



in Zusammenarbeit mit
Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis der
Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh)
Der **Backzutatenverband** e.V.
Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.
Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

27. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide

**15. – 16. Juni 2020
- online -**

**Programm
Rahmenprogramm
Teilnehmerverzeichnis
Zusammenfassungen**

Montag, 15. Juni 2020

13⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch Tobias Schuhmacher,
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Instruktionen zum Onlinemeeting

1. Nutri-Score - Kennzeichnung

13¹⁵ Uhr 1.1 **Tanja Schubert**, BMEL Berlin
Nutri-Score: Rechtsgrundlagen und nationale Umsetzung

13⁴⁵ Uhr 1.2 **Alina Unland**, Dr. Oetker Bielefeld
Nutri-Score: Berechnung

14¹⁵ Uhr 1.3 **Thorsten Praekel**, Dr. Oetker Bielefeld
Nutri-Score: Lizenzbedingungen und internationale Produkte

14⁴⁵ Uhr – Kommunikationspause

15¹⁵ Uhr 1.4 **Vanessa Kluge/Peter Loosen**, Lebensmittelverband Berlin
Corona, LFGB und mehr - aktuelle Entwicklungen

2. Lebensmittelsicherheit und Folgen

15⁴⁵ Uhr 2.1 **Joachim Haselbach**, ATC GmbH Krefeld
Humantoxikologisches Risiko versus Grenzwertüberschreitung

16¹⁵ Uhr 2.2 **Elisabeth Schuh/André Göhler**, BfR Berlin
Shigatoxin-bildende E. coli in Mehl - Eine Risikobewertung

16⁴⁵ Uhr 2.3 **Katrin Eckhoff**, KWG Gummersbach
Ernteauffälle und zivilrechtlichen Folgen

Fortsetzung auf der vorletzten Seite

Hinweise

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in hat sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden erklärt.

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Teilnehmerverzeichnis

Stand: 12. Juni 2020, 12.30 Uhr

Ahlers, Jürgen	Conditorei Coppenrath & Wiese KG, Mettingen
Alassaf, Bashar	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Bartnick, Denise	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Bastuck, Raffael	Franz Juchem GmbH & Co. KG, Eppelborn
Beenken, Lara	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Beumker, Cornelia	Landesamt f. Natur, Umwelt u. Verbraucherschutz NRW, Recklinghausen
Blackert, Sandra	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Berlin
Böhm, Thomas	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz, Stellv. Vorsitzender des Ausschusses für Lebensmittelrecht
Brandt, Markus, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Brug, Daniel	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Brunnbauer, Markus, Dr.	backaldrin International The Kornspitz Company GmbH, Asten (Österreich)
Cildir, Kübra	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Crone, Christof, RA	Der Backzutatenverband e.V., Berlin
Czekay, Lea	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Daoulis, Anthula	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Berlin
Debrassine, Justin	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Decker, Tanja	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Deppe, Claudia	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Ding, Elisabeth	Bäckerei Kraus GmbH, Köln
Döring, Nicole	Wolf ButterBack KG, Fürth
Eckert, Adrienne	Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH, Leipzig
Eckhoff, Katrin, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel
Ehrenbrink, Anne	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Fennhoff, Johanna	Vandemoortele Deutschland GmbH, Herford
Fischer, Marie	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Flickinger, Jennifer	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Forer, Annelies	Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co. KG, Dornbirn (Österreich)
Frese, Emma	Wertkreis Gütersloh GmbH, Gütersloh
Garrell, Irina	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Gayer, Christine	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Geisler, Helen	Limbach Analytics GmbH, Leipzig
Gerlach, Konstantin	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Ghellai, Hakim	Landesamt f. Natur, Umwelt u. Verbraucherschutz NRW, Recklinghausen
Gödde, Martin, Dipl.-Ing.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Göhler, André, Dr.	Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
Grabitz, Andreas	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Grothaus, Heike	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Grube, Markus, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel

Grüninger, Astrid
Hable, Lily
Hammerschmidt, Corinna
Hartmann, Frank

Haselbach, Joachim
Hauser, Johanna

Hawellek, Elisabeth, Dipl.-Ing.
Heims, Heinrich, Dr.
Hermenau, Ute, Prof. Dr.

Hickelsberger, Melanie
Hoben, Daniela
Höhnke-Bredenbeck, Lara
Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing.

Jaspers, Adrian
Kasemir, Victoria

Kehl, Ilona-Susanna
Kitzinski, Nina

Kluge, Vanessa, Dr.
Kniel, Bärbel, Prof. Dr.
Koch, Kevin
Köhler, Peter, Prof. Dr.
Kortemeier, David
Krentz, Miriam

Krüger, André
Kzibra, Alaa Aldeen
Lachenmeier, Dirk, Dr.
Langer, Markus
Leiber, Gabriel
Lepold, Thomas, Dipl.-Ing.

Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.
Loosen, Peter, RA
Marloth, Isabel

Menzel, Jörg, Dipl.-Ing.
Mersi, von, Wilfried, Dr.
Mestekemper, Bernd
Meyer-Kretschmer, Alexander

Nagerski, Heike

Neuhaus, Annette
Nolte, Franziska
Nunziata, Isabell
Petz, Alexandra

Großbäckerei Keim GmbH, Reutlingen
Wolf ButterBack KG, Fürth
GoodMills Deutschland GmbH, Hamburg
Landesamt f. Natur, Umwelt u.
Verbraucherschutz NRW, Recklinghausen
ATC GmbH, Krefeld
Landesuntersuchungsanstalt f. das Gesundheits-
u. Veterinärswesen Sachsen, Chemnitz
QM-Beratung E. Hawellek, Neu- Ulm
Bahlsen GmbH & Co. KG, Barsinghausen
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Lemgo
Wewalka GmbH Nfg. KG, Sollenau (Österreich)
Ireks GmbH, Kulmbach
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.,
Detmold
Brabender GmbH & Co. KG, Duisburg
Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz,
Koblenz
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut
Braunschweig
Lebensmittelverband Deutschland e.V., Berlin
biotask AG, Esslingen
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
biotask AG, Esslingen
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Martin Braun Backmittel und Essenzen KG,
Hannover
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
CVUA Karlsruhe
Puratos GmbH, Düsseldorf
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
BackNatur Lepold, Thomas und Monika Lepold
GbR, Oberursel
Horn-Bad Meinberg
Lebensmittelverband Deutschland e.V., Berlin
Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz,
Koblenz
Crespel & Deiters GmbH & Co. KG, Ibbenbüren
A. Rieper AG, Vintl (Italien)
Vandemoortele Deutschland GmbH, Herford
Verband Deutscher Großbäckereien e.V.,
Düsseldorf
Landesamt f. Natur, Umwelt u.
Verbraucherschutz NRW, Recklinghausen
Detmold
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Brabender GmbH & Co. KG, Duisburg

Pfäffle, Dorothee Pfleger, Franz	Panem Backstube GmbH, Bleicherode Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Pottebaum, Reinald	Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG, Fachzeitschrift "Getreiden, Mehl und Brot", Detmold
Praekel, Thorsten Pretzl, Angela, Dipl.-Ing	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co.KG, Dornbirn (Österreich)
Przemuss-Schmidts, Michael	Lesaffre Deutschland / FALA GmbH, Kehl- Sundheim
Ranson, von, Christof, Dr.	Kreis Wesel, FB Veterinär- und Lebensmittelwesen, Wesel
Rauch, Jessica	Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co.KG, Dornbirn (Österreich)
Rennebaum, Hildegard	Landesamt f. Natur, Umwelt u. Verbraucherschutz NRW, Recklinghausen
Rieger, Martin, Dr. Roensch, Jonathan Rosenthal, Alina Sabew, Elisa Sandmann, Dorothe	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Niedersächsisches Landesamt f. Verbraucherschutz u. Lebensmittelsicherheit (LAVES), Braunschweig
Satzinger, Wolfgang Sawiak, Sandra Scheunemann, Robin Schocke, Johanna	Wolf ButterBack KG, Fürth Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Arnsberg
Schöllmann, Hildegard Schubert, Tanja	KWG Rechtsanwälte, Gummersbach Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin
Schuh, Elisabeth, Dr. Schuhmacher, Tobias, RA	Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Schuhmann, Frank Schwake-Anduschus, Christine, Dr.	FEA enzyme application e.K., Stemwede Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
Sciurba, Elisabeth, Dr.	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
Sewerin, Silke Sinning, Bernadette Söllner, Silvia Sopper, Jean A. Sparwasser, Christina Steigerwald, Kathrin Stille, Sarah Stoffel, Sophie Taschan, Hasan, Dr.	Harry-Brot GmbH, Schenefeld Kreis Lippe, Lebensmittelüberwachung, Detmold FrieslandCampina Kievit GmbH, Lippstadt Harry-Brot GmbH, Schenefeld Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe CVUA-RRW, Krefeld H. & J. Brüggel KG, Lübeck Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe Jena LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Tetzlaff, Carina Thrän, Nina	GoodMills Deutschland GmbH, Hamburg

Trani, Alessio
Trenti, Chiara
Unland, Petra-Alina, Dr.
Wagner, Michael

Wald, Burkard, Dr.

Weise, Cornelia

Welling, Barbara
Weyland, Brigitte
Wilke, Dirk
Wolkenhauer, Kimberly
Zech, Philipp-Marius
Zentgraf, Heiko, Dr.

