

Allergenkennzeichnung – Rechtliche Grundlagen



RECHTLICHE GRUNDLAGEN

- 1. EU-Lebensmittelinformationsverordnung „LMIV“
 - (EU Nr. 1196/2011)
- 2. Allergeninformationsverordnung – Nationalstaaten
 - (BGBl. 2014/II/175 10.07.2014)
- 3. Leitlinie zur Allergeninformation
 - (BMG -75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.07.2014)
- 4. Leitlinie Personalschulung
 - (BMG -75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.07.2014)
- 5. Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation
 - (BMG – 75210/0029-II/B/13/2014 vom 07.10.2014)

EU-Verbraucherinformationsverordnung

- Mit Inkrafttreten der neuen EU-Verbraucherinformationsverordnung zur **Lebensmittelkennzeichnung (12. Dezember 2011)** gibt es diesbezüglich Verbesserungen für Betroffene:
- Die wichtigsten Allergene (14 Stoffe bzw. Stoffgruppen) müssen in Zukunft in der Zutatenliste z.B. durch Schriftart oder Hintergrundfarbe hervorgehoben werden.
- Diese erweiterte Kennzeichnungspflicht gilt ab Verordnungsanwendung neben verpackten auch bei nicht vorverpackten Waren (offene Ware), die an Endverbraucher abgegeben bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung angeboten werden, kann die Weitergabe der Allergeninformation entweder schriftlich oder mündlich erfolgen.
- Bisher mussten die wichtigsten Allergene nur **auf verpackten Waren** gekennzeichnet werden.
- Die erweiterten Kennzeichnungsbestimmungen zu Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen spätestens drei Jahre nach Inkrafttreten der neuen Verordnung angewendet werden, d.h. ab **13. Dezember 2014**.

EU-Verbraucherinformationsverordnung

- Die wichtigsten Allergene (14 Stoffe bzw. Stoffgruppen) müssen in der Zutatenliste hervorgehoben werden.
z. B. durch Schriftart oder Hintergrundfarbe
- Kennzeichnung auch bei unverpackten Lebensmitteln sogenannter "loser Ware":
z. B. in Bäckereien, Restaurants oder bei Imbissen
- In welcher Form das zu geschehen hat, regeln die Mitgliedstaaten in nationalen Vorschriften.
- **Bislang:**
Eine verpflichtende Allergenkennzeichnung bei verpackten Lebensmitteln

Die Rolle Österreichs bei der Umsetzung

- **Vorteil der neuen Regelung:**

Die Ausdehnung auf lose Waren und die Hervorhebung in der Zutatenliste bei verpackten Waren ist eine wertvolle Unterstützung für Menschen, die an Nahrungsmittelallergien oder -Intoleranzen leiden und bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe aus gesundheitlichen Gründen meiden müssen.

- **Österreichische Forderung:**

Für Österreich war die Allergenkennzeichnung loser Ware ein wichtiges Anliegen.

- Diese Forderung konnte durchgesetzt werden.

- Die konkrete Ausgestaltung dieser Kennzeichnung in Österreich wird in Zusammenarbeit mit den beteiligten Verkehrskreisen festgelegt werden.

Anforderungen Lebensmittelsicherheit - VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002

Artikel 14 - Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

a.) Lebensmittel, die **nicht sicher** sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

b.) Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie

a) gesundheitsschädlich sind,

z.B. Eier aus Bodenhaltung die Bakteriell verunreinigt sind

b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

z.B. Lebensmittel, die geeignet sind, den Anschein einer besseren als der tatsächlichen Beschaffenheit zu erwecken, ohne ausreichende Kenntlichmachung in den Verkehr zu bringen.

