

cibus RECHTSANWÄLTE

DIE KANZLEI FÜR LEBENSMITTEL- & FUTTERMITTELRECHT

cibus Rechtsanwälte - Auf der Brück 46 - 51645 Gummersbach

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

**Umsetzung der LMIV und ihrer Durchführungsvorschriften in
der Praxis**

Rechtsanwalt Dr. Clemens Comans

Weimar, den 17.05.2019

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Überblick

- Ersetzt die „Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung“ vom 28.11.2014
- In Kraft getreten am 13.07.2017
- Wesentlicher Inhalt:
 - Verpflichtung zur Angabe von Pflichtinformationen in deutscher Sprache (§ 2 LMIDV)
 - Verpflichtung
 - zur Kennzeichnung von „Ladenpackungen“ bei Abgabe in Selbstbedienung (exklusive Nährwertdeklaration) sowie
 - Allergeninformationen bei loser Ware und „Ladenpackungen im Übrigen“ (§ 4 LMIDV)
 - Verkehrs- und Abgabeverbote (§ 5 LMIDV)
 - Straf- und Ordnungswidrigkeitentatbestände (§ 6 LMIDV)

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Kennzeichnung von Ladenpackungen bei der Angabe in Selbstbedienung

- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und Endverbrauchern zur Selbstbedienung angeboten werden.
- Inverkehrbringen oder Abgabe nur zulässig, wenn alle Pflichtangaben nach Artikel 9 (außer Nährwertdeklaration und Nettofüllmenge) und Artikel 10 LMIV angegeben sind.
- Bei Abgabe über Automaten oder automatisierte Anlagen können die Angaben auf einem Schild an dem oder in der Nähe des Automaten oder der automatisierten Anlage angebracht werden.



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Kennzeichnung von Ladenpackungen bei der Angabe in Selbstbedienung

Ausnahme:

- Dauerbackwaren und Süßwaren, die in der Verkaufsstätte im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, sofern die Unterrichtung des Verbrauchers auf andere Weise gewährleistet ist (z. B. durch das Verkaufspersonal) .
- Lebensmittel, die zu karitativen Zwecken abgegeben werden (z. B. Spenden an Tafeln oder Verbraucher).

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 2 ff. LMIDV

Anwendung:

- Lose Ware,
- auf Wunsch am Verkaufsort verpackte Lebensmittel sowie
- für den unmittelbaren Verkauf vorverpackte und nicht zur Selbstbedienung angebotene Lebensmittel.

Art und Weise der Kennzeichnung:

- Bezogen auf das jeweilige Lebensmittel (konkretes Lebensmittel, das abgegeben wird = Enderzeugnis),
- gut sichtbar, deutlich und gut lesbar,
- Angaben dürfen in keiner Weise durch andere Angaben/Bildzeichen/sonstiges eingefügtes Material verdeckt oder undeutlich gemacht werden.
- Kenntnisnahme vor Kaufabschluss/ vor Übergabe des Lebensmittels muss möglich sein.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 2 ff. LMIDV - Fortsetzung

Ort der Kennzeichnung:

1. auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (leicht verständliche Fußnoten/Endnoten möglich, wenn auf diese **bei der Bezeichnung des Lebensmittels** in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder elektronische Informationsangebote (Tablets, LED-Tafeln etc.)

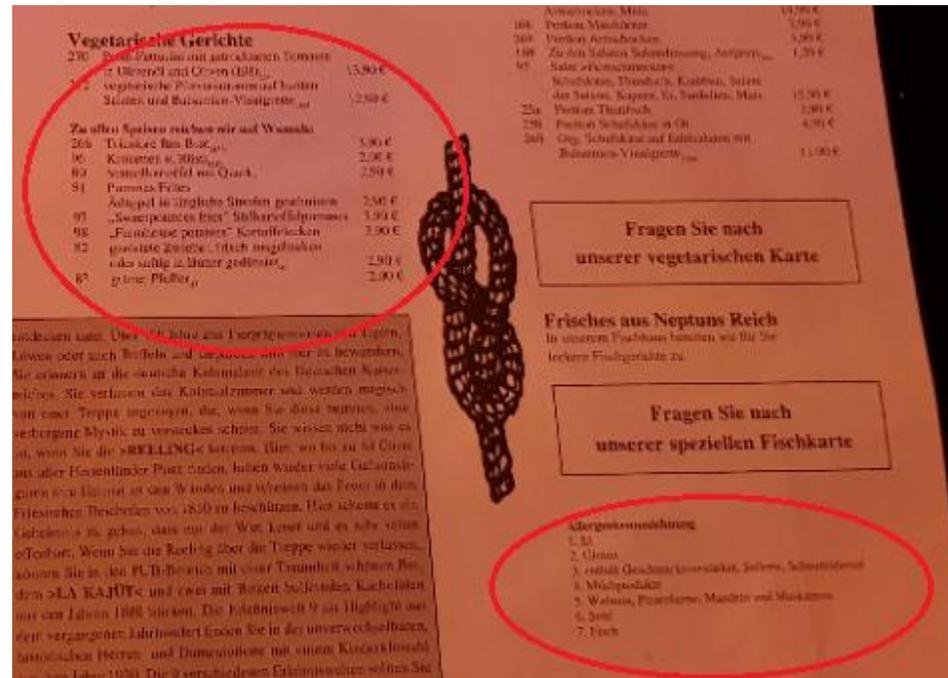
Bedingung:

- Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind unmittelbar und leicht zugänglich.
- Hinweis bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte, wie die Angaben bereitgestellt werden

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 2 ff. LMIDV - Beispiele



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 2 ff. LMIDV - Beispiele



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 2 ff. LMIDV - Beispiele

Brötchen / Baguette	
Frühstücksbrötchen (A,F)	0,30 €
Maxi Kornknacker (A,C,F,G,K)	0,60 €
Baguette Brötchen normal/Körner(A,K,C;G;F)	0,90 €
Sesam/Mohn Brötchen	0,40 €
Roggenbrötchen (A,C,F,G,H,K)	0,65 €
Sennerfladen	0,90 €
Patato Roggenbrötchen	0,80 €
Steinofen Dinkelbrötchen	0,80 €
Weizen/Kümmelbrötchen	0,60 €
Baguette G. Nature	3,80 €
Fladenbrot	2,50 €
Laugenbrezel	1,50 €
Laugenkrone	0,99 €
Laugenstange	0,80 €
Belegtes	
Schnittbrötchen belegt ohne Salat (1,2,3,8) (A,F)	1,80 €
Baguette Hähnchen/Mozzarella(16,24,9) (A,D,G,J,F)	3,50 €
Kornstange belegt(1,2,3,8) (A;C;F,G,K)	3,00 €
Brötchen versch. Belegt (1,2,3,8) (A,F)	2,20 €
Ciabatta versch. Belegt (1,2,3,8) (A,C,F,G,H,I,J)	2,90 €
Körnerbrötchen versch. Belegt (1,2,3,8) (A,C,F,G,H,K)	2,80 €
Foccacia versch.Belegt (1,2,3,8)(C,F,G,H,K)	3,00 €
Patato Brötchen versch. Belegt (1,2,3,8)	3,00 €
Leberkäse Brötchen(E250,E392,E300,19) (A,F)	2,00 €
Baguette versch. Belegt (1,2,3,8) (A,F)	3,00 €
Baguette Schnitzel/Oberkrainer/Hähnchen (16,24,9) (A,D)	3,50 €
Baguette Frikadelle (1,2,3,8) (A,D,C,G,J,F)	3,00 €
Snacks	
Geflügelrolle (1,2,4,6) (A,C,F,G,K)	2,00 €
Pizza (1,3) (A,G,L)	2,50 €
Blätterteig Currywurst	2,00 €
Frikadelle (A,C,I,J,)	2,00 €
Schnitzel paniert (1) (A,G)	3,00 €

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 2 ff. LMIDV - Beispiele



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 4 LMIDV (mündliche Information)

- Nur ausnahmsweise und unter Einhaltung strikter Anforderungen

Informationsgeber:

Lebensmittelunternehmer oder das Personal, das über die Verwendung der betreffenden Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist.

