

# 18. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide - ein Rückblick -



**Alexander Meyer-Kretschmer** (VDM)

Der 18. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. fand vom 27. – 28. Juni 2011 in Detmold statt. 141 Besucher diskutierten unter der Leitung von **Alexander Meyer-Kretschmer (Verband Deutscher Mühlen e.V.)** aktuelle Themen des Lebensmittelrechts.

Nach der Eröffnung durch den Vizepräsidenten der AGF, Prof. Dr. **Meinolf G. Lindhauer** (Max Rubner-Institut) begann **Christiane Krüger** (Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft) mit der Vorstellung transparenter Informationen über Ergebnisse der amtlichen Betriebskontrollen – Kontrollbarometer. Mehr Transparenz in der Lebensmittelüberwachung bedeutet Stärkung des Verbrauchervertrauens, Anreiz für Lebensmittelbetriebe, Mängel abzustellen und positive Außendarstellung



**Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer** (Max Rubner-Institut)

behördlicher Arbeit. Diese Argumente haben dazu geführt, dass auf der 6. Verbraucherschutzministerkonferenz am 17.09.2010 in Potsdam der Prozess zur Entwicklung eines bundesweiten Transparenzsystems mit einem entsprechenden Beschlussvorschlag angestoßen und seitdem nachhaltig vorangetrieben wird. Eine Projektgruppe aus sechs Bundesländern und dem Bundesverbraucherschutzministerium hat unter Federführung von NRW innerhalb kürzester Zeit den Vorschlag für ein System zur Information der Verbraucher über Ergebnisse von Betriebskontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung erarbeitet. Die Verbraucherschutzminister haben sich im Mai 2011 mit einer Gegenstimme dafür ausgesprochen, dieses System einzuführen. Bei der Erarbeitung des Modells wurden folgende Aspekte maßgeblich berücksichtigt:

- Bundeseinheitliche, rechtlich verankerte Beurteilungsgrundlage
- Kostenneutralität/geringer Aufwand für die Behörden
- Verständlichkeit für den Verbraucher
- Aktualität und Sachlichkeit der Information
- Anreiz zur Verbesserung für den Lebensmittelunternehmer



**Christiane Krüger**  
(Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft)

Das entwickelte Transparenzsystem verwendet maßgebliche Teile der bundesweit einheitlichen Risikobeurteilung der Betriebe nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV RÜb), die seit 2007 von allen Lebensmittelüberwachungsbehörden durchgeführt wird. Im Rahmen der Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe werden Merkmale bewertet, die eine Aussage darüber zulassen, wie und in welchem Umfang der Lebensmittelunternehmer seiner Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit nachkommt. Zu den bewerteten Merkmalen gehören unter anderem Personalschulungen, Eigenkontrollsysteme, Temperaturkontrollen, die bauliche Beschaffenheit, Personal- und Produktionshygiene. Die Bewertung ist mit Punkten hinterlegt (maximal 80 Risikopunkte) und die Basis für eine graphische Darstellung im Transparenzsystem in Form eines Balkendiagramms („Kontrollbarometer“), die der Lebensmittelunternehmer zur Information der Verbraucherinnen und Verbraucher zu veröffentlichen hat. Das Balkendiagramm wird in drei Beurteilungsstufen unterteilt, denen assoziative Farben („Ampel“) zugeordnet sind (0-40 = grün, 41-60 = gelb, 61-80 = rot). Die ermittelte Summe wird im Balkendiagramm markiert. Neben dem aktuellen Ergebnis werden zusätzlich die Ergebnisse der letzten drei Kontrollen dargestellt und in einen amtlichen Aushang integriert. Nach jeder amtlichen Kontrolle wird eine Risikobeurteilung vorgenommen beziehungsweise die bestehende aktualisiert. Es werden keine Nachkontrollen außerhalb des fachlich erforderlichen Zeitrahmens auf Antrag des Lebensmittelunternehmers durchgeführt. Die Feststellung von Mängeln zieht in Abhängigkeit von deren Schweregrad Maßnahmen der Behörde bis hin zur Betriebsschließung nach sich. Das Transparenzsystem hat dabei keinen Einfluss auf Art und Umfang der behördlichen Maßnahmen. Erfasst werden alle Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen mit Ausnahme der landwirtschaftlichen Primärproduktion. Das System wird nach dem Inkrafttreten der Rechtsgrundlage nach Betriebsgruppen gestaffelt bundesweit eingeführt. Für die Vorbereitung der Veröffentlichung der einzelnen Stufen ist ein Zeitraum von jeweils sechs Monaten vorgesehen. Zur Schaffung einer bundeseinheitlichen Rechtsgrundlage ist die Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches geplant. Die genaue Ausgestaltung des Systems soll in einer Rechtsverordnung beschrieben werden.

**Christiane Jarke** (Symrise AG) referierte über erste Erfahrungen mit der neuen Aromenverordnung. Der Vortrag kam zu den folgenden Ergebnissen:



**Christiane Jarke**  
(Symrise AG)

- Mehr als 90% aller Fragen werden zu den neuen Kennzeichnungsregeln für natürliche Aromen gestellt.
  - Die Verwendung des Begriffs "natürlich" ist optional, die Vorgaben von Artikel 16 sind im Falle der Verwendung jedoch zu beachten. Es dürfen wie bisher nur natürliche Aromastoffe und/oder Aromaextrakte enthalten sein
  - Für die Kennzeichnung von natürlichen Aromen aus Sicht der Aromenhersteller (B2B) ergeben sich je nach Zusammensetzung die Kennzeichnungsmöglichkeiten „Natürliches (X)-Aroma“, „Natürliches (X)-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“, „Natürliches Aroma“ oder „Natürliche Aromastoffe“.
  - Eine Interpretationshilfe stellt das ECHA Guidance Document dar.
  - Bei der Kennzeichnung von Aromen im Endkundengeschäft (B2C) liegt die Verantwortung beim Lebensmittelhersteller.
  - Die Kennzeichnung erfolgt durch den Begriff "Aroma" oder eine genauere Bezeichnung.
- Nach Auffassung der Lebensmittelindustrie kann die Verkehrsbezeichnung des Aromenlieferanten "durchdeklariert" werden (wie bei allen anderen Zutaten), unabhängig von der geschmacklichen Erkennbarkeit der Ausgangsmaterialien der verwendeten natürlichen Aromen.
  - Interpretationshilfen gibt in diesem Fall das ECHA Guidance Document.



**Helmut Martell**  
(VDB e.V.)

RA **Helmut Martell** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.) erläuterte Neuerungen im Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG). Mit der UWG-Novelle aus dem Jahre 2008 ist unter anderem die EG-Richtlinie über unlautere Geschäftspraktiken in das deutsche Recht umgesetzt worden. Damit verfolgt das UWG – stärker noch als in der Vergangenheit – die informierte Kaufentscheidung des Verbrauchers zu gewährleisten. Dazu soll neben § 5 UWG, der zahlreiche Tatbestände von irreführenden Angaben enthält, auch der neu geschaffene § 5 a UWG dienen, der mehrere Tatbestände einer Irreführung oder unzureichenden Information des Verbrauchers durch das Unterlassen wesentlicher, für die Kaufentscheidung erheblicher Informationen enthält. Die Verpflichtung zur Angabe dieser Informationen ergänzt die lebensmittelrechtlichen Vorschriften, so dass der Fall eintreten kann, dass auch bei Erfüllung aller lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsgebote noch Raum für eine Irreführung durch Unterlassen bestehen kann. Erste Urteile, die teilweise auch zu dem früheren Recht ergangen sind, liegen vor. Sie beziehen sich auf unvollständige Angaben

bei einem werblich herausgestellten Umwelt-Sponsoring, auf das in der Werbung und in der Etikettierung hingewiesen worden ist.

Bei Erzeugnissen des allgemeinen Verkehrs ist bei Angaben und in der Werbung auf den normativen Durchschnittsverbraucher abzustellen, der durchschnittlich informiert und durchschnittlich aufmerksam bei seiner Kaufentscheidung ist. Richtet sich die Werbung und Kennzeichnung dagegen an bestimmte besonders schutzbedürftige Verbrauchergruppen (Kinder, ältere Menschen, sprachungewandte Ausländer) dann ist auf deren Verständnismöglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Bestimmte Formen der kinderbezogenen Werbung sind nunmehr kategorisch verboten. Die Vorschriften für die Verwendung von Prüfsiegeln sind präzisiert und verschärft worden. Auch hierzu ist mittlerweile eine umfangreiche Rechtsprechung ergangen. Im Gegensatz zu dem früheren UWG gelten die neuen Vorschriften nicht nur bei der Geschäftsanbahnung, sondern auch bei der Vertragsdurchführung. Das UWG sieht als Sanktionen Unterlassungs- und Beseitigungsansprüche, teilweise auch Schadenersatzansprüche und Gewinnabschöpfungsansprüche vor.

Dr. **Markus Grube** (Krell Weyland Grube, Rechtsanwälte) sprach über das nationale Zusatzstoffrecht und die Glucosamin-Entscheidung des Bundesgerichtshofes vom 15. Juli 2010. Mit der Anfang des Jahres veröffentlichten Begründung zu seiner „Glucosamin-Entscheidung“ vom 15.07.2010 hat der BGH Bewegung in das nationale Zusatzstoffrecht gebracht. Bislang hielten die nationalen Behörden an der in § 2 Abs. 3 Satz 2 LFGB enthaltenen „Gleichstellungsregelung“ trotz massiver Kritik aus der juristischen Literatur unbeirrbar fest. In § 2 Abs. 3 Satz 2 Nr. 1 LFGB stellt das Gesetz Stoffe mit oder ohne Nährwert den Lebensmittel-Zusatzstoffen gleich, wenn sie üblicherweise weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Zutat eines Lebensmittels ver-



Dr. **Markus Grube**  
(Krell Weyland Grube,  
Rechtsanwälte)

wendet und einem Lebensmittel aus anderen als technologischen Gründen beim Herstellen oder Behandeln zugesetzt werden, wodurch sie selbst oder ihre Abbau- oder Reaktionsprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können. Von der Gleichstellung ausgenommen sind solche Stoffe, die natürlicher Herkunft oder den natürlich chemischen gleich sind und nach allgemeiner Verkehrsauffassung überwiegend wegen ihres Nähr-, Geruchs- oder Geschmackswertes oder als Genussmittel verwendet werden. Weiter werden in den Nummern 2 bis 4 auch Mineralstoffe, Spurenelemente sowie deren Verbindungen (außer Kochsalz), Aminosäuren und deren Derivate, Vitamin A und D sowie deren Derivate den Zusatzstoffen gleichgestellt. Aus dieser Gleichstellung folgte bislang, dass auch diese Stoffe dem Verbot des § 6 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a) LFGB unterfielen. Danach durften also weder Zusatzstoffe noch den Zusatzstoffen gleichgestellte Stoffe ohne ausdrückliche Zulassung oder Genehmigung in Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden. Da für diese Stoffe keine gesetzlichen Zulassungsregelungen existierten, war für jedes Lebensmittel, in dem diese Stoffe enthalten waren, eine Ausnahmegenehmigung beim Bundesinstitut für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) einzuholen. Seit Inkrafttreten der europäischen Zusatzstoff-Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 im Januar des Jahres 2009 stand diese Regelung jedoch aufgrund ihrer Unvereinbarkeit mit dem nunmehr geltenden europäischen Zusatzstoffrecht in der Kritik. Mit der europäischen Zusatzstoff-Verordnung existierte nun nämlich eine dem nationalen Recht insoweit übergeordnete Regelung im Bereich der Zusatzstoffe, die diesen Bereich abschließend regelte und keine der Gleichstellungsregelung entsprechende Vorschrift kennt. Von der juristischen Literatur wurde deshalb gefordert, die ihrer Ansicht nach unionsrechtswidrige Regelung nicht weiter anzuwenden. Zur Frage der Vereinbarkeit der nationalen Gleichstellungsregelung mit Unionsrecht hat sich sodann erstmals der BGH in seiner Glucosamin-Entscheidung eindeutig geäußert: Hierin stellt er fest, dass die nationale Gleichstellungsregelung mit übergeordnetem Unionsrecht nicht vereinbar ist. Die einschlägigen Vorschriften zum „nationalen Zusatzstoffbegriff“ sind nach Auffassung des BGH gemessen an den Maßstäben des EuGH und des einschlägigen Unionsrechts unverhältnismäßige Beschränkungen der Vermarktung „sicherer Lebensmittel“ und deshalb nicht anwendbar. Es ist deshalb allein auf der Grundlage des Art. 14 der Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu entscheiden, ob ein Stoff sicher und deshalb verwendbar oder unsicher und deshalb nicht verwendbar ist. Das nationale Zusatzstoffverbot für den Zusatzstoffen gleichgestellte Stoffe stellt eine nicht mit dem Gesundheitsschutz zu rechtfertigende Einschränkung des freien Warenverkehrs in der Europäischen Union dar. Ein solches Verbot im Bereich des Gesundheitsschutzes ist nämlich nur dann im nationalen Alleingang möglich, wenn es dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit entspricht. Dafür ist ein leicht zugängliches und innerhalb eines angemessenen Zeitraumes abzuschließendes Verfahren erforderlich, das es den Wirtschaftsteilnehmern ermöglicht, die Aufnahme des Nährstoffs in die nationale Liste der zugelassenen Nährstoffe zu erreichen. Dabei muss vorgesehen sein, dass der Aufnahmeantrag nur dann abgelehnt werden darf, wenn eine eingehende einzelfallbezogene Prüfung, bei der die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse berücksichtigt werden, ergibt, dass der Stoff tatsächlich ein Risiko für die Gesundheit der Bevölkerung birgt. Außerdem muss eine ablehnende Entscheidung im Rahmen eines gerichtlichen Verfahrens angefochten werden können. Die für die Zulassung der den Zusatzstoffen gleichgestellten Stoffe einschlägigen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts entsprechen diesen Anforderungen nicht. Das Verbot stellt deshalb eine unverhältnismäßige Beschränkung der Vermarktung „sicherer Lebensmittel“ dar und ist deshalb unanwendbar. Deshalb dürfen die diesem Urteil zu Grunde liegenden Nahrungsergänzungsmittel zum Aufbau beanspruchter Gelenke mit Glucosaminsulfat und Chondroitinsulfat ohne eine entsprechende Ausnahmegenehmigung frei vermarktet werden, sofern hiervon keine Gesundheitsgefahren ausgehen, wofür in dem Verfahren keine Anhaltspunkte vorlagen. Dies gilt auch für alle anderen den Zusatzstoffen „gleichgestellten Stoffe“, wie z. B. Koffein, Taurin etc. Sofern keine Anhaltspunkte für eine Gesundheitsgefährdung durch den Verzehr der dieser Stoffe ausgeschlossen werden kann, können Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten, künftig auch ohne Genehmigung auf den Markt gebracht werden.

Zur Verdeutlichung der Bedeutung des Urteils soll folgendes Beispiel dienen:

„Energy-Brötchen: *„Keine Zeit zu frühstücken? Nehmen Sie Ihren Kaffee mit dem Brötchen zu sich.“*

Für das Inverkehrbringen eines „Energy-Brötchens“, bei dessen Herstellung die Zutaten Koffein und Taurin verwendet werden, musste bislang vor seinem Inverkehrbringen eine Ausnahmegenehmigung gem. § 68 LFGB beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden. Im Rahmen dieses Genehmigungsverfahrens oblag dem Antragsteller die Beweislast für die gesundheitliche Unbedenklichkeit seines Produktes. Diese Beweislastverteilung steht laut BGH jedoch im Widerspruch zu dem in Art. 14 Basis-Verordnung niedergelegten Grundprinzip des Lebensmittelrechts, wonach nur (erweislich) nicht sichere Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen. Deshalb hat der BGH die Gleichstellungsregelung in Ihrer heutigen Form für nicht anwendbar erklärt, so dass das „Energy-Brötchen“ heute auch ohne Ausnahmegenehmigung auf den Markt gebracht werden darf.

Zwar hatte sich der BGH in der Glucosamin-Entscheidung nur mit § 2 Abs. 3 Satz 2 Nr. 1 LFGB auseinandergesetzt. Die der Unvereinbarkeit zu Grunde liegenden Bedenken bestehen jedoch gleichfalls für die in den Nummern 2 bis 4 ebenfalls gleichgestellten Stoffe.

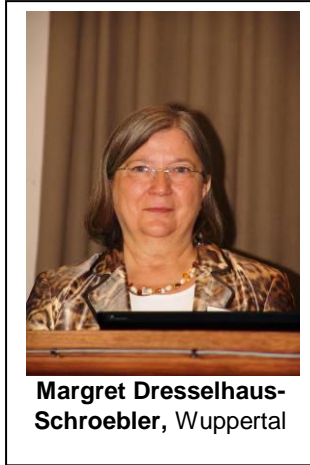
Mit diesem Urteil stellt der BGH also den Bestand des § 2 Abs. 3 Satz 2 LFGB grundsätzlich in Frage. So ist es für die Zukunft auch denkbar, Backwaren, die mit Mineralstoffen wie z. B. Eisen angereichert sind, ohne vorherige Genehmigung auf den Markt zu bringen.

**Margret Dresselhaus-Schroebl**, Wuppertal gab einen Einblick in aktuelle Gerichtsurteile und deren Auswirkungen.

*EuGH: Verkehrsbezeichnung „reine Schokolade“ verstößt gegen Unionsrecht*

(Urteil des Gerichtshofes der Europäischen Union vom 25.11.2010 – C - 47/09 -)

Leitsatz: Italien hat gegen Unionsrecht verstoßen, indem es die Bezeichnung „reine Schokolade“ zugelassen hat.



**Margret Dresselhaus-Schroebl**, Wuppertal

Die Europäische Union hat eine vollständige Harmonisierung der Verkehrsbezeichnungen von Kakao- und Schokoladeprodukten vorgenommen, um die Einheit des Binnenmarktes zu gewährleisten. Diese Verkehrsbezeichnungen sind verbindlich und zugleich den aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten. Die Verkehrsbezeichnung „reine Schokolade“ ist nicht vorgesehen. Wenn Schokolade(-erzeugnisse) einen Anteil von höchstens 5 % an anderen pflanzlichen Fetten als Kakaobutter (Ersatzfette genannt) enthalten, bleibt ihre Bezeichnung unverändert, aber ihr Etikett muss den speziellen Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“ in Fettdruck aufweisen. Die italienische Regelung, Schokolade, die keine Ersatzfette enthält, als „reine Schokolade“ zu bezeichnen, widerspricht dem durch das Unionsrecht geschaffenen System der Verkehrsbezeichnungen. Eine korrekte Unterrichtung der Verbraucher, dass keine Ersatzfette enthalten sind, ist nur durch die Angabe auf dem Etikett gewährleistet.

*Veröffentlichung im Internet nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)*

(Beschluss des Oberverwaltungsgerichts Saarlouis vom 03.02.2011, Az. 3 A 270/10 (3 K 228/10))

Leitsätze (amtliche):

1. § 5 Abs. 1 Satz 2 VIG gewährt der zuständigen Stelle die Befugnis zu einer aktiven, antragsunabhängigen Informationserteilung.
2. Einer Veröffentlichung kürzlich festgestellter erheblicher Verstöße gegen das LFGB im Internet durch die zuständige Behörde steht nicht entgegen, dass die festgestellten Mängel zwischenzeitlich beseitigt wurden. Der Rechtsstreit vor dem VG Saarland in erster Instanz und dem OVG Saarlouis bestand zwischen dem Inhaber einer Bäckerei und dem Landesamt für Gesundheit. Der Bäcker hatte es unterlassen, seine Betriebsräume in einem der Verordnung 852/04 (EG) über Lebensmittelhygiene entsprechenden Zustand zu halten. Vorgefunden wurden gravierende Mängel baulicher und hygienischer Art, die ein einwandfreies Herstellen, Vorrätighalten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln nicht mehr gewährleisteten. Verfahrensgrundsätze zur Verhinderung solcher Mängel wurden vom Bäcker weder eingerichtet noch durchgeführt oder dokumentiert.

Das OVG Saarlouis entschied, dass das Landesamt für Gesundheit ohne vorherigen Antrag Verstöße gegen Hygienevorschriften im Internet zur Information von Verbrauchern veröffentlichen darf. Die Veröffentlichung festgestellter erheblicher Verstöße ist auch zulässig, wenn diese zwischenzeitlich beseitigt wurden. Informationen über Mängel aus der jüngeren Vergangenheit seien dazu geeignet, zur Transparenz am Markt beizutragen. Ebenso sei nicht erforderlich, dass von den in Rede stehenden Lebensmitteln, bereits eine Gesundheitsgefährdung ausgehe. Es reiche aus, wenn durch die Hygieneverstöße die Herstellung und das Inverkehrbringen einwandfreier Lebensmittel nicht mehr gewährleistet sei.

*Kein Anspruch auf Einsichtnahme in Protokolle der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission*

(Urteil des Oberverwaltungsgerichtes Nordrhein-Westfalen vom 02.11.2010, Az.: 8 A 475/10)

Leitsätze:

1. Die nach § 16 Abs. 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gebildete Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission ist eine Behörde des Bundes im Sinne von § 1 Abs. 1 Satz 1 Informationsfreiheitsgesetz (IFG) und damit (selbst) auskunftsverpflichtete Stelle.
2. Soweit die Protokolle dieser Kommission und ihrer Ausschüsse nicht auf die reinen Beratungsergebnisse beschränkt sind, sondern den Beratungsverlauf wiedergeben, steht einer Einsichtnahme in die Protokolle der Ausschlussgrund des § 3 Nr. 3 b IFG entgegen, durch den eine offene Meinungsbildung und eine effektive, funktionsfähige und neutrale Entscheidungsfindung gewährleistet werden soll. Durch das Bekanntwerden der Protokolle würde die notwendige Vertraulichkeit der Beratung der Kommission beeinträchtigt werden. Ohne den Schutz der Vertraulichkeit bestünde die Gefahr, dass bei zukünftigen Beratungen die für eine effektive Arbeit erforderliche Atmosphäre der Offenheit und Unbefangenheit fehlt.

Der Kläger ist Geschäftsführer von Foodwatch e.V.; er hatte - gestützt auf das Gesetz zur Regelung des Zugangs zu Informationen des Bundes (Informationsfreiheitsgesetz - IFG) - Einsicht in bestimmte Protokolle der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission bzw. einiger Fachausschüsse begehrt. Diesen Antrag hatte die Kommission vor allem mit dem Argument abgelehnt, sie sei keine Behörde im Sinne des IFG. Das Verwaltungsgericht hat die Klage abgelehnt. Die Kommission sei zwar eine Behörde, sie könne sich aber auf den Versagungsgrund des § 3 Nr. 4 IFG (besonderes Amtsgeheimnis) berufen. Das OVG hat die Entscheidung im Ergebnis bestätigt, allerdings sein Urteil auf den Ausschlussgrund des § 3 Nr. 3 b IFG (Vertraulichkeit der Beratung von Behörden) gestützt, durch den eine offene Meinungsbildung und eine effektive, funktionsfähige

ge und neutrale Entscheidungsfindung gewährleistet werden solle. Soweit es um die in den Protokollen enthaltenen bloßen Beratungsergebnisse ging, hat die Kommission in der mündlichen Verhandlung dem Kläger die Einsichtnahme in die Protokolle zugesichert.

Nussecken mit Kuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur

(Urteil des Verwaltungsgerichts Trier vom 17.02.2011, Az.: 2 K 767/10 TR)

Die Nussecken wurden lose an den Verbraucher abgegeben und waren auf einem Schild an der Ware als „Nussecken mit Kuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur“ bezeichnet. Die analytischen Untersuchungsergebnisse des Überzuges bestätigten, dass er - wie angegeben – aus einer Mischung von Schokoladenkuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur bestand. Damit entspreche die Überzugsmasse lt. amtlichem Gutachten nicht den Anforderungen der Kakao-Verordnung für Schokoladenkuvertüre. Die Mischung stelle vielmehr eine kakaohaltige Fettglasur dar, die als solche auch bezeichnet werden müsse.

Die Klägerin – Betreiberin einer Bäckereifiliale - widersprach der kostenpflichtigen Belehrung, die Bezeichnung des Überzuges sei zutreffend und gebe die Ausgangsprodukte zur Herstellung zutreffend wieder. Eine Verwechslungsgefahr bestehe nicht. Dieser Argumentation folgte die Behörde nicht, sondern ergänzte, die Bezeichnung „Nussecken mit Kuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur“ sei zur Irreführung und Täuschung des Verbrauchers geeignet (§ 11 Abs. 1 u. 2 LFGB). Das Gericht verneinte eine Irreführung und Täuschung des Verbrauchers. Insofern lag kein Verstoß gegen § 11 Abs. 1 u. 2 LFGB und die Vorgaben der Kakoverordnung vor. Das Gericht hob die Bescheide auf und lies die Berufung gegen das Urteil nicht zu.

Bäckerei mit Kaffeeausschank muss im Verkaufsbereich nicht zwingend eigenes Handwaschbecken vorhalten

(Urteil des Verwaltungsgerichts Berlin vom 20.01.2011, Az.: 14 A 91.08)

Die Veterinär- und Lebensmittelaufsicht Zehlendorf-Steglitz forderte den Betreiber einer Bäckereifiliale in einem Einkaufscenter auf, im Tresenbereich ein Handwaschbecken zu installieren. Es wurde nicht als ausreichend angesehen, dass sich im Vorbereitungsraum – je nach Standpunkt der VerkäuferInnen am Tresen – 5,5 bis 11 Meter entfernt, ein Handwaschbecken befand. Die Benutzung des Handwaschbeckens im Vorbereitungsraum sei auch deshalb unrealistisch, weil dazu der Verkaufsraum unbeaufsichtigt gelassen werden müsse und die Kunden in diesem Fall ungehinderten Zutritt hinter den Tresen hätten. Das Gericht entschied, dass eine Bäckerei mit Verkaufstresen, die auch Kaffee zubereitet und verkauft, im Verkaufsbereich kein eigenes Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhalten muss, wenn im nahen Vorbereitungsraum bereits ein derartiges Becken existiert. Die europäische Lebensmittelhygieneverordnung sieht lediglich vor, dass ein Waschbecken an einem "geeigneten" Standort angebracht werden muss. Als „geeignet“ ist ein Standort anzusehen, wenn eine Handwäsche aufgrund der Nähe von Vorbereitungs- und Verkaufsbereich binnen einer Minute durchgeführt werden kann. Auch besteht in einer Bäckerei nur eine geringe Gefahr die Lebensmittel beim Verkauf zu verunreinigen, wenn – wie im vorliegenden Fall durch Arbeitsanweisung geregelt - die Mitarbeiter stets Hilfsmittel wie Zangen und Tüten benutzen und mit den verkauften Lebensmitteln nicht direkt in Kontakt kommen.

Belegte Brötchen mit kühlpflichtigen Fleischerzeugnissen wurden in den Kühltheken von Bäckereifilialen zu warm gelagert

(Urteil des Amtsgerichts Erlangen vom 20.07.2010, Az.: 9 OWi 358 Js 227/08)

Zwischen 2006 und 2008 wurden im Rahmen von Betriebskontrollen die Temperaturen in den Verkaufstheken von mehreren Bäckereifilialen eines Betreibers gemessen und für zu hoch befunden. Bereits 2006 wurde der Verantwortliche belehrt, dass die Lagertemperatur von Sandwiches mit Fleischerzeugnissen (gekochter Schinken, Salami, Leberkäse) in der Kühltheke max. + 7°C betragen dürfe. Bei weiteren Kontrollen wurden erneut deutlich höhere Temperaturen, zuletzt zwischen 10,2 und 18,9 °C gemessen. Die Temperaturen wurden nicht im Kern sondern in der Umgebungsluft der belegten Brötchen gemessen. Gegen diese Art der Temperaturmessung wandte sich der Beklagte, doch eigene Vergleichsmessungen der Lebensmittelkontrolleure und ein Sachverständigengutachten konnten die Zweifel an der Messung entkräften. Daraus folgerte das Gericht, dass zumindest in 2008 deutliche Temperaturüberschreitungen vorlagen. Werden Brötchen, mit leicht verderblichen Fleischerzeugnissen belegt, bei höheren Temperaturen als + 7°C gelagert und in den Verkehr gebracht, besteht die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung im Sinne von § 3 der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV).

RA **Helmut Martell** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.) erklärte die neuen Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches aus Sicht der Lebensmittelindustrie.

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches besitzen eine bedeutsame Orientierungsfunktion für alle am Lebensmittelverkehr Beteiligten. Auch im europäischen Binnenmarkt, der nicht nur die Warenverkehrsfreiheit, sondern bei national abweichenden Verkehrsauffassungen auch den Zugang zu generischen Verkehrsbezeichnungen des Ziellandes) gewährleistet (z.B. Aceto, Bier, Remoulade), behalten nationale Leitsätze wie die des Deutschen Lebensmittelbuches, des Codex Austriacus oder des französischen Recueil des Usages ihre Bedeutung. Durch die im Gefolge der sogenannten Cassis-Rechtsprechung erfolgte wechselseitige Anerkennung abweichender Verkehrsauffassungen sind die in früheren Jahrzehnten bestehenden innergemeinschaftlichen Handelsbarrieren pragmatisch überwunden worden.



Aufgabe der Lebensmittelbuchkommission ist es, die allgemeine Verkehrsauffassung zu Lebensmitteln objektiv zu beschreiben und in Form von Leitsätzen niederzulegen, die nach rechtlicher und fachlicher Prüfung durch die zuständigen Ressortsministerien als zutreffender Ausdruck der Verkehrsauffassung veröffentlicht werden. Wegen ihres deskriptiven und nicht präskriptiven Charakters ist die Perspektive der Leitsätze notwendiger Weise retrospektiv bis gegenwartsbezogen. Damit stehen sie in einem ständigen Spannungsverhältnis zwischen Tradition und Innovation. Dieses Spannungsverhältnis kann in aller Regel durch eine aufklärende Kennzeichnung gelöst werden, wenn Hersteller Erzeugnisse auf den Markt bringen, die in bestimmten Merkmalen von den Beschreibungen der Leitsätze abweichen (vgl. hierzu auch die amtliche Vorbemerkung zu den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches). Rechtlich handelt es sich bei den Leitsätzen nicht um Rechtsnormen, sondern um „generalisierte Sachverständigengutachten von besonderem Gewicht“. Weil sie keinen Normcharakter aufweisen, kann von ihnen unter ausreichender Kenntlich-

machung der Abweichung abgewichen werden. Die Wirtschaft wendet sich gegen Grenzüberschreitungen der Lebensmittelbuchkommission, die darin bestehen können, dass Leitsätze nicht die tatsächlich vorhandene allgemeine Verkehrsauffassung protokollieren, sondern gestaltend (als Quasi-Gesetzgeber) eine wünschenswerte Verkehrsauffassung vorschreiben. Solche Grenzüberschreitungen hat es in der Vergangenheit gegeben und es werden vermutlich auch in der Zukunft solche Versuche unternommen werden. Diese Kompetenz zur Regelsetzung steht der 32-köpfigen, vom BMELV im Einvernehmen mit dem BMWi berufenen Deutschen Lebensmittelbuchkommission nicht zu; sie würde im Übrigen auch gegen das Parlamentsmonopol verstoßen. Insoweit missverständliche Formulierungen in der Bundestagsdrucksache 7/255 zur Reform des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sind auf einhellige Kritik von Verfassungsjuristen gestoßen (vgl. neuestens Loschelder, Deutsches Lebensmittelbuch, in: FS für Michael Welsch, Hamburg 2010, m.w.N.). In jüngster Zeit ist der Entwurf eines allgemeinen *Leitsatzes mit allgemeinen Grundsätzen zu Bezeichnungen, Angaben und Aufmachungen beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln* auf Kritik der Wirtschaft gestoßen (vgl. Erklärung des Rechtsausschusses des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) vom November 2010). Mit diesem Entwurf soll der Versuch unternommen werden, ergänzend zu den gesetzlichen Vorschriften Merkmale im Blick auf die Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung zu beschreiben, die für die Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln bedeutsam sind. Der gegenwärtige Entwurf erfüllt – abgesehen von redaktionellen Unzulänglichkeiten – die selbst gesteckten Ziele nicht, weil er sich entweder in Allgemeinplätzen erschöpft oder schlicht gesetzliche Regelungen wiederholt. Er könnte sich aber – so der Verdacht – als der Beginn eines gesetzergänzenden Regelwerks herausstellen. Dafür besteht nach einer weit geteilten Auffassung in der Lebensmittelwirtschaft weder eine Befugnis der Lebensmittelbuch-Kommission, noch im Blick auf die detaillierten gesetzlichen Anforderungen und die umfangreiche Einzelfall-Rechtsprechung ein Bedarf.

Konformität von Verpackungsmitteln – ein kritischer Rückblick aus Sicht der Überwachung wurde von Dr. **Beate Brauer** (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe) übermittelt. Verpackungsmittel sind durch Bedarfsgegenständerecht allgemein und z.T. speziell geregelt. Gemäß Art. 3 (1) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sind Materialien und Gegenstände nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind,

- a. die menschliche Gesundheit zu gefährden
- b. eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der LM herbeizuführen
- c. eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der LM herbeizuführen.

In Art. 5 dieser Verordnung wird die Möglichkeit eröffnet, für die in Anlage 1 genannten, zahlreichen Gruppen von Materialien und Gegenständen Einzelmaßnahmen zu erlassen. Von dieser Möglichkeit wurde z.B. im Hinblick auf Kunststoffe, Kunststoffrecyclate, Zellglas und Keramik Gebrauch gemacht. Nicht spezifisch durch EU-Recht geregelt sind z.B. Papier, Druckfarben oder Klebstoffe.

Die umfangreichste spezifische Regelung existiert im Kunststoffsektor (Verordnung (EU) Nr. 10/2011). Sie beruht auf zwei Positivlisten mit zugelassenen Monomeren und Additiven (ca. 900 Stoffe). Ein Globalmigrationsgrenzwert gibt vor, ab welcher Migrationsrate ein Lebensmittel in unverträglicher Weise i.S.v. Art. 3 (1) b VO (EG) Nr. 1935/2004 verändert wird. Spezifische Migrationsgrenzwerte (SML) beruhen auf toxikologischen Abschätzungen und spezifizieren Art. 3 (1) a dieser Verordnung.

Sofern in lässigem Jargon einmal von „ungeregelten Bereichen“ die Rede sein sollte, so sind damit Materialien oder Stoffe gemeint, welche nicht spezifisch, sondern ausschließlich durch Art. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004 geregelt sind, nämlich:

- Materialien, wie Papier, Druckfarben etc. (s.o.)
- Stoffe, wie NIAS in Kunststoffmaterialien (not intentionally added substances, Reaktionsprodukte und Verunreinigungen der verwendeten Stoffe), welche ausdrücklich von der spezifischen Regelung ausgenommen sind.

Die Erfahrungen aus der Kontrolle von Verpackungsmitteln haben gezeigt, dass es gerade in den sog. unregulierten Bereichen häufig zu Befunden kommt, die sich rechtlich schwer einordnen lassen. Dies wird an Beispielen aus dem Sektor des Papierrecyclings und der Druckfarben gezeigt. In der Praxis kommt es immer wieder vor, dass toxikologisch unbewertete Stoffe aus Verpackungsmitteln auf das Füllgut übergehen. Die Problematik besteht darin, dass die amtliche Überwachung in diesen Fällen nicht beweisen kann, dass eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit bei den übergehenden Mengen in Betracht gezogen werden muss, der Unternehmer andererseits die Konformität mit Art. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004 auch nicht nachweisen kann.

Um die Unternehmer stärker in die Pflicht des Konformitätsnachweises zu nehmen, hat die Europäische Kommission die GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 in Kraft gesetzt sowie Pflichten zur Deklaration der Konformität erlassen, welche aber nur für die spezifisch geregelten Materialien gelten. Demgegenüber hat die deutsche Bundesregierung die Absicht, die gegenwärtigen Problemfelder, nämlich die Kontamination von Recyclingpapier mit Mineralöl und die Druckfarben spezifisch stofflich zu regeln.

Es erhebt sich die Frage, ob Maßnahmen der Konformitätsarbeit (Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, Regelungen zu Konformitätserklärungen) eine Möglichkeit darstellen, um gerade in den nicht spezifisch geregelten Bereichen die Sicherheit der Produkte im Hinblick auf Stoffübergänge zu verbessern. Dazu ist es notwendig, die z.T. sehr allgemein gehaltenen Regelungen der GMP-Verordnung zu interpretieren, um auch die lediglich implizit enthaltenen Aussagen zu erfassen. Dieser Aufgabe hat sich die Ad hoc Arbeitsgruppe „Richt- und Leitlinien zur VO 2023/2006“ der ALS-AG „Bedarfsgegenstände“ angenommen und entsprechende Leitlinien veröffentlicht:

- Rahmenpapier  
Interpretation der amtlichen Überwachung im Hinblick auf die Anforderungen an Dokumentationspflichten aufgrund der Verordnung 2023/2006 und der Vorschriften zu Konformitätserklärungen:  
J. Verbr. Lebensm. (2009) 4: 411- 419
- Konkretisierendes Papier mit Beispielen, auch für Unternehmer gedacht:  
J. Verbr. Lebensm. (2010) 5: 111-122

In diesen Leitlinienpapieren werden einige Kernaussagen gemacht:

- Die Regelungen ergänzen sich, sodass die Informationspflichten für alle Materialien und alle Stufen gelten.
- Konformitätserklärung und GMP stellen Prozesse der Konformitätsarbeit dar, um die Einhaltung der einschlägigen Anforderungen zu gewährleisten. Gemäß GMP-VO müssen die Ausgangsmaterialien spezifiziert sein (Art. 5). Demnach müssen auch Materialien, welche nicht spezifisch geregelt sind, von Papieren – ähnlich wie Konformitätserklärungen – begleitet sein.
- Auch Informationen über NIAS müssen an den Kunden fließen.
- Der Lieferant ist verantwortlich für die Information des Kunden. Kann er zum Migrationsverhalten eines Stoffes keine Aussage treffen, so muss er den Kunden konkret darüber in Kenntnis setzen.

Grundsätzlich lässt sich sagen, dass die Regeln hinsichtlich der Konformitätsarbeit eine wirksame Maßnahme zur Gewährleistung der Konformität darstellen könnten, wenn die notwendigen Informationen zwischen den Wertschöpfungsstufen fließen würden. Tatsächlich nimmt aber der Informationsfluss von Stufe zu Stufe der Kette ab, da die „Konformitätserklärungen“ nach den Erfahrungen der amtlichen Überwachung häufig zu allgemein und lückenhaft gehalten sind. Diese legerere Umgangsweise mit Regelungen, die insbesondere den Unternehmern nützen, erscheint nicht nachvollziehbar und sollte hinterfragt werden.

Imitate (Fertigpackungen und lose Ware) erläutert und zur Diskussion gestellt.

**Moritz Hagenmeier** (Krohn Rechtsanwälte) sprach über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben - Wie darf man jetzt noch werben?



**Moritz Hagenmeier**  
(Krohn  
Rechtsanwälte)

Die VNGA soll u.a. dem Verbraucher ein hohes Schutzniveau gewährleisten und ihm die Wahl erleichtern. Daher sollten allgemeine Grundsätze für alle Angaben über LM festgesetzt werden, um dem Verbraucher die notwendigen Informationen für eine sachkundige Entscheidung zu liefern. LM, die mit entsprechenden Angaben beworben werden, können vom Verbraucher als Produkte wahrgenommen werden, die einen nährwertbezogenen, physiologischen oder anderweitigen gesundheitlichen Vorteil bieten. Dies kann den Verbraucher zu Entscheidungen veranlassen, die den einschlägigen wissenschaftlichen Empfehlungen widersprechen könnten. Um diesem potentiellen unerwünschten Effekt entgegenzuwirken, wird es für angemessen erachtet, gewisse Einschränkungen für Produkte, die solche Angaben tragen, festzulegen. In diesem Zusammenhang sind Faktoren wie das Vorhandensein von bestimmten Substanzen in einem Produkt oder das Nährwertprofil eines Produkts ein geeignetes Kriterium für die Entscheidung, ob das Produkt Angaben tragen darf.

Die Verwendung nährwert- oder gesundheitsbezogener Angaben ist daher nur zulässig, wenn die physiologische Wirkung nachgewiesen ist, der Stoff in signifi-

kanter Menge enthalten ist, der Stoff in verfügbarer Form vorliegt und die verzehrte Menge des LM signifikante Menge des Stoffs liefert (nachgewiesene Wirkung).

Im Vortrag wird anhand von Beispielen dargestellt, wie weit die Umsetzung der VNGA fortgeschritten ist und wie die Rechtsprechung in Streitfällen dazu bereits Stellung bezogen hat.

Dr. **Petra Unland** (Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG) erklärte das Clean Labelling.

#### Gründe der Negativkennzeichnung

„Clean labelling“ – ein Trend der letzten Jahre, zunehmend auf den Etiketten der Lebensmittel zu finden und teils kritisch beleuchtet. Für die Kaufentscheidung des Verbrauchers ist die Information über die Abwesenheit bestimmter Zutaten oder Substanzen von zunehmender Bedeutung. Gefördert durch die Medien, die Zusatzstoffe in der Vergangenheit wiederholt in ein schlechtes Licht gerückt haben, hat der Verbraucherverwunsch nach Lebensmitteln ohne Zusatzstoffe bzw. ohne bestimmte Zusatzstoffe in den letzten Jahren immer mehr zugenommen. Jedoch ist es nicht so einfach: Weder lassen sich Zusatzstoffe generell in künstlich und damit schlecht abstempeln noch sind Produkte ohne Zusatzstoffe generell gesünder oder besser. Zugelassene Zusatzstoffe sind hinsichtlich ihrer Wirkung geprüft und stellen kein Risiko für den gesunden Verbraucher dar. Dass ohne Zusatzstoffe das heutige Lebensmittelangebot nicht möglich wäre und Zusatzstoffe in der Regel nach dem „quantum satis“-Prinzip von der Lebensmittelindustrie verwendet werden, wird von den „Zusatzstoffkritikern“ übersehen.



Dr. **Petra Unland** (Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG)

#### Definition Clean Labelling

Eine Legaldefinition zu „Clean labelling“ gibt es nicht. Im Allgemeinen versteht man unter „Clean Labelling“ eine zumeist blickfangmäßige Produktkennzeichnung, die auf den Verzicht bestimmter Zutaten oder Substanzen hinweist. Derartige Substanzfreiheitsangaben werden zumeist mit den Worten „ohne..“ oder „ohne Zusatz von..“ eingeleitet und beziehen sich in der Regel auf den Verzicht von Zusatzstoffen oder Aromen. Hier stehen besonders die Stoffe mit E-Nummer im Blickpunkt, darunter besonders die, die dem Verbraucher durch Negativkampagnen der Presse bekannt sind, so z.B. Azofarbstoffe, Konservierungsstoffe oder der Geschmacksverstärker Natriumglutamat. In der Gastronomie oder im Großverbraucherservice wird unter „Clean labelling“ der Verzicht der in Speisekarten kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe verstanden. Der Verzicht auf die Verwendung von gentechnischen Verfahren oder die Negativwerbung in Bezug auf bestimmte Nährstoffe sind in diesem Zusammenhang

ebenfalls zu nennen.

Das führt dazu, dass „Clean Labelling“ sehr verschiedene Bedeutungen für verschiedene Personengruppen haben kann. Ausgehend davon sind verschiedene Clean Labelling-Konzepte denkbar, diese reichen von einem kompletten Verzicht auf Zusatzstoffe über den Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe oder bestimmte Zusatzstoffklassen wie Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe.

#### Schranken der Negativkennzeichnung

Bei der Negativkennzeichnung handelt es sich um eine freiwillige Produktinformation, die sich an den Irreführungsverboten zu messen hat. Hier sind auf nationaler Ebene vor allem die Irreführungsverbote nach § 11 LFGB einschlägig. Nach § 11 Abs. 1 Satz 1 LFGB ist es verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen oder mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werben. Nach § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 LFGB fallen hierunter insbesondere zur Täuschung geeignete Bezeichnungen oder Angaben über Eigenschaften des Lebensmittels. Im Zusammenhang mit Clean Labelling ist auch § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 LFGB zu beachten, wonach eine Irreführung vorliegt, wenn zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften hat, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel die gleichen Eigenschaften haben. Ein Beispiel hierfür ist die Auslobung „ohne Süßungsmittel“ bei einem Lebensmittel, für das Süßungsmittel gemäß ZZuLV nicht zugelassen sind. Es handelt sich dann um einen speziellen Fall der irreführenden Werbung mit Selbstverständlichkeiten. Die Einigung dieser Auslobung zur Irreführung könnte durch die ergänzende Angabe „laut Gesetz“ behoben werden. Bei Clean-Labelling-Aussagen, die um die Angaben „künstlich“ oder „natürlich“ ergänzt werden, ist die Verkehrsauffassung hinsichtlich dieser Attribute zu beachten. Der Gesetzgeber kennt bei Zusatzstoffen keine Unterscheidung zwischen natürlich und künstlich. Lediglich im alten Aromenrecht (AromenRL 88/388/EWG alt) wurde eine Unterscheidung zwischen natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromastoffen vorgenommen. In der am 20.1.2009 in Kraft getretenen VO (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften [17, 18] wird nur noch zwischen „natürlichen Aromastoffen“ und „Aromastoffen“ unterschieden, eine Unterscheidung von „künstlich“ und „naturidentisch“ gibt es nicht mehr. Inwieweit die Klassifizierung „natürlich“/„naturidentisch“/„künstlich“ aus der AromenRL 88/366/EWG auch auf Zusatzstoffe übertragen und für Aromen auch nach Geltung des neuen Rechts verwendet werden kann, muss auch am Maßstab des § 11 LFGB gemessen werden. Eine Auslobung außerhalb der verpflichtenden Kennzeichnungselemente setzt nicht voraus, dass die ausgelobte Komponente gesetzlich definiert ist. Auch der Inhalt aufgehobener Rechtsvorschriften ist bedeutsam für die allgemeine Verkehrsauffassung und somit auch für das Verbraucherverständnis in Bezug auf eine Werbeangabe. Jedoch darf die Aussage nicht zur Irreführung gemäß § 11 LFGB geeignet sein. Dies ist im Einzelfall zu prüfen. Kritisch ist in diesem Zusam-

menhang die Bewertung der „naturidentischen“ Zusatzstoffe. Sie werden, wenn auch von der Bauweise naturgleich, im Labor chemisch synthetisiert und sind aus Sicht eines Durchschnittsverbrauchers deshalb eher den „künstlichen“ Zusatzstoffen zuzurechnen. Eine Auslobung „ohne künstliche Aromastoffe“ hat bei gleichzeitiger Verwendung von naturidentischen Aromastoffen Potential zur Irreführung. Gleiches gilt für die Übertragung der Attribute „natürlich“ und „künstlich“ auf andere Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe. Da die allgemeine Verkehrsauffassung einem Wandel unterliegt, ist regelmäßig zu prüfen, inwieweit die alten Definitionen auf die „Ohne-Werbung“ noch anwendbar sind.

Hinsichtlich der Negativkennzeichnung in Bezug auf Nährstoffe (z.B. „ohne Zucker“, „fettfrei“ etc.) sind die Vorschriften der Health Claims-Verordnung, hier insbesondere der Anhang der Verordnung, zu beachten. Während die Negativkennzeichnung in Bezug auf die Verwendung von Zusatzstoffen grundsätzlich erlaubt ist, unterliegen nährwertbezogene Negativangaben dem Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt.

Wird die Abwesenheit von Zusatzstoffen generell beworben, so dürfen die nach der Legaldefinition des Art. 3 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe als Zusatzstoffe beschriebenen Stoffe nicht dem entsprechenden Lebensmittel zugesetzt worden sein. Nicht als Zusatzstoffe in diesem Sinne gelten z.B. Mono-, Di- und Oligosaccharide, Speisegelatine, bestimmte Aminosäuren und ihre Salze oder Caseinate.

#### Clean Labelling bei Backwaren

Soweit ersichtlich ist spielt die Negativkennzeichnung bei Backwaren in Fertigpackungen zurzeit am Markt keine sehr große Rolle. Bei den mit „Clean Label“ gekennzeichneten Produkten dominiert die Angabe „ohne Konservierungsstoffe“. Diese Angabe ist zulässig, da die ZZuV für Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65 sowie vorgebackene und abgepackte Backwaren einen Gehalt an Sorbinsäure erlaubt. Hersteller von Konditorei-Halbfabrikaten bieten z.T. Produkte an, die weniger Zusatzstoffe enthalten. Hierzu zählt z.B. der Ersatz von Farbstoffen durch färbende Lebensmittel bei Berlinerfüllungen.

#### Bedeutung für die Praxis

In der Praxis stellt die Verwirklichung von Clean Labelling-Konzepten eine hohe Anforderung dar. Es muss zunächst geklärt werden, welches Clean Labelling-Konzept für die fragliche Produktrange in Frage kommt und ob es für die gesamte Produktrange oder nur für einzelne Produkte umgesetzt werden soll bzw. kann. Hierbei ist immer zu beachten, dass das System der „ohne-Werbung“ eine immanente Diskriminierung der Produkte mit den entsprechenden Stoffen beinhaltet. Für Hersteller von Lebensmitteln besteht die Anforderung, bei der Umsetzung von Clean-Labelling-Konzepten eine gleichgute Qualität zu produzieren, die für den Verbraucher gleichzeitig keine inakzeptable Verteuerung der Produkte zur Folge hat. Viele Erzeugnisse können ohne die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe nicht hergestellt werden. Der Verzicht auf Zusatzstoffe ist deshalb immer nur eingeschränkt umsetzbar, zu empfehlen sind deshalb Clean Labelling-Konzepte nur bei bestimmten Sortimenten und bezogen auf bestimmte Zusatzstoffklassen.

**Sabine Botterbrodt** (Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung) definierte den Product Carbon Footprint – Treibhausgasemissionen entlang der Wertschöpfungskette. Die seit Beginn der Industrialisierung kontinuierlich erhöhten Konzentrationen einer Reihe von Gasen in der Erdatmosphäre führen zu einem anthropogenen (vom Menschen verursachten) Treibhauseffekt, der den natürlichen Treibhauseffekt verstärkt. Ursache sind Emissionen, die in erster Linie aus der Verbrennung von fossilen Energieträgern stammen. Daneben spielen nichtenergetische Produktionsprozesse sowie das Konsumverhalten eine Rolle. Die sechs, im Kyoto-Protokoll genannten, anthropogenen Treibhausgase sind Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), Methan (CH<sub>4</sub>), Distickstoffoxid/Lachgas (N<sub>2</sub>O), FCKW, perfluorierte und teilfluorierte Kohlenwasserstoffe (PFC/FKW und HFC/H-FKW) sowie Schwefelhexafluorid (SF<sub>6</sub>).



**Sabine Botterbrodt**  
(Arbeitsgemeinschaft  
Getreideforschung)

Um die Auswirkungen der globalen Erwärmung auf Mensch und Natur in einem möglichst kontrollierbaren Rahmen zu halten, muss der mittlere weltweite Temperaturanstieg auf maximal zwei Grad Celsius gegenüber dem vorindustriellen Niveau begrenzt werden. Das bedeutet, so betont der Weltklimarat IPCC, dass die weltweiten Treibhausgas-Emissionen bis 2050 um mehr als die Hälfte gegenüber dem Jahr 1990 gesenkt werden müssen. Dabei stehen Industrieländer besonders in der Pflicht – für sie leitet sich aus Klimamodellen eine erforderliche Reduktion der jährlichen Treibhausgas-Emissionen von 80 Prozent und mehr gegenüber dem Jahr 1990 ab. Um das zu erreichen sind erhebliche Änderungen bei Produkten und Konsum – bei Produktentwicklung und Produktdesign, Produktion und Vermarktung wie auch bei der Nutzung von Produkten – erforderlich. Zur Ableitung von ökologisch und ökonomisch effizienten Maßnahmen ist die Analyse der Klimaauswirkungen von Produkten und Konsum essentiell.

Zur Quantifizierung der Klimawirksamkeit der verschiedenen Treibhausgase werden die freigesetzten Mengen nach ihrem unterschiedlich hohen klimawirksamen Potenzial gewichtet. Als Wichtunggröße wird das so genannte Global Warming Potential (GWP = Treibhausgaspotential als Maß des Beitrages zum Klimawandel) verwendet. Bei der Berechnung dieser Größe werden hauptsächlich die Absorption von Wärmestrahlung in Abhängigkeit von der Wellenlänge und die Verweilzeit des jeweiligen Gases in der Atmosphäre berücksichtigt. Der Treibhauseffekt (GWP) der verschiedenen Stoffe wird jeweils auf Kohlendioxid bezogen

und in CO<sub>2</sub>-Äquivalenten dargestellt (CO<sub>2</sub>e). Der Weltklimarat (IPCC, 2007) hat Werte für die Treibhausgase und ihre CO<sub>2</sub>-Äquivalente (dargestellt als GWP) veröffentlicht. 1 kg Methan hat beispielsweise in dem üblicherweise gewählten 100-Jahres-Zeitraum einen Treibhauseffekt, der 21 bis 25 Mal höher ist als der von Kohlendioxid. Das bedeutet, dass ein Kilogramm Methan 21 bis 25-mal stärker zum Treibhauseffekt beiträgt als ein Kilogramm CO<sub>2</sub>. Der Treibhauseffekt ist ein globaler Effekt, so dass es keinen Unterschied macht, an welchem Ort Treibhausgase freigesetzt werden.

Aus globaler Sicht hat Kohlendioxid aus der Nutzung fossiler Energien und der Abholzung mit über 70 % den größten Anteil am Ausstoß der Treibhausgase, gefolgt von Methan (ca. 14 %) und Lachgas (ca. 8 %). Aus sektoraler Sicht sind die größten Verursacher die Energieversorgung (ca. 25 %), die Industrie (ca. 19 %), die Forstwirtschaft (ca. 17 %), die Landwirtschaft (ca. 14 %) sowie der Transport (ca. 13 %). Der Sektor Landwirtschaft mit seinen Aktivitäten zählt zu den Hauptverursachern der beiden Treibhausgase Methan und Lachgas (IPCC, 2007b).

In Deutschland emittierte jeder Bürger im Jahr 2007 durchschnittlich rund elf Tonnen CO<sub>2</sub>- Äquivalente. Die Emissionen setzten sich aus den Lebensbereichen Wohnen, Mobilität, Ernährung und aus der Herstellung und dem Konsum von Gütern und Dienstleistungen aller Art, zusammen. Insgesamt verursacht der private Konsum in Deutschland ca. 40 Prozent der jährlichen Pro-Kopf-Emissionen an Treibhausgasen (Quelle: „Die CO<sub>2</sub>-Bilanz des Bürgers“, Umweltbundesamt, 2007).

Jedes Produkt des täglichen Lebens erzeugt bei Herstellung, Transport, Lagerung, Gebrauch und Entsorgung Treibhausgase. Wissenschaftler und Unternehmen beschäftigen sich demnach seit einigen Jahren mit der Frage, wie die Klimaverträglichkeit von Produkten ermittelt und bewertet werden kann, damit eine Reduktion der Emissionen erreicht wird.

Ein intensiv diskutierter Ansatz ist die Ermittlung eines „CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks“ (vereinfacht für „CO<sub>2</sub>e-Fußabdruck“), das so genannte Product Carbon Footprinting. Der Begriff „Product Carbon Footprint“ wird international unterschiedlich definiert und verwendet. Dies gilt auch für gesetzliche Vorschriften. So werden etwa bei der Angabe der CO<sub>2</sub>-Emission pro km von Pkw erstens nur die Emission von CO<sub>2</sub> und nicht die von Treibhausgasen angegeben und zweitens nicht die Emissionen der Vorketten zur Bereitstellung von Benzin oder Diesel.

Die Politik, der Finanzmarkt und die Konsumenten fordern zunehmend die Offenlegung der betrieblichen Klimamanagements. Als praxisorientiertes modernes Klimainstrument kann der Carbon Footprint Unternehmen dabei unterstützen, diesen Anforderungen gerecht zu werden. Insbesondere der Product Carbon Footprint (PCF) und der Corporate Carbon Footprint (CCF) sind auf betrieblicher Ebene von großer Bedeutung. Die Unterscheidung dieser beiden Klimainstrumente ist der Bilanzierungsrahmen. Der Corporate Carbon Footprint beschränkt sich nur auf die einem Unternehmen oder Unternehmensstandort zuzurechnenden Emissionen, z.B. bei Industrie- und Produktionsunternehmen und umfasst alle Treibhausgasemissionen, vom Werkseingang zum Werksausgang – „Gate-to-Gate“.

Beim Product Carbon Footprint wird der gesamte Produktlebenszyklus betrachtet, von der Wiege bis zur Bahre – „Cradle-to-Grave“. Alle entstandenen Emissionen entlang der Wertschöpfungskette sind danach zu berücksichtigen. Im Lebensmittelbereich umfasst dies beispielsweise die landwirtschaftliche Produktion mit seinen Vorketten über die Produktion, den Verkauf, die Lagerung bis hin zur Entsorgung der Verpackung. In sämtlichen Bilanzierungen eines Product Carbon Footprints sind somit auch immer die Entsorgungs-, Verwertungs- und Recyclingmaßnahmen enthalten.

In Deutschland bestehen derzeit noch keine Gesetze, einen PCF oder CCF verpflichtend zu erfassen. Die aktuellen Entwicklungen auf internationaler Ebene verleihen der Carbon Footprint Thematik jedoch eine wachsende Bedeutung. Beispielsweise diskutiert die Europäische Kommission die Einführung einer CO<sub>2</sub>-Steuer. Carbon Footprints bzw. Treibhausgasinventare könnten hierfür als Bemessungsgrundlage dienen. Japan und Südkorea ist dies bereits seit einigen Jahren gesetzlich geregelt. Umfragen zeigen, viele Konsumenten sind bereit, bei vergleichbarer Qualität und ähnlichem Preisniveau auf klimafreundliche Produkte zurückzugreifen.

Aufbauend auf die ISO-Normen zur Ökobilanzierung (ISO 14040 und ISO 14044), wurden national und international unterschiedliche Initiativen zur Bestimmung der THG-Emissionen, z.B. von Konsumgütern, ins Leben gerufen.

Mittlerweile wurden Prozesse zur Erarbeitung internationaler Standards bei der Internationalen Standardisierungsorganisation (ISO) und harmonisierte Richtlinien in Ergänzung zum „Greenhouse Gas Protocol“ zum Product Carbon Footprint initiiert. Internationale branchenübergreifende Standardisierungsprozesse sind angelaufen und werden voraussichtlich in 2012 abgeschlossen (z.B. ISO 14067 „Carbon footprint of products“).

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) hatte daher das Öko-Institut beauftragt, im Rahmen des Projekts „CO<sub>2</sub>-Kennzeichnung von Waren und Dienstleistungen“ eine systematische Analyse zum Weiterentwicklungsbedarf der Methodik und zu CO<sub>2</sub>-Kennzeichnungen vorzunehmen. In dem Memorandum des Öko-Institutes (Dezember 2009) wird deutlich, dass es zurzeit an grundlegenden Voraussetzungen für die Erfassung von THG-Emissionen fehlt. Hierzu zählt auch eine wissenschaftlich fundierte, transparente und international harmonisierte Berechnungsgrundlage auf Unternehmens- und Produktebene über den gesamten Lebenszyklus von Produktion über Nutzung bis Entsorgung.

Damit Umweltauswirkungen der Lebensmittelherstellung beurteilt werden können, wurden in den letzten Jahren bereits einige Ökobilanz-Studien in verschiedenen Segmenten, so z.B. für Brot als traditionelles Grundnahrungsmittel, erstellt. Bei der Brotherstellung (inkl. Transport und Verkauf) betrachtete man mehrere Aspekte mit unterschiedlichen Szenarien. Z.B. den Weizenanbau (ökologisch vs. konventionell), die Vermahlung (Industrie vs. Handwerk) oder auch die Herstellung (moderne Großbäckerei gegenüber handwerklicher Bäckerei oder Herstellung im Haushalt). Ebenso ist ein Vergleich zwischen regionaler und überregionaler Produktion durchgeführt worden. Die Umweltauswirkungen, die ökobilanziell erfasst wurden, schließen aber nicht nur die Treibhausgasemissionen ein, sondern bewerten gleichzeitig auch andere Aspekte wie beispielsweise Nutzung von nicht-erneuerbaren Ressourcen, Versauerung, Ozonbelastung (Smog), Eutrophierung (= Überdüngung von Ökosystemen), Landnutzung etc., und stellen demnach eine Lebenszyklusanalyse - z.B. der Brotproduktion - vom Getreideanbau über die Vermahlung und die Brotherstellung bis zum Transport zum Verkaufsort dar. Bezieht man nun auch noch die Einkaufsfahrten des Konsumenten (Supermarkt, Bäckereiverkaufsstelle) mit verschiedenen Szenarien (z.B. Einkaufsfahrt mit dem Auto, mit dem Rad, weite, kurze Entfernung etc.) mit ein, erhält man wiederum andere bzw. differenzierte Ergebnisse.

Für eine bewertende Betrachtung, z.B. welche Herstellungsweise des Brotes die umweltfreundlichste ist oder welcher Prozessschritt bei der Brotherstellung den größten/geringsten umweltrelevanten Effekt besitzt und demnach bei welchen Prozessen sich Reduktionspotentiale bezüglich der Auswirkungen auf die Umwelt ergeben können, ist eine genaue, umfassende Darstellung der Prozesse wichtig. Folglich ist entscheidend, welche Systemgrenzen angewendet und betrachtet bzw. ausgewertet werden.

Steigende Energiepreise und die hohe öffentliche Aufmerksamkeit für klimawirksame Emissionen zählen zu den Gründen weshalb bereits zahlreiche Unternehmen den Corporate Carbon Footprint berechnen und kommunizieren. Während sich die Berechnungen des Corporate Carbon Footprint in der Regel nur direkt auf das eigene Unternehmen, den Standort oder eine Filiale beziehen, geraten Zulieferunternehmen, vor allem durch Initiativen von Einzelhandelsunternehmen, zur Berechnung von Product Carbon Footprints unter Handlungsdruck, da hierbei der gesamte Lebenszyklus d.h. auch alle vor- und nachgelagerten Verarbeitungsschritte umfasst werden. In diesem Zusammenhang verpflichteten sich mittlerweile zwei der vier weltweit größten Einzelhandelsunternehmen – Wal-Mart und Tesco – öffentlichkeitswirksam dazu, die Treibhausgasemissionen der einzelnen Produkte in ihrem Sortiment auszuweisen.

Die vielen Aktivitäten in zahlreichen Unternehmen zur Erfassung und Kommunikation des Product Carbon Footprints (PCF) oder weiterer Nachhaltigkeitsaspekte und entsprechender Reduktionsmaßnahmen finden aber in einer Zeit statt, in der (noch) keine ausgereiften internationalen Standards vorliegen, und bei der es gleichzeitig Unsicherheit über die angemessene Kommunikation gibt. Gemeinsames Ziel vor dem Hintergrund der aktuell zum Teil noch unterschiedlichen und wenig abgestimmten Berechnungsmethodiken muss demnach ein international anerkannter Standard für unternehmens- und produktbezogene THG-Emissionen sein, der Unternehmens- oder Produktvergleiche ermöglicht ohne den Verbraucher zu verunsichern oder den Wettbewerb zu verzerren.

Eine differenzierte Betrachtungsweise, die ausschließlich THG-Emissionen fokussiert, ist ebenfalls kritisch einzuschätzen, denn der Carbon Footprint (unternehmens- oder produktbezogen) ist nur ein Teil einer Ökobilanz oder Ökoeffizienzanalyse (nach ISO 14040 und ISO 14044). Eine umfassende Bewertung der Umweltauswirkungen eines Lebensmittels, welche z.B. den Wasser- und Flächenverbrauch, die Auswirkung auf Natur- und Artenvielfalt, den Energie- und Ressourcenverbrauch mit berücksichtigt, sind mittels Carbon Footprints nicht möglich.

**Dr. Magret Dresselhaus-Schroebler** (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper) berichtete über aktuelle Gerichtsurteile und deren Auswirkungen.

“Setzen Sie auf die Nummer 1 !” – “BackWerk-Brötchen sind die Besten.”

(Urteil des Landgerichts Essen, 5. Zivilkammer, vom 28.07.2009 (Az: 5 O 142/09))

Vor dem Landgericht Essen klagte ein Verband gegen die BackWerk Service GmbH, Essen auf Unterlassung einer als irreführend bewerteten Alleinstellung. Die Beklagte produziert u.a. Werbemittel für die dem Franchise-System angeschlossenen Bäckereien. Ein Franchise-Nehmer der BackWerk-Gruppe in Bochum hatte in seinem Geschäftslokal auf einem Plakat mit den in Rede stehenden Slogan geworben. Die Klägerin führte aus, die Werbung erwecke den nicht zutreffenden Eindruck, die BackWerk-Gruppe unterhalte die größte Anzahl an Filialen, und die Qualität der Brötchen unterscheide sich signifikant von den Produkten anderer Bäckereien, was nicht durch Testergebnisse belegt werden konnte. Die Beklagte BackWerk Service GmbH machte zu Unrecht geltend, dass sie für die beanstandete Werbung nicht verantwortlich sei. Ihre Einlassung, das Plakat sei ohne ihr Wissen und ohne ihre Mitwirkung von einem Franchise-Nehmer gefertigt und zur Werbung genutzt worden, wurde als unzutreffend beurteilt. Das Gericht untersagte der Beklagten, auf Plakaten zu geschäftlichen Zwecken die Aussagen “Setzen Sie auf die Nummer 1 !” und “BackWerk-Brötchen sind die Besten.” zu verwenden.

