

Dokumentation der Stoffe mit allergenem Potential (Allergene) nach Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) - VO (EU) 1169/2011

- Rechtliche Basisinformationen -

Auf Grundlage des Artikels 44 der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) der Europäischen Union sind seit dem 13.12.2014 die Angaben zu Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen auch bei nicht verpackten Lebensmitteln (sogenannter „loser Ware“) anzugeben. Allerdings finden sich im Text der Verordnung keine Hinweise zu Art und Weise der Kennzeichnung hinsichtlich der in Anhang II des Verordnungstextes genannten Allergene. Die Verordnung ermächtigt jedoch die Mitgliedsstaaten nationale Regelungen mit weiteren Einzelheiten zur Umsetzung der Vorgaben zu erlassen.

Der deutsche Gesetzgeber hat mit der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vom 05.07.2017 Einzelheiten zur Kennzeichnungspflicht für die betroffenen deutschen Lebensmittel-Unternehmer erlassen.

Grundlagen:

LMIV: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1500278602912&uri=CELEX:32011R1169>

LMIDV: <https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/index.html>

Nach Auswertung der europäischen und nationalen rechtlichen Vorgaben, der von der Europäischen Kommission herausgegebenen zusätzlichen Informationen und Einbeziehung der seitens der Verbände betroffener Branchenbereiche (z.B. DEHOGA, BLL) herausgegebenen Informationen zur Umsetzung, möchte die Lebensmittelüberwachung im Landkreis Weilheim-Schongau mit diesem Informationsblatt allen Lebensmittel-Unternehmern im Landkreis eine weitere Hilfestellung zur Umsetzung an die Hand geben.

- Informationen für einzelne Lebensmittelunternehmen/Branchen -

Im Landkreis Weilheim-Schongau“ werden die folgenden Vorgehensweisen bei der Umsetzung der Allergen Kennzeichnung akzeptiert:

1. Gastronomie/Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Gaststätten, Kantinen, Schulen):

Neben der Möglichkeit, die Allergene entsprechend/vergleichbar der Zusatzstoffliste auf der Speisekarte direkt aufzuführen, besteht auch die Möglichkeit eine Allergen Kennzeichnung in einer „Allergenspeisekarte“ bzw. einem Allergenverzeichnis separat schriftlich zu führen.

Werden die eingesetzten Allergene nicht unmittelbar auf der Speisekarte (durch Index-Beschriftung mit Erläuterung in der Fußzeile der Speisekarte oder unmittelbar hinter der Lebensmittelbezeichnung) sondern in einer Kladde/einem separaten Ordner/einer eigenen „Allergenspeisekarte“ hinterlegt, ist in geeigneter Weise schriftlich auf die Verfügbarkeit der Informationen hinzuweisen. Dies sollte in der Speisekarte mit einem entsprechenden Hinweis (z.B. „Für Einzelheiten zu vorhandenen Allergenen unserer Speisen fragen Sie nach unserer speziellen Allergen-Speisekarte“).

Die alleinige Information „auf Nachfrage“ des Gastes ist nicht zulässig!

Für die separate Dokumentation bietet sich das beigefügte Musterformular „Dokumentation der Stoffe mit allergenem Potential (Allergene) nach Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) - VO (EU) 1169/2011“ an. Es steht dem Unternehmer hierbei frei, ob die Dokumentation bezogen auf die vollständige Speise („wie das Essen auf den Teller kommt“) oder aufgeschlüsselt nach den einzelnen Speisekomponenten erfolgt. Da in der Praxis jedoch häufig Variationen der ursprünglichen Angebote (z.B. Bratkartoffeln statt Kroketten) durch spezielle Kundenwünsche serviert werden, bietet sich die Dokumentation getrennt nach Speisekomponenten an.

Eine „allgemeine“ Kennzeichnung bzw. ein Hinweis auf die Verwendung von Allergenen in der Küche/im Unternehmen (ggf. mit Aufzählung aller in Betracht kommenden Stoffe) z.B. auf der ersten Seite der Speisekarte ist nicht zulässig. Der Gesetzgeber fordert die Angaben immer bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar.