(Kumulative) Bedingungen für die mündliche Information:

1. Erforderliche Angaben können auf Nachfrage **unverzüglich** vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels **mitgeteilt** werden.
2. Es liegt eine **schriftliche Aufzeichnung** über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels (Enderzeugnis) verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe vor.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 4 LMIDV (mündliche Information) - Fortsetzung

3. Schriftliche Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde/ (und auf Nachfrage auch für) Endverbraucher **leicht zugänglich**.
4. Gut sichtbarer, deutlicher und gut lesbarer Hinweis bei den betreffenden Lebensmitteln/ in einem Aushang in der Verkaufsstätte, **dass die Allergeninformationen mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.**

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 4 LMIDV (mündliche Information) - Beispiele



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 4 LMIDV (mündliche Information) - Beispiele

Sachverhalt:

Eine Tankstellenkette vertreibt selbst belegte Brötchen, die mit allerlei Garnituren versehen und unterschiedlich belegt sind. Unter anderem wird auch das Produkt „Croissant mit Käse und Salami“ vertrieben. Neben Käse und Salami ist das Croissant zusätzlich auch mit Salat, Ei, Butter und einer Gewürzgurke belegt. Die belegten Brötchen werden auf Anfrage über die Theke gereicht.

An der Auslage hängt ein großes Schild mit der Angabe „Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Produkten? Sprechen Sie uns bitte an. Wir informieren Sie gerne!“

Eine Kladde mit schriftlichen Informationen liegt nicht aus.

Ist diese Vorgehensweise rechtmäßig?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 4 LMIDV (mündliche Information) - Beispiele

Variante 1:

Die Tankstellenkette ist hochmodern und nutzt anstelle eines Aushanges einen großen Bildschirm, auf dem die Information im Wechsel mit Angeboten des Tages eingeblendet wird.

Variante 2:

Wie der Ausgangsfall, jedoch liegt nun eine schriftliche Information aus, die sich hinter der Bedientheke auf einer Ablage befindet. Diese beinhaltet eine Auflistung aller im Betrieb verwendeter Zutaten (z. B. Kochschinken, Gewürzgurken, Croissant etc.), denen jeweils ein Zutatenverzeichnis gem. LMIV mit hervorgehobener Allergenkennzeichnung beigefügt ist.

Variante 3:

Ändert sich etwas an dem Ergebnis von Variante 2, wenn die Information auf der Bedientheke selbst liegt?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Allergenkennzeichnung - § 4 Abs. 4 LMIDV (mündliche Information) - Beispiele

Variante 4:

Wie sollte eine rechtskonforme Umsetzung im Ausgangsfall aussehen?

Lösung:

- Schild an der Auslage oder in deren Nähe des Lebensmittels mit der Angabe „Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Produkten? Sprechen Sie uns bitte an. Wir informieren Sie gerne! Auf Nachfrage können Sie auch gerne jederzeit unsere Informationskladde für unsere Produkte einsehen.“ (Bei Monitoren mit entsprechendem Standbild)
- Schriftliche/Elektronische Information vorhanden, die für Behörden und Verbraucher zugänglich platziert ist.
- Schriftliche/Elektronische Information bezieht sich auf das Enderzeugnis und dessen Zusammensetzung.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

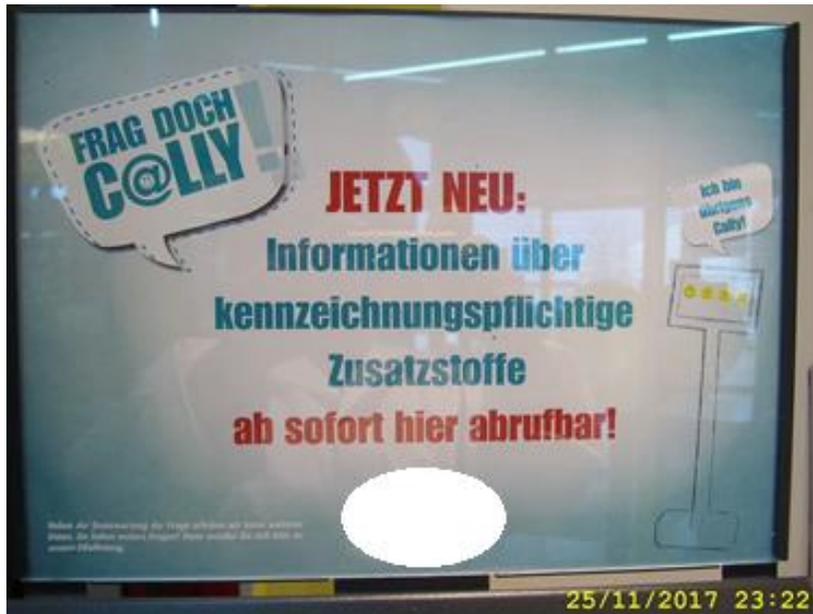
Diverse Fragestellungen

- Was bedeutet „hinreichend unterrichtet“ § 4 Abs. 4 LMIDV?
- Ist es zulässig, eine Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung durch Dienstleister, unabhängig von konkreten Produktinformationen vorzunehmen?
- Kann auf Zusatzstoffe – wie auf den nachfolgenden Bildern dargestellt – hingewiesen werden?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Diverse Fragestellungen



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

- Art. 9 Abs. 1 Buchst. i) LMIV nennt als Pflichtinformation das Ursprungsland oder den Herkunftsort eines Lebensmittels, wo dies nach Art. 26 LMIV vorgesehen ist.
- Art. 26 Abs. 1 LMIV befasst sich mit geschützten geografischen Angaben, geschützten Ursprungsbezeichnungen und garantiert traditionellen Spezialitäten.
- Art. 26 Abs. 2 Buchst. a) LMIV verlangt eine Herkunftsangabe dort, wo anderenfalls ein Irrtum der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels entstehen könnte.
- Art. 26 Abs. 2 Buchst. b) LMIV enthält die Rechtsgrundlage für die Herkunftsangaben von frischem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch, das in der Verordnung (EU) Nr. 1337/2013 gesondert geregelt ist.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

Art. 26 Abs. 3 LMIV enthält unter bestimmten Voraussetzungen die Verpflichtung, auch den Herkunftsort einer primären Zutat anzugeben.