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Berufsbildende Schulen des Landkreises
Nienburg/Weser, Nienburg
LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut
Braunschweig
Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV),
Nuthetal
UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne
Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Landwirtschaftskammer NRW, Münster
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
CVUA-OWL, Detmold
WissenschaftsKommunikation, Bonn

Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

Albert, Christopher
Begemann, Jens, Dr.
Bonte, Anja, Dr.
Brühl, Ludger, Dr.
Christophliemke, Claudia
Füllgrabe, Nena, B.Sc.
Grundmann, Vanessa
Haase, Norbert, Prof. Dr.
Hollmann, Jürgen, Dr.
Hüsken, Alexandra, Dr.
Kersting, Hans-Josef, Dr.
Langenkämper, Georg, Dr.
Link, Dorothea

Lüders, Matthias
Matthäus, Bertrand, Dr.
Scheibner, Andreas
Schubert, Madline, Dr.
Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Smit, Inga, Dr.
Thiemeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Vosmann, Klaus, Dr.
Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Wiege, Berthold, Dr.
Willenberg, Ina, Dr.
Wolf, Klaus

Zusammenfassungen

1. Nutri-Score - Kennzeichnung

1.1 Tanja Schubert, BMEL Berlin

Nutri-Score: Rechtsgrundlagen und nationale Umsetzung

Eine erweiterte Nährwertkennzeichnung ist ein zentraler Baustein der aktuellen Ernährungspolitik des BMEL, mit der die Kompetenz der Verbraucherinnen und Verbraucher für ernährungswissenschaftliche Fragestellungen gestärkt und so eine ausgewogene Ernährung im Alltag zur Selbstverständlichkeit gemacht werden soll. Die Verbraucher sollen durch die Einführung des Nutri-Score auf einen Blick den nährwertbezogenen Gesamtwert eines Lebensmittels erkennen und es soll ihnen der Vergleich mehrerer Produkte der gleichen Lebensmittelkategorie erleichtert werden. Es handelt sich um eine erweiterte Nährwertkennzeichnung, die den Nährwert eines vorverpackten Lebensmittels in Form einer 5-stufigen Farb-Buchstabenkombination bewertet und die auf der Hauptschauseite des Lebensmittels angebracht wird.

Mit ihrem Koalitionsvertrag haben sich die Regierungsfractionen zum Ziel gesetzt, die Nährwertkennzeichnung für Deutschland unter Beteiligung von Verbraucher- und Wirtschaftsverbänden und unter besonderer Berücksichtigung der Interessen von kleinen und mittleren Unternehmen weiterzuentwickeln.

Das BMEL hat das Max Rubner-Institut (MRI) mit der ernährungswissenschaftlichen Bewertung verschiedener Modelle beauftragt. Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass alle untersuchten Systeme Chancen und Limitierungen aufweisen und kein System gegenüber einem anderen empfohlen werden kann.

In mehreren Gesprächsrunden mit Vertretern der Koalitionsfractionen des Deutschen Bundestages, des Lebensmittelverbands Deutschland e.V. und des Bundesverbands der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände e.V. (vzbv) wurde einvernehmlich beschlossen, die Modelle Nutri-Score, Keyhole®, das sogenannte BLL-Modell und das Modell des MRI in einer unabhängigen Verbraucherbefragung zu untersuchen.

Das Ergebnis der hierzu durchgeführten Verbraucherbefragung ist eindeutig und zeigt, dass der Nutri-Score das System ist, das von den Verbrauchern in Deutschland am besten wahrgenommen und verstanden wird.



Um den Nutri-Score im nationalen Recht zu verankern, wurde im Oktober 2019 der Rechtsetzungsprozess eingeleitet. Der hierzu vom BMEL vorgelegte Verordnungsentwurf wurde mit den beteiligten Ressorts abgestimmt. Auch die Verbände wurden hierzu angehört und die Länder beteiligt.

Im März 2020 wurde der abgestimmte Verordnungsentwurf bei der EU-Kommission notifiziert. Nach erfolgreicher Notifizierung, die sechs Monate in Anspruch nehmen wird, ist der Bundesrat zu beteiligen. Mit dem Inkrafttreten des Rechtsaktes ist in der zweiten Hälfte des Jahres 2020 zu rechnen.

Die Einführung des Nutri-Score wird zudem von einer Informationskampagne begleitet werden, mit der die Verbraucher, aber auch die Wirtschaft informiert und unterstützt werden sollen.

Nutri-Score ist eine eingetragene Marke unter anderem beim Europäischen Amt für geistiges Eigentum. Markeninhaberin ist die Santé publique France, eine nachgeordnete Behörde des französischen Gesundheitsministeriums. Diese hat Verwendungsbedingungen für Nutri-Score veröffentlicht.

Zur Berechnung des Nutri-Score werden ernährungsphysiologisch ungünstige Nähr- und Inhaltsstoffe (Energiegehalt, Zucker, gesättigte Fettsäuren, Salz) mit ernährungsphysiologisch günstigen (Gehalt an Obst, Gemüse, Leguminosen, Nüssen, Ballaststoffen Raps, Walnuss- und Olivenöl sowie Proteinen) verrechnet und in eine 5-stufige Farb-Buchstabenkombination überführt. Als Bezugsbasis der Berechnung dienen die Gehalte pro 100 g bzw. 100 ml des jeweiligen Lebensmittels.

Das BMEL wird sich auch auf europäischer Ebene dafür einsetzen, dass ein europaweit einheitliches System eingeführt wird und dies auch zum Thema der bevorstehenden EU-Ratspräsidentschaft machen.

Derzeit wird Nutri-Score von den Regierungen in Frankreich und Belgien verwendet. Weitere Staaten (Spanien, Niederlande, Luxemburg, Schweiz) führen eine Diskussion zu dessen Einführung. Um die Möglichkeiten eines gemeinsamen europäischen Verständnisses des Nutri-Score zu diskutieren findet ein regelmäßiger Austausch zwischen den beteiligten oder interessierten Ländern innerhalb Europas statt.



Tanja Schubert, studierte Lebensmittelchemie an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster und absolvierte ihr Zweites Staatsexamen am Chemischen- und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart. Anschließend arbeitete sie am Regierungspräsidium Tübingen in der Lebensmittelüberwachung mit dem Schwerpunkt Überwachung des Internethandels. Seit November 2015 ist sie im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft tätig. Nach vier Jahren im Referat „Produktsicherheit, Bedarfsgegenstände“ arbeitet sie nun im Referat „Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung“ und beschäftigt sich u.a. mit der Einführung des Nutri-Score in Deutschland.

1.2. **Alina Unland**, Dr. Oetker Bielefeld Nutri-Score: Berechnung

Die Grundlagen für die Berechnung des Nutri-Scores stammen von Wissenschaftlern der Universität Oxford. Sie entwickelten in den Jahren 2004-2005 den so genannten FSA-Score (Food Standards Agency). Der FSA-Score wird seit 2007 in Großbritannien genutzt, um Werbung für ernährungsphysiologisch weniger günstige Kinderlebensmittel einzuschränken. Aus den gleichen Gründen nutzen auch die Behörden in Australien, Neuseeland und Südafrika den FSA-Score.

In Frankreich wurde – angestoßen durch französische Gesundheitsbehörden - der FSA-Score an die französischen Ernährungsempfehlungen angepasst. Im Jahr 2017 wurde in Frankreich der Nutri-Score mit Unterstützung der Regierung auf freiwilliger Basis eingeführt.

Der Begriff „Nutri-Score“ bezeichnet die Farbskala mit den Ampelfarben und Buchstaben von A bis E, die mit einem Berechnungsalgorithmus korrespondieren. Der Berechnungsalgorithmus basiert auf einer Punktevergabe für sowohl bestimmte „günstige“ als auch „ungünstige“ Nähr- bzw. Inhaltsstoffe. Als Basis Grundlage für die Punktevergabe dienen die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr (Dietary Reference Values = DRV) aus Großbritannien aus dem Jahr 2014. Ein Punkt wird erreicht, wenn 3,75% des DRV des jeweiligen bewerteten Gehaltes erzielt werden, zwei Punkte entsprechen 7,5% des DRV und drei Punkte 11,25% des DRV. Die Punktevergabe setzt sich linear in 3,75% Schritten fort.

Aus der Nutri-Score-Darstellung auf der Verpackung lässt sich nicht ablesen, wie die Gesamtbewertung zustande kommt.

Für die Berechnung des Nutri-Scores werden grundsätzlich werden 4 Lebensmittelgruppen unterschieden:

- Feste oder flüssige Lebensmittel = Lebensmittel allgemein,
- Käse,
- Fette und Öle (als solche in den Verkehr gebracht),
- Getränke.

Die Gruppe „feste und flüssige Lebensmittel“ beinhaltet alle Lebensmittel, die nicht in die Kategorie „Käse“, „Fette“ oder „Getränke“ gehören. Aufgrund der zahlreichen Sonderregelungen zur Berechnung des Anteils bestimmter Inhaltsstoffe für den Nutri-Score bei festen und flüssigen Lebensmitteln, ist der Nutri-Score Lizenznehmer hier mit einer hohen Komplexität konfrontiert.

Es können maximal 40 Punkte aus ungünstigen Nährstoffen (Energie, gesättigte Fettsäuren, Zucker, Natrium) erhalten werden und 15 Punkte aus günstigen Nährstoffen, zu denen bestimmte Obst-, Gemüse-, Nuss- und Ölsorten, Ballaststoffe und Proteine gehören. Die Ballaststoffskala endet bereits bei 4,7%. Wünschenswert wäre eine Veränderung der Skala z.B. für Ballaststoffe, um auch Lebensmittel mit einem hohen Ballaststoffgehalt (< 6%) in der Vergabe der Punkte für günstige Nährstoffe zu berücksichtigen.

