



Lebensmittelinformationen in der Gemeinschaftsverpflegung

Dr. jur. Christina Rempe

Persönliche Nachfragen zum Essensangebot sind in der Gemeinschaftsverpflegung möglich, können aber vor allem zu Stoßzeiten das Personal stark fordern. Ein informativer und übersichtlich gestalteter Speiseplan ist daher für Gäste und das Personal gleichermaßen hilfreich.

Rund 16 Millionen Menschen essen regelmäßig in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, beispielsweise in Betriebskantinen, Schulmensen oder den Speisesälen von Seniorenwohnheimen [1]. Was sie dort im Angebot finden, darüber informiert der Speiseplan. Dabei können Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung frei entscheiden, in welcher Form sie ihr Speisenangebot präsentieren – ob als Tages-, Wochen- oder Monatsplan, mit festgelegten oder wählbaren Komponenten, im Papier- oder Online-Format. Welche konkreten Informationen sie ihren Gästen dabei liefern, ist zum Teil rechtlich verbindlich geregelt: Es gibt eine Reihe von Pflichtinformationen, die auf keinem Speiseplan fehlen dürfen. Einige freiwillige Angaben etwa zur Qualität des Speisenangebotes dürfen nur unter bestimmten Voraussetzungen gemacht werden. Andere sind möglich, so lange sie nur nicht täuschend sind. Ziel der rechtlichen Regelungen ist es, dass alle Gäste eine informierte und sachgerechte Konsum-

entscheidung treffen können, die ihren persönlichen Vorlieben und etwaigen gesundheitlichen Spezialbedarfen entspricht. Darüber hinaus sollen sie einen fairen Wettbewerb im Angebot der Gemeinschaftsverpflegung gewährleisten.

Eine Sonderform der Gemeinschaftsverpflegung sind Mahlzeitenlieferdienste für Privathaushalte, etwa das sogenannte „Essen auf Rädern“. Für sie gelten grundsätzlich dieselben Informationspflichten wie in anderen Teilbereichen der Gemeinschaftsverpflegung; eventuelle Besonderheiten, die in Kundenverträgen individuell geregelt werden können, werden im Beitrag nicht beleuchtet.

Lebensmittelrechtlicher Rahmen

Speisen der Gemeinschaftsverpflegung werden in der Regel unverpackt, zum unmittelbaren Verzehr vor Ort durch Servicekräfte persönlich an die Gäste ausgegeben. Das ermöglicht etwaige Nachfragen zu Speisenqualitäten und zur Zutatenwahl oder gar Wünsche zu individuellen Portionsgrößen, sodass die gesetzlichen Informationspflichten über das Speisenangebot in Be-



triebskantinen oder Mensen im Vergleich zum Supermarktangebot mit seinen überwiegend vorverpackten Waren weniger umfangreich sind. Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung müssen trotzdem gut im Lebensmittelkennzeichnungsrecht Bescheid wissen. Dazu verpflichtet sie ihre lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht.

Die zentrale Vorschrift zur Kennzeichnung von Lebensmitteln ist die **Europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)** [2]. Sie enthält neben grundlegenden Pflichten zur Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel auch Regelungen für das offene Speisenangebot, vor allem bezüglich der Allergenkennzeichnung und freiwilliger Nährwertinformationen. Ergänzende Vorgaben zu teils verpflichtenden Informationen, teils freiwilligen Angaben sind in verschiedenen europäischen und nationalen Vorschriften geregelt. Bei der praktischen Umsetzung all dieser Pflichten können behördliche Mitteilungen oder andere untergesetzliche Normen helfen, darunter Mitteilungen der EU-Kommission oder die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches (siehe Tabelle 1 mit ausgewählten Beispielen).

Pflichtinformationen über Allergene und Zusatzstoffe

Einige Menschen zeigen eine allergische Reaktion oder reagieren mit Unverträglichkeiten, wenn sie bestimmte Lebensmittel essen. Andere wollen aus gesundheitlichen oder persönlichen Gründen Zusatzstoffe meiden. Daher müssen bestimmte Allergene und Unverträglichkeiten auslösende Lebensmittel sowie Zusatzstoffe für Gäste der Gemeinschaftsverpflegung immer und unmittelbar erkennbar sein.

