

Information zur Kennzeichnungspflicht allergener Stoffe bei loser Ware lt. Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Bei **unverpackter Ware** (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant, Imbiss,) ist eine Information über Allergene verpflichtend. Diese Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein. Diese kann auf Grundlage der von den Verbänden entwickelten Anregungen z. B. als Kladde, Informationsblatt, Rezeptangaben oder Ähnlichem erfolgen – wie schon jetzt bei angabepflichtigen Zutaten. In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.

Allgemeine Informationen zur LMIV findet Ihr hier:

<http://www.bll.de/de/lebensmittel/kennzeichnung/lebensmittelinformationsverordnung>

Ausnahmen zur Kennzeichnungspflicht

In Punkt 15 der LMIV heißt es:

"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."

Im [Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung \(EG\) Nr. 852/2004](#) heißt es unter 3.8.:

Gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie Speisenzubereitung durch Privatpersonen

Vorgänge wie die gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie die Speisenzubereitung durch Privatpersonen bei kirchlichen oder schulischen Veranstaltungen, bei Dorffesten usw. fallen nicht in den Geltungsbereich der Verordnung. Dies geht aus Erwägungsgrund 9 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hervor. Dort heißt es im zweiten Satz:

„[Die Gemeinschaftsvorschriften sollten] nur für Unternehmen gelten, wodurch eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad bedingt ist.“

Der Ausdruck „Unternehmen“ ist in der Definition von „Lebensmittelunternehmen“ enthalten (gemäß Artikel 3 Nummer 2 des Allgemeinen Lebensmittelrechts (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) ist ein „Lebensmittelunternehmen“ ein „Unternehmen“). Wer gelegentlich und im kleinen Rahmen Lebensmittel handhabt, zubereitet, lagert oder Speisen zubereitet (z. B. Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorffesten und anderen Ereignissen, wie etwa Wohltätigkeitsveranstaltungen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten), kann nicht als ein „Unternehmen“ angesehen werden

Nähere Informationen zu den Ausnahmen findet Ihr außerdem unter folgendem Link:

http://ec.europa.eu/deutschland/press/pr_releases/12810_de.htm

Auf den nächsten Seiten findet Ihr zwei Vorlagen, die Ihr zur Kennzeichnung Eurer Speisen nutzen könnt. Als weitere Vorlage haben wir eine Excel Liste (auch als pdf Download verfügbar) erstellt, die ihr verwenden könnt. Die Vorlagen bieten verschiedene Möglichkeiten, die Kennzeichnung Eurer Lebensmittel zu organisieren.

Enthaltene Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

(lt. EU-Lebensmittelinformationsverordnung)

- Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
- Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),
- Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Schwefeldioxid** und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter);
- Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Legende zur Kennzeichnung allergener Zutaten in unseren angebotenen Speisen und Getränken lt LMIV 1169/2011

Namen	Buchstaben- code	steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnenen Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnenen Erzeugnisse