

## Lebensmittelkennzeichnung

- **Keine zusätzlichen Kennzeichnungspflichten!**
- **Gästeinformation durch mündliche Auskunft des Gastronomen!**
- **Korrekte Kennzeichnung bei Schinken- und Käseimitaten erforderlich!**

### Worum geht es?

Die EU-Kommission hat im Januar 2008 den Entwurf einer „Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“ (Lebensmittelinformationsverordnung) veröffentlicht. Ziel der Verordnung ist es, das Lebensmittelkennzeichnungsrecht infolge der geänderten Erwartungshaltung der Verbraucher EU-weit zu aktualisieren und zu modernisieren. Danach sollen dem Gast vor seiner Kaufentscheidung und ohne gesonderte Nachfrage wichtige Informationen über die Zutaten einer Speise vorliegen.

Der Entwurf sieht derzeit eine verpflichtende Allergenkennzeichnung für lose Ware vor. Weitere Belastungen, wie z.B. eine Nährwertkennzeichnung oder die Erstellung eines Zutatenverzeichnisses, sind ebenfalls enthalten, können aber von den Mitgliedstaaten durch den Erlass von Rechtsvorschriften ausgeschlossen werden.

Das Ziel der EU, gesundheitlich besonders disponierte Gäste, insbesondere Allergiker besser zu informieren, geht in der Gastronomie an die Grenzen der praktischen Realisierbarkeit. Die Mehrzahl der Angebote ist nicht standardisiert; häufig wechselnde Gerichte sind weit verbreitet. Der administrative und bürokratische Aufwand für die Erstellung und Pflege der Aufzeichnungen würde ins Uferlose steigen und steht in keinem Verhältnis zum tatsächlichen Informationsinteresse der Gäste, die schon heute bei Bedarf nachfragen können.

### Was fordern wir und warum?

- ⇒ **Keine weiteren Kennzeichnungspflichten!**

Mit großer Sorge betrachtet der DEHOGA die geplante Ausweitung der Kennzeichnungspflichten. Die Belastung der gastronomischen Betriebe in Form von weiterer Reglementierung, Dokumentation und erheblichem, finanziellen Aufwand, wäre unzumutbar. Der DEHOGA lehnt deshalb eine über § 9 Zusatzstoffzulassungsverordnung hinausgehende Kennzeichnung für lose Ware grundsätzlich ab. Er hat in Abstimmung mit dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, dem Hauptverband des Deutschen Einzelhandels und weiteren Verbänden gegenüber dem Entwurf der EU-Kommission Stellung bezogen und sich gegen jegliche neue Kennzeichnungspflicht einschließlich der Allergenkennzeichnung ausgesprochen.

### Kein tatsächliches Informationsdefizit

Das zentrale Ziel der Allergenkennzeichnung, gesundheitlich besonders disponierte Gäste besser zu informieren, geht für den Bereich der Gastronomie zu weit. Der DEHOGA sieht beim Verkauf von loser Ware in der Gastronomie kein tatsächlich bestehendes Informationsdefizit für die Gäste. Es macht keinen Sinn, wenn sich Speisekarten lesen wie Inventarlisten eines chemischen Labors oder die Gäste auf Buffets vor lauter Zutatenhinweisen die Gerichte nicht mehr finden. Das jetzige Modell der Nachfrage beim geschulten Kellner oder Koch hat sich in den vergangenen Jahren bewährt.

### Schriftliche Aufzeichnung nicht umsetzbar

Eine schriftliche Aufzeichnung aller verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe sowie Zutaten, die Allergien auslösen können, ist in der Gastronomie nicht umzusetzen. Die Gastronomie ist gerade dadurch gekennzeichnet, dass sie wechselnde Gerichte anbietet. Zu nennen sind hier nicht nur ein täglich wechselndes À-la-carte-Geschäft, sondern auch saisonale Angebote (wie z.B. zu Ostern, zu Weihnachten, zur Spargelzeit, zur Muschelzeit etc.) oder Aktionsmenüs zu bestimmten Zeiten.

Täglich oder zumindest sehr häufig müssten neue Aufzeichnungen und Auflistungen angefertigt werden, da sich die Gerichte wie auch die verwendeten Zutaten ändern. Ebenso ergeben sich erhebliche Probleme, wenn beispielsweise eine täglich variierende Salatbar oder Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets mit unterschiedlichen Produkten angeboten werden. In den klein- und mittelständisch geprägten und oft familiengeführten Betrieben des Gastgewerbes ist dieser Aufwand nicht zu leisten.

### Auskunftspflicht des Gastronomen

Die aus Sicht des Gastgewerbes einzig praktikable und vertretbare Lösung ist der Hinweis auf die Auskunftspflicht des Gastronomen gegenüber seinen Gästen. Diese Auskunft kann aber nur auf Anfrage und mündlich erfolgen. Durch eine mündliche Auskunft wäre das Ziel der Gästeeinformation erreicht. Im Übrigen ist sie vor dem Hintergrund der täglich wechselnden Zutaten vertrauenswürdiger, zuverlässiger und sicherer – gerade hinsichtlich der möglichen gesundheitlichen Auswirkungen auf den jeweiligen Gast – als eine Kennzeichnung auf der Speisekarte, einem Aushang oder einer Kladder.

### Aktionsplan gegen Allergien

#### **Mehr Informationen**

- ▶ Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“, die zum Download unter [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de) bereitsteht, oder kostenfrei über den DEHOGA Bundesverband oder die DEHOGA Landesverbände zu beziehen ist.
- ▶ Entwurf der Europäischen Kommission für eine „Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“ unter <http://ec.europa.eu>.

Ihr Ansprechpartner:

Jürgen Kirchherr, DEHOGA Baden-Württemberg, Augustenstraße 6, 70178 Stuttgart  
Telefon: 0711 / 619 88 – 13, [hgf@dehogabw.de](mailto:hgf@dehogabw.de), [www.dehogabw.de](http://www.dehogabw.de)

Eine verpflichtende Allergenkennzeichnung bei loser Ware würde nach Ansicht des DEHOGA auch dem von der Wirtschaft unterstützten und auf Freiwilligkeit beruhenden „Aktionsplan gegen Allergien“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) widersprechen.

Die Gastfreundschaft gegenüber Allergikern ist für das Gastgewerbe selbstverständlich. Das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information wird sehr ernst genommen. Deshalb hat der DEHOGA Bundesverband zusammen mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund sowie dem BMELV im Zuge der Umsetzung dieses Aktionsplanes die Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ erstellt. Der Leitfaden soll den Gastronomen und seine Mitarbeiter für die Allergieproblematik sensibilisieren, sie schulen und z.B. darüber informieren, was Allergiker von Gastronomen wünschen und brauchen. Auch sollte nicht unerwähnt bleiben, dass es bereits in vielen Gastronomieunternehmen auf freiwilliger Basis Informationen über Allergien auslösende Zutaten und spezielle Gerichte für Allergiker gibt.

### Kennzeichnung von Schinken- und Käseimitaten

Auch bei der Verwendung von Schinken- oder Käseimitaten (teilweise auch als „Mogelschinken“ und „Analogkäse“ bezeichnet) sind strengere Gesetze völlig überflüssig. Entscheidend ist vielmehr die Einhaltung der bestehenden gesetzlichen Regeln, also eine klare und verständliche Kennzeichnung der Produkte im Einzelhandel und nachfolgend eine eindeutige, irrtumsfreie und täuschungssichere Kenntlichmachung der verwendeten Zutaten in der Gastronomie. Wo Schinken drauf steht, muss auch Schinken drin sein!■