Anforderungen Lebensmittelsicherheit - VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002

Artikel 14 Abs. 4 Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

- Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, ist zu berücksichtigen die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Verbrauchergruppe, falls das Lebensmittel für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist.
 - Ist eine bestimmte Verbrauchergruppe darauf Allergisch, so ist es für diese Gruppe gesundheitsschädlich
 - zum Beispiel eines der 14 Hauptallergene des Anhang II der LMIV, ist als Zutat in diesen Lebensmittel

BUNDESGESETZBLATT
FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH
JAHRGANG 2014 AUSGEGEBEN AM 10. JULI 2014
175. VERORDNUNG:
ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG

BUNDESGESETZBLATT FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

- **175. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Weitergabe von Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und über weitere allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel (Allergeninformationsverordnung)**
- Auf Grund der §§ 4 Abs. 3 und 6 Abs. 1 und 2 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 171/2013, wird – hinsichtlich der §§ 5, 6 und 7 – im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft verordnet:
- **Geltungsbereich**
- **§ 1.** Gegenstand dieser Verordnung ist die Weitergabe von bestimmten Informationen über Lebensmittel.
- **Information über allergene Stoffe**

Information über allergene Stoffe

- § 2.
- (1) Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden, an Endverbraucher weiterzugeben.
- (2) Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind jene in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel,
- ABl. Nr. L 304 vom 22. November 2011, geändert durch die delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014,
- ABl. Nr. L 27 vom 30. Jänner 2014, genannten Stoffe und Erzeugnisse.

Weitergabe der Information

- § 3.
 - (1) Lebensmittelunternehmer, die unverpackte Lebensmittel an Endverbraucher abgeben, haben sicherzustellen, dass die in § 2 genannten Informationen verfügbar und leicht zugänglich sind.
 - Sie sind den Endverbrauchern unaufgefordert zur Verfügung zu stellen.
 - (2) Die Verpflichtung des Abs. 1 gilt auch dann als erfüllt, wenn an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar ein Hinweis angebracht ist, dass die in § 2 genannten Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind.
 - (3) Die mündliche Weitergabe der Informationen gemäß § 2 hat durch dafür geschulte Personen zu erfolgen. Die Schulung ist mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen und der Nachweis über die erfolgte Schulung zu dokumentieren.
 - Der Nachweis der ersten Schulung hat ein Jahr nach Inkrafttreten dieser Verordnung zu erfolgen.

Dokumentation

- § 4.
- Lebensmittelunternehmer haben sicherzustellen, dass die in § 2 genannten Informationen auf einer schriftlich geführten Dokumentation beruhen

Information über Süßungsmittel

- § 5.
- (1) Bei unverpackten Lebensmitteln, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. Nr. L 354 vom 31. Dezember 2008, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 519/2014, ABl. Nr. L 147 vom 17. Mai 2014, enthalten, ist der Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.
- (2) Bei unverpackten Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzubringen.
- (3) Die Hinweise gemäß Abs. 1 und 2 sind deutlich lesbar, dauerhaft und an gut sichtbarer Stelle auf einem Schild, auch Preisverzeichnis, auf oder nahe bei dem Lebensmittel oder – in Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung – auf Speise- oder Getränkekarten, in sonstigen Fällen auf einem Aushang, den der Endverbraucher einsehen kann, anzubringen.

Abgabe in Selbstbedienung

- § 6.
- Für im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf verpackte Lebensmittel, die in Selbstbedienung abgegeben werden, sind die Angaben gemäß den Art. 9 Abs. 1 lit. a bis h und Art. 10 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 verpflichtend

Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums

- § 7.
- Eine Verlängerung der Mindesthaltbarkeitsfrist ist bei verpackten Lebensmitteln nicht zulässig.
- Ist die Mindesthaltbarkeitsfrist bereits abgelaufen, ist beim Inverkehrbringen auf diesen Umstand deutlich und allgemein verständlich hinzuweisen.

