

EU-Lebensmittelinformationsverordnung - Kennzeichnung der Allergene

**DER SCHUTZ VON GÄSTEN UND GASTRONOMIE
MUSS IM MITTELPUNKT STEHEN**

Wien, 03. Juli 2014

Ihre Gesprächspartner sind:

- KommR Helmut Hinterleitner, Obmann des Fachverbandes Gastronomie in der WKO
- Dr. Thomas Wolf, Geschäftsführer des Fachverbandes Gastronomie in der WKO

Rückfragen richten Sie bitte an:

Dr. Thomas Wolf

Geschäftsführer Fachverband Gastronomie in der WKO

Tel.: 05 90 900-35 62

gastronomie@wko.at

<http://www.gastronomieverband.at>

EU - Informationspflicht betreffend Allergene und nationale Umsetzung (Stand 01. Juli 2014)

Unsere Position und Forderungen

Die Uhr für die österreichische Gastronomie tickt!

Am 13. Dezember 2014 tritt die EU-Lebensmittelinformationsverordnung in Kraft, welche die heimischen Betriebe vor gewaltige Aufgaben stellt. Ab diesem Zeitpunkt müssen in Restaurants und Hotels bei allen Gerichten jene Zutaten dokumentiert werden, die Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Für den Fachverband Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich steht fest: Hier handelt sich um einen überbordenden bürokratischen Angriff auf den Wirtschafts- und Gastronomiestandort Österreich, der die heimischen Betriebe zusätzlich belastet. Dank einer intensiven und konstruktiven Zusammenarbeit mit dem für die Umsetzung zuständigen Bundesministerium für Gesundheit konnten die schlimmsten Nebenwirkungen der Allergen-Verordnung erstmals abgeschwächt werden.

Wir bekennen uns zur größtmöglichen Transparenz gegenüber dem Gast, sind aber einer generellen Deklarationspflicht von Beginn an kritisch gegenüber gestanden. In der Gastronomie gelten andere Voraussetzungen wie in der industriellen Lebensmittelproduktion (geringe Standardisierung, Verwendung von frischen, regionalen Produkten, individuelle Speisenzusammenstellung auf Kundenwunsch, Kleinstrukturiertheit der Betriebe...).

Die Informationsverordnung verursacht jedenfalls einen bürokratischen Mehraufwand, der vor allem Kleinstbetriebe in der Gastronomie am stärksten trifft.

Diese Betriebe haben nicht die organisatorischen und technischen Voraussetzungen von Konzernbetrieben der Lebensmittelindustrie oder Gastronomieketten. Sie können keine Lebensmittelchemiker oder Diätologen beschäftigen und wir halten dies auch nicht für sinnvoll.

Gerade diese kleinen, vielfach familiengeführten Betriebe machen aber die typisch österreichische Gastlichkeit aus und sind auch ein wichtiger Partner für die heimische Landwirtschaft. Sie sind darüber hinaus Garant für Beschäftigung und qualifizierte Lehrlingsausbildung in der Branche. Wie zahlreiche Studien eindeutig belegen, wird dem Gast - sowohl einheimischen wie auch Touristen - die Regionalität im Angebot immer wichtiger. Niemand möchte, dass

Gastwirte künftig nur mehr Halb- und Fertigprodukte aus der Lebensmittelindustrie aufwärmen.

Aus diesem Grund haben wir von Beginn an darauf gedrängt, dass bei der innerstaatlichen Umsetzung der EU-Informationsverordnung mit entsprechendem Augenmaß vorgegangen wird.

In intensiven und konstruktiven Verhandlungen mit dem Gesundheitsministerium konnten wir bereits einiges für die österreichische Gastronomie erreichen.

So ist es gelungen, dass im Rahmen der nationalen Umsetzung die Möglichkeit einer mündlichen Informationsweitergabe vorgesehen wird. Alles andere wäre in klassischen Gastronomiebetrieben gar nicht umsetzbar.

Das BMG wird die mündliche Informationsweitergabe auf Anfrage des Gastes zuerkennen, allerdings unter der Voraussetzung, dass zumindest ein entsprechend geschulter Mitarbeiter im Betrieb vorhanden ist, der seine Auskünfte auch auf fundierte Unterlagen stützen kann. Die oft zitierten Speisekarten im Telefonbuchformat wird es in dieser Form daher nicht geben.

Ein Wermutstropfen ist allerdings noch, dass das Gesundheitsministerium zusätzlich zur Allergeninformation weiter auf der ausdrücklichen schriftlichen Kennzeichnungs- und Warnverpflichtung bei bestimmten künstlichen Süßstoffen (zum Beispiel Aspartam) beharrt. Dies würde vor allem alkoholfreie „light“ Getränke betreffen, die offen ausgeschenkt werden, bzw. bestimmte Süßspeisen für Diabetiker. Eine solche Kennzeichnung ist nach EU-Recht nur für verpackte Waren zwingend vorgesehen. Wir verstehen nicht, dass unser Herr Gesundheitsminister in diesem Punkt über den allgemeinen Standard in Europa hinausgehen möchte und die Betriebe zusätzlich mit Bürokratie belastet.

