

18.11.2014

Stellungnahme des Verbraucherzentrale Bundesverbandes

**zum Entwurf zur nationalen Umsetzung der
Allergenkennzeichnung
bei loser Ware (VorILMIEV)**

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. – vzbv
Geschäftsbereich Verbraucherpolitik / Team Gesundheit
Markgrafenstr. 66
10969 Berlin
gesundheit@vzbv.de
www.vzbv.de

Bereits im Juli 2014 hat das BMEL den Entwurf einer Verordnung zur Anpassung nationaler Vorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIVAV) vorgelegt. Darin wurde unter anderem die nationale Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei loser Ware geregelt. Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) hat im Zuge dessen ausführlich auf die darin enthaltenen Vorschriften zur Kennzeichnung von Allergenen bei loser Ware Stellung genommen.

Im nun vorgelegten Entwurf einer vorläufigen Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (VorLMIEV), nachfolgend Verordnungsentwurf, werden die Vorschriften zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware aus dem Entwurf der LMIVAV herausgelöst und separat geregelt. So soll vor allem der von der Wirtschaft beklagte Unsicherheit hinsichtlich der verpflichtenden Umsetzung der LMIV ab dem 13.12.2014 begegnet werden.

Im Folgenden wird die Einschätzung des vzbv zu den verschiedenen Aspekten des Verordnungsentwurfs, vor allem im Vergleich zum Entwurf der LMIVAV vom Juli, dargestellt:

Möglichkeit der mündlichen Information

Mit dem vorliegenden Verordnungsentwurf weicht die Bundesregierung den bisher im Rahmen des Entwurfs der LMIVAV geltenden Grundsatz auf, dass zur Wahrung der Persönlichkeitsrechte der von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Verbraucher eine aktive Nachfrage nicht erforderlich sein soll. Stattdessen wird in § 2 Absatz 3 - nicht mehr nur in Ausnahmefällen sondern grundsätzlich – die Möglichkeit der mündlichen Information zugelassen. Eine mündliche Auskunft ist aus Sicht des vzbv, wie bereits in der Stellungnahme vom 31.07.2014 dargelegt, jedoch nicht ausreichend. Im regulären Betriebsablauf von Handel und Gastronomie gefährdet eine hohe Anzahl potenzieller Fehlerquellen – etwa eine unzureichende oder fehlende Kommunikation zwischen Küchen- und Bedienpersonal oder Backstuben- und Verkaufspersonal – die Richtigkeit der Informationen, die an den Verbraucher abgegeben wird. Es kann daher nicht in jedem Fall von einer fehlerfreien Auskunftsfähigkeit des Personals ausgegangen werden.

Der vzbv kritisiert daher die Ausweitung der Möglichkeiten zur mündlichen Information im Rahmen des vorliegenden Verordnungsentwurfs.

Schriftliche Dokumentation

Positiv zu bewerten ist, dass bei mündlicher Information der Verbraucher über Allergene bei loser Ware eine Dokumentation nicht lediglich für die Behörden zur Verfügung stehen muss, sondern auch dem Verbraucher zur Verfügung gestellt werden muss. Allerdings muss auch diese dem Verbraucher erst auf Nachfrage vorgelegt werden.

Zudem macht der Verordnungsentwurf keine genauen Vorgaben, wie eine solche Dokumentation für den Verbraucher verständlich aufgearbeitet sein sollte. Hier wäre ein Leitfaden für die Unternehmen hilfreich, um eine einheitliche Form der Dokumentation zu erreichen.

Auch enthält der Verordnungsentwurf keinen Hinweis darauf, wie lange Unternehmen die Dokumentation für die Behörden aufbewahren müssen. Der vzbv fordert eine verpflichtende Aufbewahrung von mindestens vier Wochen.

Fehlende Schulungspflicht

Der Verordnungsentwurf sieht eine mündliche Auskunft über lose Ware auf Nachfrage durch den Lebensmittelunternehmer oder durch hinreichend geschultes Fachpersonal vor. Die Verantwortung des Personals in Gastronomie und Handel wird durch die Erleichterung der mündlichen Auskunft im vorliegenden Verordnungsentwurf weiter gestärkt. Es ist daher ein Versäumnis, dass im Verordnungsentwurf keine Schulungspflicht vorgesehen ist. Der vzbv setzt sich für eine verpflichtende Schulung des Personals in Gastronomie und Handel zu allergenen Zutaten und Verarbeitungstoffen ein. Dies kann etwa im Rahmen der Hygieneschulung stattfinden.