Hierfür musste jedoch nach Art. 26 Abs. 8 LMIV zunächst ein Durchführungsrechtsakt erlassen werden. Dieser liegt nunmehr mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 der Kommission vom 28.05.2018 vor.

Art. 26 Abs. 3 LMIV lautet:

„Ist das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels angegeben und dieses/dieser nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner primären Zutat identisch so

a) ist auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat anzugeben;

b) ist anzugeben, dass die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort kommt als das Lebensmittel.“

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

- Voraussetzung für eine Kennzeichnung ist danach, dass das Lebensmittel eine Herkunftsangabe trägt; ist das nicht der Fall, muss auch keine Aussage über den Herkunftsort der primären Zutat getroffen werden.
- Wenn dem Lebensmittel eine Herkunftsangabe beigefügt ist, die primäre Zutat aber aus dem identischen Land oder Herkunftsort wie das Lebensmittel selbst stammt, ist ebenfalls keine Herkunftsangabe für die primäre Zutat erforderlich.
- Lediglich dann, wenn dem Lebensmittel eine Herkunftsangabe beigefügt ist und die primäre Zutat nicht aus diesem Land oder dem Ort stammt, muss auch eine Aussage über die Herkunftsangabe der primären Zutat getroffen werden.



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

- Die primäre Zutat ist in Art. 2 Abs. 2 Buchst. q) LMIV definiert als diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist.

Beispiel:

- Fleisch in Fleischerzeugnissen, da der Fleischanteil in der Regel > 50 % ist
- die Zutaten, die mengenmäßig gekennzeichnet sind (QUID-Angabe)

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

Beispiele aus dem Fleischbereich:

- Nürnberger Rostbratwurst
- Thüringer Rostbratwurst
- Kasseler
- Wiener Würstchen
- Bayerischer Leberkäse
- Norddeutsche Mortadella
- Westfälische Salami
- Tiroler Grillfackel

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

Die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 enthält lediglich vier Artikel.

- Art. 1: Gegenstand
- Art. 2: Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat
- Art. 3: Darstellungsform der Informationen
- Art. 4: Inkrafttreten, Geltungsbeginn und Übergangsmaßnahmen

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

- Art. 1 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2018/775 bestimmt, dass geografische Angaben in verkehrüblichen Bezeichnungen und Gattungsbezeichnungen keine Herkunftsangabe sind und demzufolge auch keine Herkunftsangabe der Primärzutat auslösen.
- Art. 1 Abs. 2 der Verordnung (EU) 2018/775 bestimmt weiter, dass auch geschützte geografische Angaben, geschützte Ursprungsbezeichnungen und garantierte traditionelle Spezialitäten sowie eingetragene Marken zunächst keine Herkunftskennzeichnung der Primärzutaten auslösen.



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

- Art. 2 der Verordnung (EU) 2018/775 regelt die Art und Weise, wie eine erforderliche Herkunftsangabe der primären Zutat gemacht werden kann. Möglich sind Bezugnahmen auf geografische Gebiete.



LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

- Art. 2 der Verordnung (EU) 2018/775 regelt die Art und Weise, wie eine erforderliche Herkunftsangabe der primären Zutat gemacht werden kann. Möglich sind Bezugnahmen auf geografische Gebiete.
 - EU, Nicht-EU oder EU/Nicht-EU,
 - eine Region oder ein anderes geografisches Gebiet, die/das entweder in mehreren Mitgliedstaaten oder in Drittländern liegt, sofern sie/es völkerrechtlich als solche/es definiert ist oder für einen normal informierten Durchschnittsverbraucher verständlich ist,
 - ein FAO-Fischereigebiet oder ein Meeres- oder Süßwassergebiet, sofern es völkerrechtlich als solches definiert ist oder für einen normal informierten Durchschnittsverbraucher verständlich ist,
 - ein Mitgliedstaat oder Drittland,
 - eine Region oder ein anderes geografisches Gebiet in einem Mitgliedstaat oder Drittland, sofern sie/es für einen normal informierten Durchschnittsverbraucher verständlich ist,
 - das Ursprungsland oder der Herkunftsort im Einklang mit besonderen Unionsvorschriften, die für die primäre Zutat als solche gelten.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Verordnung über die Herkunft primärer Zutaten

- Art. 3 der Verordnung (EU) 2018/775 regelt die Darstellungsform der Information.
- Nach Art. 3 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2018/775 ist die Mindestschriftgröße nach der LMIV (1,2 mm in der x-Höhe) einzuhalten.
- Art. 3 Abs. 2 der Verordnung (EU) 2018/775 bestimmt, dass die Herkunftsangabe der primären Zutat in demselben Sichtfeld wie die Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes des Lebensmittels erscheinen muss und die x-Höhe der Schriftgröße mindestens 75 % der x-Höhe der Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsortes des Lebensmittels betragen muss.
- Art. 3 Abs. 3 der Verordnung (EU) 2018/775 bestimmt, dass bei einer nicht schriftlichen Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes des Lebensmittels die Herkunftsangabe über die primäre Zutat in demselben Sichtfeld erscheinen muss.
- Art. 4 der Verordnung (EU) 2018/775 bestimmt, dass die Verordnung ab dem 01.04.2020 gilt.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 80. Arbeitstagung

TOP 06 - Spurenkennzeichnung bei „laktosefreien“ bzw. „glutenfreien“ Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage:

Wie verhält es sich, wenn bei einem als „laktosefrei“ ausgelobten Erzeugnis angegeben wird: „Kann Spuren von Milch enthalten“ und bei einem als „glutenfrei“ ausgelobten Erzeugnis „Kann Spuren von Weizen enthalten“?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 80. Arbeitstagung

TOP 06 - Spurenkennzeichnung bei „laktosefreien“ bzw. „glutenfreien“ Lebensmitteln

Beschluss:

Die medizinischen Begriffe Gluten- bzw. Laktoseunverträglichkeit und Milcheiweiß- bzw. Weizenallergie sind sachlich auseinanderzuhalten. Die Angabe „laktosefrei“ in Verbindung mit dem Hinweis „Kann Spuren von Milch enthalten“ ist kein Widerspruch bzw. nicht als „irreführende Information“ zu sehen, sofern die verkehrsübliche Bedingung für die Auslobung als „laktosefrei“ eingehalten ist.

Das Gleiche gilt für die Auslobung „glutenfrei“ mit dem Spurenhinweis „Kann Spuren von Weizen enthalten“. Auch hier liegt keine Irreführung vor, sofern die Bedingung für die Auslobung eingehalten ist. Bei der Angabe „glutenfrei“ handelt es sich um eine Auslobung mit einem gesetzlich festgelegten Grenzwert von 20 ppm gemäß der VO (EG) Nr. 828/2014, bei der Angabe „Kann Spuren von Weizen enthalten“ um einen Hinweis für Menschen mit einer Weizenallergie.

Der ALS trägt den Beschluss mit.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 80. Arbeitstagung

TOP 08 - Allergiker-Hinweise (bzgl. Gluten) bei „glutenfreien“ Erzeugnissen

Sachverhalt/Frage:

Wie ist bei Lebensmitteln, die als „glutenfrei“ gekennzeichnet sind, die Angabe „Kann Spuren von Gluten enthalten“ zu beurteilen?

