



Food Safety
Institute

**Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.**

FSI NEWSLETTER ‚Recht interessant‘

Kundeninformation Oktober 2014

Lebensmittelinformationsverordnung Schlaglicht: nationale Durchführungsverordnung

Lang ersehnt wurde im Juli ein Entwurf einer nationalen Verordnung zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel des Bundesministeriums (EU-Lebensmittelinformation-Durchführungsverordnung – LMIDV). Mit Spannung erwartet wurde vor allem die Regelung zur ‚losen Ware‘, z.B. bei Gerichten zur Abgabe in der Gastronomie und hier vor allem zur Allergeninformation. Nachdem inzwischen keine neuen Änderungen zum Entwurf bekannt wurden, richten wir in diesem Newsletter unseren Fokus auf den aktuellen Sachstand.

Die Mehrzahl der neuen Kennzeichnungspflichten richtet sich an die Hersteller verpackter Ware und ist für Gastronomen eher in ihrer Rolle als Käufer relevant. Allerdings müssen neben Zusatzstoffen zukünftig auch Informationen über allergieauslösende Zutaten auch bei **unverpackten Lebensmitteln** – so genannter ‚loser Ware‘ – gegeben werden. Somit gilt diese Informationspflicht auch für alle **Speisen in der Gemeinschaftsgastronomie**.

Die **kennzeichnungspflichtigen Allergene** [A.d.R.: so genannte *Hauptallergene*] nach Artikel 9 bzw. Anlage II der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 sind (stark verkürzt):

- Glutenhaltiges Getreide,
- Krebstiere,
- Eier,
- Fische,
- Erdnüsse,
- Sojabohnen,
- Milch,
- Schalenfrüchte wie Mandeln oder Nüsse,
- Sellerie,
- Senf,
- Sesam,
- Schwefeldioxid und Sulfite,
- Lupinen (Hülsenfrüchte),
- Weichtiere **sowie**

die jeweils daraus gewonnenen Erzeugnisse.

Im Entwurf der nun veröffentlichten LMIDV wurde unter § 4 die Art und Weise der Kennzeichnung bei loser Ware geregelt. Neben der unverpackten Ware sind darin integriert auch die Ausnahmen für die Abgabe loser Ware, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie in Packungen abgefüllt oder vorverpackt angeboten wird, z.B. zur Selbstbedienung. Vom Prinzip her ähneln diese den bisherigen Regelungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Ware:

§ 4 Kennzeichnung nicht vorverpackter oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackter Lebensmittel

- (1) Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und zur Selbstbedienung durch den Endverbraucher angeboten werden, dürfen nur abgegeben werden, wenn sie mit den Angaben nach Artikel 9 [A.d.R.: *Allergene*] und 10 [A.d.R.: *u.a. Schutzgase, Süßungsmittel, Süßholz, Koffein, Pflanzensterine*] der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 mit Ausnahme des Artikels 9, Absatz 1, Buchstabe I [A.d.R.: *Nährwertdeklaration*] gekennzeichnet sind.



Food Safety
Institute

(2) Lebensmittel, die

1. Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung **ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten werden,**
2. **auf Wunsch des Endverbrauchers am Verkaufsort verpackt werden** oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf **vorverpackt** werden und nicht unter Absatz 1 fallen,

dürfen nur an Endverbraucher abgegeben werden, wenn die in Artikel 9, Abs. 1, Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bezeichneten **Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe** [A.d.R.: *Allergene*] nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen **angegeben sind.**

Absatz 1 führt im Prinzip den bisherigen Rechtszustand fort, wie er in § 1 Absatz 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) geregelt ist. Begründung: bei Selbstbedienung findet in der Regel kein Verkaufsgespräch statt, sodass die Unterrichtung der Verbraucher am besten durch die wie für vorverpackte Lebensmittel vorgeschriebenen Pflichtkennzeichnungen sichergestellt wird.

Die Angabe der **verpflichtenden Nährwertdeklaration** wird für die unter Absatz 1 fallenden Lebensmittel allerdings **nicht vorgeschrieben**, weil dies zu praktischen Schwierigkeiten bei der Berechnung des jeweiligen Nährstoffgehalts führen könnte, z.B. bei frisch hergestellten und tagesaktuell portionierten Lebensmitteln.

(3) Der Angabe nach Absatz 2 ist das Wort „Enthält“ voranzustellen.

Wurden mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe aus einem einzigen in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 genannten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die Angabe nach Absatz 2 [A.d.R.: *Allergene*] zu jeder dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe erfolgen.

Die Angabe nach Absatz 2 ist nicht erforderlich, soweit für das Lebensmittel eine Bezeichnung angegeben ist, die sich auf die in Absatz 2 bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe bezieht. Ist für das Lebensmittel ein Verzeichnis der Zutaten angegeben, sind darin die in Absatz 2 bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe hervorzuheben.