Die Grundformel für die Berechnung lautet:

- N-Punkte (aus ungünstigen Nährstoffen) – P-Punkte (aus günstigen Nährstoffen) = Score.

Wenn die Punktzahl der ungünstigen Nährstoffe 11 und höher ergibt UND die Gruppe aus Obst-, Gemüse-, Nuss- und Ölsorten weniger als 80% des Lebensmittels beträgt, dann dürfen die Proteine nicht mitberechnet werden. Dies ist bei den meisten Produkten der Fall, deren N-Punkte ≥ 11 sind. Diese Regel leuchtet nicht ein, da doch eine Abwägung zwischen den Nährstoffgruppen das Prinzip des Nutri-Score Modells ausmacht. In der Praxis ergeben sich skurrile Fälle wie ein proteinangereichertes Müsli, dessen Proteinanteil aber nicht mitberechnet werden darf, da die Punktzahl der ungünstigen Nährstoffe 11 erreicht.

Für die Berechnung des Nutri-Scores gehen nur die Obst-, Gemüse-, Hülsenfrucht-, Nuss- und Ölsorten ein, die im Anhang des FAQ der Santé Publique France genannt werden. Die Auswahl der Obst- und Gemüsesorten beruht ebenfalls auf britischen Empfehlungen (Modell der 5 A DAY-Empfehlung). So zählen stärkehaltige Knollen wie Kartoffeln zum Beispiel nicht zu den „erlaubten“ Gemüsesorten.

Der FAQ enthält besondere Regeln zur Umrechnung des Anteils an konzentrierten oder getrockneten Obst- und Gemüsezutaten in ihr Frischfruchtäquivalent. Diese korrespondieren in Fällen, in denen das Wasser zur Rückverdünnung bereits während der Herstellung hinzugefügt wird, nicht mit der LMIV. Hier wäre eine Klarstellung wünschenswert. Nicht nachvollziehbar ist auch, dass gefriergetrocknete Obst und Gemüse nicht mit berechnet werden dürfen. Dies leuchtet umso weniger ein, als dass diese Trocknungsmethode schonender als andere Methoden im Hinblick auf Vitaminverluste ist.

In regelmäßigen Abständen veröffentlicht die Santé publique Änderungen der Berechnungsmodalitäten, die das Ergebnis der Nutri-Score Berechnung entsprechend beeinflussen. Eine signifikante Änderung in diesem Sinne war am 1.10.2019 die Aufnahme von Walnuss-, Raps- und Olivenöl in die „Obst-, Gemüse- und Nuss-Gruppe. Zuletzt wurde der FAQ im Mai 2020 geändert. Dies zeigt, dass die wissenschaftliche Betrachtung dessen, was für die Berechnung des Nutri-Scores relevant ist, im Fluss ist und noch lange nicht abgeschlossen.



Dr. Petra Alina Unland, Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, promovierte Juristin am Lehrstuhl für Öffentliches Recht, Völker- und Europarecht in Bayreuth. Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, promoviert zum Dr. jur. am Lehrstuhl für Öffentliches Recht, Völker- und Europarecht. Abteilungsleiterin für internationales Lebensmittelrecht bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld. Vorsitzende des lebensmittelrechtlichen Ausschusses der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, Vizevorsitzende des lebensmittelrechtlichen Lenkungsausschusses des BDSI, Mitglied des Rechtsausschusses des BLL, Dozentin für die lebensmittelrechtliche Vorlesung

an der Uni Hohenheim e.V. und Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht

1.3. **Thorsten Praekel**, Dr. Oetker Bielefeld

Nutri-Score: Lizenzbedingungen und internationale Produkte

Beim Nutri-Score handelt es sich um ein Logo, das auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen eine kumulierte Bewertung über die Nährstoffzusammensetzung und das Vorhandensein weiterer (positiver) Bestandteile des Lebensmittels bereitstellen soll. Der Nutri-Score basiert nicht auf einer harmonisierten kennzeichnungsrechtlichen Grundlage, sondern er stellt eine Unionskollektivmarke dar, deren Nutzung durch eine entsprechende

Markensatzung geregelt ist. Inhaberin der Marke ist das nationale französische Gesundheitsamt, die Santé publique France.

Die Verwendung des Nutri-Scores setzt die Erteilung einer Lizenz voraus. Diese kann bei der Markeninhaberin online und kostenlos beantragt werden kann. Die Lizenz gilt jeweils für die beantragte Marke und das jeweilige Land, in dem die Produkte vermarktet werden sollen. Mit Erteilung der Lizenz verpflichtet sich der Verwender, alle Produkte seiner Marke innerhalb eines Zeitraums von 24 Monaten auf der Verpackung mit dem Nutri-Score zu kennzeichnen. Für die korrekte Berechnung des Nutri-Scores ist der Anwender eigenverantwortlich. Die Berechnung muss in einer Excel-Tabelle dokumentiert und bereitgestellt werden.

Grundsätzlich dürfen alle Lebensmittel, die gemäß der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) verpflichtend oder freiwillig mit einer Nährwertkennzeichnung (Tabelle) versehen sind, ergänzend mit dem Nutri-Score gekennzeichnet werden. Eine Wiederholung der Nährwerte auf der Verpackungsvorderseite in Form der bekannten „Tonnen“-Darstellung sowie weitere Formen sind bei Verwendung des Nutri-Scores nicht zulässig. Die zulässige Ausgestaltung des Nutri-Score-Logos (Form, Größe, Farben, etc.) sind durch eine im Rahmen der Markensatzung vorgesehene Grafikcharta detailliert beschrieben.

Für Verstöße gegen die Bestimmungen der Markensatzung ist ein dreistufiges Sanktionssystem vorgesehen, welches in letzter Instanz den Entzug des Nutzungsrechts vorsieht. Bei unbefugter Verwendung des Nutri-Scores behält sich die Santé publique France rechtliche Schritte zur Erwirkung von Unterlassungs- und Schadenersatzansprüchen vor.

Für die rechtssichere Anwendung des Nutri-Scores im gesamten EU-Binnenmarkt fehlt zur Zeit eine harmonisierte Gesetzeslage. In Deutschland soll die Rechtssicherheit durch die Aufnahme eines entsprechenden Passus in der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) erreicht werden. Diese „gesetzliche Empfehlung“ wird bereits in weiteren EU-Mitgliedsstaaten (z.B. Spanien, Belgien, Portugal) oder auch der Schweiz praktiziert. Neben den Ländern, die den Nutri-Score befürworten, gibt es weitere, die ihn nicht explizit befürworten aber tolerieren, jedoch auch Ländern, die eine Kennzeichnung mit dem Nutri-Score ablehnen.

Dies stellt Produkte, die in mehrsprachigen Verpackungen für die internationale Vermarktung angeboten werden vor besondere Herausforderungen. Für eine rechtssichere Vermarktung im gesamten EU-Markt müssen bestehende Verpackungskonzepte in Sprachfassungen mit und ohne Nutri-Score-Kennzeichnung gesplittet werden. Dies führt zu deutlich erhöhten Aufwendungen in vielen Unternehmensbereichen, wie etwa Produktion, Logistik, Vertrieb und Verwaltung.



Thorsten Praekel, geboren 1978 in Düren/Rheinland. Er studierte von 1999 bis 2004 Lebensmittelchemie an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms Universität Bonn mit anschließender Ausbildung zum staatlich-geprüften Lebensmittelchemiker. Seit 2005 ist er bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld tätig als Referent für Internationales Lebensmittelrecht mit den Schwerpunkten Tiefkühlkost und Großverbraucherprodukte. Regelmäßig referiert er zu lebensmittelrechtlichen, insbesondere kennzeichnungsrechtlichen Themen.

1.4. **Vanessa Kluge**, Lebensmittelverband Berlin Corona, LFGB und mehr - aktuelle Entwicklungen

Als ein Kernelement des sog. „Green Deal“ der Europäischen Kommission wurde am 20. Mai 2020 die (vorläufige) „Farm to Fork“-Strategie vorgestellt. Die neue Strategie „Vom Hof auf den Tisch – für ein gesünderes und nachhaltigeres EU-Lebensmittelsystem“ fußt auf mehreren Säulen. Hierzu zählen:

- Sichere Versorgung der Europäer/innen mit erschwinglichen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln
- Bekämpfung des Klimawandels
- Umweltschutz und Erhalt der Biodiversität
- Gerechte Einkommen in der Lebensmittelkette
- Ausweitung des ökologischen Landbaus

Im Rahmen des Vortrags soll die Strategie und der weitere Fahrplan kurz skizziert sowie eine erste Einordnung aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft vorgenommen werden.

Wenn man über die aktuellen Entwicklungen berichten soll, kommt man natürlich nicht umhin, auch die Geschehnisse der Covid19-Pandemie in die Betrachtung miteinzubeziehen. Aus rechtlicher Sicht sind die damit verwobenen Problemstellungen vielschichtig und reichen von A wie Arbeitsrecht bis Z wie „Zwangsimpfung“. Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ergeben sich in dem Kontext von Corona ganz konkrete Fragen, so zum Beispiel, ob im Falle von Ressourcenknappheit bei gleichzeitig gebotener Sicherstellung der Ernährung der Bevölkerung Erleichterungen von den kennzeichnungsrechtlichen Vorgaben gewährt werden?

Neben den Herausforderungen, die durch die Corona-Krise erwachsen und weiterhin zu bewältigen sind, war das erste Halbjahr 2020 auf nationaler Ebene vor allem durch den Entwurf eines Vierten Gesetzes zur Änderung des LFGB sowie anderer Vorschriften geprägt. Zu den Änderungen:

- Mit dem Gesetz sollen u.a. Änderungen vorgenommen werden, die infolge der seit dem 14. Dezember 2019 geltenden neuen EU-Kontrollverordnung (Verordnung (EU) 2017/625) erforderlich geworden sind.
- Ferner sollen die (gegenstandslosen) §§ 6, 7 LFGB gestrichen werden, da Lebensmittelzusatzstoffe bereits seit einigen Jahren umfassend auf EU-Ebene geregelt sind.
- Das Urteil des europäischen Gerichtshofes vom 19. Januar 2017 (Rs. C-282/15) soll überdies zum Anlass genommen werden, um § 2 Absatz 3 Satz 2 LFGB insgesamt aufzuheben. Damit soll auch der bundesgerichtlichen Rechtsprechung im Zusammenhang mit der Gleichstellung der sonstigen Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung, die bestimmten Lebensmitteln zugesetzt werden, Rechnung getragen werden.
- Im Hinblick auf § 40 Abs. 1a LFGB werden neben redaktionellen Änderungen nur zwei Forderungen der Länder nach gesetzlichen Klarstellungen aufgegriffen, die der Bundesrat im Rahmen des Gesetzgebungsverfahrens zum Ersten Gesetz zur Änderung des LFGB an die Bundesregierung gerichtet hat.
- Darüber hinaus sollen mit dem Entwurf weitere Befugnisse der Behörden zur Verbesserung der Überwachung des Internethandels mit Erzeugnissen geschaffen werden. Hierbei ist insbesondere die Regelung zur anonymen Probenahme bei über das Internet vertriebenen Erzeugnissen (§ 43a neu), sowie die Unterrichtung von Telemedien-Diensteanbietern über Schnellwarnmeldungen (§ 38b neu) zu erwähnen.
- Um Produktrückrufe effektiver zu gestalten, wird § 44 LFGB dahingehend geändert, dass die Behörden anordnen können, dass die Unternehmen Informationen zur Rückverfolgbarkeit so vorzuhalten haben, dass sie die Daten in einer bestimmten Form und innerhalb einer bestimmten Frist an die Behörde übermitteln können. Diese Vorgaben wurden nun in einer überarbeiteten Entwurfsfassung aus Mai 2020 konkretisiert.

Aufgrund der Aktualität („Wilke“) soll vor allem der letztgenannte Punkt („Rückverfolgbarkeit“) schwerpunktartig beleuchtet werden.

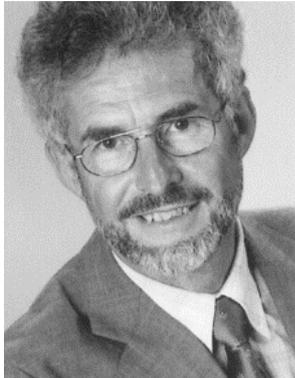
Den Abschluss bildet die Vorstellung des Beschlusses des BVerfG vom 11. März 2020 (2 BvL 5/17) zur Frage der **Bestimmtheit von Blankettstrafgesetzen** sowie der **Entwurf eines Gesetzes zur Stärkung der Integrität in der Wirtschaft**.



Vanessa Kluge, Jahrgang 1979, Studium der Rechtswissenschaften in Mannheim und Heidelberg, Rechtsreferendariat am OLG Bezirk Karlsruhe, Tätigkeit als Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Wirtschafts-, Unternehmens- und Technikrecht der Technischen Universität Berlin, Promotion an der Freien Universität Berlin, Postdoktorandin und Projektleiterin, seit Januar 2018 Referentin für Lebensmittelrecht beim Lebensmittelverband Deutschland (vormals: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.)

2. Lebensmittelsicherheit und Folgen

2.1 **Joachim Haselbach**, ATC GmbH Krefeld Humantoxikologisches Risiko versus Grenzwertüberschreitung



Joachim Haselbach

ATC GmbH Hülser Str. 283 D-47803 Krefeld

Tel.: +49 (0) 2151 7842563

Fax: +49 (0) 2151 7842565

Mobil: +49 (0) 173 9635387

E-Mail: info@tox-consult.de

Internet: www.tox-consult.de

Fachtoxikologe der DGPT

Eurotox Registered Toxicologist (ERT)

*ö.b.u.v. Sachverständiger für Toxikologie von Kosmetika und
Bedarfsgegenständen*

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Broschüre aufgenommen werden. -

2.2 **Elisabeth Schuh/André Göhler**, BfR Berlin Shigatoxin-bildende E. coli in Mehl - Eine Risikobewertung

Wissenschaftliche Publikationen und Daten der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland haben ergeben, dass Shigatoxin-bildende *Escherichia coli* (STEC) in einem erheblichen Anteil (10 bis 30 %) der Mehle nachweisbar sind. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wurde um eine Einschätzung gebeten, mit welchen Risiken bereits die Handhabung und Verwendung von STEC-positiven Mehlen, aber auch der Verzehr von Lebensmitteln, die unter Verwendung von STEC-positiven Mehlen hergestellt wurden, verbunden ist.

Diese Risikobewertung beinhaltet nach Codex Alimentarius vier Teile: die Gefahrenidentifizierung, die Gefahrencharakterisierung, die Expositionsabschätzung und die Risikocharakterisierung (1).

Bei den in Mehl nachgewiesenen STEC-Varianten handelt es sich um ein breites Spektrum von Serotypen mit verschiedenen Kombinationen von Pathogenitätsfaktoren, einschließlich humanpathogener Typen. STEC, die zu Erkrankungen beim Menschen führen, werden als enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC) bezeichnet. EHEC-Infektionen können bei allen Bevölkerungsgruppen (insbesondere aber bei Kleinkindern) schwere gastrointestinale Erkrankungen oder, vor allem bei kleinen Kindern, das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS) hervorrufen. In den USA und Kanada wurden Krankheitsausbrüche berichtet, die auf kontaminiertes Mehl und/oder rohen Keksteig („cookie dough“) zurückgeführt werden konnten. Obwohl bisher in Deutschland nicht direkt nachgewiesen, konnte auch hier eine weitgehende genetische Übereinstimmung eines STEC-Isolates aus Mehl mit einem Humanisolat (EHEC O157:H7) gezeigt werden. Daraus schließt das BfR, dass auch in Deutschland das Vorkommen von hochpathogenen EHEC-Varianten in Mehl wahrscheinlich ist.

Obwohl auch andere Infektionswege in Frage kommen (mangelnde Küchenhygiene, Einsatz von Mehl als Trennmittel), ist die Infektionsgefahr durch den Verzehr von rohem Keksteig als eine Hauptinfektionsquelle plausibel. Roher Keksteig wird als Trend-Nahrungsmittel beworben. Dieser wird kommerziell mit pasteurisiertem Mehl hergestellt. Über die genauen Parameter und die Technologie der Hitzebehandlung ist aber wenig bekannt, und es ist unklar, ob immer ein Nachweis über die Effektivität der Hitzebehandlung geführt werden kann.

Als Eintragsquellen von STEC in Mehl sind mehrere Stufen der Mehlproduktion möglich. Kontaminationen mit STEC gehen wahrscheinlich ursprünglich auf einen Eintrag in die Nahrungskette auf dem Feld zurück. Dabei spielt die Kontamination des Primärproduktes z. B. durch Wildwiederkäuer eine Rolle. Als weitere Eintragsquellen sind z. B. organische Düngung und Bewässerung denkbar. Die Mühlen spielen insbesondere bei der Verteilung der Keime eine

bedeutende Rolle. Die Mühlenhygiene ist daher ein vielversprechender Ansatzpunkt zur Risikominimierung hinsichtlich der Übertragung von STEC durch Mehl.

Der mikrobiologische Status von Fertigteigen ist unbekannt und unterliegt einer komplexen Mischung von Einflussfaktoren wie Keimeintrag durch Rohstoffe z. B. Mehl sowie gezielte Keimreduktionsmaßnahmen durch die Hersteller.

Da nach allgemeinem Verständnis eingeschätzt wird, dass Mehl vor dem Verzehr einem Verarbeitungsschritt unterzogen wird, der zu einer Abtötung von Mikroorganismen führt, berücksichtigen weder rechtliche Vorgaben noch das allgemeine Hygieneverständnis der Bevölkerung die Gefahr einer Infektion durch Mehl.

Zudem muss für eine effektive Keimabtötung bei trockener Hitze eine intensivere Behandlung des Mehls erfolgen, als bei einer Pasteurisierung eines flüssigen Produktes. Wird Mehl mit Eiern, Milch oder Wasser zu einem Teig vermischt, können STEC-Bakterien bei Kerntemperaturen von 70 °C für mindestens zwei Minuten abgetötet werden. Durch höhere Kerntemperaturen lässt sich die notwendige Erhitzungszeit reduzieren. Weitere Empfehlungen zum Umgang mit Mehl, Backmischungen und rohen (Fertig-)Teigen werden im Rahmen von Expositionsszenarien in der Risikobewertung gegeben (2).

Allerdings besteht noch großer Forschungsbedarf zum Beispiel zu Fragestellungen der Eintragswege, der Prävalenz von STEC in Mehl und mehlhaltigen Produkten wie Fertigteigen und deren Verhalten während verschiedener Prozessschritte, so dass eine abschließende gesundheitliche Risikobewertung noch nicht möglich ist.

Referenzen:

1. http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B30-1999%252FCXG_030e_2014.pdf
2. <https://www.bfr.bund.de/cm/343/escherichia-coli-in-mehl-quellen-risiken-und-vorbeugung.pdf>

Dr. Elisabeth Schuh studierte Biologie an der Ludwig-Maximilians-Universität in München. Die Arbeiten zu Ihrer Promotion zum Thema „Gefahrenidentifizierung der im Schwein epidemiologisch bedeutenden *Salmonella enterica* subsp. *enterica* Serovare 4,[5],12:i:- und Derby“ führte sie am Bundesinstitut für Risikobewertung durch. Anschließend arbeitete sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachgebiet Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene der Universität Hohenheim und beschäftigte sich dort schwerpunktmäßig mit lebensmittelassoziierten Shigatoxin-bildenden *Escherichia coli* und deren Gefährdungspotential für den Menschen. Seit 2016 leitet sie das Nationale Referenzlabor für *Escherichia coli* einschließlich verotoxinbildende *E. coli* am Bundesinstitut für Risikobewertung.

Dr. André Göhler studierte Biologie an der Martin-Luther-Universität Halle Wittenberg und der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel und fertigte seine Diplomarbeit am Max-Rubner-Institut an. Die Dissertation zum Thema „Molekulare Regulation des Steroidabbaus in *Comamonas testosteroni*“ fertigte er am Institut für Toxikologie in Kiel an. Ab 2010 arbeitete er an der Identifizierung und Typisierung von Hochpathogenen Bakterien in Greifswald und Graz und war in der mikrobiologischen Routinediagnostik der Universitätsmedizin Greifswald tätig. 2018 wechselte er als Stellv. Leiter an das Nationale Referenzlabor für *Escherichia coli* einschließlich verotoxinbildende *E. coli* am Bundesinstitut für Risikobewertung in Berlin.

2.3 **Katrin Eckhoff**, KWG Gummersbach Ernteauffälle und zivilrechtlichen Folgen

Unterdurchschnittliche Getreideernten und vollständige Ernteauffälle als Folgen von Dürre, Hitze, Starkregen, Frost- und Hagelschäden fordern Landwirte, Lebensmittelhersteller und den Lebensmittelhandel zunehmend heraus. Das Problem der ausbleibenden Ernte stellt sich in der gesamten Lieferkette vom Erzeuger über Lebensmittelhersteller zum Lebensmittelhandel als Auslöser von Auseinandersetzungen über Vertragsstrafen und Schadensersatzforderungen sowie von harten Vertragsverhandlungen über zukünftige Vertragsinhalte dar. Die Situation wird dadurch verschärft, dass Vorverträge und Verträge in der gesamten Lieferkette häufig zu

Zeitpunkten geschlossen werden, zu denen die Ernte noch in weiter Ferne liegt und ihr Umfang noch nicht annähernd absehbar ist.

Die ursächlichen Klimaphänomene, die Ernteauffälle zur Folge haben, werden reflexartig unter den Begriff der „höheren Gewalt“ subsumiert, der im deutschen und internationalen Handel gebräuchlich und Inhalt zahlreicher mehr oder weniger detaillierter Vertragsklauseln ist. Diese beziehen sich teilweise auf eine Schadensersatzpflicht, teilweise auch auf das Entfallen der Leistungspflicht insgesamt. Der Begriff „höhere Gewalt“, der auch international als „force majeure“, „hardship“ sowie „act of God“ bekannt ist, setzt allgemein die Unvorhersehbarkeit und Unvermeidbarkeit eines von außen kommenden Ereignisses voraus. Vor diesem Hintergrund ist schon fraglich, wie lange der pauschale Begriff der „höheren Gewalt“ überhaupt noch z. B. im Zusammenhang mit Ernteauffällen aufgrund von Dürre bemüht werden kann. Denn von der Unvorhersehbarkeit des Ereignisses kann nicht mehr ausgegangen werden, wenn die Klimaphänomene nicht mehr ungewohnt, sondern vorhersehbar häufig stattfinden und regelhaft werden. Und eine Unvermeidbarkeit ist nicht mehr gegeben, wenn Maßnahmen wie z. B. eine Bewässerung technisch möglich und wirtschaftlich tragbar sind.

Das Bürgerliche Gesetzbuch (BGB) beinhaltet Regelungen für die sogenannten Leistungsstörungen Unmöglichkeit und Verzug, die im Anwendungsbereich des deutschen Rechts auch Fälle von Missernten regeln und als Maßstab für die Kontrolle von vertraglichen Regelungen wie z. B. einer „Höhere-Gewalt“- Klausel dienen:

Nach § 275 BGB ist der Anspruch auf die Leistung ausgeschlossen, soweit diese für den Leistungsschuldner unmöglich ist. Wenn also von einem Landwirt aus einer bestimmten Ernte oder sogar nur aus einem bestimmten Ackerschlag geliefert werden soll, und diese Ernte bzw. die Ernte aus diesem Ackerschlag vollständig zerstört ist, wird der Landwirt von seiner Leistungspflicht dem Käufer gegenüber befreit. Geschieht dies teilweise, hat teilweise Lieferung und teilweise Bezahlung zu erfolgen (§§ 275, 326 Abs. 1, 441 Abs. 3 BGB). Sollte sich der Landwirt ausnahmsweise verpflichtet haben, ganz allgemein aus der Gattung eines bestimmten Getreides zu liefern, ohne dass ein Bezug zu seinem Betrieb und bestimmten Flächen erkennbar ist, bliebe er trotz der lokalen Missernte verpflichtet, das Getreide auf dem Weltmarkt zu besorgen und zu liefern.

Selbstverständlich verliert der Landwirt, der wegen Unmöglichkeit nicht liefern kann, auch seinen Anspruch auf Bezahlung (§ 326 Abs. 1 BGB). Der Käufer, der vom Landwirt nicht beliefert wird, hat keinen Leistungsanspruch mehr; theoretisch bleibt ihm ein Schadensersatzanspruch gegen den Landwirt aus § 280 BGB wegen Nichterfüllung des Vertrags. Schadensersatzansprüche lassen sich allerdings im deutschen Zivilrecht nur durchsetzen, wenn ein Verschulden nachgewiesen werden kann, was in Fällen von Ernteauffällen wegen Klimaphänomenen regelmäßig nicht der Fall ist. Diese rechtliche Einordnung mag sich zukünftig ändern, wenn die Verhinderung von Ernteauffällen technisch möglich und wirtschaftlich vertretbar wird, z. B. wenn Bewässerungsmöglichkeiten als Schutz vor Missernten wegen Trockenheit denkbar werden.

Dem Lebensmittelhersteller, der die vereinbarte Menge an Rohware nicht erhält, stellt sich wie allen weiteren Unternehmen in der Lieferkette das Problem, Lieferverpflichtungen gegenüber Abnehmern nachkommen zu müssen. Allen Unternehmen in der Lieferkette hilft insoweit im Verhältnis zu ihren Abnehmern die Unmöglichkeit nach § 275 BGB nicht weiter, wenn die Ware bzw. der Vertragsgegenstand im Vertrag sehr weit, nämlich nur als Gattung beschrieben ist. Die Ware ist häufig zwar bis in das kleinste Detail hinsichtlich der qualitativen Parameter konkretisiert, nicht aber auf eine bestimmte Anbaufläche oder Herkunft begrenzt. Damit verpflichtet sich der Lieferant seinen Abnehmern gegenüber zugleich, die nur der Gattung nach beschriebene Ware zu liefern und sich die Ware notfalls auf dem Weltmarkt zu besorgen. Sieht der Vertrag hingegen vor, dass Ware aus einem begrenzten Anbauggebiet geliefert wird, und würde die Belieferung aus dem begrenzten Anbauggebiet wegen einer Missernte unmöglich, wäre auch dem Lebensmittelhersteller die Erfüllung seiner Leistungspflicht unmöglich und er würde von dieser nach § 275 BGB befreit. Es macht also in der Vertragsgestaltung in der

Lieferkette einen wesentlichen Unterschied, ob „Gurken“, „Gurken aus deutschen Anbaugebieten“ oder „Gurken aus Immekeppel“ verkauft werden.

Um für Ernteauffälle interessengerechte Lösungen zu vereinbaren, werden verschiedenste Vertragsklauseln in Erwägung gezogen: Die Vertragsparteien versuchen für den Fall von Ernteauffällen z. B. Selbstbelieferungsvorbehalte, Preisanpassungen, den Rücktritt vom Vertrag, Schadensersatzansprüche und Vertragsstrafen sowie einen Ausschluss und die Begrenzung von Schadensersatzansprüchen zum Vertragsinhalt zu machen. Zum einen stellt sich dann zuallererst die Frage, wie der Ernteausfall so genau beschrieben werden kann, dass nicht bereits über dieses grundlegende Tatbestandsmerkmal Streit entsteht. Hier kann eine vertragliche Definition des Ernteausfalls z. B. für Fälle von Dürre und Hitze über Niederschlagsmengen und Temperaturen in genau bezeichneten Anbaugebieten der Streitvermeidung dienen. Zum anderen sind viele Regelungen der Rechtsfolgen, die für die eine oder die andere Seite wirtschaftlich reizvoll erscheinen, nach der strengen Rechtsprechung zu Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam und bieten daher keine Gewähr, im Ernstfall vor Gericht „zu halten“. Dies gilt auch für die vielverwendeten „Höhere-Gewalt“-Klauseln, wenn sie z. B. ein Rücktrittsrecht vorsehen, das unabhängig vom Vorliegen einer objektiven Unmöglichkeit der konkreten Leistung bestehen soll. Für wirksam werden „Höhere-Gewalt“-Klauseln erachtet, wenn sie die Leistungspflicht bis zum Wiedereintritt der Leistungsfähigkeit suspendieren, nicht aber, soweit sie eine Lösung vom Vertrag ohne dauerhaftes Leistungshindernis vorsehen. Sind Klauseln unwirksam, oder stehen sich wirksame Klauseln der Vertragsparteien entgegen, herrscht die zuvor beschriebene gesetzliche Regelung, nach der eine Unmöglichkeit der Leistung und Schadensersatzansprüche nur im Fall von Verschulden gegeben sein können.

