

## **Pflicht zur Lebensmittelkennzeichnung auch in Einrichtungen der Offenen Kinder- und Jugendarbeit**

Ab 13. Dezember 2014 sind mit der Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) eine Reihe von Neuerungen in Kraft getreten, die alle Einrichtungen betreffen, die Speisen und Getränke entgeltlich anbieten. Zutaten, die häufig Allergien auslösen müssen nun nicht nur auf verpackter, sondern auch auf loser Ware gekennzeichnet werden.

Ausgenommen ist nur "die gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln" im kleinen Rahmen (Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) über Lebensmittelhygiene). Das gilt etwa für nicht öffentliche Feste und Veranstaltungen oder die Verpflegungen von freiwilligen Helfern.

Die Kennzeichnungspflicht besteht somit bei allen größeren Veranstaltungen und beim **regelmäßigen Verkauf von Speisen und Getränken, auch wenn er nur in kleinem Umfang erfolgt**.

Die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) soll umfangreicher und verständlicher über Qualität, Zusammensetzung und Herkunft der Lebensmittel informieren.

Die wichtigsten Neuerungen sind:

- **Hervorhebung allergener Stoffe:** Lebensmittelbestandteile, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis deutlich hervorgehoben werden.
- **Angabe des Ursprungslandes bei Fleisch:** Bei Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ist das Ursprungsland anzugeben, sofern ohne diese Angabe beim Verbraucher der Eindruck erweckt würde, dass das Produkt aus einem anderen Land kommt.
- Bei **aufgetauten Lebensmitteln** muss ein Hinweis "aufgetaut" angebracht werden.
- **Schriftgröße:** Alle Informationen müssen gut lesbar in mindestens 1,2 mm großer Schrift (bezogen auf den Buchstaben des kleinen "x") gedruckt werden.

### **Allergenkennzeichnung**

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wie Nüsse oder Soja, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

Neu ist, dass diese Stoffe und Erzeugnisse zusätzlich im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden müssen, so dass sie sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil (z.B. Fettdruck) oder die Hintergrundfarbe. So müssen

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)

8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

und Produkte daraus in der Zutatenliste verpackter Lebensmittel deutlich gekennzeichnet werden. Die Hervorhebung kann durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe erfolgen.

Laut der jetzt in Kraft getretenen vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) zur Kennzeichnung allergener Stoffe bei unverpackten Lebensmitteln (Abgabe loser Ware, Speisen) kann die Kennzeichnung von Allergenen folgendermaßen erfolgen:

- auf einem Schild an oder in der Nähe des Lebensmittels,
- auf Speise-/Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (z.B. mittels Fußnoten),
- durch einen Aushang,
- durch sonstige schriftliche (in Form gesonderter Hefte/Verzeichnisse; sogenannte "Kladdenlösung") oder elektronische Unterrichtung (z.B. QR-Code), die für den Kunden/Gast leicht zugänglich sind.

Ebenso sind auch mündliche Auskünfte durch hinreichend unterrichtete Mitarbeiter möglich, wenn der Kunde/Gast diese Informationen auf seine Nachfrage hin vor dem Kauf/Verzehr erhält und es dazu eine schriftliche Dokumentation über die verwendeten Zutaten gibt, die auf Nachfrage der Lebensmittelüberwachung und dem Gast/Kunden vorgelegt werden können. Auf diese Möglichkeit mündlicher Auskünfte muss der Gast/Kunde, z. B. mittels Aushang oder in der Speisekarte, gut sichtbar hingewiesen werden!

Download

[EU-Lebensmittelinformationsverordnung \(LMIV\) – verlinken mit:](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF)

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF)

weitere Informationen unter

[http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/\\_Texte/DossierKennzeichnung.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/_Texte/DossierKennzeichnung.html)

Quelle: Thomas Schmidt, Landesjugendring Baden-Württemberg e.V.