2. Einrichtungen mit ausschließlich geschlossenem Kreis an Verpflegungsteilnehmern (bekannter Personenkreis mit verfügbaren Zusatzinformationen – z.B. Kindertagesstätten, Pflegeheime):

Hier kann unter bestimmten Voraussetzungen auf eine aufwändige Kennzeichnung der eingesetzten Allergene verzichtet werden:

Handelt es sich um einen geschlossenen/überschaubaren Personenkreis und liegen die Informationen über Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten für jeden Verpflegungsteilnehmer gesichert in der Küche bzw. beim Lebensmittelunternehmer vor (z.B. bei Kindertagesstätten in Form einer Erklärung der Eltern) reicht die Berücksichtigung dieser Informationen im Rahmen der Lebensmittelproduktion bzw. –ausgabe aus Sicht der Lebensmittelüberwachung im Landkreis Weilheim-Schongau aus.

Hierbei sind der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen sowohl die Auflistungen der Ergebnisse der Allergenabfragen je Verpflegungsteilnehmer an den Mahlzeiten vorzulegen, als auch die wirksame Berücksichtigung dieser Informationen bei der Lebensmittelherstellung/-ausgabe nachvollziehbar aufzuzeigen.

3. Bedientheken (z.B. Bäckereien, Metzgereien):

Die Allergeninformationen sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar vor Ort verfügbar zu halten und sowohl dem Kunden, als auch der Lebensmittelüberwachung auf Nachfrage/Verlangen vor bzw. nach dem Kauf vorzulegen.

Auf die Verfügbarkeit der Allergeninformationen ist in geeigneter Weise schriftlich hinzuweisen:

- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels

4. Gelegentlicher Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen (z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen Kuchenbasar im Kindergarten oder Vereinsfesten).

Der Wortlaut der Verordnung richtet sich zwar an alle Lebensmittelunternehmen im Sinne der Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts („Lebensmittelunternehmen“ alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen), dennoch stellt die Europäische Kommission klar: die Regeln gelten nur für bestimmte Lebensmittelunternehmen. Dies wird auch aus dem Erwägungsgrund Nr. 15 der LMIV deutlich (*Das Unionsrecht sollte nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt. Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollten nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen.*) Der Veröffentlichung der Europäischen Kommission „Kuchenbasar nicht in Gefahr: EU-Regeln zur Kennzeichnung von Lebensmitteln gelten nur für Unternehmen“ vom 29.10.2014 folgend, wird auf die Grundforderung der Kennzeichnungspflicht bei Veranstaltungen im Sinne des Erwägungsgrundes Nr. 15 verzichtet.

Dennoch sollten aus Sicht des Verbraucher-/Gesundheitsschutzes so viele Informationen wie möglich beim Verkauf vorliegen. So beinhaltet z.B. ein aussagekräftiger Name des Kuchens oftmals die nötigen Informationen (lieber „Nusskuchen mit Erdnüssen und Walnüssen“ als „Oma’s Lieblingskuchen“, „Laktosefreie Donauwelle“).

Jeder der mit Lebensmitteln umgeht sollte sich seiner Verantwortung und Sorgfaltspflicht bewusst sein!

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen Ihnen die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung im Veterinäramt/Amt für Verbraucherschutz gerne zur Verfügung

Jens Lewitzki
Sachgebietsleiter

Martin Geisenberger
Lebensmittelüberwachungsbeamter SOG

Olivier Stier
Lebensmittelüberwachungsbeamter WM

Paul Glöck
Lebensmittelüberwachungsbeamter WM/SOG

**Dokumentation der Stoffe mit allergenem Potential (Allergene)
nach Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) - VO (EU) 1169/2011**

Die Speise/das Getränk:

vollständiges Gericht oder einzelne Komponente

enthält die folgenden Allergene:

- a) **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse aus:
- Weizen Roggen Gerste Hafer
- b) **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h) **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse aus:
- | | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mandeln
<small>(<i>Amygdalus communis L.</i>)</small> | <input type="checkbox"/> Haselnüsse
<small>(<i>Corylus avellana</i>)</small> | <input type="checkbox"/> Walnüsse
<small>(<i>Juglans regia</i>)</small> | <input type="checkbox"/> Kaschunüsse
<small>(<i>Anacardium occidentale</i>)</small> |
| <input type="checkbox"/> Pecannüsse
<small>(<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))</small> | <input type="checkbox"/> Paranüsse
<small>(<i>Bertholletia excelsa</i>)</small> | <input type="checkbox"/> Pistazien
<small>(<i>Pistacia vera</i>)</small> | <input type="checkbox"/> Macadamia-/Queenslandnüsse
<small>(<i>Macadamia ternifolia</i>)</small> |
- i) **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m) **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) **Schwefeldioxid** und **Sulphite**
- o) **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- p) **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Anmerkungen/Hinweise:

Dokument erstellt am:

Dokument erstellt durch: