

Wiederbefüllbare Olivenölkännchen in Restaurants bald verboten

Aus Hygiene- und Produktsicherheitsgründen dürfen Kunden ab 2014 nur mehr Einwegflaschen am Tisch vorfinden



Olivenöl auf Restauranttischen darf ab 2014 in der Europäischen Union nur noch in verschlossenen, nicht wiederbefüllbaren Flaschen angeboten werden. Die EU-Kommission bestätigte laut Dow Jones News entsprechende Pläne am vergangenen Freitag. Es habe Betrugsfälle gegeben, bei denen Olivenöl in offenen Kännchen gepanscht wurde. Ein Sprecher verwies dabei auf Hygiene-Probleme. Abhilfe sollen Einwegflaschen schaffen, die beim Restaurant angeliefert werden, wie der Sprecher weiter erläuterte. Essigkaraffen oder Salz- und Pfefferstreuer, die ebenfalls in unversiegelten Gefäßen auf Restauranttischen zu

finden sind, werden im Gegensatz zu den Ölkännchen nicht verboten.

Zustimmung kommt auch von den EU-Landwirte- und -Genossenschaftsverbänden Copa-Cogeca. Die neuen Anforderungen garantieren den Konsumenten ein hochwertiges Produkt. Der Aktionsplan der Europäischen Kommission zur Verbesserung der Bestands- und Wettbewerbsfähigkeit des europäischen Olivenölsektors mache dadurch erste Fortschritte. Copa-Cogeca-Generalsekretär Pekka Pesonen ermutigte die EU-Kommission, weiterhin die Umsetzung der Qualitäts- und Kontrollaspekte des Plans fortzuführen, da weitere Maßnahmen wie die Standardisierung öffentlicher und privater Panel-Tests notwendig seien, damit diese Einstufungsmethode für Olivenöl in der gesamten EU und von allen Mitgliedstaaten des IOC (International Olive Council) in derselben Weise umgesetzt wird. Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum müsse für alle Kategorien von Olivenöl standardisiert werden. (Red./AIZ)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at