Personenbezogene Bezeichnungen

- § 8.
- Bei den in dieser Verordnung verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Schlussbestimmungen

- **§ 9.**
 - Durch diese Verordnung werden Durchführungsbestimmungen gemäß Art. 44 Abs. 1 lit. a und b und Abs. 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel,
 - ABl. Nr. L 304 vom 22. November 2011, geändert durch die delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014,
 - ABl. Nr. L 27 vom 30. Jänner 2014, erlassen.
- **§ 10.**
 - Diese Verordnung tritt mit 13. Dezember 2014 in Kraft.
- **Stöger**

LEITLINIE

ZUR ALLERGENINFORMATION BEI NICHT VORVERPACKTEN
LEBENSMITTELN („OFFENE WAREN“)

IM SINNE DER ALLERGENINFORMATIONSVERORDNUNG

VERÖFFENTLICHT MIT GESCHÄFTSZAHL: BMG-75210/0017-II/B/13/2014 VOM 24.7.2014

Umsetzung im Lebensmittelunternehmen

- Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) ab 13.12.2014 verpflichtet, Informationen über die allergenen Zutaten gemäß Anhang II der LMIV anzugeben (im Folgenden „Allergeninformation“ genannt).
- Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung.
- Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation dar und wird vom Unternehmen an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

1. Zuständigkeit

- Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr/ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, **die die notwendige Allergen-Information erstellt**, die an Endverbraucherinnen/Endverbraucher weitergegeben wird.

■ 2. Informationsgrundlage

- Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer übernimmt die vom Lieferanten zur Verfügung gestellte Allergeninformation, welche entweder auf einer Verpackung, einem Etikett in den Begleitpapieren oder in anderer geeigneter Weise vorliegt.

3. Erstellung der Allergeninformation

- a) Lebensmittel, **die keiner** weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („Handelswaren“)
- Von der Lebensmittelunternehmerin/vom Lebensmittelunternehmer werden schriftliche Unterlagen erstellt, aus denen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen die jeweiligen Allergene gemäß **Anhang II der LMIV** hervorgehen.
 - Diese Unterlagen können in elektronischer Form
z. B. als Excel-Dateien,
in Form von Datenbanken oder Kassensystemen,
in anderer schriftlicher Form (auch handschriftlich) vorliegen.

3. Erstellung der Allergeninformation

- b) Lebensmittel, die **einer weiteren** Be-oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („selbst produzierte Waren“)
- Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer ermittelt auf Basis der Ausgangsprodukte oder Rezepturen und gegebenenfalls der Spezifikationen die Allergene der einzelnen Zutaten.
 - **Sie/er verfügt für jedes hergestellte Produkt oder jede Produktgruppe über Unterlagen, aus denen die Allergenen Zutaten ersichtlich sind.**

3. Erstellung der Allergeninformation

c) Tagesangebote

- Auch bei tagesaktuellen Angeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen hat die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer den Endverbrauchern eine Information bezüglich der enthaltenen Allergene zu geben.
- Sie/er stellt intern sicher, dass bei kurzfristigen Rezeptur- oder Zutatenabweichungen die entsprechende Information an die geschulten Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter im Verkauf bzw. Service, die für die Behandlung der Anfragen zur Allergeninformation von Kunden bzw. Gästen bestimmt wurden, weitergegeben wird.

4. Weitergabe der Allergeneinformation

Die Weitergabe der Information an die Endverbraucherin/den Endverbraucher hat schriftlich oder mündlich zu erfolgen.

a) Im Falle der schriftlichen Information ist diese beispielsweise auf einem Schild

- auf dem Lebensmittel
 - oder in dessen Nähe in einem Aushang
 - in Speise- oder Getränkekarten
 - oder Preisverzeichnissen
 - oder in elektronischer Form bereit zu stellen.
- Hierzu können auch Abkürzungen oder Symbole verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden.
- Die Information ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt.

