

## Kennzeichnungspflicht von unverpackten Lebensmitteln / Speisen in der Schulverpflegung

Durch die Kennzeichnung der Inhalts- und Zusatzstoffe wird der Verbraucher über die Speisen und Getränke umfassend informiert und soll so vor Gesundheitsgefahren und etwaigen Täuschungen besser geschützt werden.

Die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen sind in der **Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)** und der **Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)** verankert. Diese Verordnungen gelten für alle Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung.

In der Schulverpflegung unterliegen neben den Caterern auch Elternvereine, Schüler\_innenfirmen und Ehrenamtliche in Küchen, Kiosken und Mensen, diesen Verordnungen. In der Gemeinschaftsverpflegung werden die zu kennzeichnenden Stoffe überwiegend in Form von Fuß- und Endnoten deklariert. Ebenfalls können auch (kindergerechte) Piktogramme verwendet werden.

### Allergenkennzeichnung

Die Allergenkennzeichnung muss bereits seit dem 13.12.2014 europaweit umgesetzt werden. Für die Umsetzung der Verordnung entwickelt jeder Mitgliedstaat eigene Regelungen, in Deutschland ist es die sogenannte „Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung“, die die bislang gültigen Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnungsverordnungen ablöst. Ziel der Verordnung ist es, die Informationspolitik gegenüber dem Endverbraucher sowie den Gesundheitsschutz zu verbessern. Bei nicht vorverpackter Ware, sogenannter loser Ware, ergibt sich gemäß § Abs. 2 VorLMIEV, dass die Allergendeklaration gut sichtbar, deutlich und gut lesbar erfolgen muss, bevor das entsprechende Lebensmittel gekauft oder abgegeben wird.

### Diese 14 Lebensmittel und Inhaltsstoffen müssen deklariert werden:

- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg pro kg oder l)
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere (wie etwa Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse

Die Allergeninformation soll grundsätzlich schriftlich erfolgen. Eine mündliche Auskunft ist ebenfalls zulässig, allerdings muss ein Hinweis erfolgen, dass auf Nachfrage eine schriftliche Dokumentation verfügbar ist.

## **Zusatzstoffe**

Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) regelt den Einsatz von bestimmten Zusatzstoffen und auch die Art und Weise der Kennzeichnung (§ 9 Abs. 6 ZZuV).

Die Kennzeichnung muss gut sichtbar, leicht lesbar, unverwischbar und der Verkehrsbezeichnung eindeutig zuzuordnen sein. In der Gemeinschaftsverpflegung werden sie in Preisverzeichnissen oder auf den Speisenplänen angegeben. Eine Angabe auf Aushängen oder eine schriftliche Mitteilung ist auch erlaubt.

Bei lose ausgegebenen Speisen, beispielsweise bei einem Salatbuffet, müssen diese Informationen auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel angegeben werden.

## **Nährwertinformation bei Abgabe loser Ware**

Die Nährwertangaben in der Gemeinschaftsverpflegung, also bei Abgabe von loser Ware, sind aktuell noch nicht vorgeschrieben. Werden Nährwertangaben gemacht, so müssen sich nach den Vorgaben der LMIV richten. So kann entweder nur der Brennwert oder der Brennwert und die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz bezogen auf 100 g/ml angegeben werden. Es ist möglich, dies portionsweise, in der Regel als Tellergericht, anzugeben.

Eine vollständige Nährwertdeklaration ist ebenfalls möglich, das heißt hierzu wird zusätzlich über Gehalte an Eiweiß und Kohlenhydraten informiert. Hierzu muss die Umsetzungsregelung für die Pflichtkennzeichnung beachtet werden.

Bei vorverpackten Lebensmitteln sind nach der Lebensmittelinformationsverordnung mittlerweile sieben Vorgaben ab dem 13.12.2016 verpflichtend.

Diese löst die bislang gängigen Kennzeichnungsarten „Big 4“ und „Big 8“ ab.

## **Besondere Informationspflichten zu ausgewählten Produktgruppen**

Es gibt weitere Produktgruppen, bei denen bei Abgabe von loser Ware eine Informationspflicht besteht. Grund hierfür ist, dass der Verbraucher nicht getäuscht werden soll bei Abweichung der Beschaffenheit, das heißt, in denen der Kunde aus Gewohnheit eine bessere Qualität erwartet, als sie tatsächlich ist. Eine Information über Fußnoten ist hierbei nicht erlaubt.

### **Bei diesen ausgewählten Produktqualitäten muss ein Hinweis erfolgen:**

- Käse und Ersatzprodukte
- Weißkäse in Lake: Sonderfall Feta
- Käsesorten allgemein
- Milch und Ersatzprodukte
- Fruchtsäfte
- Fremdeiweiße in Fleischerzeugnissen
- Formfleischerzeugnisse, insbesondere Schicken
- Surimi und Lachsersatz
- Schokolade und kakaohaltige Fettglasur