Entwarnung geben können wir, was die Schulungen anbelangt. Hier hat man im Ministerium offensichtlich eingesehen, dass eine ordentliche Vorbereitung auf die Informationsverpflichtung mehr Zeit benötigt und möchte diese den Betrieben auch einräumen. Wir haben die Zusage, dass die Lebensmittelinspektion im ersten Jahr der Umsetzung den Gastronomen beratend zur Seite stehen wird. Es muss daher kein Gastronom befürchten, dass bereits zu Beginn des nächsten Jahres der Lebensmittelinspektor vor der Tür steht, um seine Schulungsnachweise zu kontrollieren. Es soll eine entsprechende Übergangsfrist von einem Jahr ab Inkrafttreten der Verordnung geben.

Auch von Seiten unseres Hauses wird es in den einzelnen Bundesländern spezielle Hilfestellung für unsere Gastronominnen und Gastronomen geben.

Zwei zentrale Forderungen des Fachverbands sind aber bisher noch offen:

1. DER SCHUTZ DER GÄSTE MUSS ÜBERALL GLEICH GELTEN!

Für den Fachverband ist es eine Selbstverständlichkeit, dass die Gäste ein Recht auf Information haben. Dieses Recht muss allerdings für alle Anbieter gleich gelten. Auch Gäste von Vereinsfesten, Clubbings und ähnlichen Veranstaltungen müssen denselben Schutz genießen wie in der Gastronomie, sofern auch dort Speisen und Getränke zu ähnlichen Preisen verkauft werden. Beispiel Villacher Kirtag: gewerbliche Gastronomen und Vereine haben nebeneinander Verkaufsstände, wo Getränke ausgeschenkt und Speisen verabreicht werden. Niemand versteht, wenn das Grillhendl oder die Bauernwurst nur am Verkaufsstand des Gastwirtes entsprechend deklariert werden muss.

Wir sehen es nicht ein, wenn der Gesetzgeber hier eine Differenzierung vornimmt. Dies wäre wieder aus Sicht des Gastes noch aus Sicht der Gastwirte verständlich und nachvollziehbar. Hier erwarten wir noch eine definitive Klarstellung von Seiten des Bundesministeriums.

Wir gehen jedenfalls davon aus, dass der Gesundheitsschutzgedanke in der EU es nicht zulässt, dass hier mit zweierlei Maß gemessen wird. Gesundheitsschutz ist unteilbar.

Wir fordern daher: Information ja - aber gleiches Recht für alle!

Rechtlicher Hintergrund: wir stützen uns dabei auf die allgemeine Definition des Begriffes „Lebensmittelunternehmen“ in der EU gemäß Verordnung (EG) Nummer 178/2002-Art. 3, Zi. 2 (Basisverordnung).

Demnach gelten die Anforderungen des EU-Lebensmittelrechtes für alle, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, gleichgültig, ob diese Tätigkeit auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist oder nicht, bzw. öffentlich oder privat ist.

Derartige Veranstaltungen sind also grundsätzlich eindeutig vom EU-Lebensmittelrecht umfasst.

2. DRAGONISCHE STRAFEN FÜR GASTRONOMEN MÜSSEN FALLEN

Augenmaß fordern wir auch ein, wenn es um die vorgesehenen Strafraumen geht. Wenn es nach den Plänen des Ministeriums geht, soll für allfällige Verstöße gegen die Informationsverpflichtung derselbe Strafraumen zur Anwendung kommen, der für Verstöße gegen die Kennzeichnungsbestimmungen des EU-Lebensmittelrechtes vorgesehen ist. Diese Straf-

rahmen sind erst kürzlich im Zuge des grenzüberschreitenden Pferdefleischskandals auf € 50.000 bzw. € 100.000 im Wiederholungsfall erhöht worden.

Diese Strafdrohungen sind unangemessen hoch und ein Schlag ins Gesicht der heimischen Gastronomie, die durch die Umsetzung ohnehin schon vor große Herausforderungen gestellt ist. Zum Vergleich: wenn jemand mit einem nicht verkehrssicheren Fahrzeuge unterwegs ist und dadurch andere Verkehrsteilnehmer gefährdet, beträgt der Strafrahmen höchstens € 5.000, für Verstöße nach dem Tabakgesetz € 2.000.

Wir fordern daher: Rechtssicherheit statt existenzbedrohende Strafen und Unterstützung bei Schulungsmaßnahmen statt juristischer Willkür.