Diese Pflicht gilt gleichermaßen für Restaurants oder andere Orte, an denen Speisen offen angeboten werden, beispielsweise in Bäckereien oder Fleischereien. Informiert werden muss über die sogenannten „14 Hauptallergene“, das heißt, diejenigen 14 Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die in Europa am häufigsten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Dazu zählen beispielsweise glutenhaltiges Getreide, Milch, Soja, Schalenfrüchte wie Haselnüsse oder Mandeln sowie Fisch und

Senfsaaten, einschließlich daraus hergestellter Erzeugnisse. Eine vollständige Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergene findet sich in Anhang II LMIV (siehe Tabelle 2). Zur Information der Gäste reicht es dabei nicht, nur die dort genannten Oberbegriffe, wie etwa Schalenfrüchte oder Getreide, zu verwenden. Vielmehr müssen konkrete Bezeichnungen der Lebensmittel, etwa Haselnüsse oder Weizen, genannt werden [3].



© nine techno - 123rf.com

Wichtig für die Praxis: Fragt ein Gast, ob ein Gericht „frei von“ bestimmten Allergenen wie beispielsweise Weizengluten oder auch nicht kennzeichnungspflichtigen Zutaten wie Pfeffer ist, sollte keine Garantie für deren Abwesenheit übernommen werden, sondern lediglich über das informiert werden, was tatsächlich bekannt ist. Das ist im Zweifel die Rezeptur, also der Einsatz bestimmter Zutaten. Die Aussage „frei von“ kann aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen in der Küche oft nicht ohne weiteres gewährleistet werden. Auch können manche Zutaten herstellungsbedingt Spuren kennzeichnungspflichtiger Allergene enthalten. Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne des Lebensmittelrechts. Sie fallen daher nicht unter die Informationspflicht. Es gibt verschiedene Konzepte, ab welchen Mengen der Spurennachweis für Menschen mit Allergien eine hilfreiche Information ist. Rechtlich verbindliche Regelungen gibt es dazu bislang nicht [4].

EU-Ebene	Nationale Ebene	Rechtlich unverbindliche Hilfen
Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe	Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (ZMZDV)	Mitteilung der EU-Kommission: Fragen und Antworten zur LMIV (ABI. EU Nr. C 196/1 vom 8. Juni 2018)
Wenn mit „bio“ oder „öko“ geworben wird: Verordnung (EU) Nr. 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und ihre Folgevorschriften	Im Falle der Bio-Auslobung: u. a. Öko-Landbaugesetz (ÖLG), Öko-Kennzeichengesetz (ÖkoKennzG), Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV)	Zur Ermittlung der Verkehrsauffassung: Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
Wenn nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben verwendet werden: sogenannte Health-Claims-Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (HCVO)		

› Tabelle 1: Für die Gemeinschaftsverpflegung wichtige europäische und nationale Vorschriften über Lebensmittelinformationen und Auslegungshilfen (Auswahl).

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können	Beispiele und etwaige Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht*
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Garnelen, Scampi, Shrimps, Würzpasten und -saucen aus Krebstieren etc.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln etc.
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	alle Süß- und Salzwasserfischarten, namentlich genannt: Kaviar, Würzpasten und -saucen aus Fisch etc.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	als Erdnussöl und -butter; Gebäcke und Kuchen, Desserts, vorfrittierte Produkte wie Pommes Frites oder Rösti
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Miso, Sojasauce, Sojaöl, Sojadrinks, Gebäcke, Suppen, Saucen etc. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Butter, Käse, Margarine etc., zubereitete Speisen wie Kuchen, Pürees, Wurstwaren, Suppen oder Saucen
Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Kuchen, Müsli, Desserts, Bowls, Salate etc.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	egal, ob als Knolle oder Staude verwendet; Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen etc.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senfkörner sowie -pulver; in Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstrichen, Gewürzmischungen etc.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Gebäcke, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im verzehrfertigen Lebensmittel	Trockenfrüchte, Feinkostsalate, Wein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	als Lupinensamen oder -mehl, Lupinen-Tofu (Lopino); in Backwaren, Nudeln, Gewürzen, vegetarischen Würsten etc.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln, asiatische Spezialitäten oder Pasten

› Tabelle 2: Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können gemäß Anhang II LMIV und Beispiele.

