

Merkblatt
Neues Eichrecht
Stand: Februar 2017

1. Um was geht es?

Einige bisher gängige Glasformen entsprechen nach neuer Rechtslage nicht mehr den eichrechtlichen Anforderungen und dürfen streng genommen nicht mehr in geeichter Ausführung produziert werden, wobei es aber einen behördlichen Ermessensspielraum gibt und die Konformitätsbewertung stets von einer Einzelfallprüfung abhängt. Es gibt derzeit keine behördliche Anweisung, die das Inverkehrbringen bestimmter Glasformen in geeichter Ausführung pauschal untersagt.

Es kann jedoch bereits jetzt vorkommen, dass Gastronomen bisher gängige Glasformen beim Zulieferer nachkaufen möchten, diese Glasformen aber nicht mehr in geeichter Ausfertigung produziert und somit nicht mehr verkauft werden, da bestimmte Glasformen aufgrund unternehmensinterner Entscheidungen der Glashersteller nur noch als „glatte“ Ausführung produziert werden.

2. Welche Glasformen sind betroffen?

Betroffen sind vor allem Gläser mit großem Durchmesser (bauchige Gläser) und kleinen Nennvolumina (vor allem 2cl und 4cl), z.B. bestimmte Weingläser oder Cognacschwenker. Aufgrund der jeweiligen Einzelfallentscheidung der Behörde (Ermessensspielraum) und der im Verantwortungsbereich der Glashersteller liegenden internen Entscheidungen ist es derzeit nicht möglich eine pauschale Liste von betroffenen Glasformen zu erarbeiten.

3. Welchen Hintergrund hat die aktuelle Diskussion?

Ausschankmaße müssen nach neuer Rechtslage nun ausreichend empfindlich sein und eine ausreichend niedrige Ansprechschwelle besitzen. Das heißt: Ausschankmaße müssen nunmehr so ausgelegt sein, dass eine innerhalb bestimmter Fehlergrenzen vorgenommene Veränderung des Inhalts eine Höhenänderung von mindestens 2 mm am Rand bzw. an der Füllstandsmarkierung bewirkt.

Das Flüssigkeitslevel eines bis zum Füllstrich gefüllten Glases muss sich also bei der Hinzugabe einer sehr geringen Menge Flüssigkeit grundsätzlich um 2 mm verändern.

Bei Nennvolumen unter 200 ml entspricht die Fehlergrenze 5 %. Gibt man also z.B. 5 % von 2 cl in ein bis zum 2 cl - Füllstrich gefülltes Glas, müsste dies eine Höhenänderung des Flüssigkeitslevels von mindestens 2 mm am Rand bewirken. Gerade bei bauchigen Gläsern ist dies aus physikalischen Gründen schlicht nicht der Fall. Selbst wenn durch behördliches Ermessen eine Höhenänderung von 1 mm als ausreichend angesehen würde, ist auch diese Veränderung des Flüssigkeitslevels bei bestimmten Glasformen nicht gegeben.

4. Welche Praxisrelevanz ergibt sich dadurch für Gastronomen?

Beispiel: Ein Gastronom möchte ganz bestimmte Gläser nachkaufen, da die alten Gläser verschlissen/zu Bruch gegangen sind. Diese bestimmte Glasform wird aber nunmehr nur noch als ungeeichte Version verkauft. Möchte der Gastronom auch weiterhin diese bestimmte Glasform verwenden, wäre es für den Ausschank an den Gast dann z.B. notwendig, ein geeichtes Umfüllgefäß zu verwenden, aus welchem das Getränk vor den Augen des Gastes in die ungeeichten Gläser gefüllt wird. Das Umfüllen in beispielsweise kleine ungeeichte Spirituosengläser aus einem größeren geeichten Umfüllgefäß dürfte sich in vielen Fällen als praxisfern und unhandlich darstellen. Alternativ müsste der Gastronom auf andere dem neuen Eichrecht entsprechende Glasformen zurückgreifen.

Insbesondere die Glashersteller machen sich nun Gedanken zu dieser Thematik und handeln mitunter voreilig. Es kann also passieren, dass sich ein Glashersteller bzw. Glasveredler aus Vorsicht dazu entschließt, bestimmte Glasformen nur noch in ungeeichter Ausführung in Verkehr zu bringen. In diesem Fall können sich Gastronomen zum Beispiel bei anderen Glasherstellern bzw. Zulieferern informieren, ob die gewünschte Glasform als geeichte Version erworben werden kann.

5. Wie gehen die Behörden mit der neuen Problematik um?

Laut Aussage des Bayerischen Landesamtes wird aktuell unter den Eichbehörden diskutiert, wie man mit der neuen Rechtslage in der Praxis umgeht. Zumindest in Bayern ist man sich der praxisuntauglichen Folgen der neuen Rechtslage und auch der Auswirkungen auf das Gastgewerbe bewusst. Daher wird versucht, eine praxistaugliche Lösung zu finden. Bayern versucht sich aktuell mit den anderen Bundesländern zu koordinieren. Das Thema wird wohl auch in einem gemeinsamen Arbeitsausschuss besprochen werden. Ob dadurch eine bundeseinheitliche Vollzugspraxis erreicht wird, muss abgewartet werden.

6. Müssen Gastronomen mit Sanktionen rechnen, wenn sie weiterhin Gläser verwenden, die bei einer Kontrolle als nicht mehr Rechtskonform beanstandet werden?

Aktuell sieht es danach aus, dass zumindest die Gastronomie zunächst keine direkten Folgen bei behördlichen Kontrollen zu befürchten hat: Es besteht ein Bestandsschutz für Gläser, die nach alter Rechtslage ordnungsgemäß in Verkehr gebracht wurden. Diese dürfen auch weiterhin von Gastronomen verwendet werden. Außerdem gehen die Vollzugsbehörden bei Beanstandungen in der Regel primär gegen den Inverkehrbringer vor.