

## VEREINSGASTRONOMIE

## Stichtag 12. Dezember: Die neue Lebensmittelinformationsverordnung betrifft auch Vereine

Am 12. Dezember 2014 löst die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV 1169/2011) nach einer zweijährigen Übergangszeit die vorherige Lebensmittelkennzeichnungsverordnung ab. Ab dann verlangt der Gesetzgeber auch für nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware) eine verbindliche Kennzeichnung der 14 häufigsten Allergene. Wer Speisen und Getränke verkauft, muss neue Informations- und Kennzeichnungspflichten beachten, auch Vereine. |

### Die Änderungen bei der Kennzeichnungspflicht

Künftig muss eine Allergenkennzeichnung bei allen losen Waren erfolgen. Als solche gelten unverpackte und frisch zubereitete Lebensmittel, wenn diese gegen Entgelt für den sofortigen oder alsbaldigen Verzehr abgegeben werden (Art. 44 Abs. 1 lit. a LMIV 1169/2011).

#### 14 Allergene müssen gekennzeichnet werden

Die nachstehenden allergie- oder unverträglichkeitssensiblen Zutaten und deren Derivate müssen für den Verbraucher deutlich erkennbar gekennzeichnet werden (Art. 9 Abs. 1c LMIV 1169/2011):

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern)
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch
- Laktose
- Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l
- Lupinen
- Weichtiere (Muscheln, Schnecken)

#### Wer ist in der Verantwortung?

Die LMIV nimmt alle beteiligten Lebensmittelunternehmen in die Verantwortung für die Verbraucherinformation: von der Herstellung über die Weiterverarbeitung bis zum Vertrieb bzw. der Abgabe an den Endverbraucher.

Für die korrekte Information bzw. Kennzeichnung sind zwar nur die Lebensmittelunternehmer verantwortlich, deren Name auf dem Produkt steht (Art. 8 Abs. 1 und 2 LMIV). Es sind aber auch die Lebensmittelunternehmer aller

Auszeichnung  
unverpackter und  
frisch zubereiteter  
Lebensmittel

14 Zutaten sind  
„unverträglich-  
keitssensibel“

Auch der Vertrieb  
wird in die Pflicht  
genommen

anderen Produktions-, Verarbeitungs- und insbesondere Vertriebsstufen in der Pflicht, Lebensmittel, die den Anforderungen der LMIV nicht entsprechen, nicht in den Verkehr zu bringen.

### Welche Vereine sind „Lebensmittelunternehmer“?

Lebensmittelunternehmer sind alle Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb zusammenhängende Tätigkeiten ausüben (Art. 2 Abs. 1 LMIV).

#### Drei typische Fälle im Verein

Von den Kennzeichnungspflichten betroffen sind Vereine also in folgenden drei Fällen:

1. Ein Verein verfügt über feste gastronomische Einrichtungen.
2. Ein Verein verkauft regelmäßig bei Veranstaltungen Speisen und Getränke.
3. Ein Verein führt große Veranstaltungen mit Bewirtung durch.

#### ■ Beispiel zu Punkt 2

Ein Verein verkauft jedes Wochenende bei seinen Heimspielen Bratwurst und Pommes frites an einem Imbissstand. Da der Verkauf nicht nur gelegentlich erfolgt, muss er die eventuell enthaltenen Allergene (zum Beispiel Laktose in der Wurst) auszeichnen. Es reicht, wenn er auf der Preistafel „enthält Laktose“ angibt.

Die Aus- und Kennzeichnungspflichten gelten auch, wenn die Verpflegung nur Teilleistung ist und nicht getrennt bezahlt wird.

#### ■ Beispiel

Bietet ein Verein zur Betreuung von Kindern ein Mittagessen an, das im Gesamtentgelt für die Betreuung enthalten ist, gilt er als Lebensmittelunternehmer. Dasselbe trifft auf einen Schulförderverein zu, der gegen Entgelt eine Verpflegung für die Schüler anbietet. Wird die Verpflegung in der Einrichtung selbst hergestellt, ist der Verein deklarationspflichtig.

**Wichtig** | Kontrollpflichten bestehen auch, wenn die gemeinnützige Organisation Dienstleister einschaltet.

#### ■ Beispiele

Bezieht die Einrichtung die Verpflegung von einem externen Caterer, muss dieser zwar die enthaltenen Allergene kennzeichnen. Die Einrichtung kann die Verantwortung jedoch nicht einfach an ihn abgeben. Sie muss vielmehr selbst gewährleisten, dass keine Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, die den Anforderungen der LMIV nicht entsprechen. Auch Vereine, die Feste veranstalten, bei denen im Eintrittsgeld eine Speise, Getränke oder ein Kuchenbasar eingeschlossen sind, werden in die Verantwortung genommen, einen eventuell beauftragten Caterer nur dann zuzulassen, wenn er die Regularien der LMIV erfüllt.

In diesen Fällen sind auch Vereine in der Pflicht

Typischer Fall aus dem Alltag eines Sportvereins

Kontrolle von Dienstleistern

### Ausnahme: Gelegentlicher Verkauf in kleinem Rahmen

Eine Ausnahme gilt für kleinere Veranstaltungen. Die gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie die Speisenzubereitung durch Privatpersonen bei kirchlichen, schulischen Veranstaltungen, Dorffesten usw. fallen nicht in den Geltungsbereich der Verordnung (Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004).