4. Weitergabe der Allergeneinformation

b) Wird die Allergeninformation durch die Lebensmittelunternehmerin/den Lebensmittelunternehmer mündlich erteilt, ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hinzuweisen, z. B. mittels Aushang oder in der Speisekarte etwa mit den Worten

- **„Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen/Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Produkten“**

LEITLINIE

**FÜR DIE PERSONALSCHULUNG ÜBER DIE ALLERGENINFORMATION
IM SINNE DER ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG
VERÖFFENTLICHT MIT GESCHÄFTSZAHL: BMG-75210/0017-II/B/13/2014 VOM 24.7.2014**

Allgemeine Anforderungen

- Wird die Allergeninformation in mündlicher Form auf Anfrage der Kundin/des Kunden bzw. Gastes weitergegeben, hat die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer sicher zu stellen, dass **während der Öffnungszeiten** diese Auskunft im Sinne der Allergeninformationsverordnung zu den im Betrieb angebotenen Lebensmitteln und den ihnen zugefügten Allergenen Stoffen gegeben werden kann.

1. Schulungspflichtige Personen

- Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr/ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandelt.
- Das kann auch die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer selbst sein. Gegebenenfalls können auch mehrere Personen bestimmt werden.
- Jene Personen, die für die Behandlung der Anfragen von Kundinnen/Kunden bzw. Gästen zur Allergeninformation bestimmt wurden, sind schulungspflichtig.

2. Schulungsthemen

- Die Inhalte der Schulungen müssen auf das jeweilige Aufgabengebiet abgestellt sein und umfassen:
- Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (was ist eine Allergie bzw. Unverträglichkeit, welche Auswirkungen hat diese)
- Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit
- Kenntnisse über die Liste der Allergenen Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel- Informationsverordnung – LMIV)
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an den Endverbraucher.

3. Häufigkeit

- Jede schulpflichtige Person hat die Schulung mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen.

4. Durchführung der Schulungen

- Die Schulungen können durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Expertinnen/Experten durchgeführt werden.
- Expertinnen/Experten **müssen über entsprechendes Fachwissen zu den im Pkt. 2 festgelegten Themen verfügen** und in der Lage sein, die Schulungsinhalte zu vermitteln.

5. Schulungsnachweis

- Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihm beauftragte Person hat dafür Sorge zu tragen, dass Nachweise über die erfolgten Schulungen im Betrieb aufliegen und mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.
- Die Dokumentation kann analog zur Leitlinie Personalschulung durchgeführt werden.

Personalschulung

Betrieb	Hotel Mustermann, Innsbruck
Datum	10.12.2014
Zeit	von: 14 ⁰⁰ bis: 16 ⁰⁰
Vortragender/Experte	Müller Andrea
Thema:	Kenntnisse über die Liste der Allergenen Stoffe gemäß Anhang II
Teilnehmer:	Unterschrift
Mustermann Hans / Koch	<i>Mustermann Hans</i>
Musterfrau Gabi / Service	<i>Musterfrau Gabi</i>
Mustermann Klaus / Koch	<i>Mustermann Klaus</i>

EMPFEHLUNG ZUR SCHRIFTLICHEN ALLERGENINFORMATION (BMG – 75210/0029-II/B/13/2014 VOM 07.10.2014)

Empfehlung, zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“)

- Die vorliegenden Beispiele **für die Weitergabe der Information in schriftlicher Form** sollen die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation für die Unternehmerinnen/Unternehmer erleichtern und gleichzeitig ein hohes Maß an Klarheit für die Endverbraucherinnen/Endverbraucher gewährleisten.
- In der nachfolgenden Tabelle ist eine Zuordnung zwischen den in Anhang II LMIV genannten Stoffen und Erzeugnissen und einer Kurzbezeichnung bzw. einem Buchstabencode dargestellt.
- Die Angabe erfolgt in der Form der Kurzbezeichnung des Allergens oder des Buchstabencodes.

