

Kennzeichnungspflicht am Kuchenbuffet

AUFKLÄRUNG ZUR ALLERGEN-VERORDNUNG Vereine als Festbetreiber in der Pflicht / Inhaltsstoffe schriftlich ausweisen

SCHIFFERSTADT (suk). Farbstoffe in Belegkirschen, ein Hauch von Walnuss, Soja-Extrakte: Die Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln, speziell bezüglich potenzieller Allergene, fordert nicht nur die Gastronomie heraus, sondern auch die Vereine. Tipps, wie es richtig geht, erhielten rund 35 interessierte Vertreter aus Mitgliedsvereinen der Kultur- und Sportvereinigung am Montagabend von Manfred Abele, einem Vertreter der Lebensmittelüberwachung des Rhein-Pfalz-Kreises.

Angeschrieben worden waren die Vereine, die als Betreiber von Waldfesten oder anderen öffentlichen Veranstaltungen mit großem Besucherstrom Verantwortung übernehmen. Dass das Thema Kennzeichnungspflicht eine große Rolle spielt, zeigte die Resonanz auf die Zusammenkunft. Kritisch sahen einige die Vorgaben insbesondere für die Ausrichtung von Kuchenbuffets. Ausgedröselt werden müssen die Inhaltsstoffe der meist gespendeten Backwerke nämlich in schriftlicher Form, um bei Bedarf einen Nachweis zur Hand zu haben.

Im Ernstfall kann Rechtsstreit folgen

„Es hört sich komplizierter an als es ist“, beruhigte Abele. Anhand eines Formblatts machte er das Vorgehen deutlich, das laut EU-Verordnung nun auch bei Vereinen notwendig geworden ist. „Bei Waldfesten sind die Vereine gewerblich, das heißt in größeren Einheiten, tätig“, machte Abele deutlich, weshalb die im Dezember 2014 neu aufgelegte Lebensmittelinformationsverordnung auch in dem Fall greift. Dass die Einhaltung der Vorgaben nicht nur den Kunden, sondern den Veranstaltern in gleicher Weise nutzen soll, stellte er ebenso heraus. „Wenn dem Gast etwas passiert, weil ein Allergen nicht ausgewiesen worden ist, dann haben Sie einen Rechtsstreit am Hals“, erklärte Abele.

Grundsätzlich appellierte der Kontrolleur an die Vereinsvertreter, jeden Kuchenspender für



Die Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln, speziell bezüglich potenzieller Allergene, fordert nicht nur die Gastronomie heraus, sondern auch die Vereine.

Foto: Archiv Grothe

die notwendigen Regularien zu sensibilisieren. „Geben Sie jedem Mitglied eine Kennzeichnungsliste in die Hand, die er ausgefüllt samt der Kuchenspende zurückgibt“, schlug er eine Vorgehensweise vor. Aus Sicherheitsgründen anzugeben, dass alle Inhaltsstoffe vorhanden sein können, sei nicht zulässig, sagte Abele auf Nachfrage. „Es dürfen nur die Allergene ausgewiesen werden, die tatsächlich möglich sind“, unterstrich er.

Kein Ei für die Käsesahne

Dass Konditoreien dazu angehalten sind, automatisch eine Liste der Inhaltsstoffe mitzugeben, geben sie Produkte zum Wiederverkauf heraus, ließ Abele ebenfalls als Antwort auf eine Frage wissen und ergänzte: „Bei Frostkuchen sind die Zusatzstoffe auf der Packung zu lesen.“ Durchaus großzügig seien die Lebensmittelkontrolleure des

Kreises bislang gewesen, beschwichtigte Abele. Als Beispiel nannte er Sahne- und Crêmetorten, die aus Privathaushalten für Kuchenbuffets gespendet wurden. „Die Stadt Speyer hat diese nicht zugelassen, wir aber durchaus“, merkte Abele an, nicht ohne die Voraussetzung der entsprechenden Kühlung zu nennen. Käsesahne mit Ei, lenkte er jedoch ein, solle unterlassen werden aufgrund der Salmonellengefahr.

Bedenken, die Kuchenspender durch die Vorgaben zu vergraulen, wurden bei einzelnen Vereinsvertretern laut. Der KuS-Vorsitzende Wolfgang Knobloch riet den Vereinen dazu, sich nicht durch Gedanken daran, was nicht geht, zu behindern, sondern zu überlegen, wie sich die Kennzeichnungspflicht in den eigenen Reihen am besten umsetzen lässt. „Wir kommen an den Verordnungen nicht vorbei“, machte er deutlich und zeigte sich gleich-

zeitig optimistisch: „Das System ist anwendungsfähig.“

Bezüglich der Kennzeichnung der Getränke - abgesehen von Wein - kam Christian Bauer als Vertreter der Eichbaum-Brauerei entgegen. Er kündigte an, vor dem ersten Waldfest eine Liste mit Zusatzstoffen zu erstellen, so dass diese von allen Vereinen bei Festivitäten ausgehängt werden kann.

ZUR SACHE

SCHIFFERSTADT (suk). Seit Dezember 2014 gilt die überarbeitete Lebensmittel-Informationsverordnung mit der Kennung "1169", die erstmals im Jahr 2011 festgeschrieben wurde. Das Ziel der Überarbeitung war eine Verbesserung des Verbraucherschutzes gewesen. Wichtigstes Merkmal: Allergiker sollen direkt erkennen, welche Inhaltsstoffe Lebensmittel enthalten, die möglicherweise zu Unver-

träglichkeiten führen. Hintergrund dessen sind Erhebungen die zeigen, dass mittlerweile etwa jeder vierte EU-Bürger von einer oder mehreren Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie betroffen ist. Mit der neuen Verordnung geht daher die Kennzeichnungspflicht loser Ware - also unverpackte Lebensmittel und Getränke - einher. Den Vereinsvertretern in Schifferstadt wurde ein Formblatt an die Hand gegeben, auf dem die zu kennzeichnenden Inhaltsstoffe aufgeführt sind. Angegeben werden müssen demnach - auch über das Kuchenbuffet hinaus - folgende Allergene: Eier, Fisch, Krebstiere, Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme, Lupine, Milch, Mandeln, Erd-, Wal-, Hasel-, Kaschu-, Perkan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-, Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulfite, Weichtiere.