Beschluss:

Die Kombination aus der Angabe „glutenfrei“ und dem Warnhinweis „Kann Spuren von Gluten enthalten“ entspricht nicht dem Klarheitsgebot i. S. d. Art. 7 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) und kann für den Verbraucher irreführend i. S. d. Art. 7 Abs. 1 der LMIV sein.

Der ALS trägt den Beschluss mit.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 80. Arbeitstagung

TOP 13 - Internethandel („Refreshed“-Lieferung von Frischfisch)

Sachverhalt/Frage:

Vorverpackter roher Fisch wird per Internethandel in gefrorenem Zustand versandt. Der Transport ist dabei nach Angabe des Händlers so optimiert, dass die Ware in einem aufgetauten, gut gekühlten Zustand beim Endverbraucher ankommt.

- I. Wie ist ein derartiger Auftauprozess hygienerechtlich zu bewerten?
 1. Unter welchen Bedingungen ist das Auftauen zulässig?
 2. Ist das Lebensmittel als aufgetautes, kühlpflichtiges Fischereierzeugnis oder tiefgefrorenes Fischereierzeugnis einzuordnen?

(...)

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 80. Arbeitstagung

TOP 13 - Internethandel („Refreshed“-Lieferung von Frischfisch)

Beschluss:

I. Hygienerechtliche Anforderungen

1. Das Auftauen muss **unter kontrollierten Bedingungen** mit durch den Lebensmittelunternehmer festgelegten Verfahrensabläufen unter Berücksichtigung der Anforderungen in Kap. IX des Anhangs II der VO (EG) Nr. 852/2004 erfolgen. Entsprechende Vorgaben, einschließlich zur Dokumentation der Transportbedingungen sind festzulegen und deren Einhaltung zu dokumentieren.
2. Das Lebensmittel ist als aufgetautes, kühlpflichtiges Fischereierzeugnis einzuordnen. Nach Anhang III, Abschnitt VIII Ziffer 1 sowie Kap. VII (Lagerung von Fischereierzeugnissen) und Kap. VIII (Beförderung von Fischereierzeugnissen) der VO (EG) Nr. 853/2004 gilt auch für aufgetaute, nicht verarbeitete Fischereierzeugnisse, dass sie **bei „annähernder Schmelzeistemperatur“ bis zur Abgabe an den Verbraucher** gelagert bzw. gehalten werden müssen.

(...)

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 80. Arbeitstagung

TOP 13 - Internethandel („Refreshed“-Lieferung von Frischfisch)

Sachverhalt/Frage (Fortsetzung):

II. Welche Anforderungen sind an die Kennzeichnung dieser Fischereierzeugnisse zu stellen?

3. Ist die Angabe zweier unterschiedlicher Haltbarkeitsdaten bei unterschiedlichen Aufbewahrungstemperaturen möglich?
4. Sind die Angaben des Auftaudatums und ein Auftauhinweis erforderlich?
5. Können die aufgetauten Fischereierzeugnisse mit dem Hinweis „refreshed“ gekennzeichnet werden?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 80. Arbeitstagung

TOP 13 - Internethandel („Refreshed“-Lieferung von Frischfisch)

Beschluss (Fortsetzung):

II. Anforderungen an die Kennzeichnung

3. Es ist das **MHD oder Verbrauchsdatum des aufgetauten Fischereierzeugnisses** anzugeben. Die Haltbarkeitsangaben liegen in Verantwortung des Lebensmittelunternehmers.
4. Es ist der **Auftauhinweis** „aufgetaut“ gemäß Art. 17 Abs. 5 i. V. mit Anhang VI Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 sowie Art. 35 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1379/2013 anzugeben. Die Angabe des Auftaudatums ist nicht erforderlich.
5. Die **Etikettierung von aufgetauten Fischereierzeugnissen als „refreshed“** ist als irreführend i. S. v. Art. 7 Abs. 1 bzw. Art. 36 der VO (EU) Nr. 1169/2011 zu werten und verstößt gegen die Vorgaben nach Art. 35 Abs. 1 Unterabsatz 2 der VO (EU) Nr. 1379/2013 (GMO) sowie Art. 17 Abs. 5 i. V. m. Anhang VI Teil A Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 81. Arbeitstagung

TOP 05 - Pökellung durch Gemüsesäfte

Sachverhalt/Frage:

Entsprechend dem Urteil des BVerwG im Revisionsverfahren vom 10. Dezember 2015 (3 C 7.14) entspricht die Herstellungsweise von Fleischerzeugnissen nach der dort strittigen Verfahrensanleitung nicht den zusatzstoffrechtlichen Bestimmungen, so dass die derart hergestellten Erzeugnisse nicht verkehrsfähig sind. Als Reaktion auf dieses Urteil wurden im Herstellungsprozess Verfahrensänderungen vorgenommen.

Die sich daraus ergebende Frage lautet:

- Ist die Herstellung von Fleischwaren, in denen die Bildung eines Pökelaromas durch Zugabe von Gemüsesäften oder Gemüsesaftkonzentraten und Mikroorganismenkulturen nach den aktuell vorliegenden „neuen“ Verfahrensanweisungen erfolgt, unter Berücksichtigung des o. g. Urteils des BVerwG zulässig?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 81. Arbeitstagung

TOP 05 - Pökellung durch Gemüsesäfte

Beschluss:

Die vorliegende Datenlage lässt aus Sicht des ALTS nicht erkennen, dass es sich um ein neues Herstellungsverfahren handelt, das sich substantiell von der Verfahrensweise unterscheidet, die im Urteil des BVerwG als unzulässig beurteilt wurde.

Die beabsichtigte Pökelaromabildung, die mit einer mehr oder weniger ausgeprägten Umrötung einhergeht, beruht nach wie vor auf der Wirkung von Nitrit. Dieses Nitrit wird, wie in dem von BVerwG als unzulässig beurteilten Verfahren, von den zugesetzten Mikroorganismen aus dem in den eingesetzten Gemüsesubstraten enthaltenen Nitrat gebildet.

Somit wird die Herstellung von Fleischwaren, in denen die Bildung eines Pökelaromas nach den aktuell vorliegenden „neuen“ Verfahrensanweisungen erfolgt, unter Berücksichtigung des o. g. Urteils des BVerwG als nicht zulässig eingestuft.

(Andere Ansicht mit ausführlicher rechtlicher Begründung: [Comans, ZLR 6/2018, S. 797 - 810](#))

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – ALTS-Beschlüsse 81. Arbeitstagung

TOP 09 - Wasserbesprühung von Hamburger-Patties

Sachverhalt/Frage:

Ist das Besprühen von Hamburger-Patties mit Wasser direkt vor dem Gefrierprozess (ca. 1 % Wasserzusatz) deklarationspflichtig i. S. von Art. 18 Abs. 4 i. V. m. Anh. VII Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011, auch wenn dies im Endprodukt nur den Verdunstungsverlust bei dem Gefrierprozess ausgleicht?