Buchstabencode bzw. Kurzbezeichnung

- A – Glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch
- H - Nüsse
- L – Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Kurzbezeichnung

- Wird die Kurzbezeichnung verwendet, ist z. B. in einer Fußnote klarzustellen, dass es sich um eine Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung handelt
- z.B.
- **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung**
- „Enthält“
- **Glutenhaltiges Getreide**

Buchstabencode

- Werden Buchstabencodes verwendet, so wird die unten genannte Zuordnung eingehalten, um Missverständnisse auszuschließen. Eine Legende mit der Überschrift „**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung**“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht, ist an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar angebracht oder zur Verfügung gestellt.
- Dies kann beispielsweise je nach Art des Angebots in Form von Aushängen, Theken- oder Tischaufstellern, Informationsblättern oder in der Speisekarte direkt vermerkt sein.
- Die Nähe zwischen Legende und Buchstabencode muss so gegeben sein, dass eine **zeitgleiche Information** möglich ist.
- z.B. auf jeder Seite der Speise-/Getränkete Karte, usw.
- „**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung**“,
 - A - Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G - Milch (einschließlich Laktose),
 - H - Schalenfrüchte (Nüsse), L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulfite , P – Lupinen, R - Weichtiere

VORVERPACKTE LEBENSMITTEL

VERANTWORTUNG (VGL. ARTIKEL 8. – 1+2)

VERPFLICHTENDEN INFORMATIONEN (VGL. ARTIKEL 9)

KENNZEICHNUNG (VGL. ARTIKEL 21.)

MINDESTSCHRIFTGRÖÖE (VGL. ARTIKEL 13. – 2+3)

FERNABSATZ (VGL. ARTIKEL 14.)

ÜBERGANGSBESTIMMUNGEN (VGL. ARTIKEL 54. -1)

Vorverpackte Lebensmittel

- Ein „vorverpacktes Lebensmittel“ ist „jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt;
- Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorgepackt werden, werden von dem Begriff „vorgepacktes Lebensmittel“ nicht erfasst“ (Art. 2 Abs. 2 lit. e LMIV).

verantwortlich gem. Art. 8 Abs. 1 und Abs. 2 LMIV

- **Abs.1**
- für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer verantwortlich, **unter dessen Namen oder Firma** das Lebensmittel vermarktet wird.
- wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, **der Importeur**, der das Lebensmittel in die Europäische Union einführt.

- **Abs. 2**
- gewährleistet der für die Information über das Lebensmittel verantwortliche Lebensmittelunternehmer das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über das Lebensmittel.

Die verpflichtenden Informationen gem. Art. 9 LMIV

- Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen vom Hersteller des Produktes zur Verfügung gestellt werden.
- Ist das Produkt offensichtlich nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet, darf es **nicht** abgegeben werden.
- **Zu widerhandlung**
- Werden Produkte trotz fehlender Allergeninformationen verkauft, riskiert man eine Verwaltungsstrafe.
- Im Ergebnis könnte es eine Strafe für den Lebensmittelhändler **gem. Art. 8 Abs. 3** (widerrechtlicher Verkauf)
- Für den Hersteller **gem. Art. 8 Abs. 2** (Informationsmangel) geben.

Lesbarkeit - Art. 13 Abs. 2 LMIV

- Die verpflichtenden Angaben, wenn sie auf der Packung oder dem daran befestigten Etikett gemacht werden, haben nun in einer Schriftgröße in Höhe von mindestens
- **1,2 mm des kleinen „x“ zu erfolgen.**
- Ausnahme:
- Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, darf die Schriftgröße des kleinen „x“
die Höhe von 0,9 mm nicht unterschreiten.

