

Auslegung einzelner Bestimmungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV) und der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) durch die LAV-Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika - ALB

Frage: Ist die Kennzeichnung der Allergene in einer Speisekarte per Fußnote oder direkt am Lebensmittel auf jeder Speisekarte notwendig oder reicht die Kennzeichnung in einer Speisekarte, wenn in allen anderen Speisekarten deutlich darauf verwiesen wird, dass die Allergene in der Einrichtung einsehbar sind?

Beschluss:

Die Allergen Kennzeichnung in einer („Allergen“-)Speisekarte ist ausreichend, wenn deutlich darauf hingewiesen wird.

Frage: Ist es zulässig, wenn Anbieter loser Ware (z. B. Bäcker oder Gastronomen) grundsätzlich alle Allergene angeben?

Beschluss:

Nein, gemäß Art. 9 Buchst. c) der LMIV sind die Zutaten und Verarbeitungsstoffe anzugeben, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden. Nach § 2 Abs. 2 der VorLMIEV ist diese Angabe zudem bezogen auf das jeweilige Lebensmittel anzugeben.

Frage: Müssen Allergene auf Einzelkomponenten bezogen angegeben werden oder können sie auch auf die Gerichte/Menüs bezogen angegeben werden?

Beschluss:

Laut VorLMIEV ist die Angabe bezogen auf „das jeweilige Lebensmittel“ zu machen. Nach Auffassung der ALB ist es möglich, dass sich Allergene auf ein Gericht und nicht auf die Einzelkomponenten beziehen, wenn das Gericht in seiner Gesamtheit abgegeben wird. Wenn die Komponenten z. B. als Beilagen einzeln gewählt werden können, ist die Allergen Kennzeichnung für die Einzelkomponenten anzugeben.

Frage: Viele Gaststätten/Pizzerien verteilen Flyer mit ihrem Angebot. Wie sind die Allergene dort zu kennzeichnen?

Beschluss:

Die Allergeninformation in den Flyern ist analog zur Speisekarte im Restaurant zur Verfügung zu stellen.

Frage: Müssen Caterer, die auf Anforderung eines Veranstalters (Bsp: Hochzeitspaar) lose Ware an eine geschlossene Gesellschaft abgeben, die enthaltenen Allergene kennzeichnen?

Beschluss:

Der Caterer muss vor Vertragsabschluss dem Veranstalter die Allergeninformation zur Verfügung stellen. Es wird empfohlen, die Allergeninformation auch den Gästen zugänglich zu machen.

Frage: Kann z.B. in Bäckereifilialen, die neben dem Thekenverkauf auch eine Gastronomie betreiben, die Allergenkennzeichnung für die Thekenware und die Produkte, die am Tisch serviert werden, in einer einheitlichen Form angegeben werden? Zum Beispiel in Form eines deutlichen Hinweises auf eine ausliegende Kladde, die die einzelnen Produkte mit den jeweiligen Zusatzstoff- und Allergenhinweisen enthält. Die bisherige Speisekarte bliebe dann unverändert.

Beschluss:

Ja, diese Möglichkeit besteht.

Fragen: Eine Spurenkennzeichnung erfolgte bisher freiwillig. Kann man davon ausgehen, dass die Spurenkennzeichnung auch bei loser Abgabe freiwillig ist? Wie ist bei der Speisenzubereitung mit Produkten umzugehen, deren einzelne Zutaten den Hinweis „kann Spuren von...enthalten“ tragen?

Beschluss:

Die Spurenkennzeichnung ist freiwillig und bezieht sich nur auf ungewollte Kontamination. Die Allergenkennzeichnungspflicht für vorverpackte und lose Ware gilt generell nur für allergene Zutaten, die absichtlich bei der Produktion eines Lebensmittels eingesetzt wurden. Unbeabsichtigte Verunreinigungen sind hiervon nicht erfasst. Nach Art. 36 Abs. 3 Buchst. a) der LMIV ist vorgesehen, dass die KOM einen Durchführungsakt erlässt, mit dem die Anforderungen an die freiwillige Spurenkennzeichnung geregelt werden sollen.

Frage: Sind die Vorgaben der LMIV bzw. der VorILMIEV zur Allergenkennzeichnung auch in Kindertagesstätten oder Pflegeeinrichtungen anzuwenden?

Beschluss:

Die Vorgaben der LMIV bzw. der VorILMIEV zur Allergenkennzeichnung sind grundsätzlich auch in Kindertagesstätten und Pflegeeinrichtungen anzuwenden. Dieses gilt insbesondere, soweit die Einrichtungen von Caterern beliefert werden oder regelmäßig Speisen selbst herstellen. In den Fällen, in denen Privatpersonen gelegentlich Essen zubereiten oder ausgeben, ist im Sinne des Erwägungsgrunds 15 der LMIV die Allergenkennzeichnung nicht erforderlich.

Allgemein ist festzuhalten, dass aufgrund der verschiedenen Fallkonstellationen jede Einrichtung nach ihren individuellen Gegebenheiten betrachtet werden muss.

Frage: Art. 44 bezieht sich auf den Verkauf von Lebensmitteln. Ist bei loser Ware, die durch Lebensmittelunternehmer verschenkt oder gespendet wird, eine Allergenkennzeichnung anzugeben?

Beschluss:

Die nach Art. 44 Abs. 1 Buchst. a) der LMIV verpflichtende Allergenkennzeichnung gilt auch bei kostenloser Abgabe.

Bei loser Abgabe müssen die Allergeninformationen vom Vorlieferanten zur Verfügung gestellt werden, auch wenn es sich um kostenlose Abgabe durch karitative Einrichtungen wie z.B. Tafeln, Suppenküchen oder die Heilsarmee handelt.

Frage: Dürfen falsch etikettierte Lebensmittel von Lebensmittelunternehmern an Tafeln bzw. von Tafeln an Endverbraucher abgegeben werden?

Beschluss:

Falsch etikettierte Lebensmittel dürfen nicht an Verbraucher abgegeben werden.

Lebensmittelunternehmen können jedoch falsch etikettierte Lebensmittel an die Tafeln abgeben, wenn sie auf die Kennzeichnungsmängel hinweisen, damit die Tafeln vor der Abgabe an Endverbraucher die notwendigen Korrekturen vornehmen können.

Frage: Müssen die einzelnen Mahlzeiten, die im Flugverkehr als warme Mahlzeit abgegeben werden, mit den Pflichtkennzeichnungselementen für vorverpackte Ware gemäß der LMIV gekennzeichnet werden oder ist nur die Allergenkennzeichnung verpflichtend anzugeben?

Beschluss:

Die Allergeninformation ist verpflichtend anzugeben.

Dies gilt nur für Flugzeuge (und andere Verkehrsmittel) deren Abfahrtsort im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten liegt (§ 1 Abs. 3 LMIV).

(Beispiel: Flug Stuttgart-Tunis ja; Flug Tunis-Stuttgart nein)