Grundsätzlich ist wegen der erwähnten strengen Wirksamkeitskontrolle von Allgemeinen Geschäftsbedingungen angeraten, so viel wie möglich individuell zu verhandeln und schriftlich zu fixieren, und die Verwendung vorformulierter Vertragswerke und Klauseln zu vermeiden, da individuell weitaus mehr wirksam vereinbart werden kann, als durch – auch unterschriebene – vorformulierte Vertragswerke. Soweit vorformulierte Vertragsbedingungen verwendet werden, sollten sich diese wiederum an den dargestellten Wertungen des BGB orientieren und insbesondere im Fall von Abweichungen hiervon vor Verwendung dahingehend überprüft werden, ob sie eine gerichtliche Wirksamkeitskontrolle überstehen könnten.



Dr. Katrin Eckhoff ist seit 1999 als Rechtsanwältin wirtschaftsberatend tätig und verfügt über langjährige Erfahrung im Zivil- und Haftungsrecht sowie in der Prozessführung. Schwerpunkte ihrer Beratung nationaler und internationaler Unternehmen innerhalb der auf Lebensmittel- und Verbrauchsgüterrecht spezialisierten Kanzlei KWG-Rechtsanwälte liegen im Vertragsrecht, im Recht der Allgemeinen Geschäftsbedingungen, im unternehmerischen Rechtsverkehr und im Recht der Produzenten- und Produkthaftung sowie im Wettbewerbsrecht.

2.4 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Verband Deutscher Großbäckereien e.V. Düsseldorf Ölsaaten-Monitoring

Seit dem 1. Januar 2018 bietet der Verband Deutscher Großbäckereien ein Monitoring-Programm für Ölsaaten an. Die Idee ist, dass über einen längeren Zeitraum Untersuchungsdaten zu verschiedenen Schadstoffen in den wichtigsten Ölsaaten gesammelt werden. Die Ergebnisse werden anonymisiert und stehen allen Teilnehmern des Monitorings exklusiv zur Verfügung, die dadurch zahlreiche Vorteile haben:

Wissensvorsprung: die Daten zeigen problematische Schadstoffe frühzeitig auf, man kann nach Ursachen forschen und diese abstellen; auch problematische Herkunftsländer können erkannt werden

Verlässliche Daten: alle Daten werden von einem akkreditierten, anerkannten Labor immer mit derselben Methode generiert. Das bedeutet eine hohe Vergleichbarkeit und Validität der Daten.

Schutz vor Krisenfällen: Wissen schützt vor Angstmache Skandalisierung – ein Blick in die Daten zeigt, ob ein bestimmter Schadstoff bei Ölsaaten ein Problem ist oder nicht.

Zeichen für Sicherheit und Transparenz: das Teilnahmezertifikat beweist, dass besondere Anstrengungen für die Lebensmittelsicherheit unternommen werden.

Die Branche wird zum Akteur: alle Behörden und NGOs akzeptieren abgesicherte Analysedaten. Wer solche Daten vorweisen kann spricht auf Augenhöhe mit und kann z.B. Grenzwert-Diskussionen aktiv mitgestalten.

Kostenvorteile: durch Bündelung der Untersuchungen bietet das OSM einen handfesten Preisvorteil bei jeder Analyse.

Im Vortrag wird Herr Meyer-Kretschmer die Ergebnisse der Jahre 2018 und 2019 im Überblick zusammenfassen, interpretieren und einen ersten Ausblick auf 2020 geben.



*Rechtsanwalt **Alexander Meyer-Kretschmer** ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf. Er betreut dort das Thema Lebensmittelrecht und den entsprechenden Fachausschuss des Verbandes. Darüber hinaus ist er Vorsitzender des Technical Committee beim europäischen Brotverband AIBI in Brüssel und Obmann der GdCh-Arbeitsgemeinschaft „Lebensmittel auf Getreidebasis“ in Frankfurt*

2.5 **Dirk Lachenmeier, CVUA Karlsruhe** Aktuelles zu Hanf und Hanfsamen

Hanfhaltige Lebensmittel liegen voll im Trend. Immer populärer werden auch cannabishaltige Nahrungsergänzungsmittel, bei denen vor allem mit dem nicht-psychoaktiven Cannabinoid Cannabidiol (CBD) und dessen vermeintlich positiven Wirkungen auf die Gesundheit geworben wird. Hergestellt werden diese oft als CBD-Öle bezeichneten Produkte durch eine extraktive Anreicherung der lipophilen Terpenphenole, z.B. mittels Ethanol oder überkritischem CO₂. Derartige Produkte sind entweder als Arzneimittel oder als nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel (Novel Food) zu bewerten und somit generell als Lebensmittel nicht verkehrsfähig. Dennoch gibt es einen ausgeprägten Graumarkt insbesondere im Internethandel.

Bei der Beurteilung und Einstufung solcher Produkte ist dabei vorrangig der Gehalt des psychoaktiven Inhaltsstoffs Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (THC) entscheidend. Auffällig waren in einer aktuellen Untersuchungsserie die sehr hohen THC-Gehalte in CBD-Nahrungsergänzungsmitteln, bis zu Gehalten von 9,1 g/kg. Offensichtlich wird bei der Herstellung von CBD-Produkten auch das chemisch eng verwandte THC mitangereichert bzw. unzureichend abgetrennt. Selbst bei der Aufnahme von nur einer Konsumeinheit wird der „Lowest observed adverse effect level“ (LOAEL) von 2,5 mg THC pro Tag überschritten und die Produkte wurden als nicht sichere, gesundheitsschädliche Lebensmittel eingestuft.

Weiterhin kommt den Produkten aufgrund der THC-Gehalte ein Gefahrenpotential zu, das von positiven Drogentest bis hin zu einem Einfluss auf die Fahreignung reicht, und somit für ein Lebensmittel keinesfalls zu tolerieren ist.

Literatur

Lachenmeier, D.W. (2004). Hanfhaltige Lebensmittel - Ein Problem? Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 100(12), 481-490.

Lachenmeier, D.W., et al. (2004). Determination of cannabinoids in hemp food products by use of headspace solid-phase microextraction and gas chromatography–mass spectrometry. Analytical and Bioanalytical Chemistry, 378(1), 183-189.

Lachenmeier, D.W., & Walch, S.G. (2005). Analysis and toxicological evaluation of cannabinoids in hemp food products. A review. Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, 4(1), 812-826.

Lachenmeier, D.W., & Walch, S.G. (2006). Current status of THC in German hemp food products. Journal of Industrial Hemp, 10(2), 5-17.

Lachenmeier, D. W., et al. (2019). Are side effects of cannabidiol (CBD) products caused by tetrahydrocannabinol (THC) contamination? *F1000 Research*, 8(1394), 1394.

Lachenmeier, D.W., et al. (2019). Hanfhaltige Lebensmittel – ein Update. *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*, 115(8), 351–372.

Habel, S., et al. (2020). Positive Cannabis-Urintests durch kommerzielle Cannabidiol-Produkte. *Toxichem Krimtech*, 87(1), 10-8.

Lachenmeier, D.W., et al. (2020). Aktuelle Rechtsprechung bestätigt Novel Food-Einstufung von Hanfextrakten und Cannabidiol (CBD) in Lebensmitteln – Betäubungsmittelleinstufung von Cannabislebensmitteln ist weiterhin unklar. *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*, 116(3), 111–119.

Lachenmeier, D.W., Walch, S.G. Cannabidiol (CBD): a strong plea for mandatory pre-marketing approval of food supplements. *J Consum Prot Food Saf* 15, 97–98 (2020).

3. Kennzeichnung

3.1 Markus Grube, KWG Gummersbach

Nachhaltigkeit und das Lebensmittelrecht – Partner oder Gegner?

So sollen etwa unzulängliche Haltbarkeitsangaben für rund 10 Prozent der in Privathaushalten anfallenden Lebensmittelabfälle verantwortlich sein. Nach Mitteilung der Europäischen Kommission kennen 53 Prozent der EU-Verbraucher nicht die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums und 60 Prozent der EU-Verbraucher kennen nicht die Bedeutung des Verbrauchsdatums. Abhilfe schaffen können klarere Begrifflichkeiten wie beispielsweise „Qualität garantiert bis“ oder „Verfall am“.

