

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

Allergenkennzeichnung

Frage:

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

Beschluss:

Die Vorgaben der LMIV bzw. der VorlLMIEV 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:

Was ist eine „gewisse Kontinuität“ der Tätigkeit und was bedeutet ein „gewisser Organisationsgrad“ gemäß Erwägungsgrund Nr. 15 der LMIV? Welchen Umfang beschreibt der Begriff „gelegentlich“? Wird eine halbjährliche oder einmal monatlich oder gar einmal wöchentlich erfolgende Produktion und Vermarktung umfasst?

Beschluss:

Die Auslegung der im Erwägungsgrund 15 genannten Begriffe ist u. a. aufgrund der Vielfalt von Vereinsaktivitäten und des Facettenreichtums des Ehrenamtes im Einzelfall vorzunehmen. Bei der Entscheidung, ob eine bestimmte Aktivität als unternehmerische Tätigkeit eingestuft wird, berücksichtigen die Behörden die verschiedenen Kriterien in Kombination. Auf den Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) 852/2004 wird verwiesen.

Frage:

Müssen (allergene) Hilfsstoffe, spezielle Stoffe, die dem Lebensmittel beigegeben und wieder abgetrennt werden und für die es keine Ausnahme in Anhang II der LMIV gibt, als Zutat gekennzeichnet werden bzw. ist eine Spurenkennzeichnung für diese Stoffe empfehlenswert?

Beschluss:

Gemäß Art. 3 Abs. 2 b) der VO (EG) 1333/2008 können Verarbeitungshilfsstoffe unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände im Enderzeugnis hinterlassen. Daher sind allergene Verarbeitungshilfsstoffe grundsätzlich zu

kennzeichnen. Sind keine aus den Verarbeitungshilfsstoffen stammenden allergenen Stoffe im Enderzeugnis vorhanden, besteht keine Kennzeichnungspflicht. Die Verantwortung hierfür liegt beim Lebensmittelunternehmer.

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:

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

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.

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:

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:

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:

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 Verarbeitungstoffe anzugeben, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden. Nach § 2 Abs. 2 der VorlLMIEV 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 VorlLMIEV 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 Allergenkennzeichnung für die Einzelkomponenten anzugeben.

Frage:

Zu § 2 Abs. 3 letzter Satz der VorlMIEV: „Der Hinweis darf in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.“

Was wird als eine Ablenkung auf den Blick betrachtet?

Beschluss:

Das obliegt der Prüfung und Entscheidung im Einzelfall.

Begriffe „unmittelbar“/„alsbaldig“:

Frage:

Wie ist der zeitliche Rahmen von „zum unmittelbaren Verkauf“ in der VorlMIEV im Verhältnis zur früheren Formulierung „zur alsbaldigen Abgabe“ in der LMKV zu bewerten? Ist dies nun nur noch am Verpackungstag selbst möglich?

Beschluss:

Zwischen den Begriffen „unmittelbar“ und „alsbaldig“ wird hinsichtlich des zeitlichen Rahmens kein substantieller Unterschied gesehen.

BMEL wird gebeten, eine entsprechende Ausführung in die Begründung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) aufzunehmen.

Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum:

Frage:

Wie sind Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum zu beurteilen, die vor Ablauf des Verbrauchsdatums in der Gaststätte eingefroren wurden?

Beschluss:

Gegenüber dem bisherigen Recht hat sich keine Änderung ergeben.

Das Einfrieren von Lebensmitteln vor Ablauf der Verbrauchsfrist in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung mit der Zweckbestimmung der späteren Verwendung zur Herstellung von Speisen ist nicht zu beanstanden, sofern diese sachgerecht und hygienisch einwandfrei eingefroren wurden. Der Hersteller der Speisen trägt die Verantwortung für deren einwandfreie Beschaffenheit einschließlich der Ausgangsprodukte.

Frage:

Ist das Einfrieren nach Ablauf des Verbrauchsdatums z.B. in der Gastronomie weiterhin als grundsätzlich unzulässig anzusehen?

Beschluss:

Ja. Gemäß Art. 24 Abs. 1 LMIV gilt ein Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums grundsätzlich als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 2 bis 5 der VO (EG) Nr. 178/2002

Vorverpackte/lose Ware:

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)

Frage:

Es gibt im Rahmen des Fernabsatzes verschiedene Anbieter, die erst auf Kundenwunsch individuell Produkte herstellen bzw. zusammenstellen und dann in verpackter Form versenden.

Bei diesen denkbaren Absatzformen stellt sich die Frage, ob und ab wann der Begriff „vorverpackte Ware“ zur Anwendung kommt bzw. wie sich diese Abgabeform von der Abgabe „loser“ Ware dann unterscheidet.

Beschluss:

Derart im Versandhandel vertriebene Lebensmittel gelten als nicht vorverpackt. Nicht vorverpackte Ware ist nach Art. 14 Abs. 2 i.V. mit Art. 44 Abs. 1 LMIV zu kennzeichnen.

Fernhandel:

Frage:

Welche Kennzeichnungsvorschriften fallen unter Artikel 14 der LMIV? Sind mit »Angaben, die dem Endverbraucher aufgrund von Unionsvorschriften bereitgestellt werden müssen« nur EU-Verordnungen gemeint oder umfasst dies auch Richtlinien, die in nationales Recht umgesetzt wurden?