Beschluss:

Nach Ansicht des ALTS ist die gesetzliche Regelung des Anh. VII Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 so zu interpretieren, dass zugefügtes Wasser dann im Zutatenverzeichnis i. S. von Art. 18 Abs. 4 i. V. m. Anh. VII Teil A Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 anzugeben ist, wenn es nach seinem Gewichtsanteil im tiefgekühlten Enderzeugnis (hier: im tiefgekühlten Hamburger-Patty) evident ist, z. B. durch Differenzwägung (vor dem Besprühen und nach dem Gefrierprozess) oder durch sonstige geeignete Mittel und Untersuchungen.

Anmerkung:

Bei den Patties handelte es sich um Fleischzubereitungen, so dass die Ausnahme nach Anhang VII Teil A Nr. 1 LMIV nicht greift.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht

Aktuelle Fragestellung - Geflügelhaut als Fleisch?

Sachverhalt:

Im Rahmen von Schlachtung und Zerlegung werden insbesondere beim Geflügel maschinell sehr differenzierte Rohstoffe für die Weiterverarbeitung zu Fleischerzeugnissen gewonnen. Skelettmuskulatur (stückig oder unterschiedlich stark vorzerkleinert), Haut, Haut mit Fett und ggf. Bindegewebe werden separiert und getrennt vermarktet und verarbeitet.

Im Zutatenverzeichnis sind gemäß LMIV alle Zutaten mit ihrer speziellen Bezeichnung zum Zeitpunkt der Herstellung des Lebensmittels anzugeben (vgl. Art. 18 Abs. 1 und 2 LMIV). Wie ist diese Regelung unter Berücksichtigung der Zutatenklasse „Fleisch“ (vgl. Art. 18 Abs. 4 i. V. m. Anhang VII Teil B Nr. 17 LMIV) umzusetzen? Dürfen die bei der Herstellung von Chicken-Nuggets oder Brühwurst separat zugesetzten Zutaten wie Geflügelfett oder Haut dem Fleisch zugerechnet werden oder müssen sie im Zutatenverzeichnis als eigenständige Zutaten, d. h. als z. B. „Hühnerhaut“ oder „Putenfett mit Haut“ aufgelistet werden?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – Themen der 81. ALTS-Tagung ohne Beschluss

Aktuelle Fragestellung - Geflügelhaut als Fleisch

17. Skelettmuskeln ⁽²⁾ von Tieren der Spezies „Säugetiere“ und „Vögel“, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, mitsamt dem natürlicherweise darin eingebetteten oder damit verbundenen Gewebe, deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe die nachstehend aufgeführten Werte nicht übersteigt, und soweit das Fleisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist.

Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten, die mit dem Begriff „... fleisch“ bezeichnet werden:

Art	Fettgehalt	Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß ⁽³⁾
—Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Tierarten, bei denen Säugetiere überwiegen	25 %	25 %
—Schweine	30 %	25 %
—Vögel und Kaninchen	15 %	10 %

„... fleisch“, dem der Name/die Namen ⁽³⁾ der Tierart, von der/denen es stammt, vorangestellt ist/sind

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – Themen der 81. ALTS-Tagung ohne Beschluss

Aktuelle Fragestellung - Geflügelhaut als Fleisch

Anmerkung:

- LS-Ziffer 1.1 Abs. 3 lautet:

Für die Herstellung der verschiedenen Fleischerzeugnisse wird im Allgemeinen Fleisch mit unterschiedlichen Bindegewebe- und Fettgewebeanteilen verwendet. Bei Erzeugnissen, die im Einzelfall aus binde- oder fettgewebeärmerem Fleisch hergestellt werden, als dies in den besonderen Beurteilungsmerkmalen beschrieben ist, kann mit sehnenreichem (1.113) oder fettgewebereichem (1.123) Fleisch, Bindegewebe (1.31) oder Fettgewebe (1.21) ausgeglichen werden.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – Themen der 81. ALTS-Tagung ohne Beschluss

Aktuelle Fragestellung - Geflügelhaut als Fleisch

1. Rechtsauffassung

Nach hiesiger Ansicht darf ausschließlich das Fleisch, das der Zutatenklasse „Fleisch“ entspricht, als Fleisch mit Mengenangabe angegeben werden. Die Zutat „Putenrückenspeck“ kann abhängig von der Beschaffenheit als „Putenfett mit Haut“ deklariert werden, darf mengenmäßig aber nicht dem Fleisch zugerechnet werden.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelles Lebensmittelrecht – Themen der 81. ALTS-Tagung ohne Beschluss

Aktuelle Fragestellung - Geflügelhaut als Fleisch

2. Rechtsauffassung

Eine Zurechnung des Fleischanteils der Zutat zur Zutatenklasse Fleisch ist zulässig.

Argument:

- Anhang VII Teil B LMIV stellt darauf ab, dass „Skelettmuskeln [...] mitsamt dem natürlicherweise darin eingebetteten oder damit verbundenen Gewebe, deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe die genannten Werte nicht übersteigt, als Fleisch deklariert werden kann.
- Es wird gerade nicht gefordert, dass die genannten Gewebe sich noch „im natürlichen Zusammenhang“ befinden müssen.
- Es ist kein sachliches Argument ersichtlich, warum ein Zurechnen bei natürlicher Verbundenheit zulässig, bei einer Standardisierung und damit einhergehender vorheriger Trennung und einem späteren wieder hinzufügen hingegen unzulässig sein soll.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Meister oder nicht Meister, das ist hier die Frage“

Sachverhalt (VG Sigmaringen, Urt. v. 08.11.2017, Az.: 1 K 22 77/16; VGH Mannheim, Urt. V. 18.12.2018, Az.: 6 S 2789/17):

Die Klägerin betreibt zwei Lebensmittelmärkte, in denen sich Servicetheken befinden, an denen lose Fleisch- und Wurstwaren an die Kunden abgegeben werden. Der Markt bezieht ausschließlich ausgebeinte, vorzerlegte und vorportionierte Fleischstücke. Die meisten Fleisch- und Wursterzeugnisse werden nur noch im Markt ausgelegt, ausgeschnitten und verpackt. Manche Produkte werden im Markt zubereitet, indem Fleischstücke zerteilt oder zerhackt werden und mit Marinaden oder Gewürzmischungen vermischt und ggf. in Form gebracht werden (z. B. Fleischspieße, Cevapcici, Frikadellen, Steaks, Hackfleisch).

Die Handwerkskammer ist der Auffassung, dass die Metzgerei-Abteilungen einen Eintrag in die Handwerksrolle benötigen und darüber hinaus ein angestellter Fleischermeister im Markt beschäftigt werden müsse. Gegen diese Auffassung setzt sich die Klägerin zur Wehr.

Zu Recht?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Meister oder nicht Meister, das ist hier die Frage“

Entscheidungsgründe:

Das VG Sigmaringen hat entschieden, dass in Bedientheken des Lebensmitteleinzelhandels, in denen die vorgenannten Tätigkeiten durchgeführt werden, eine Meisterpflicht besteht.

Begründet hat das Gericht seine Auffassung ausschließlich mit den Vorschriften der Handwerksordnung.

Entscheidend sei, dass die Qualitätskontrolle und die damit einhergehende ständige Überwachung des Fleisches eine zum Kernbereich des Fleischerhandwerks gehörende, also wesentliche Tätigkeit darstelle.

(...)