Ein wertvolles Instrument zur Reduktion von Lebensmittelabfällen ist die Abgabe von leicht fehlerhaften Produkten oder solchen, deren Haltbarkeit kurz vor dem Ablauf steht oder bereits abgelaufen ist, als Spende an die Tafeln. Der Gesetzgeber lässt die Tafeln jedoch alleine, da sie sämtliche lebensmittelrechtliche Pflichten einhalten müssen. Während die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene selbstverständlich zu fordern ist, könnten in Bereichen wie der Rückverfolgbarkeit oder der Lebensmittelinformation Privilegien für die Tafeln geschaffen werden.

Auch die „Null-Toleranz“ von Kennzeichnungsfehlern führt zu erheblichen Mengen von Lebensmittelverlusten. Ausnahmegenehmigungen können bei Abweichungen von Kennzeichnungsvorgaben nach geltendem Recht nicht gewährt werden. Dies bedeutet, dass auch nur rein formale Informationsfehler – etwa die Schriftgröße – zur absoluten Verkehrsunfähigkeit der Produkte führen. Diese Produkte können dann auch nicht an Tafeln abgegeben werden. Bei leichten Kennzeichnungsfehlern, die die gesundheitlichen Interessen der Verbraucher nicht berühren, sollte daher abverkauft werden dürfen.

Vermarktungsnormen definieren die Beschaffenheit von landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Teilweise regeln diese Normen dabei auch Aspekte, die mit der Lebensmittelsicherheit und der Qualität nichts zu tun haben. Für frische Eier in der Schale der Klasse A gilt beispielsweise, dass Schale und Haut „sauber“ und „unbeschädigt“ sein müssen und eine „normale Form“ aufweisen. In der Praxis problematisch ist die Forderung nach der „Sauberkeit“ der Schale. Während anhaftender Kot oder anhaftendes Eiklar sowie die sogenannten „Knickeier“ eindeutige Fehlerbilder darstellen, sollten Staub- oder Erdanhaftungen, die meistens der Grund für eine amtliche Partesperrung darstellen, toleriert werden.

Auch die Änderung von gesetzlichen Anforderungen kann zu hohen Zahlen an Lebensmittelabschriften führen, wenn die Fristen zum Übergang auf den neuen Rechtsstand zu kurz angesetzt werden. Bei der Herabsetzung der erlaubten Mengen an Pflanzenschutzmittelrückständen denkt der Gesetzgeber stets nur „von Ernte zu Ernte“. Für Verarbeitungserzeugnisse mit langer Haltbarkeit fehlen die erforderlichen längeren Übergangsfristen. Werden beispielsweise die erlaubten Rückstandsmengen für bestimmte Obstsorten gesenkt, muss auch an die Konfitüre gedacht werden, die über eine sehr lange Haltbarkeit verfügt. Entsprechendes gilt für Gemüsekonserven und vergleichbare Produkte. Die Beispiele zeigen, dass es zahlreiche Stellschrauben gibt, an denen der Gesetzgeber ansetzen kann, um einen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu leisten.

Die Änderung lebensmittelrechtlicher Vorschriften oder auch nur die Änderung der behördlichen Vollzugspraxis kann einen signifikanten Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverlusten leisten. Zwar mögen diese Maßnahmen teilweise ein Umdenken und auch Mut erfordern; sie

genießen jedoch den Charme, in kürzester Zeit positive Effekte zu bewirken, ohne Kosten zu verursachen.



Prof. Dr. Markus Grube ist Lebensmitteljurist und Rechtsanwalt sowie Inhaber einer Professur für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück. Seit über 20 Jahren befasst er sich mit allen rechtlichen Fragen, die im Zusammenhang mit der Produktion und dem Vertrieb von Lebensmitteln zu lösen sind.

3.2 **Hildegard Schöllmann**, KWG Gummersbach Kennzeichnung und Bewerbung von nachhaltigen Lebensmitteln

Die Kommission hat am 20.05.2020 als Teil des „Europäischen Grünen Deals“ die Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ veröffentlicht. Diese Strategie ist neben der Biodiversitätsstrategie Kernstück des Ende 2019 vorgestellten „Green Deals“. Europa soll nicht nur bis zum Jahr 2050 der erste klimaneutrale Kontinent werden. Dem „Green Deal“ kommt nach dem Willen der Europäischen Kommission auch beim Aufbau der Wirtschaft nach der Corona-Krise eine zentrale Rolle zu.

Mit der Umsetzung der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ – für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem, soll der Zugang der Allgemeinheit zu gesunden Lebensmitteln, die von einem gesunden Planeten stammen, gewährleistet werden. Ferner soll der ökologische und klimatische Fußabdruck des EU-Lebensmittelsystems verringert und dessen Widerstandsfähigkeit gestärkt werden. Die Gesundheit der Bürger soll geschützt und die Existenzgrundlagen wirtschaftlicher Akteure gesichert werden. Konkret ist insbesondere Folgendes beabsichtigt:

- Verringerung des Einsatzes und des Risikos von Pestiziden um 50 %;
- Verringerung des Einsatzes von Düngemitteln um mindestens 20 %;
- Verringerung des Verkaufs von antimikrobiellen Mitteln für Nutztiere und Aquakulturen um 50 %;
- ökologische Bewirtschaftung von 25 % der landwirtschaftlichen Flächen;
- als Zwischenziel: Reduzierung der Treibhausgase bis 2030 bereits um 40 %, verglichen mit dem Jahr 1990;
- bessere Kennzeichnung der Lebensmittel, um dem Informationsbedarf der Verbraucher über gesunde und nachhaltige Lebensmittel besser gerecht zu werden.

Eine Frage, die sich direkt stellt, ist: Was sind nachhaltige Lebensmittel? Gibt es für die Bewerbung von nachhaltigen Lebensmitteln Regeln, an die man sich halten muss? Bislang ist der Nachhaltigkeitsgrundsatz weder im europäischen noch im deutschen Recht ein Rechtsprinzip.

Dies wird sich ändern, wenn sich die Kommission mit dem „Green Deal“ und der „Vom Hof auf den Tisch“-Strategie durchsetzt, und den Begriff der „Nachhaltigkeit“ im Lebensmittelrecht zum definierten Standard macht. Bis 2023 soll ein Rechtsrahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme geschaffen werden. Der Rahmen für eine nachhaltige Lebensmittelkennzeichnung soll bis 2024 erarbeitet werden.

Bis es ein solches Kennzeichnungssystem gibt, müssen sich Lebensmittelunternehmer, die mit Nachhaltigkeitsaspekten werben wollen, an bestimmte wettbewerbsrechtliche „Spielregeln“ halten. Diese Spielregeln werden anhand von Urteilen erläutert. Denn die Auslobung eines Umweltbezugs auf Produkten, die Angabe eines CO₂-Fußabdrucks oder die Bewerbung von Lebensmitteln mit einem Appell an die soziale Verantwortung der Verbraucher ist nicht neu, sondern hat bereits früher die Gerichte beschäftigt.



Frau Rechtsanwältin Hildegard Schöllmann studierte Rechtswissenschaften an der Universität zu Köln und Universität van Amsterdam. Sie berät nationale und internationale Unternehmen in Bezug auf Lebensmittel aller Art. Dabei begleitet sie umfassend Produktentwicklungen im Hinblick auf deren Zusammensetzung, Kennzeichnung sowie deren Bewerbung und Schutzfähigkeit. Weitere Schwerpunkte ihrer Tätigkeit sind die Erarbeitung tragfähiger Konzepte zur lebensmittelrechtlichen Compliance einschließlich der Beratung im Rahmen des Risiko- und Beanstandungsmanagements sowie der Beratung in Haftungs- und Regressfragen. Sie vertritt Unternehmen bei Auseinandersetzungen mit Mitbewerbern und Behörden, auch in straf- und sanktionsrechtlichen Verfahren. Sie referiert und veröffentlicht zu verschiedenen lebensmittelrechtlichen Themen, insbesondere zu Compliance-Themen, geografischen Herkunftsangaben, veganen und vegetarischen Lebensmitteln und Nachhaltigkeitsthemen.

3.3 **Andreas Grabitz**, Eurofins Hamburg Recyclingfähigkeit von Verpackungen



Dr. Andreas Grabitz, Business Unit Manager Packaging Materials, Eurofins Consumer Product Testing GmbH
Dr. Andreas Grabitz ist seit 15 Jahren bei Eurofins Consumer Product Testing in der Verpackungsprüfung und -bewertung zuständig und hat dabei sowohl im Labor als auch in der Kundenbetreuung und als Consultant viele Bereiche betreut. Seit 2018 leitet er die Kundenbetreuung und den Vertrieb im Bereich Lebensmittelverpackungen. In der Arbeitsgruppe von Dr. Grabitz werden rechtliche Anforderungen an Lebensmittelverpackungen nach europäischen Anforderungen sowie vielen weiteren nationalen Anforderungen geprüft.

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Broschüre aufgenommen werden. -

4. Rechtsprechung

4.1 **Thomas Böhm**, LUA Sachsen Chemnitz Aktuelle Urteile

Nährwertbezogene Angabe bei geringer Verzehrmenge

(Urteil des OLG Celle vom 6.6.2019 – Az.: 13 U 2/19)

Nährwertbezogene Angaben bezüglich eines hohen Gehalts bestimmter Nährstoffe (insbesondere Vitamine und Mineralstoffe) setzen nicht nur Mindestmengen bezogen auf 100 g des Produktes voraus, sondern auch, dass die tatsächlich zu erwartende Verzehrmenge des Produktes signifikante Mengen der ausgelobten Nährstoffe liefert. Die angenommene Verzehrmenge ist letztlich vom Hersteller zu belegen.