**PRAXISHINWEIS** | Die Befreiung gilt deshalb auch für die Durchführung von Straßen- oder anderen Vereinsfesten mit „Mitbringbuffets“, bei denen die Speisen also von Vereinsmitgliedern privat hergestellt und gespendet werden.

Begründet wird das damit, dass die Vorschriften nur für Unternehmen gelten sollen, bei denen eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad bestehen. Die Betonung liegt hier aber auf „gelegentlich“, „in kleinem Rahmen“ und „Privatpersonen“.

**Wichtig** | Im Einzelfall kann es also unklar sein, ob eine Kennzeichnungspflicht besteht. Wir empfehlen in einem solchen Fall, dies vor der Veranstaltung mit der Kontrollbehörde zu klären. Das sind die Veterinär- und Lebensmittelkontrollbehörden der Stadt- und Kreisverwaltungen.

**PRAXISHINWEIS** | Selbst wenn im konkreten Fall keine Informationspflichten bestehen, sind die Angaben zu den Allergenen für Besucher ein hilfreicher Service. Schließlich sind unter den Besuchern und Gästen meist Betroffene und das Verkaufspersonal ist mit entsprechenden Fragen schnell überfordert.

### Anforderungen nicht unterschätzen

Auf die kennzeichnungspflichtigen Anbieter kommen neben der Auszeichnung große Herausforderungen im Produktmanagement zu – vom Einkauf über die Planung von Speiseabfolgen und Zusammensetzung bis hin zum Allergiemanagement in der Küche. Vom Küchen- bis zum Servicepersonal wird künftig neben den Kenntnissen zu den gesetzlichen Vorgaben zur Kennzeichnung auch Grundwissen zu Nahrungsmittelenverträglichkeiten erwartet.

Werden ausschließlich unverarbeitete Nahrungsmittel verarbeitet, ist die Einschätzung, was deklariert werden muss, einfach. Sobald aber verarbeitete oder vorgefertigte Komponenten wie zum Beispiel Gewürzmischungen oder Soßenbinder verwendet werden, könnten darin gleich mehrere kennzeichnungspflichtige Zutaten wie Gluten, Laktose, Sellerie oder Senf enthalten sein. Bei Nussmuseen und Sesam muss darauf hingewiesen werden, dass diese Rohstoffe durch die Verarbeitung in einer Produktionsanlage verunreinigt worden sein können. Diese Möglichkeit muss beim verpackten Produkt deklariert sein, bei der Weiterverarbeitung für den Endverbraucher nun aber auch in die Kennzeichnung übernommen werden.

Verordnungsgeber verschont Feste mit privat hergestellten Speisen

Zweifelsfälle zur Sicherheit mit der Kontrollbehörde klären

Kennzeichnung im verpackten Produkt reicht nicht

### Wie muss gekennzeichnet werden?

Die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (EU-Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) macht in Art. 1 § 4 sehr detaillierte Vorgaben. Es gilt im Einzelnen:

- Der Angabe der Allergene ist das Wort „enthält“ voranzustellen. Zum Beispiel: „enthält Kuhmilch, Gewürze (enthält: Senf, Sellerie), ...

Die Angaben müssen gemacht werden

- in deutscher Sprache,
- gut sichtbar, deutlich und gut lesbar,
- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (Fußnoten sind in der Regel nicht ausreichend) oder
- durch mündliche Auskunft eines fachkundigen Mitarbeiters spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels.

**Beachten Sie** | Eine mündliche Auskunft reicht nur aus, wenn der Lebensmittelunternehmer eine schriftliche Aufzeichnung der verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe für die zuständige Behörde zur Einsichtnahme bereithält und zwei Wochen ab dem Tag der Herstellung aufbewahrt.

Eine davon abweichende Auszeichnung (zum Beispiel mit grafischen Formen oder Symbolen) ist nur zulässig, wenn das der zuständigen Behörde zwei Monate vorher mitgeteilt wird. Dabei muss nachgewiesen werden, dass die Anforderungen nach Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erfüllt sind. Zusätzlich muss die zuständige Behörde spätestens zwei Wochen nach der erstmaligen Benutzung der Formen und Symbole informiert werden.

### Diese Sanktionen drohen bei Verstößen

Bei Verstößen gegen die Kennzeichnungspflicht gelten die allgemeinen Sanktionen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs. In der Regel erlassen die zuständigen Behörden bei Verstößen Auflagen. Werden sie nicht eingehalten, drohen Bußgelder und die Schließung der gastronomischen Einrichtung bzw. ein Verkaufsverbot.

### WEITERFÜHRENDE HINWEISE

- Amtsblatt der EU zur LMIV 1169/2011: [http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kennzeichnung/VO\\_EU\\_1169\\_2011\\_Lebensmittelinformation\\_nurAmtsblatt.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kennzeichnung/VO_EU_1169_2011_Lebensmittelinformation_nurAmtsblatt.pdf?__blob=publicationFile)
- Nationale Durchführungsverordnung: [http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Allgemeine\\_Kennzeichnungsvorschriften/\\_Texte/NationaleVerordnungLMIV.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Allgemeine_Kennzeichnungsvorschriften/_Texte/NationaleVerordnungLMIV.html)
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene [www.dvfb.org/services/files/leitfaden\\_zur\\_vo\\_8522004.pdf](http://www.dvfb.org/services/files/leitfaden_zur_vo_8522004.pdf)

Fußnote auf Speise- oder Getränkekarten nicht mehr ausreichend

Bußgelder und letztlich Verkaufsverbot



**INFORMATION**  
Mehr Informationen  
im Internet