Beschluss:

Unter „Unionsvorschriften“ gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. c) LMIV zählen alle auf EU-Recht basierenden Vorschriften, unter anderem auch Richtlinienrecht. Es wird jedoch nicht erfasst, was sich ausschließlich nationalen Vorschriften entnehmen lässt. Auf Pkt. 2.6.2 des Frage- und Antwortpapiers der KOM, Stand: 31.01.2013 wird verwiesen.

Fragen:

Ist es möglich in Katalogen, z.B. mit Präsentkörben mit unterschiedlichen Lebensmittelprodukten, die einzelnen Inhaltsstoffe der verschiedenen Produkte auf einer Internetseite darzustellen, wenn im Katalog auf die

entsprechende Internetseite des Herstellers/In-Verkehr-Bringer verwiesen wird?

Entstehen dem Verbraucher durchs Internet zusätzliche Kosten oder kann der Zugang zum Internet vorausgesetzt werden?

Beschluss:

Nach Auffassung der ALB ist ein alleiniger Verweis auf die Website des Händlers in der Regel nicht ausreichend, um die notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen, da die Verfügbarkeit eines Internetanschlusses sowie entsprechende Internetkenntnisse bei Katalogbestellungen bislang nicht generell vorausgesetzt werden können.

Zu diesem kontroversen Thema wird auch auf Frage 16 des mit dem ALS abgestimmten „Leitfadens zur Lebensmittelkennzeichnung im Distanzhandel“ des Bundesverbands E-Commerce und Versandhandel Deutschland e. V. (bevh) verwiesen. Das dort erwähnte Q & A-Papier der KOM liegt derzeit (Stand 28.07.2015) nur als Entwurf vor.

Fragen:

Gilt Art. 14 der LMIV nur im B2C-Geschäft oder auch im B2B-Geschäft?

Wenn Art. 14 der LMIV nur im B2C-Geschäft gilt, gilt Art. 14 auch für Geschäfte zwischen Lebensmittelunternehmern und Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung?

Beschluss:

Art. 14 der LMIV regelt die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen des Fernabsatzes an Verbraucher (B2C) (Erwägungsgrund 27). Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind grundsätzlich den Endverbrauchern gleichgestellt. Zur Art der Bereitstellung der verpflichtenden Informationen im B2B-Geschäft wird auf Art. 8 Abs. 7 und 8 der LMIV verwiesen.

Grenzüberschreitender Handel:

Fragen:

Welche Angaben sind nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. h) i.V.m. Art. 8 Abs. 1 LMIV erforderlich, wenn der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird seinen Sitz in einem Drittstaat hat? Ist dann zwingend der Importeur auf dem Etikett anzugeben? Muss der Importeur zwingend seinen Sitz innerhalb der EU haben?

Beschluss:

In diesen Fällen ist der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt, anzugeben. Nach den Vorgaben der LMIV muss der Importeur seinen Sitz innerhalb der EU haben.

Frage:

Kann ein Unternehmen mit Sitz in einem Drittland (z. B. der Schweiz) bzw. dessen Unternehmer als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer i.S. v. Art.

8 Abs. 1 LMIV fungieren, wenn es bzw. er in der EU lediglich eine unselbständige Niederlassung unterhält?

Beschluss:

Nein. Eine unselbständige Niederlassung ist in jeder Beziehung von der Hauptniederlassung des Unternehmens abhängig. Rechtlich liegt damit bei einem Unternehmen mit Sitz in einem Drittland keine Niederlassung in der Europäischen Union vor. Eine solche Firma kann nicht verantwortlicher Lebensmittelunternehmer im Sinne des Art. 8 Abs. 1 LMIV sein. Entscheidend ist, dass gegen eine juristische oder natürliche Person in der EU verwaltungsrechtliche Maßnahmen ergriffen werden können.

Nährwertkennzeichnung:

Frage:

Muss bei der Abgabe von Fleisch von einem Schlachthofbetreiber an Händler eine Nährwertkennzeichnung angegeben werden?

Beschluss:

Unverarbeitete Erzeugnisse wie Fleisch brauchen keine Nährwertkennzeichnung (Art. 16 Abs. III i.V.m. Anhang V Nr. 1)

Frage:

Kann bei der Nährwertangabe weiterhin das Wort „davon“ vor der Angabe von Zucker, mehrwertige Alkohole oder Stärke bzw. von Fettsäuren gefordert werden?

Beschluss:

Ja.

Anwendbarkeit nationaler Vorgaben:

Fragen:

Sind die nationalen Spezialvorschriften (z.B. KäseV) weiterhin unbeschadet anzuwenden, auch wenn die deutsche DurchführungsV der LMIV (LMIDV) inklusive der Änderungen der Produktverordnungen noch nicht verabschiedet ist?

Findet im Speziellen § 9 ZZuIV weiter Anwendung?

Beschluss:

Die nationalen Spezialvorschriften (z.B. KäseV) sind weiterhin anzuwenden, soweit sie den Bestimmungen der LMIV nicht entgegenstehen, folglich ist § 9 ZZuIV weiter anwendbar.

Abgabe an/durch Tafeln:

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.

Stand: November 2015