*Für einige Verarbeitungsprodukte gelten Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht. Welche das sind, ergibt sich aus Anhang II LMIV. In der Tabelle sind nur einige Ausnahmen genannt.

Die Informationspflicht bezüglich der Zusatzstoffe bezieht sich auf bestimmte Zusatzstoffklassen, etwa Konservierungsstoffe, Süßungsmittel und Farbstoffe (siehe Tabelle 3). Konkrete Namen von Zusatzstoffen müssen nicht genannt werden.

Praktische Umsetzung der Informationspflichten

Die Informationspflicht über Allergene und Zusatzstoffe ist in zwei verschiedenen nationalen Vorschriften geregelt [5, 6], folgt aber ein- und demselben Prinzip: Die Informationen müssen vor Kaufabschluss schriftlich und in deutscher Sprache zugänglich sein. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten. Verbreitet ist eine direkte Information auf dem Speiseplan. Dabei ist es erlaubt, Fußnoten, Symbole oder Abkürzungen zu verwenden, sofern diese in unmittelbarer Nähe und eindeutig aufgeschlüsselt werden (siehe Tabelle 4). Alternativ kann die Informationspflicht über sonstige unmittelbar und leicht zugängliche analoge oder elektronische Medien, zum Beispiel in einem Ordner elektronisch an einem Terminal, erfüllt werden.

Mündliche Weitergabe von Pflichtinformationen

Unter bestimmten Umständen dürfen Informationen über Allergene oder Zusatzstoffe auch mündlich an die Gäste weitergegeben werden. Das allerdings setzt voraus, dass eine ausreichend gut informierte Person für die Informationsweitergabe zuständig ist. Darüber hinaus müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Es muss eine schriftliche Dokumentation über die bei der Speissherstellung verwendeten allergenen Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe vorliegen.
- Es wird deutlich darauf hingewiesen, dass die Informationen mündlich zugänglich sind, zum Beispieldurch ein Schild im Verkaufsraum mit der Aufschrift: „Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie Zusatzstoffe, erhalten Sie auf Nachfrage beim Servicepersonal.“
- Die geforderte schriftliche Dokumentation ist den Gästen auf Nachfrage leicht zugänglich. Auch im Fall einer amtlichen Kontrolle muss die Dokumentation vorgezeigt werden.



Klassenname bzw. Lebensmittelzusatzstoffe	Kennzeichnung	Praxisbeispiele
Farbstoffe	„mit Farbstoff“	Dessertspeisen, Überzüge
Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalate, Mayonnaisen
	sofern ausschließlich die Lebensmittelzusatzstoffe E 249 bis E 252 zum Einsatz kommen: für Lebensmittel (LM) mit Nitritpökelsalz „mit Nitritpökelsalz“, für LM mit Natrium- oder Kaliumnitrat „mit Nitrat“ und für LM mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Würzmittel, Trockensuppen, Brühen
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Soßen, Aromaprodukte
Eisensalze E 579 oder E 585 (kein Klassenname)	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel“ *	Senf, Feinkostsalate, Soßen
	bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfam-Salz (E 962): „enthält eine Phenylalaninquelle“	brennwertverminderte Lebensmittel
	bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	
Lebensmittelzusatzstoffe der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452	„mit Phosphat“ gilt nur für Fleischerzeugnisse	Brühwürste, Kochschinken
Lebensmittelzusatzstoffe der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden	„gewachst“ gilt nur für frisches Obst und Gemüse	Äpfel und Birnen, frische Zitrusfrüchte, Melonen

› *Tabelle 3: Übersicht kennzeichnungspflichtiger Lebensmittelzusatzstoffe. *Für Tafelsüßen gilt eine Ausnahme: Bei ihnen ist die Angabe „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel, vorgeschrieben.*

Da in der Gemeinschaftsverpflegung oft innerhalb kürzester Zeit eine große Anzahl von Gästen bedient werden muss, erscheint eine rein mündliche Information über enthaltene Allergene und eingesetzte Zusatzstoffe wenig praktikabel und nicht empfehlenswert. Eine schriftliche Information hat darüber hinaus den Vorteil, stets zugänglich zu sein. Sie ist nicht daran geknüpft, dass eine entsprechend informierte Servicekraft auch tatsächlich ununterbrochen für die Gäste ansprechbar ist.