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Meister oder nicht Meister, das ist hier die Frage“

Entscheidungsgründe (Fortsetzung):

Die wesentliche Tätigkeit soll sich daraus ergeben, dass das ursprünglich mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehene Fleisch ausgepackt und unverpackt in die Servicetheke gelegt wird. Ab diesem Zeitpunkt bedarf das Fleisch einer Kontrolle, was zahlreiche Kenntnisse und Fertigkeiten voraussetzt, über die der Fleischer Geselle und der Lebensmittelfachverkäufer nicht verfügen muss, nämlich Kenntnisse über Chemie, Biochemie und Bakteriologie des Fleisches, über die Beschaffenheit, Lagerung und Verwendung von Fleisch und Fleischerzeugnissen, über die Verfahren zur Haltbarmachung von Fleisch und Fleischerzeugnissen, über die für den Ein- und Verkauf und für die Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen einschlägigen gewerbe-, hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Meister oder nicht Meister, das ist hier die Frage“

Kritik:

Bei seiner Entscheidung lässt das VG Sigmaringen das Lebensmittelhygienerecht der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 vollständig außer Betracht.

Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verlangt, dass alle Betriebsangestellten, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult sind sowie die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Verfahrens in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult sind.

(...)

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Meister oder nicht Meister, das ist hier die Frage“

Kritik (Fortsetzung):

Gegenteiliges ergibt sich auch nicht aus dem nationalen Hygienerecht.

Zwar verlangt auch § 4 Abs. 1 LMHV geschulte Mitarbeiter. Anforderungen an die Fachkenntnisse werden in der Anlage 1 zur LMHV beschrieben.

Hierzu gehören unter anderem Kenntnisse über Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels, hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung, Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung sowie die hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels.

Insofern ist fraglich, ob die vom Verwaltungsgericht als wesentliche Tätigkeiten herangezogenen Arbeitsgänge tatsächlich eine Meisterpflicht begründen oder nicht stattdessen zu den Basisanforderungen des europaweit vollharmonisierten Lebensmittelrechts gehören.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Meister oder nicht Meister, das ist hier die Frage“

Kritik (Fortsetzung):

Die Entscheidung wurde in zweiter Instanz bestätigt (VGH Mannheim, Urteil vom 18.12.2018, Az.: 6 S 2789/17).

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die doppelte Watschn“ – BayVGH, Urt. V. 03.05.2018, Az.: 20 Bv 16.1961

Sachverhalt:

Die Klägerin bringt Honig in den Verkehr. Die einzelnen Behältnisse enthalten 20 g Honig und sind mit einem Aluminiumdeckel verschweißt. 120 Packungen Honig befinden sich in einem abgepackten und verschlossenen Karton. Auf dem Karton befinden sich alle vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente, inklusive des Ursprungslandes des Honigs, eine Pflichtangabe nach § 3 Abs. 4 Nr. 1 HonigVO. Die Lebensmittelüberwachung in Bayern verlangt die Angabe auch auf den Einzelpackungen.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die doppelte Watschn“ – BayVGh, Urt. V. 03.05.2018, Az.: 20 Bv 16.1961

Fragen und Antworten der Kommission zur Anwendung der LMIV vom 31.01.2013

- Am 31.01.2013 hat die EU-Kommission einen Leitfaden zur Auslegung der LMIV herausgegeben.
- Ziffer 2.13 des Fragen- und Antworten-Katalogs beschäftigt sich mit sog. Sammelpackungen.
- Darin heißt es, dass in Anbetracht der verschiedenen Arten der Abgabe von Lebensmitteln an den Endverbraucher in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen angemerkt sei, dass Portionsbecher (z. B. Marmelade, **Honig**, Senf), die den Kunden von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung als Teil der Mahlzeit angeboten werden, nicht als Verkaufseinheiten gelten. In solchen Fällen wäre daher die Angabe der Lebensmittelinformation auf der Sammelpackung ausreichend.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die doppelte Watschn“ – BayVGh, Urt. V. 03.05.2018, Az.: 20 Bv 16.1961

Urteil des EuGH vom 22.09.2016, Az.: C-113/15

Die in Rede stehenden Honigportionspackungen werden in Fertigpackungen abgegeben und müssen demzufolge die Herkunftsangabe nach der HonigVO tragen.

Eine Ausnahme hiervon besteht nicht, da die verschlossenen Portionsbecher von der Klägerin an Gemeinschaftseinrichtungen, wie z. B. Hotels, abgegeben werden, da sie von dort ohne weitere Verarbeitung an die Endverbraucher abgegeben werden.

Von den Gemeinschaftseinrichtungen werden die einzelnen Honigportionen auch nicht zubereitet, verarbeitet, aufgeteilt oder abgegeben, so dass auch insoweit keine Ausnahme eingreift.

Das **Fragen- und Antworten-Dokument der Kommission** wischt der EuGH mit der Feststellung beiseite, dass das Dokument der Sachverständigengruppe **keinerlei Bindungswirkung** hat, es keinen formal-rechtlichen Status besitze und für die Auslegung der Rechtsvorschriften der EuGH allein zuständig sei.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die doppelte Watschn“ – BayVGh, Urt. V. 03.05.2018, Az.: 20 Bv 16.1961

Beschluss des ALTS aus der 79. Arbeitstagung aus Juni 2017 zu TOP 2:

„Art. 2 Abs. 2 lit. e) der LMIV ist bis auf weiteres dahingehend auszulegen, dass Kleinstpackungen von Lebensmitteln, die nur im Rahmen von angebotenen Mahlzeiten wie z. B. Hotelfrühstücken in Verkehr gebracht werden, davon nicht erfasst sind. Denn sie werden nicht als eigene Verkaufseinheit angeboten, sondern lediglich nicht vorverpackten Gerichten beigelegt, für die selbst mit Ausnahme einer ggf. erforderlichen Allergenkennzeichnung keine Informationspflichten nach Art. 9 LMIV bestehen. Entsprechend haben dies auch bereits früher die Kommission sowie die Sachverständigengruppe des Rates ausgelegt (siehe Dokument vom 31. Januar 2013 Fragen und Antworten zur LMIV). Ein in der Sache anders lautendes Urteil des EuGH (C-113/15 v. 22.09.2016) bezieht sich gemäß seiner Rn. 36 ausdrücklich nicht auf die Auslegung der LMIV und ist hier somit nicht einschlägig.

Dagegen sind Kleinstpackungen, die z. B. in Schnellrestaurants in Ergänzung zu einer Mahlzeit gesondert mit einem eigenen Preis verkauft werden (wie z. B. Ketchup oder Mayonnaise), stets als vorverpackte Lebensmittel einzustufen. Der ALS trägt den Beschluss mit.“

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die doppelte Watschn“ – BayVGH, Urt. V. 03.05.2018, Az.: 20 Bv 16.1961

Entscheidung des VGH München:

Honigportionspackungen, deren größte Oberfläche mehr als 10 cm² beträgt, sind auch dann mit der Angabe des Ursprungslandes des Honigs nach der Richtlinie 2001/10/EG (HonigRL) i. V. m. der LMIV zu kennzeichnen, wenn sie in einer mit den verpflichtenden Angaben versehenen Sammelpackung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

(...)