Bei Werbung mit Bezug auf *die Unterstützung des Säure-Basen-Haushalts* durch das Produkt handelt es sich um eine gesundheitsbezogene Angabe, welche selbstverständlich zugelassen sein muss. Bei der Angabe, dass es sich um ein *basisches Produkt* handelt hingegen nicht.

Ebenso handelt es sich bei der Auslobung *gesund* um eine gesundheitsbezogene Angabe und ist nicht synonym für *normal* anzusehen.

HCV – Begriff ‚beifügen‘ einer speziellen gesundheitsbezogenen Angabe (gbA) zu allgemeinen, nicht spezifischen Vorteilen

(Urteil des EuGH vom 30.1.2020 – Az.: C-524/18)

Nach Art. 10 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1924/2006 sind Verweise auf allgemeine, nichtspezifische Vorteile des Nährstoffs oder Lebensmittels für die Gesundheit im Allgemeinen oder das

gesundheitsbezogene Wohlbefinden nur zulässig, wenn ihnen eine in einer der Listen nach Artikel 13 oder Artikel 14 enthaltene spezielle gesundheitsbezogene Angabe beigefügt ist. Eine unspezifische gbA auf der Vorderseite einer Verpackung und eine dazu gehörige spezifische gbA auf der Rückseite einer Verpackung ohne ausdrücklichen Verweis darauf (z. B. Sternchenhinweis) entspricht nicht der Vorgabe des Art. 10 Abs. 3.

In einer zweiten Frage ging es darum, ob Verweise auf allgemeine, nicht spezifische Vorteile eines Nährstoffs oder Lebensmittels durch wissenschaftliche Nachweise im Sinne von Art. 5 Abs. 1 Buchst. a und Art. 6 Abs. 1 dieser Verordnung abgesichert sein müssen. Dies wurde bejaht. Dabei sei es ausreichend, dass spezielle gbA aus einer der Listen nach Art. 13 oder Art. 14 beigefügt seien.

Auslobung von Rohwurst als „glutenfrei“

(Urteil des OVG Lüneburg vom 1.7.2019 – Az.: A. 13 LA 11/19)

Rohwürste sind generell glutenfrei. Bei einer derartigen Auslobung dürfe man sie nicht mit Brotaufstrichen oder Brotbelägen vergleichen, sondern muss sie mit (anderen) Rohwürsten vergleichen. Dabei handle es sich um Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr der Kategorie Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren. Für Rohwürste, gleich ob sie schnittfest oder streichfähig sind, ist die Glutenfreiheit kein besonderes Merkmal. Daher weise die Auslobung auf Selbstverständlichkeiten hin. Dies begründet die Gefahr, dass der Verbraucher die Erzeugnisse aufgrund der Werbung mit Selbstverständlichkeiten gegenüber vergleichbaren Lebensmitteln für vorzugswürdig hält. Die Auslobung *glutenfrei* bei Rohwürsten ist als irreführend und Werbung mit Selbstverständlichkeit zu beurteilen.

Auslobung „ohne künstliche Farbstoffe“ möglich

(Urteil des VG Freiburg vom 10.12.2019 – Az.: 8 K 6149/18)

Die Auslobung „ohne künstliche Farbstoffe“ bei Fruchtgummiprodukten, welche durch den Einsatz von färbenden Pflanzen- und Fruchtextrakten gefärbt wurden, stellt keine Irreführung gemäß Art. 7 Abs. 1 Buchst. a VO (EU) Nr. 1169/2011 dar. Die Produkte wurden gefärbt, somit wurden für den Verbraucher „Farbstoffe“ eingesetzt. Da diese lediglich aus färbenden Lebensmittelbestandteilen bestehen, handelt es sich um natürliche Farbstoffe und nicht um chemische Stoffe.

Ebenso wenig handelt es sich um eine Werbung mit Selbstverständlichkeit gemäß Art. 7 Abs. 1 Buchst. c VO (EU) Nr. 1169/2011. Die Freiheit von Farbstoffen im Sinne der Lebensmittelzusatzstoffverordnung ist ein besonderes Merkmal, insbesondere im Süßwarenereich. Somit stellt der Verzicht auf Farbstoffe im Sinne der VO (EG) Nr. 1333/2008 gerade keine Selbstverständlichkeit dar.

TopfSecret – Übermittlung eines Kontrollberichts

(Urteil des OVG Lüneburg vom 16.1.2020 – Az.: 2 ME 707/19)

Die Herausgabe eines Kontrollberichts einer gastronomischen Einrichtung war rechtmäßig. Der Antrag über die Plattform TopfSecret stellt sich als rechtmäßig heraus.

Bei den Kontrollberichten handelt es sich um Daten über nicht zulässige Abweichungen von entsprechenden Rechtsvorschriften, welche wie erforderlich aktenkundig festgestellt wurden. Somit besteht für den Anfragenden Anspruch auf Herausgabe der begehrten Informationen.



Thomas Böhm studierte Lebensmittelchemie an der TU Dresden und TH Karlsruhe. Im Anschluss war er wissenschaftlicher Mitarbeiter an der TU Dresden Fachbereich Biochemie, bevor er 2001 in der Landesuntersuchungsanstalt Dresden mit der Analytik LC-MS/MS und Fachgebiet Kosmetik begann. Nach einer Abordnung ans Sächsische Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz ging es 2003 an der Landesuntersuchungsanstalt in Leipzig und Chemnitz jeweils im Fachgebiet „Getreide, Backwaren, Süßwaren, Schokolade, Kaffee, Tee“ weiter.

Dienstag, 16. Juni 2020

2. Lebensmittelsicherheit Fortsetzung

09⁰⁰ Uhr 2.4 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Düsseldorf
Ölsaaten-Monitoring

09³⁰ Uhr 2.5 **Dirk Lachenmeier**, CVUA Karlsruhe
Aktuelles zu Hanf und Hanfsamen

3. Nachhaltigkeit

10⁰⁰ Uhr 3.1 **Markus Grube**, KWG Gummersbach
Nachhaltigkeit und das Lebensmittelrecht – Partner oder Gegner?

10³⁰ Uhr – Kommunikationspause

11⁰⁰ Uhr 3.2 **Hildegard Schöllmann**, KWG Gummersbach
Kennzeichnung und Bewerbung von nachhaltigen Lebensmitteln

11³⁰ Uhr 3.3 **Andreas Grabitz**, Eurofins Hamburg
Recyclingfähigkeit von Verpackungen

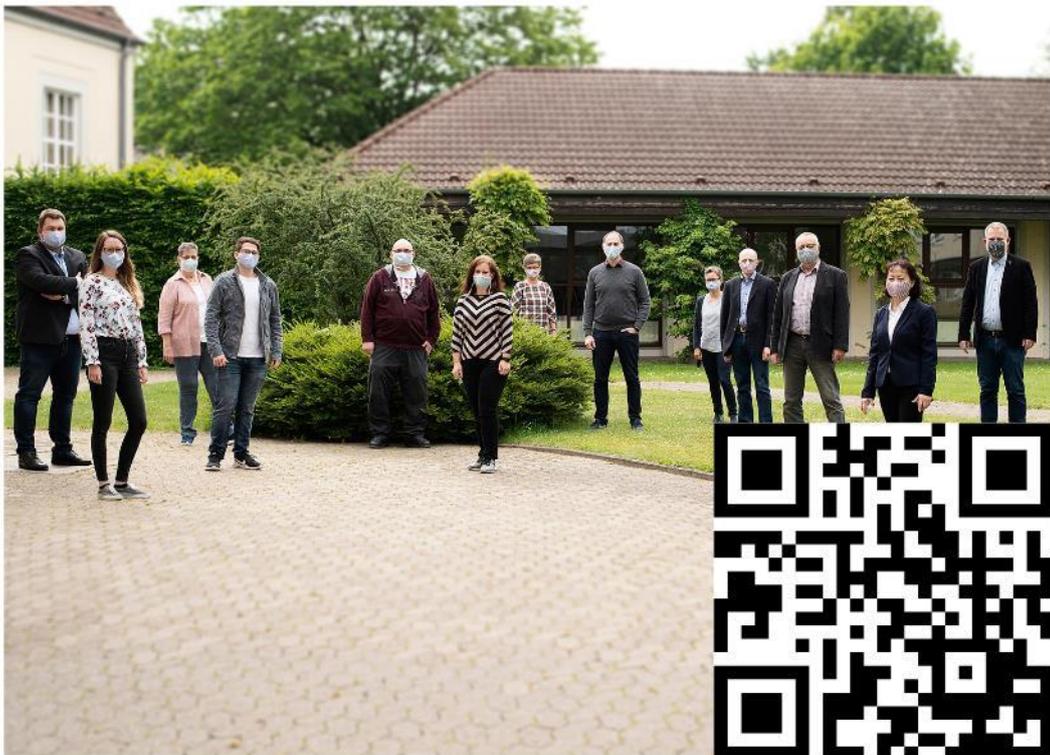
4. Rechtsprechung

12⁰⁰ Uhr 4.1 **Thomas Böhm**, LUA Sachsen Chemnitz
Aktuelle Urteile

12³⁰ Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für
Lebensmittelrecht, **Petra-Alina Unland**, Bielefeld



Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



**Eigenes, modern eingerichtetes Vortragshaus
für ca. 300 Teilnehmer**

**Internationaler Erfahrungsaustausch und
Förderung der fachlichen Ausbildung**

**Methodenkurse, Seminare und Intensivkurse
werden vergünstigt angeboten.**

Weitere Informationen unter www.agfdt.de