Ganz gleich, ob die Information über Allergene und Zusatzstoffe schriftlich oder mündlich erfolgt: Es muss stets darauf ge-

achtet werden, dass sie vollständig ist und dem aktuellen Stand entspricht. Auf etwaige Rezepturänderungen muss hingewiesen werden.

Täuschungsfreie Speisenbezeichnungen

Die Informationspflichten bei vorverpackten und offen abgegebenen Speisen unterscheiden sich in Art und Umfang grundlegend voneinander. Dennoch gibt es einen Grundsatz, der für beide Angebotsformen gleichermaßen gilt: Alle Informationen

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika mit Senf-Öl-Essig-Dressing	In der Bezeichnung ist das Allergen „Senf“ unmittelbar erkennbar. Es muss daher nicht separat genannt werden.
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika mit Öl-Essig-Dressing (enthält Senf)	Die Zutat wird separat aufgeführt. Diese Variante wird oft bei Verarbeitungserzeugnissen genutzt, z. B. Joghurt-Dressing (enthält Milch)
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika mit Öl-Essig-Dressing⁷	Auf oder in der Nähe der Speisekarte muss ein Verzeichnis ersichtlich sein, welches der Zutat Senf die Nummer 7 zuweist. Alternativ können Buchstaben oder Symbole verwendet werden.

› *Tabelle 4: Verschiedene Varianten zur Information über Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Zutaten.*

MORBUS CROHN IST EIN MONSTER.

HELFEN SIE IHREN JUNGEN PATIENT:INNEN, ES ZU ZÄHMEN!

Vertrauen Sie auf
die Nr. 1 in
der Verordnung!¹

- ✓ Wirksame Symptomlinderung^{2,3}
- ✓ Heilung der Darmschleimhaut^{2,3}
- ✓ Positiver Einfluss auf das Wachstum^{4,5}
- ✓ Steigert die Knochen- und Muskelmasse⁶



Wissenschaftlich
belegt!⁷⁻⁹

MODULife auf Basis von **MODULEN**
IBD

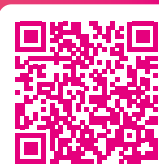
Ein innovatives Therapiekonzept zum Diätmanagement bei Morbus Crohn.

- Partielle enterale Ernährungstherapie (PEN) + Crohn's Disease Exclusion Diet (CDED)
- Unterstützt Sie und Ihre Patient:innen, wenn exklusive enterale Ernährungstherapie (EEN) nicht möglich ist
- Inkl. Expert:innen-Plattform und Patient:innen-App mit großer Rezeptauswahl



ERFAHREN SIE MEHR
ZU MORBUS CROHN

[nestlehealthscience.de/
morbus-crohn](https://www.nestlehealthscience.de/morbus-crohn)



Fordern Sie jetzt kostenlos Ihr Modulen®-Infopaket
inklusive Produktmuster an!

-  www.nestlehealthscience.de/musterbestellung
-  0800 1001635 (kostenfrei)
-  kontakt@nestlehealthsciencehub.de

Modulen® IBD ist ein Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei Morbus Crohn.
Wichtiger Hinweis: Unter ärztlicher Aufsicht verwenden. Als einzige Nahrungsquelle geeignet. Geeignet ab 5 Jahren.

