

Hinweise bzgl. gesetzlicher Pflichten in Bezug auf die Kenntlichmachung bei Lebensmitteln

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Landratsamt Kelheim weist Sie als (potentiellen zukünftigen) Gaststättenbetreiber/in und/oder als Betreiber einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung darauf hin, dass Ihnen in Ausübung dieser Tätigkeit gesetzliche Pflichten in Bezug auf die Kenntlichmachung bei Lebensmitteln entstehen, welche bei Nichtbeachtung straf- bzw. ordnungswidrigkeitenrechtlich geahndet werden können. Die wichtigsten Pflichten in Bezug auf die Kenntlichmachung in Lebensmitteln sind:

- 1) Sie sind gem. § 9 ZZuV (Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken) verpflichtet, den Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei der Abgabe an Verbraucher gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.
Diese Kenntlichmachung der Zusatzstoffe muss in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten, als Betreiber einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen und soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung erfolgen.
Wer vorsätzlich bei der gewerbsmäßigen Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher den Gehalt an einem Zusatzstoff nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht, wird mit Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder mit Geldstrafe bestraft.
- 2) Gem. § 7 FrSaftErfrischGetrV (Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke) ist es Ihnen untersagt, Lebensmittel, die mit einer in Anlage 1 der FrSaftErfrischGetrV aufgeführten Bezeichnung versehen sind, ohne der betreffenden Herstellungsanforderung und den Vorschriften des § 2 Absatz 1, 4, 5 Satz 1, Absatz 6 und 7 FrSaftErfrischGetrV über die Verwendung von Zutaten sowie den weiteren Herstellungsbedingungen zu entsprechen, gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.

Bitte beachten Sie auch, dass beispielsweise mit Wechsel des Lieferanten oder eines Produkts bereits Änderungen in der Kenntlichmachung erforderlich werden können.

Die Einhaltung dieser Vorschriften wird von den staatlichen Lebensmittelüberwachungsbeamten überprüft, beim Verdacht einer Straftat erfolgt eine Mitteilung an die zuständige Staatsanwaltschaft. Bei fahrlässigem Verhalten sind Ordnungswidrigkeitentatbestände erfüllt, welche eine Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro vorsehen.

Des Weiteren müssen ab dem 13. Dezember 2014 die nachfolgenden Stoffe oder Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, angegeben werden (Art. 44 Abs. 1 Buchst. a i.V. mit Art. 12 Abs. 5, Art. 9 Abs. 1 Buchstabe c und Anhang II VO (EU) 1169/2011 und § 2 vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorlLMIEV) in der derzeit gültigen Form):

1. Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite (in einer Konzentrationen ab 10 mg pro kg oder l)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere (z.B. Schnecken) und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Stoffe jedoch, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, müssen nicht gekennzeichnet werden. Zu diesen Ausnahmen (siehe Anhang II VO (EU) 1169/2011) gehören zum Beispiel Glukosesirup auf Weizenbasis.

Art der Kennzeichnung:

O. g. Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe müssen, bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, in Gaststätten, Restaurants, Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung etc. gut sichtbar, deutlich und gut lesbar (§ 2 VorlLMIEV) entweder:

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels (z.B. bei Kantinenbetrieben, Selbstbedienungsrestaurants),
2. in der Speise- und Getränkekarte oder in Preisverzeichnissen durch leicht verständliche „Fuß- oder Endnoten“, wenn auf diese in hervorgehobener Weise hingewiesen wird,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch schriftliche (z.B. Ordner oder Schnellhefter) oder in vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellter elektronischer Form, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist,

angegeben werden.

In den Fällen des Punktes 4 muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang auf die Information an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hingewiesen werden.

5. Abweichend von Punkt 1 bis 4 kann nach Art. 2 Abs. 3 VorlLMIEV die Angabe der Stoffe oder Erzeugnisse, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
 - a) auch durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichteten Mitarbeiters erfolgen, wenn die Angaben auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird,
 - b) eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe (Allergien und Unverträglichkeiten auslösend) vorliegt und
 - c) die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für den Endverbraucher leicht zugänglich ist.

In den Fällen des Punktes 5 muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben bzgl. der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

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.