Kennzeichnungspflichten bei verpackten Backwaren

(Urteil des Verwaltungsgerichts Koblenz vom 21.01.2010 (Az: 1 K 1036/09.KO))

Beträgt bei Feinen Backwaren wie Aprikosen-, Kirsch- oder Apfeltaschen, Mini-Berlinern, Butterhörnchen, Plunderhörnchen oder Schokocreame-Croissants in Fertigpackungen die Füllmenge mehr als 100 g, muss auf den Fertigpackungen das Gewicht angegeben werden, auch dann, wenn die Fertigpackungen teilweise durchsichtig sind; die Angabe der Stückzahl reicht nicht aus. Bei der Durchführung amtlicher Überwachungs- und Prüfungsmaßnahmen stellte das Eichamt Rheinland-Pfalz fest, dass auf Verpackungen mit "ofenfrisch" angebotenen Backwaren mit 3 bzw. 6 Stück die Anzahl der Gebäckstücke, nicht aber die Füllmenge angegeben war. Gegen die Verhängung eines Bußgeldes von 150 € erhob die Klägerin Klage vor dem Verwaltungsgericht mit dem Ziel, das Gericht möge feststellen, dass sie nicht gegen die Fertigpackungs-VO verstößt, wenn sie nur die Stückzahl und nicht das Gewicht auf der Verpackung angibt. Die Klage blieb ohne Erfolg. Ein Antrag auf Berufung wurde gestellt.



**Dr. Magret Dresselhaus-Schroebler**  
(Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper)

Erhebung einer Gebühr für die Durchführung einer Nachkontrolle ist auch ohne vorausgegangenen Verwaltungsakt rechtmäßig

(Urteil des Verwaltungsgerichts Mainz vom 29.01.2009 (Az: 6 K 653/08))

Die Festsetzung einer Gebühr für die Durchführung einer Nachkontrolle, die durch eine Beanstandung im Rahmen vorangegangener Kontrollmaßnahmen veranlasst wurde (UmwMinGebV RP, Anl. 6, Ziff. 19.3.4), setzt nicht voraus, dass der Nachkontrolle ein Verwaltungsakt vorausgegangen ist, mit welchem die Beanstandungen der Erstkontrolle festgestellt und konkrete Abhilfemaßnahmen rechtsverbindlich angeordnet wurden (amtlicher Leitsatz). Die Klägerin – eine Großbäckerei, die als Shop-in-Shop in einem Supermarkt eine Bäckereifiliale mit eigenständiger Verkaufsabteilung betreibt - wandte sich gegen einen lebensmittelrechtlichen

Gebührenbescheid, den sie aufgrund einer durchgeführten Nachkontrolle erhalten hatte. Vorausgegangen war eine Hygienekontrolle in der Bäckereifiliale bei der verschiedene Hygienemängel festgestellt wurden. Die Beanstandungen wurden handschriftlich in einer Niederschrift dokumentiert und als Durchschrift einer Angestellten übergeben. Das Gericht wies die Klage als unbegründet zurück.

Zu der richtigen Werbung mit dem "Stiftung Warentest"-Logo

(Urteil des Landgerichts Duisburg, 2. Kammer für Handelssachen, vom 29.05.2009 (Az: 22 O 121/08))

Das Landgericht Duisburg traf eine weitere Entscheidung zum richtigen Umgang mit der Bewerbung von Produkten durch Warentesturteile. Ein Discounter hatte für eine Olivenöl-Sorte des Erntejahrgangs 2007/2008 mit einem guten Testurteil der Stiftung Warentest geworben. Das gute Testurteil hatte er allerdings für ein Öl erhalten, dass zwar aus dem gleichen Anbaugebiet wie das getestete, jedoch aus einem anderen Erntejahrgang stammte. Die Werbung wurde deshalb als irreführend und damit wettbewerbswidrig eingestuft. Zu berücksichtigen sei, dass Verbraucher unabhängigen Warentests vertrauen; insofern sei mit Testergebnissen sensibel umzugehen. Bei der Nutzung von Testurteilen für die Werbung gelte es, immer genau darauf zu achten, ob der Test auch für exakt das in Rede stehende Produkt durchgeführt wurde. Anderenfalls sei das Risiko einer Irreführung als sehr hoch einzuschätzen. Deshalb ist gerade beim Handel mit Lebensmitteln, deren Qualität schwankend ist, eine genaue Prüfung erforderlich. Das LG Nürnberg-Fürth entschied auf eine Klage der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. bereits zwei Jahre zuvor zur Werbung mit veralteten Testurteilen. Der Verbraucher gehe bei der Angabe eines Testergebnisses von der Prämisse aus, dass es sich um eine Widerspiegelung des aktuellen Stands der Marktverhältnisse handle und damit zu seiner Kaufentscheidung adäquat beitragen könne. Dies gelte auch, wenn das Datum des Tests angegeben werde und dieser längere Zeit zurückliege.

Aufgetauter Räucherlachs muss als solcher gekennzeichnet werden

(Urteil des Verwaltungsgerichts Stuttgart vom 16.07.2009 (Az: 4 K 4277/08))

Tiefgefrorener Räucherlachs darf nach dem Auftauen nicht als Frischware verkauft werden; so hat das Verwaltungsgericht Stuttgart entschieden. Die Firma hatte den Lachs als "Räucherlachs Premium Qualität" verkauft, obwohl er zum rationelleren Schneiden nach dem Räuchern gefroren wurde. Ein Hinweis "aufgetaut" fehlte allerdings auf der Fertigpackung. Bedienstete eines Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz entnahmen Proben des im Kühlregal befindlichen Produktes. Die Untersuchungen ergaben keine Beanstandungen der sensorischen und mikrobiologischen Qualität. Die 4. Kammer des Verwaltungsgerichts Stuttgart wies die Klage des Betreibers der Großmarktkette auf Feststellung, dass ein solcher Hinweis ("aufgetaut") entbehrlich sei, ab. Das Gericht sah es als erwiesen an, dass das Unterlassen des Hinweises "aufgetaut" beim Verbraucher eine Irreführung bewirke. Dies ergibt sich aus der Verkehrsauffassung und der (subjektiven) Erwartung des Verbrauchers. Die Kennzeichnungspflicht ergibt sich aus §§ 3 Abs. 1 und 4 Abs. 5 LMKV (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung). Danach ist die Verkehrsbezeichnung durch die Angabe "aufgetaut" zu ergänzen, wenn das Lebensmittel gefroren oder tiefgefroren war und die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, beim Verbraucher einen Irrtum herbeizuführen.

"Surimi" darf nicht als Meeresfrucht verkauft werden

(Urteil des Verwaltungsgerichtshofs Baden-Württemberg vom 09.02.2010 (Az: 9 S 1130/08))

Die Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere des Deutschen Lebensmittelbuches beschreiben Surimi wie folgt: "Surimi ist zerkleinertes mit Wasser gewaschenes Fischmuskelfleisch ohne Faserstruktur". Im weiteren Verarbeitungsprozess kann es mit Zutaten wie Bindemitteln, Zucker, Aromastoffen, Zusatzstoffen ver-

setzt werden. Im zugrunde liegenden Fall wurde über die zutreffende Verkehrsbezeichnung eines Erzeugnisses gestritten, das neben Tintenfisch, Muscheln und Garnelen auch 20 % Surimi enthielt. Die zusammengesetzte Zutat Surimi wurde in der Verkehrsbezeichnung nicht genannt, wohl aber im Zutatenverzeichnis. Die gewählte Verkehrsbezeichnung "Meeresfrüchte-Mischung" allein ohne Hinweis auf Surimi wurde von einem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt in Süddeutschland als irreführend beanstandet. Im Berufungsverfahren vor dem Verwaltungsgerichtshof in Baden-Württemberg wurde allerdings festgestellt, dass eine Verbrauchertäuschung und damit ein Straftatbestand nicht vorliegt, wenn der Hinweis auf die Zutat "Surimi" in der Verkehrsbezeichnung fehlt, aber die Bestandteile ordnungsgemäß im Zutatenverzeichnis angegeben sind.

Schweineschnitzel darf als «Wiener Schnitzel vom Schwein» verkauft werden  
(Urteil des Verwaltungsgerichts Arnberg vom 26.10.2009 (Az: 3 K 3516/08))

Ein Fleischhersteller aus Ostwestfalen brachte panierte Schweineschnitzel in Fertigpackungen in Verkehr, die als "... Wiener Schnitzel vom Schwein – mit 30 % Würzpanade hergestellt ... vorgebacken und tiefgefroren" bezeichnet wurden. Die Lebensmittelüberwachung (LMÜ) entnahm eine Probe in einer Filiale eines Discounters; das zuständige Untersuchungsamt beanstandete die Kennzeichnung als irreführend und zur Täuschung geeignet. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung sei das Charakteristische an einem "Wiener Schnitzel", dass es aus Kalbfleisch hergestellt werde. Die Eignung zur Täuschung oder Irreführung werde auch durch den Zusatz «vom Schwein» nicht beseitigt. Weiterhin sei die Verwendung des Begriffs «Wiener Schnitzel» gerade deshalb erfolgt, um bei dem Verbraucher den Eindruck eines höherwertigen Produkts hervorzurufen. Die vom Unternehmen eingereichte Feststellungsklage hatte Erfolg. Es wurde festgestellt, dass die Bezeichnung des Erzeugnisses kennzeichnungsrechtlich nicht gegen § 11 Abs. 1 LFGB verstößt, also nicht irreführend ist. Zwar könne sich der Kreis (LMÜ) für seine Sicht der Dinge auf die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission beschlossenen Leitsätze (s.o.) berufen, wonach ein "Wiener Schnitzel" ein solches aus Kalbfleisch sei; für das Gericht seien die Leitsätze jedoch nicht bindend. Vielmehr komme es unter Berücksichtigung europarechtlicher Vorgaben allein darauf an, wie ein durchschnittlich informierter, aufmerksamer und verständiger Durchschnittsverbraucher die Bezeichnung wahrscheinlich auffassen wird. Das Urteil ist rechtskräftig.

## Bilder von der Tagung