Quellen: 1 IQVIA Marktdaten MAT 10/2023, Pharmascope Sell-Out Morbus Crohn EEN. 2 Borelli O et al. Clin Gastroenterol Hepatol. 2006; 4(6):744-753. 3 Fell JM et al. Aliment Pharmacol Ther. 2000; 14(3):281-289. 4 Berni Canani R et al. Dig Liver Dis. 2006; 38(6):381-387. 5 Buchanan E, Gaunt WW, Cardigan T et al. Aliment Pharmacol Ther. 2009; 30(5):501-507. 6 Werkstetter KJ et al. Influence of exclusive enteral nutrition therapy on bone density and geometry in newly diagnosed pediatric Crohn's disease patients. Annals of Nutrition and Metabolism. 2013; 63:10-16. 7 Levine A. et al. Crohn's Disease Exclusion Diet Plus Partial Enteral Nutrition Induces Sustained Remission in a Randomized Controlled Trial. Gastroenterology. 2019; 157(2): 440-450. 8 Sigall-Boneh R et al. Partial enteral nutrition with a Crohn's disease exclusion diet is effective for induction of remission in children and young adults with Crohn's disease. Inflamm Bowel Dis. 2014; 20(8): 1353-60. 9 Sigall-Boneh R et al. Dietary Therapy With the Crohn's Disease Exclusion Diet is a successful Strategy for Induction of Remission in Children and Adults Failing Biological Therapy. J Crohns Colitis 2017; 11(10): 1205-1212.

Nestlé
HealthScience®



über Lebensmittel müssen zutreffend sein und dürfen Verbraucherinnen und Verbraucher nicht täuschen. Das regelt Art. 7 Abs. 1 LMIV. Danach dürfen unter anderem die Speisenbezeichnungen bei Gästen keine falschen Erwartungen über die Produktqualität, die Zusammensetzung oder Herkunft der Ware wecken und sollten eine bewusste Konsumententscheidung ermöglichen.



© rawpixel - 123rf.com

Für die meisten zubereiteten Speisen, die in der Gemeinschaftsverpflegung angeboten werden, gibt es keine rechtlich verbindlichen Bezeichnungen. So werden Rezepte oft von Generation zu Generation überliefert und abgewandelt. Bisweilen unterscheiden sich je nach Region übliche Bezeichnungen. So etwa ist der „Pfannkuchen“ vor allem in Berlin als eine Art kugeliger Krapfen bekannt, während er in anderen Teilen Deutschlands für eine in der Pfanne gebackene Eierspeise mit Milch und Mehl steht, die in Berlin wiederum Eierkuchen heißt. Von einem „Jägerschnitzel“ erwartet der Westen Deutschlands ein paniertes Schweineschnitzel mit Pilzsauce, während es in östlichen Bundesländern für eine panierte Scheibe Jagdwurst steht. Die Beispiele zeigen, dass Speisenbezeichnungen stets mit Bedacht und mit Blick auf die Gäste gewählt werden sollten, um die Kundschaft bestmöglich zu informieren und etwaigen (Ent-)Täuschungen vorzubeugen. Mangels verbindlicher Normen zu Speisenbezeichnungen können unter anderem die „Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches“ bei der Wahl der Bezeichnung hilfreich sein [7]. Diese Leitsätze sind zwar rechtlich unverbindlich, beschreiben aber als eine Art vorweggenommenes Sachverständigengutachten, was Verbraucherinnen und Verbraucher beispielsweise von einem „Cordon bleu“, einem „Roggenbrot“ oder einem „Milcheis“ erwarten. In der Praxis der Lebensmittelkennzeichnung haben die Leitsätze einen großen Stellenwert.

Vegetarische und vegane Speisen

Als Reaktion auf das steigende Angebot und die steigende Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Ersatzprodukten für Fleisch, Wurst und Fisch wurden im Jahr 2018 auch Leitsätze für diese Produktgruppe veröffentlicht [8]. Sie beschreiben, was allgemein ein als vegan oder vegetarisch bezeichnetes Produkt kennzeichnet und füllen damit – wenngleich rechtlich unverbindlich – die bis dato bestehende gesetzliche Lücke über das diesbezügliche Produktverständnis. Darüber hinaus

dokumentieren die Leitsätze, dass viele aus der Fleischbranche bekannte Bezeichnungen wie Schnitzel, Gulasch oder Wurst grundsätzlich auch für pflanzenbasierte Ersatzprodukte genutzt werden dürfen, sofern die Art des Produktes einschließlich seiner typischen Zutaten erkennbar ist. Werden im Speiseplan beschreibende Bezeichnungen wie „vegetarisches Gulasch mit Soja“ oder „veganes Schnitzel auf Weizenproteinbasis“ verwendet, ist eine Täuschung der Gäste kaum zu erwarten.

