



# Lebensmittelkennzeichnung – neues Bürokratieungetüm?

Ab Mitte Dezember gelten neue Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung. Mehr Information für Verbraucher ist das Ziel der entsprechenden europarechtlichen Grundlage, der sogenannten Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), die ab dem 13. Dezember 2014 eine europaweit einheitliche Lebensmittelkennzeichnung vorschreibt. Auf eine nationale Umsetzung warten die deutschen Unternehmen dabei bislang vergeblich. Nachdem zunächst für März 2015 die deutsche Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV) angekündigt war, soll nun eine vorläufige Verordnung (vorLMIEV) wenigstens Vereinfachungen für die sonst schriftlich erforderliche Allergenkennzeichnung von loser Ware bringen.

Zwar gelten die Nährwert-Kennzeichnungsregelungen der europäischen Verordnung erst ab 2016, andere Vorschriften aus der europäischen Verordnung jedoch sofort. So ist der neue Rechtsrahmen für die Lebensmittelkennzeichnung derzeit vor allem wegen eines praktisch wichtigen Aspekts in Fachkreisen in starker Diskussion – und zwar der Allergenkennzeichnung. Neu ist nämlich, dass nun auch lose Ware, also unverpackte Lebensmittel, Verbrauchern deutliche Hinweise auf Allergien auslösende Stoffe liefern müssen.

Damit kommen viele tausend Mittelständler verschiedener Branchen in Deutschland erstmals mit den detaillierten und komplexen Rechtsfragen der Lebensmittelkennzeichnung in Berührung. Bäckereien und Metzgereien sind neben anderen Lebensmittelproduzenten den neuen Regelungen ebenso unterworfen wie Handelsbetriebe, zum Beispiel Onlineshops, soweit für sie die neuen Fernabsatz-Regeln gelten, und nicht zuletzt im besonderen Gastronomie- und Hotelbetriebe. Fachleute bemängeln am teils schwierig formulierten europäischen Verordnungstext, dass er ohne Hinzuziehung lebensmittelrechtlicher Expertise kaum richtig auszulegen und für die praktische Handhabung im Alltag zu greifen sei.

## Gastronomie- und Hotelbetriebe benötigen schriftliche Allergenhinweise

Vor allem die neue Allergenkennzeichnung für lose Ware birgt Herausforderungen für den Bereich der Gastronomie und Hotellerie. Nicht zuletzt wegen noch immer fehlen-



Jürgen Linhart

„Allen von dem neuen Kennzeichnungsrecht betroffenen Betrieben ist zu raten, zeitnah Kataloge und Internetseiten zu überarbeiten“

der nationaler Durchführungsregelungen ist eine Allergenkennzeichnung in verschiedener Weise denkbar. Die Kennzeichnungspflicht erfasst nicht zwingend die Speisekarten. Es kann auch auf einen Produktinfo-Ordner verwiesen werden oder ein Aushang an zentraler Stelle erfolgen. Zu warnen ist jedoch davor, den Gast als Verbraucher darauf verweisen zu wollen, dass er beim Personal nachfragen könne. Dies lassen die Neuregelungen nicht zu. Denn die Information muss für den Gast in jedem Fall leicht zugänglich sein. Schon „versteckte“ Aushänge weit ab vom Eingangsbereich können in diesem Zusammenhang kritisch werden. Es muss zudem darauf geachtet werden, dass die nötige Information stets auch vollständig schriftlich bereitgehalten wird. Nur auf dieser Basis kann von der mündlichen Ausnahmemöglichkeit, welche die nationale vorläufige Verordnung im – von Lebensmittelrechtlern jedoch ohnehin teils als unpraktikabel kritisierten – Entwurf vorsieht, Gebrauch gemacht werden. Den Produzenten loser Lebens-

## DIE 14 RELEVANTEN ALLERGENE SIND

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| › glutenhaltige Getreide | › Schalenfrüchte         |
| › Krebstiere             | › Sellerie               |
| › Eier                   | › Senf                   |
| › Fisch                  | › Sesam                  |
| › Erdnüsse               | › Sulfite/Schwefeldioxid |
| › Soja                   | › Weichtiere             |
| › Milch/Laktose          | › Lupine                 |

mittel ist im Einzelnen für ihre alltägliche Praxis zu raten, auf genaue Rezepturen zu achten, Rohstoffe möglichst selten auszutauschen und einzelne Spezifikationen bei ihren Lieferanten anzufordern. Entsprechende Schulungen des Personals können zudem helfen, den Betrieb schnell auf die Neuerungen umzustellen. Lebensmittelrechtsexperten empfehlen den Betrieben mittelfristig ein regelrechtes Allergenmanagement. Demnach sollen Allergene bereits bei der Erstellung von Rezepturen berücksichtigt werden und bei der Warenannahme bereits eine Dokumentation der Allergene erfolgen. In größeren Betrieben kann ein Allergenbeauftragter für den nötigen Überblick sorgen.

## Internet- und Kataloghandel mit Lebensmitteln betroffen

Der Vertrieb von Lebensmitteln über Onlineshops im Internet oder über Kataloge ist ebenfalls von den neuen Regelungen der europäischen LMIV betroffen. Denn Händler müssen ihren Kunden bereits vor Kaufvertragsschluss bestimmte Informationen wie Zutatenverzeichnisse oder Mengenangaben auf den Internetseiten beziehungsweise in den Katalogen zur Verfügung stel-

len. Die Angaben im Netz und in Katalogen müssen zudem identisch mit denen auf den Verpackungen sein. Viele regionale Shops sind mit derartigen Vorschriften erstmalig konfrontiert und können bei Missachtung schnell ins Visier größerer Wettbewerber geraten.

## Fazit

Allen von dem neuen Kennzeichnungsrecht betroffenen Betrieben ist zu raten, zeitnah Kataloge und Internetseiten zu überarbeiten beziehungsweise ein entsprechendes Allergenmanagement zu etablieren und nicht auf das Inkrafttreten der nationalen Verordnung oder bis zur Verschärfung von Kontrollen und Sanktionierungsregelungen zu warten. Neben Behördenkontrollen können es auch Wettbewerber oder Verbraucher, teils auch Schutzverbände sein, die die Einhaltung der vorgeschriebenen Lebensmittelkennzeichnung prüfen. Dabei kann es bisweilen zu behördlichen und gerichtlichen Verfahren mit nicht geringem Kostenaufwand kommen.

Jürgen Linhart  
Sozietät BLTS Rechtsanwälte –  
Fachanwälte, Regensburg