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die doppelte Watschn“ – BayVGH, Urt. V. 03.05.2018, Az.: 20 Bv 16.1961

Entscheidung des VGH München (Fortsetzung):

Interessant ist, was der VGH München zu dem zwischenzeitlich ergangenen ALTS-Beschluss ausführt. Im Urteil heißt es unter Rn. 36 wörtlich:

„Bei dem ALTS handelt es sich um ein Sachverständigengremium, das sich aus Vertretern der amtlichen Untersuchungseinrichtungen von Bund und Ländern, Gegenprobensachverständigen und Vertretern der Bundesforschungsanstalten und der Lehrstühle der Universitäten auf den Gebieten der vom Tier stammenden Lebensmittel, Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie unter dem Vorsitz eines Vertreters der amtlichen Untersuchungseinrichtungen zusammensetzt. (...). Die Aufgabenstellung dieses Gremiums besteht damit im wissenschaftlichen Erfahrungs- und Meinungsaustausch. Ihm kommt beratende Funktion zu. Es kann daher schon von den Grundlagen seiner Errichtung, aber auch von seiner Zusammensetzung her lediglich Standpunkte und Empfehlungen aus fachlicher Sicht abgeben, denen als solchen jedoch kein verbindlicher Charakter zukommt. (...).

Eine Bindung der behördlichen Vollzugspraxis an die Empfehlungen des ALTS bedürfte entsprechender Weisungen der zuständigen Rechts- und Fachaufsichtsbehörden an die nachgeordneten Behörden in der Form von Verwaltungsvorschriften. Derartige Verwaltungsvorschriften liegen hier jedoch nicht vor.“

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die doppelte Watschn“ – BayVGH, Urt. V. 03.05.2018, Az.: 20 Bv 16.1961

Auswirkungen der Entscheidungen:

- Sowohl der EuGH als auch der VGH München stellen klar, dass Leitfäden oder Fragen- und Antworten-Dokumente der EU-Kommission nicht verbindlich sind. In gleicher Weise stellt dies der VGH München für ALTS- und ALS-Beschlüsse klar.
- Diese werden als bloße Meinungen ausgelegt, wobei die endgültige Entscheidung über die Auslegung von Rechtsnormen den Gerichten zukommt.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

**„Der moderne durchschnittlich informierte (lebensfremde und betagtere) (Single-)Verbraucher“ –
LG Mannheim, Urt. v. 01.06.2017, Az.: 23 O 73/16**

Sachverhalt:

Der Beklagte war Inhaber eines Onlineshops für amerikanische Lebensmittel und bewarb u. a. das Produkt „Campbell´s Tomato Soup“. Der Kläger (vzbv) war mit mehreren Aspekten der Werbung für das Produkt nicht einverstanden, weil bspw. als Inhaltsstoff lediglich Weizenmehl angegeben war und die Artikelbeschreibung keinerlei Allergiehinweise enthielt. Zudem seien weder Aufbewahrungsbedingungen noch der Verzehrszeitraum für den potentiellen Käufer erkennbar gewesen.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

**„Der moderne durchschnittlich informierte (lebensfremde und betagtere) (Single-)Verbraucher“ –
LG Mannheim, Urt. v. 01.06.2017, Az.: 23 O 73/16**

Entscheidung:

Der Hinweis für die Aufbewahrung und den Verzehrzeitraum wurde im konkreten Fall für erforderlich gehalten. Es sei durchaus denkbar, dass die besagte Suppe nicht auf einmal verbraucht, sondern portionsweise verbraucht werde.

Der Inhalt der Tomatensuppe (296 ml), sollte mit Wasser oder Milch verdünnt werden. Die Gesamtmenge der Tomatensuppe betrage bei Beifügung von Wasser oder Milch insgesamt 0,6 Liter. Ein gänzlicher Verzehr innerhalb einer Mahlzeit sei aber gerade in Singlehaushalten oder auch bei älteren Menschen nicht immer zu erwarten. Es könne deshalb gut möglich sein, dass die Suppenreste für eine spätere Mahlzeit aufgehoben werden. **Mangels etwaiger Angaben wisse der Verbraucher in einem solchen Fall nicht, ob die verbleibende Suppenmenge im Kühlschrank aufzubewahren sei. Ebenfalls wisse er nicht, in welcher Zeitspanne die Restmenge aufgebraucht werden müsse.** Die genannten Informationen seien somit nicht nur sinnvoll, sondern auch erforderlich, um dem Zweck der LMIV im Generellen gerecht zu werden.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

**„Der moderne durchschnittlich informierte (lebensfremde und betagtere) (Single-)Verbraucher“ –
LG Mannheim, Urt. v. 01.06.2017, Az.: 23 O 73/16**

Kritik:

- Ein Durchschnittsverbraucher weiß, dass zubereitete/offene Lebensmittel im Zweifel gekühlt aufzubewahren und binnen 24 h zu verbrauchen sind (Allgemeinwissen).
- Bei Suppen handelt es sich nicht um neuartige Lebensmittel, deren Lagerungsbedingungen Verbrauchern unbekannt sind.
- Aufbewahrungszeitraum wird multifaktoriell beeinflusst (Hygiene im Verbraucherhaushalt sowie Aufbewahrungsgefäß, ungekühlte Verweildauer, Abkühlzeit, Temperatur u. v. m.). Aus diesem Grund sind konkrete Vorgaben schwierig.

(...)

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

**„Der moderne durchschnittlich informierte (lebensfremde und betagtere) (Single-)Verbraucher“ –
LG Mannheim, Urt. v. 01.06.2017, Az.: 23 O 73/16**

Kritik:

- Im Zweifel würde die Empfehlung lauten: „Nach Zubereitung gekühlt lagern und alsbald verzehren“. Dies entspricht jedoch dem allgemeinen Wissensstand (s.o.).
- Beziehungsstatus des Verbrauchers ist lebensmittelrechtlich nicht von Relevanz
- Ältere Generationen besitzen im Zweifel bessere Kenntnisse über die Aufbewahrung von Lebensmitteln, als junge Menschen („Oma und Opa wissen was zu tun ist.“).
- Die Entscheidung steht im Widerspruch zum ALTS-Beschluss TOP 08 aus der 82. AT vom November 2018, nach dem Aufbewahrungshinweise für Frischfleisch auch bei der Angabe „ungeöffnet zu verbrauchen bis...“ für den Zeitraum nach dem Öffnen der Verpackung nicht erforderlich sind.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Ein flüssig gewürztes Schnitzel kommt selten allein“ – OVG Lüneburg, Beschl. V. 12.12.2018, Az.: 13 LA 21/18

Sachverhalt:

Die Klägerin stellte verzehrfertige Schweine- und Putenschnitzel her, die mit einer Flüssigwürzung behandelt werden. Im Rahmen der Herstellung wird eine Gewürzlake in das Fleisch injiziert, die bezogen auf das Frischfleisch einem Anteil von 8 % entspricht. Im Anschluss wird das Produkt getumbelt, paniert und gegart.

Nach dem Garprozess beträgt der im Fleisch enthaltene Anteil zugesetzten Wassers weniger als 5 %. Einen Hinweis auf die Behandlung (flüssig gewürzt) enthält die Verpackung nicht. Die zuständige Überwachungsbehörde war gestützt auf einen ALTS-Beschluss der Auffassung, dass auch bei einem Wasserzusatz von weniger als 5 % im Enderzeugnis eine Kennzeichnung der Flüssigwürzung in der Bezeichnung der Produkte erfolgen müsse.