Bezeichnungsschutz von Milch und Milchprodukten

Anders als für Fleisch und Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse gibt es für Milch, Milcherzeugnisse und Käse einen Bezeichnungsschutz. Das heißt, diese Bezeichnungen dürfen für vergleichbare Erzeugnisse aus pflanzlichen Rohstoffen nicht verwendet werden. So ist es gesetzlich geregelt, dass ein Produkt namens „Käse“ aus Milch bestehen muss; ein Zusatz pflanzlicher Fette ist hier unzulässig. Die Beschreibung „mit Käse überbacken“ darf entsprechend nur verwendet werden, wenn tatsächlich Käse eingesetzt wurde. Ein pflanzliches Ersatzprodukt darf auch nicht etwa als „vegane Käse“ oder „Käseersatz“ bezeichnet werden. Hier muss eine Umschreibung gefunden werden, die ohne den Begriff „Käse“ auskommt. Von einer „veganen Lasagne“ aber beispielsweise dürften die Gäste ohnehin erwarten, dass diese ohne Käse zubereitet wurde. Im Sinne der Leitsätze wäre jedoch ein Hinweis über die Ersatzzutat, etwa „mit Sojaprotein“, empfehlenswert, zumal ein Hinweis auf die Zutat „Soja“ auch aus Gründen der verpflichtenden Allergeninformation unerlässlich ist. Ein „Pudding“ wiederum wird üblicherweise mit Milch zubereitet. Wer ein vergleichbares veganes Dessert auf Basis eines Haferdrinks anstelle von Milch anbietet, sollte dies unmittelbar über die Bezeichnung klarstellen, um einer etwaigen Täuschung vorzubeugen.



© kupparrack - 123rf.com

Bio-Auslobung auf dem Speiseplan

Die Begriffe „bio“ und „öko“ sind bereits seit 1991 gesetzlich geschützt. Das heißt, sie dürfen nur verwendet werden, wenn die Vorgaben der nunmehr geltenden Öko-Basisverordnung (EU) 2018/848 und damit verbundener Rechtsakte erfüllt sind [9]. Diese regeln, wie Bio-Lebensmittel produziert, kontrolliert und gekennzeichnet werden. Eine Zertifizierungspflicht stellt

sicher, dass nur Unternehmen, die diese Regeln einhalten, auch mit „bio“ oder „öko“ werben. Diese Pflicht gilt nach nationalem Recht auch für die Gemeinschaftsverpflegung, soweit dort Speisen in Bio-Qualität angeboten und beworben werden sollen.

In vielen Einrichtungen dieser Art hat sich das Angebot einzelner Bio-Zutaten, Bio-Komponenten oder ganzer Bio-Gerichte längst etabliert. Neuen Aufwind erfährt Bio, seitdem die Politik darin einen Hebel für eine gesunde und nachhaltige Ernährung sieht und den Bio-Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung auf perspektivisch mindestens 30 Prozent erhöhen will [10]. Zu diesem Zweck wurden ergänzend zur Nutzung des staatlichen Bio-Siegels neue Möglichkeiten der Bio-Auslobung geschaffen. So trat im Oktober 2023 die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) [11] in Kraft. Sie sieht vor, dass Zutaten, die von der Küche ausschließlich in Bio-Qualität verwendet werden, in einer Liste dokumentiert und somit für Verbraucherinnen und Verbraucher klarer ersichtlich werden.