Die Absätze 3 bis 5 regeln die Art und Weise der Allergenkennzeichnung loser Ware in Anlehnung an die in der EU-Verordnung für vorverpackte Lebensmittel enthaltenen Pflichtangaben. Dabei geht Absatz 4 vom Grundsatz der **schriftlichen Angabe** auf einem dem jeweiligen Lebensmittel zuzuordnenden **Schild oder in den Menükarten** aus.

(4) Die Angabe nach Absatz 2 und 3 ist bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut **sichtbar, deutlich und gut lesbar**

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, oder
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen anzubringen.

Im Falle des Satzes 1, Nummer 2 kann die Angabe auch in **Fußnoten** angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen wird.

(5) Abweichend von Absatz 4, Satz 1 kann die Angabe

1. durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte, oder
2. durch sonstige **schriftliche oder elektronische Information**, die für den Endverbraucher spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels unmittelbar und leicht zugänglich ist, oder
3. durch **mündliche Auskunft** eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe informierten Betriebsangehörigen spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels erfolgen.



Food Safety
Institute

Der Kreis der zulässigen Informationsmedien wird somit durch Absatz 5 erweitert. **Aber Achtung: eine mündliche Auskunft ist nur ausreichend, wenn**

1. das Lebensmittel mit einer von den üblicherweise verwendeten Rezepturen abweichenden Rezeptur **handwerklich oder in vergleichbarer Art und Weise hergestellt** worden ist und zur Abgabe an den Endverbraucher spätestens am Tag nach der Herstellung bestimmt ist, und
2. der Lebensmittelunternehmer eine **schriftliche Aufzeichnung** der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe im Sinne des Absatzes 2 für die zuständige Behörde zur Einsichtnahme bereithält und zwei Wochen ab dem Tag der Herstellung aufbewahrt.

Sofern man eine dieser Lösungen anwendet (Aushang in der Verkaufsstätte, sonstige schriftliche oder elektronische Information, z.B. Kladden-Lösung, Waagen-System, computergestützte Informationsmedien), muss **in den Verkaufsräumen ein deutlicher Hinweis** erfolgen, wo und wie der Kunde die Allergeninformation erhalten kann.

Begründung: zum **Schutz des Persönlichkeitsrechts** der von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffenen Menschen soll eine aktive Nachfrage im Grundsatz nicht erforderlich sein. Nur in Ausnahmefällen ist eine mündliche Auskunft durch einen kundigen Betriebsangehörigen ausreichend, wenn auf diese Art der Auskunftserteilung besonders hingewiesen wird und die Art und Weise der Lebensmittelproduktion eine Abweichung vom Grundsatz der Schriftlichkeit rechtfertigt.

Dies ist insbesondere in kleinen Betrieben (z.B. Bäckereien oder Konditoreien) der Fall, in denen Lebensmittel häufig nicht standardisiert, sondern mit wechselnden Rezepturen in Handarbeit hergestellt werden und frisch an die Endverbraucher abgegeben werden (z.B. Feingebäck oder Torten mit verschiedenen Nüssen). Dies kann auch auf Restaurants oder Kantinen zutreffen, bei denen die Zusammensetzung der Produkte tagesaktuell variieren kann, z.B. bei Feinkostsalaten mit unterschiedlichen Garnituren.

Um die Zuverlässigkeit der mündlich erteilten Allergeninformation in diesen Fällen sicherzustellen und dem Kriterium der Nachprüfbarkeit gerecht zu werden, muss eine Allergeninformation für solchermaßen hergestellte Produkte schriftlich dokumentiert sein. An die Art der Dokumentation sind dabei keine hohen Anforderungen zu stellen; es kann z.B. ein durch Ankreuzen des betreffenden Allergens ausgefülltes Standard-Formblatt sein, das dem abgegebenen Lebensmittel zugeordnet werden kann. Die **Aufzeichnung muss allerdings Kontrollzwecken der zuständigen Behörden genügen.**

Es sei noch erwähnt, dass die LMIDV noch viele weitere Rechtsakte für div. Produktverordnungen (z.B. Honig-, Butterverordnung) enthält, die hier nicht ausgeführt werden. Zurzeit handelt es sich bei der LMIDV noch um einen Entwurf. Planmäßig soll diese nationale Verordnung am 13. Dezember 2014 in Kraft treten, gleichzeitig werden die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und die Nährwert-Kennzeichnungsverordnung aufgehoben.

Sollten Sie Fragen zur Kenntlichmachung bei loser Ware oder der LMIDV haben, sprechen Sie uns einfach an, z.B. bei der nächsten Betriebsbegehung. Kontaktieren Sie uns jederzeit auch unter fsi@tuev-sued.de.

Freundliche Grüße
TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH

Dieser Text dient ausschließlich der allgemeinen Information. Diese wird einem begrenzten Nutzerkreis kostenlos zur Verfügung gestellt. Jegliche Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts wird trotz sorgfältiger Recherche ausgeschlossen. Ebenfalls ist jegliche kommerzielle Nutzung oder Weiterverbreitung ausdrücklich untersagt. Herausgeber: TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH, Martin-Behaim-Straße 22, 63263 Neu-Isenburg.