Zu Recht?

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Ein flüssig gewürztes Schnitzel kommt selten allein“ – OVG Lüneburg, Beschl. V. 12.12.2018, Az.: 13 LA 21/18

Entscheidung und Kritik:

Das OVG hat den Antrag auf Zulassung der Berufung abgelehnt und damit die ablehnende Entscheidung der 1. Instanz bestätigt und das Erfordernis einer Kenntlichmachung bejaht. Zur Begründung führt das OVG aus, dass die Regelungen zur Kennzeichnung von Trinkwasser nach Anhang VI Teil A Nr. 6 Satz 1 LMIV und zur Angabe eines besonderen Behandlungsverfahrens nach Anhang VI Teil A Nr. 1 LMIV nebeneinander anwendbar sein sollen. Nach Auffassung des Gerichts ergibt sich dies aus dem Wortlaut der Vorschriften, dem Gesetzeszweck und der Systematik der Bestimmungen im Anhang VI Teil A der LMIV.

Dem ist entgegenzuhalten, dass die LMIV ein sehr differenziertes Wertungssystem zu der Angabe von Trinkwasser bei Fleischzubereitungen einerseits und bei Fleischerzeugnissen andererseits in der Bezeichnung und im Zutatenverzeichnis enthält.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Ein flüssig gewürztes Schnitzel kommt selten allein“ – OVG Lüneburg, Beschl. V. 12.12.2018, Az.: 13 LA 21/18

Entscheidung und Kritik:

Bei einer Fleischzubereitung mit mehr als 5 % Trinkwasser muss eine Angabe in der Bezeichnung und im Zutatenverzeichnis erfolgen. Bei einer Fleischzubereitung mit weniger als 5 % Trinkwasser muss zwar keine Angabe in der Bezeichnung, aber immerhin noch eine Angabe im Zutatenverzeichnis vorgenommen werden.

Bei Fleischerzeugnissen muss bei einem Trinkwasserzusatz von mehr als 5 % eine Angabe in der Bezeichnung und im Zutatenverzeichnis erfolgen, bei einem Trinkwasseranteil von weniger als 5 % im Enderzeugnis weder eine Angabe in der Bezeichnung noch im Zutatenverzeichnis.

Dieses differenzierte Wertungssystem wird von dem OVG Lüneburg auf den Kopf gestellt, wenn unter Rückgriff auf Anhang VI Teil A Nr. 1 LMIV auch ein Trinkwasserzusatz von weniger als 5 % in der Bezeichnung eines Lebensmittels als besonderes Behandlungsverfahren angegeben werden soll. Die Auffassung des OVG hat zur weiteren Konsequenz, dass nach Art. 22 LMIV eine QUID-Angabe für die Flüssigwürzung erforderlich, deren Hauptzutat Trinkwasser im Zutatenverzeichnis jedoch nicht angegeben werden muss.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die Alternative zu Käse“ - LG Stade, Urt. v. 28.03.2019, Az.: 8 O 64/18

Sachverhalt

Ein Unternehmen stellt vegane Lebensmittel aus Cashewkernen her. Sowohl auf der Homepage als auch auf den Verpackungen wurden die betroffenen Produkte als „Vegane Käse-Alternative“ und/oder „Vegane gereifte Käse-Alternative“ bezeichnet.

Ein Wettbewerbsverband erachtete dies als unzulässig, mahnte das Unternehmen ab und führte an, dass nach dem Urteil des EuGH vom 14.06.2017, Rechtssache C-422/16, hinreichend geklärt sei, dass durch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 die Bezeichnung „Milch“ und alle Bezeichnungen für Milcherzeugnisse, so auch die Angabe „Käse“ bei der Vermarktung oder Werbung zur Bezeichnung eines rein pflanzlichen Produktes selbst dann nicht verwendet werden dürfte, wenn diese Bezeichnung durch klarstellende oder beschreibende Zusätze ergänzt würden. Etwas anderes gelte nur dann, wenn eine entsprechende Ausnahme im Anhang I des Beschlusses 2010/791/EU aufgeführt sei.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die Alternative zu Käse“ - LG Stade, Urt. v. 28.03.2019, Az.: 8 O 64/18

Die Bezeichnung eines Lebensmittels als „Käse-Alternative“ ist keine unzulässige Produktbezeichnung.

Begründung:

- Durch die Bezeichnung als „Käse-Alternative“ werde das Produkt jedoch lediglich in eine Beziehung zu dem Milchprodukt „Käse“ gesetzt, ohne es jedoch als solches zu bezeichnen.
- Die Angabe „Käse-Alternative“ beschreibe das Produkt nicht als Käse, sondern als eine Alternative dazu, also etwas anderes (so auch LG Osnabrück, Urteil v. 23.01.2018, Az.: 15 O 377/17 zu „Alternative zu Butterschmalz“).

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die Alternative zu Käse“ - LG Stade, Urt. v. 28.03.2019, Az.: 8 O 64/18

Begründung:

- Mangels Existenz einer rechtlich vorgeschriebenen oder verkehrsüblichen Bezeichnung, muss eine beschreibende Bezeichnung gewählt werden. Die Angaben „Käse-Alternative“ bzw. „Gereifte Käse-Alternative“ bringen zum Ausdruck, dass der Verbraucher das Produkt als Brotbelag verwenden oder auch ohne Beilage und ohne Erwärmung verzehren könne. Aus der bildlichen Darstellung des Produktes sowohl auf der Verpackung als auch auf der Homepage, ergebe sich eine große optische Ähnlichkeit des Produktes mit einem Käse. Durch die Wortverbindung „Käse-Alternative“ werde deutlich gemacht, dass es sich bei dem Produkt gerade nicht um Käse und damit nicht um ein Milchprodukt handelt.

LVLK Thüringen Verbandstagung 2019

Aktuelle Rechtsprechung

„Die Alternative zu Käse“ - LG Stade, Urt. v. 28.03.2019, Az.: 8 O 64/18

- Die Angabe „Alternative“ bezeichne gerade etwas anderes als das, zu dem die Alternative in Beziehung gesetzt werde. Anders als die Wortverbindung „Diät-Käse“ oder „Tofu-Butter“, aufgrund derer der Verbraucher davon ausgehen könne, dass es sich bei den entsprechenden Produkten um eine besondere Art des jeweiligen Milchproduktes handele, erlaube die Beschreibung als „Käse-Alternative“ gerade die Abgrenzung zu dem entsprechenden Milchprodukt im Hinblick auf dessen ähnliches Aussehen.
- Die EuGH-Rechtsprechung ist nicht anwendbar, weil die Produkte nicht als „Cashew-Käse“ bezeichnet werden.

Fragen



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

KONTAKTIEREN SIE UNS

WIR HELFEN IHNEN GERNE WEITER

 INFO@CIBUS-RECHT.DE

 02261 / 54650 - 0



DR. CLEMENS COMANS
RECHTSANWALT



MANUEL IMMEL
RECHTSANWALT



SASCHA SCHIGULSKI
RECHTSANWALT

„Nicht von der Stange, sondern nach Maß.“