Um Anreize dafür zu schaffen, den Anteil an Bio-Zutaten in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen, schafft die Bio-AHV darüber hinaus eine Möglichkeit, mit dem geldwerten prozentualen Bio-Anteil zu werben. Dazu führt sie ein dreistufiges Kennzeichen zur Außer-Haus-Verpflegung in den Farben Bronze, Silber und Gold ein, das ebenfalls der Zertifizierungspflicht unterliegt. Diese kann im Rahmen der ohnehin verpflichtenden Öko-Kontrolle absolviert werden. Mit dem Bronze-Siegel darf



› Abbildung 1: Je nach prozentualen Anteil kann ein nachhaltiges Verpflegungsangebot mit dem Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold ausgezeichnet werden. Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung/www.oekolandbau.de.

geworben werden, wenn der Bio-Anteil im Speisenangebot 20 bis 49 Prozent ausmacht. Das Silber-Siegel zeigt einen Bio-Anteil von 50 bis 89 Prozent. Beträgt der Anteil im Speisenangebot 90 bis 100 Prozent, darf mit dem Gold-Siegel geworben werden. Die Prozentzahl steht für den Anteil der Kosten beim Wareneinkauf. Dabei bilden die Logos den Durchschnittswert an Bio-Zutaten im letzten Jahr ab, bei Erstzertifizierung den Durchschnittswert der letzten drei Monate. Solange Küchen weniger als 20 Prozent ihrer Zutaten in Bio-Qualität beziehen, dürfen sie zwar auf den Einsatz von konkreten Zutaten in Bio-Qualität hinweisen, jedoch keines der drei Siegel nutzen.

Das bekannte und bereits zuvor in der Gemeinschaftsverpflegung genutzte staatliche Bio-Siegel darf weiterhin genutzt werden, allerdings nur zutatenbezogen. Das heißt, es darf auf der

Anzeige

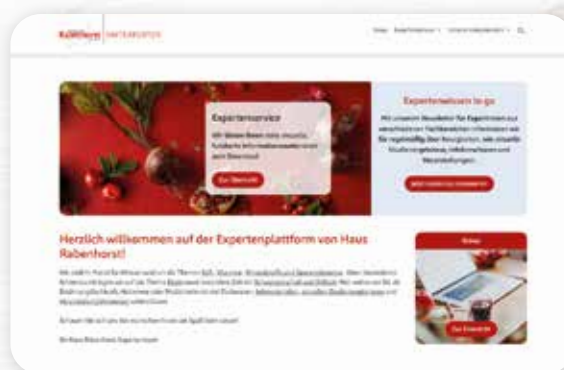
DURSTIG NACH WISSEN?

Die neue Expertenplattform von Haus Rabenhorst für Fachkräfte aus Ernährung, Medizin und Geburtshilfe bietet umfangreiches Fachwissen, anschauliche Info- und Beratungsmaterialien zum Download oder zum Bestellen, aktuelle Studienergebnisse und nützliche Veranstaltungshinweise rund um die Themen Saft, Vitamine, Mineralstoffe sowie Schwangerschaft und Stillzeit. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf dem Thema Eisen.

www.saftexperten.de



Fundierte Fakten rund um Saft, Mikronährstoffversorgung und pflanzenbetonte Ernährung





laut Bio-AHVV geforderten Liste von Bio-Zutaten genutzt werden oder auch auf einem Aufsteller, sofern alle Zutaten Bio-Qualität aufweisen. Ohne den direkten Bezug auf die Zutaten darf das staatliche Bio-Siegel seit Inkrafttreten der Bio-AHVV nicht mehr verwendet werden [12].

Informationen rund um den Nährwert

Informationen über den Nährwert von Lebensmitteln sind seit einigen Jahren auf vorverpackten Lebensmitteln verpflichtend vorgeschrieben. Aufgrund von standardisierten Herstellungsverfahren und Abfüllmengen hält sich der damit verbundene Aufwand in überschaubaren Grenzen. Ganz anders stellt sich die Situation in der Gemeinschaftsverpflegung dar, wo sich trotz einheitlicher Rezepturen und Speisepläne Abweichungen in der Zusammensetzung und Speisenqualität schwer ausschließen lassen und auch Portionsgrößen – bisweilen auf Wunsch einzelner Gäste – differieren können. Entsprechend sind Informationen über den Nährwert von Gerichten gesetzlich nicht verpflichtend und in der Praxis auch nur wenig verbreitet. Sie werden oft nur dort angeboten, wo gute Gründe dafürsprechen. Ein Beispiel ist die Versorgung in Krankenhäusern oder Einrichtungen für Menschen mit Essstörungen.