Die neue Verordnung ist auch auf Fernabsatz anzuwenden vgl. Artikel 14

- Unbeschadet der Informationspflichten, die sich aus Artikel 9 ergeben, gilt im Falle von vorverpackten Lebensmitteln, die durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Verkauf angeboten werden, Folgendes:
 - a) Verpflichtende Informationen über Lebensmittel mit Ausnahme der Angaben gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe f müssen vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden. Wird auf andere geeignete Mittel zurückgegriffen, so sind die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel bereitzustellen, ohne dass der Lebensmittelunternehmer den Verbrauchern zusätzliche Kosten in Rechnung stellt;
 - b) alle verpflichtenden Angaben müssen zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.

Die Allergenkennzeichnung erfolgt im Zutatenverzeichnis gem. Art. 21 Abs. 1. b LMIV

- Müssen in Anhang II aufgeführte Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, durch einen Schriftsatz hervorgehoben werden, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses **eindeutig** abhebt,
- z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe.
- Welche dieser Optionen gewählt wird, ist dem Verantwortlichen überlassen.

- Ist ein Zutatenverzeichnis nicht vorgesehen – durch das Voranstellen des Wortes „**Enthält**“ direkt auf der Verpackung oder an einem an dieser befestigen Etikett.
- z.B. „**Enthält Erdnüsse**“

Ausnahme gem. Art. 21 Abs. 1 LMIV

- ist die Kennzeichnung nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht.
- So müsste beispielsweise das Produkt „Haselnusschokolade“ keine gesonderte Angabe über das Allergen **„Haselnüsse“** aufweisen.

Übergangsbestimmungen gem. Art. 54 Abs. 1 LMIV

- Demnach dürfen Lebensmittel,
- die vor dem **13. Dezember 2014** in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, die den Anforderungen der LMIV jedoch nicht entsprechen, weiterhin vermarktet werden, bis die jeweiligen Bestände erschöpft sind.

ALLERGENKENNZEICHNUNG BEI ALKOHOLISCHEN GETRÄNKEN

Wein

- Die Vorschriften gelten für alle Produkte, die ab dem 13.12.2014 produziert und etikettiert werden.
- Für Wein und Sekt sind dies alle Füllungen und Etikettierungen ab dem 13.12.2014, somit wirkt es in den meisten Fällen erst für Weine ab der Ernte 2014.
- Ist die Kennzeichnung der Etiketten nach dem Weinrecht erfolgt, sind auch die verpflichtenden Kennzeichnungselemente nach Art. 9 LMIV erfüllt

- **Mit Ausnahme der Allergenkennzeichnung,**

Allergene Stoffe im Wein

- Nach Art. 21, Abs. 1 & Art. 9, Abs. 1c LMIV sind allergene Stoffe durch die Voranstellung des Wortes "enthält" anzugeben.
- Folgende Allergene, die in der Weinwirtschaft zum Einsatz kommen können, sind nach LMIV deklarationspflichtig:
 - Eier, wenn z.B. frisches Hühnereiweiß als Schönungsmittel verwendet wird (gem. §2 Z4 der Weinverordnung)
 - Schwefeldioxid bzw. Sulfit, wenn diese in einer Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂ vorliegen
 - Milch, wenn z.B. Kasein aus Milch oder Milchproteine verwendet werden
 - Eine Negativdeklaration, z. B. "enthält keine", würde der LMIV widersprechen.

Kennzeichnung auf der Flasche:

- Nach Art. 9 Abs. 1 & Art. 1 Abs. 4 LMIV sind auf der Flasche folgende Angaben zu machen:
 - - Bezeichnung des Weines
 - - **enthaltene Allergene**
 - - Nettofüllmenge
 - - Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers oder Importeurs
 - - Ursprungsland des Erzeugnisses
 - - vorhandener Alkoholgehalt
 - weitere Angaben, wie z.B. die A.P. Nummer, werden vom Weingesetz vorgeschrieben.
- **Übergangsbestimmung:**
 - Nach Art. 54 LMIV dürfen Weinerzeugnisse, die vor dem 13.12.2014 gefüllt und etikettiert wurden, bis zum Verbrauch dieser Bestände abverkauft werden

Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Fragen?