EU - Informationspflicht betreffend Allergene und nationale Umsetzung (Stand 01. Juli 2014)

Hintergrundinformationen

1. Ausgangslage

Die Informationspflicht über die 14 Hauptallergene laut Anhang II der EU-Informationsverordnung Nr. 1169/2011 gilt ab 13.12.2014 auch für so genannte „lose Ware“. Darunter fallen auch Gerichte, die in Gastgewerbebetrieben und Hotelrestaurants verabreicht werden.

Nach Meinung der EU Kommission ist diese Information grundsätzlich schriftlich an den Endverbraucher (Gast) weiterzugeben. Der nationale Gesetzgeber kann im Rahmen der innerstaatlichen Umsetzung aber auch andere Möglichkeiten der Informationsweitergabe vorsehen. Für die innerstaatliche Umsetzung zuständig ist in Österreich der Gesundheitsminister.

Bereits vor Erlassung der EU-Informationsverordnung ist der Fachverband Anfang Juli 2011 an das zuständige Gesundheitsministerium herangetreten und hat verlangt, dass die Möglichkeiten der Informationsweitergabe im Rahmen der EU-Informationsverpflichtung so flexibel wie möglich geregelt werden und insbesondere auch die mündliche Auskunft auf Anfrage des Gastes als ausreichend erachtet wird. da nur so eine praxisnahe Lösung für die Gastronomie möglich ist.

Die Umsetzung durch das Gesundheitsministerium erfolgt im Wege einer **Verordnung**, die durch zwei Leitlinien der Codexkommission ergänzt wird:

1. **Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation**
2. **Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) in Einzelhandelsunternehmen im Sinne der Allergeninformationsverordnung.**

Die Dokumente sind zwischenzeitig fertiggestellt, aber noch nicht veröffentlicht.

2. Grundsätzliches zu Informationspflicht

Die Informationsverpflichtung besteht, **wenn für die Herstellung Zutaten verwendet werden, die in eine der 14 Hauptkategorien (einschließlich Erzeugnisse davon) fallen.**

<ol style="list-style-type: none"> 1. Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse, 2. Krebstiere und -erzeugnisse, 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, 4. Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine, 5. Erdnüsse und -erzeugnisse, 6. Soja(-bohnen) und -erzeugnisse, 7. Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose), 	<ol style="list-style-type: none"> 8. Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse, 9. Sellerie und -erzeugnisse, 10. Senf und -erzeugnisse, 11. Sesamsamen und -erzeugnisse, 12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂), 13. Lupinen und daraus hergestellte Produkte, 14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
---	--

Grundsätzlich ist der Gastwirt **nur verpflichtet, jene Informationen weiterzugeben, die er von seinen Vorlieferanten erhalten hat.**

3. Möglichkeiten der Informationsweitergabe

Grundsätzlich muss die Information dem Kunden bzw. Gast **beim Zeitpunkt der Bestellung verfügbar** sein.

Diese kann schriftlich via Speise- oder Getränkekarte, Aushang oder in elektronischer Form (z.B. am PDA) oder mündlich erfolgen. Die mündliche Informationsweitergabe bedarf jedoch eines schriftlichen Hinweises an gut sichtbarer Stelle im Lokal, dass die Informationen auf Nachfrage erhältlich sind.

4. Schulungen

In den Betrieben müssen **ein oder mehrere beauftragte Person(en) bestimmt** werden, die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandeln.

Während der **gesamten Öffnungszeiten** des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, so dass die **Auskunft** jederzeit auf Anfrage erteilt werden kann.

Die beauftragten Personen müssen zumindest **alle drei Jahre** geschult werden.

Grundsätzlich darf jeder Gastgewerbetreibende Schulungen für seine Mitarbeiter selbst durchführen. Voraussetzung ist allerdings, dass er über ein entsprechendes Fachwissen verfügt und auch in der Lage ist, die Schulungsinhalte entsprechend zu vermitteln. Erforderlichenfalls wird sich der Gastgewerbetreibende daher im eigenen Interesse entsprechend informieren müssen.

Schulungsinhalte

- ✓ Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (was ist eine Allergie bzw. Unverträglichkeiten, welche Auswirkungen hat diese)
- ✓ Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit
- ✓ Kenntnis über die Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung-LMIV)
- ✓ Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an den Endverbraucher.

Entsprechende Schulungen werden ab Herbst 2014 angeboten (z.B. von Seiten der AGES-Akademie).

5. Haftungsfragen

Durch Nichtinformation bzw. Falschinformation wird ein Schutzgesetz verletzt (EU - Informationsverordnung bzw. Verordnung des BMG).

Dies kann neben dem Verwaltungsstrafrecht auch zivilrechtliche Haftungsfolgen **aus dem Bewirtschaftungsvertrag** sowie nach dem **Produkthaftungsgesetz** nach sich ziehen.