Wenn in der Gemeinschaftsverpflegung freiwillig über Nährwerte informiert wird, so muss dies nach den Vorgaben des Artikels 30 Absatz 5 EU-LMIV i. V. m. Artikel 32 i. V. m. Anhang XV LMIV geschehen. Danach ist es möglich, entweder allein den Brennwert (in kcal und kJ) zu kennzeichnen oder den Brennwert und die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz. Die Angaben werden auf 100 Gramm beziehungsweise pro 100 Milliliter bezogen. Sie dürfen sich auch auf eine Portion beziehen, sofern diese klar quantifiziert ist.

Grundsätzlich ist es zudem auch in der Gemeinschaftsverpflegung möglich, mit nährwertbezogenen Angaben wie „fettarm“ oder „reich an Vitamin C“ zu werben – vorausgesetzt, die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung, HCVO) sind erfüllt [13]. Danach darf etwa ein als „fettarm“ beworbenes Lebensmittel in Form eines Desserts, das eine feste Konsistenz aufweist, maximal drei Gramm Fett pro 100 Gramm enthalten. Die Werbung mit dem Gehalt an Vitamin C ist nur ab einem bestimmten Mindestgehalt erlaubt. Derlei Anforderungen lassen sich in den Prozessabläufen der Gemeinschaftsverpflegung nur schwer oder mit großem Aufwand sicherstellen. Es erscheint daher sinnvoller, auf entsprechende Informationen ganz zu verzichten, bevor falsche Nährwertinformationen verbreitet werden.

Literatur und Rechtsquellen

1. Pfefferle H, Hagspihl S, Clausen K. Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen, Ernährungs Umschau 2021; 8: M470_M483; doi: 10.4455/eu.2021.034
2. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV), ABl. L 304 vom 22.11.2011: 18–63
3. Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger: LMIV – Allergenhinweise bezüglich glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten – Stellungnahme Nr. 2016/06; J Verbr Lebensm 2016: 371
4. Zuberbier T et al. Proposal of 0.5 mg of protein/100 g of processed food as threshold for voluntary declaration of food allergen traces in processed food – A first step in an initiative to better inform patients and avoid fatal allergic reactions: A GA²LEN position paper, Allergy: 2022; 77 (6), 1736–1750; <https://doi.org/10.1111/all.15167>
5. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV), Artikel 1 V. v. 05.07.2017 BGBl. I: 2272 (Nr. 45)
6. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV), Artikel 1 V. v. 02.06.2021 BGBl. I: 1362 (Nr. 28)
7. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft/Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission. Im Konsens – So arbeitet die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (o.D.). Im Internet: www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/fileadmin/Dokumente/dlmbk_broschuere_a4_2023_barrierefrei_2023_doppelseiten.pdf (Zugriff v. 11.07.2024)
8. Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission. Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Neufassung vom 04. Dezember 2018. BAnz AT 20.12.2018 B1, GMBI 2018: 1174
9. Bund für Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Übersicht über die Öko-Basisverordnung und die ergänzenden Rechtsakte (o.D.). Im Internet: <https://www.boelw.de/themen/eu-oeko-verordnung/rechtsverordnungen/> (Zugriff vom 11.07.2024)
10. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Pressemitteilung Nr. 103/2023 vom 16. August 2023: Transparent und unternehmerfreundlich: Bio-Logo für Kantinen und Co. kommt. Im Internet: www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2023/103-bio-ahvv.html (Zugriff vom 08.07.2024)
11. Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung – Bio-AHVV), Artikel 1 V. v. 27.09.2023 BGBl. 2023 I Nr. 265
12. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Fragen und Antworten zur Bio-AHVV in Restaurants, Kantinen und Mensen. Im Internet: <https://www.oekolandbau.de/faq-bio-ahvv/> (Zugriff vom 11.07.2024)
13. Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (Health Claims-Verordnung – HCVO), ABl. L 404 vom 30.12.2006: 9–25

Dr. jur. Christina Rempe

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin,
 Fachautorin für Lebensmittelrecht, Lebensmittelkunde
 und Ernährungsbildung, Berlin
 E-Mail: kontakt@c-rempe.de