

Neue Lebensmittel-Informationsverordnung: Pflichten für Sportvereine

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen Sportvereine, die unverpackte Lebensmittel z.B. bei Sport- und Vereinsfesten anbieten, die 14 häufigsten Allergene darin kennzeichnen. Wenn sie die Waren von Zulieferern erhalten, müssen sie diese verbindliche Kennzeichnung von den Zulieferern verlangen. Dies regelt die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV 1169/2011) im Art. 44 Abs. 1 lit. a LMIV. Sie löst nach einer zweijährigen Übergangszeit die vorherige Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LMKV 2000/13/EG ab.

Nach dem neuen Gesetz gelten Vereine als sog. „Lebensmittelunternehmer“, die die Pflicht haben, Lebensmittel, die den gesetzlichen Anforderungen nicht entsprechen, nicht in den Verkehr zu bringen.

Lebensmittelunternehmer sind demnach auch Vereine, wenn sie Speisen entgeltlich anbieten. Das gilt nicht nur für Vereinsgaststätten und den Verkauf bei Veranstaltungen. Auf eine Gewinnerzielungsabsicht kommt es dabei nicht an. Es genügt, dass die Abgabe der Lebensmittel entgeltlich erfolgt, also Einnahmen damit erzielt werden.

Ausgenommen ist "die gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln" im kleinen Rahmen (Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) über Lebensmittelhygiene). Das gilt etwa für Vereinsfeste, und -veranstaltungen oder die Verpflegungen von freiwilligen Helfern. Dass sich der Verkauf von Speisen auf Vereinsmitglieder beschränkt, spielt aber keine Rolle.

Der regelmäßige Verkauf von Speisen ist jedenfalls von den Regelungen nicht ausgenommen. Bietet z. B. ein Verein zur Betreuung von Kindern ein Mittagessen an, das im Gesamtentgelt für die Betreuung enthalten ist, gilt er als Lebensmittelunternehmer. Dasselbe trifft auf einen Schulförderverein zu, der gegen Entgelt eine Verpflegung für die Schüler/innen anbietet.

Auch Vereinsfeste, in deren Eintrittsgeld eine Abendverpflegung eingeschlossen ist oder ein Kuchenbasar werden im Sinne der LMIV mindestens in die Verantwortung genommen, einen evtl. beauftragten Caterer nur dann zuzulassen, wenn er die Vorgaben der LMIV bzw. der nationalen Durchführungsverordnung erfüllt.

Worauf müssen Vereine achten?

Künftig müssen also auch bei frisch zubereiteten Lebensmittel, die unverpackt für den sofortigen oder alsbaldigen Verzehr abgegeben werden, die nachstehenden allergie- oder unverträglichkeitssensiblen Zutaten sowie deren Derivate für den Verbraucher deutlich erkennbar gekennzeichnet werden:

- Gluten
- Krebstiere
- Ei
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch

- Laktose
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefel

Die Umsetzung der EU-Verordnung für Deutschland liegt seit dem 8. Juli mit dem "Entwurf einer Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend der "Information der Verbraucher über Lebensmittel" vor - wie sein Name ein sperriger Gesetzestext, an dem sich bis zu seiner Verabschiedung nicht mehr viel ändern wird.

Weblinks:

http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Allgemeine_Kennzeichnungsvorschriften/_Texte/ueberarbeitung-EU-Lebensmittel-Naehrwertkennzeichnungsrecht.html

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF>

Hannover, 17. September 2014