



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.

26. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide

**24. – 25. Juni 2019
in Detmold**

**Programm
Rahmenprogramm
Teilnehmerverzeichnis
Zusammenfassungen**

Montag, 24. Juni 2019

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

1. Transparenz, Authentizität und Lebensmittel-Sicherheit

13¹⁵ Uhr 1.1 **Marc Krekler**, Düsseldorf
Aktuelles zu § 40 Abs. 1 lit. a LFGB - Ministerium für Umwelt; Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

13⁴⁵ Uhr 1.2 **Vanessa Kluge**, Berlin
§ 40 Abs. 1 lit. a LFGB und Transparenz aus Sicht der Wirtschaft
amtliche Zulassung?

14¹⁵ Uhr 1.3 **Ina Willenberg**, Detmold
Das Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel

14⁴⁵ Uhr – Kommunikationspause

15¹⁵ Uhr 1.4 **Hasan Taschan**, Jena
Food Fraud – eine kritische Betrachtung

15⁴⁵ Uhr 1.5 **Annegret Falter**, Berlin
Whistleblowing für Lebensmittelsicherheit

2. Spezifisches Lebensmittelrecht

16¹⁵ Uhr 2.1 **Madline Schubert**, Detmold
Oleogelierungstechnologie am Beispiel von Feinen Backwaren –
Rechtliche Einordnung

16⁴⁵ Uhr 2.2 **Hasan Taschan**, Jena
Die neue Öko-Verordnung (EU) Nr. 2018/848

anschließend **Grillabend** auf dem Schützenberg – viel Fleisch, wenig Getreide! ☺

Hinweise

Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie **der-hotspot** mit folgendem Passwort: **agfdt32756**

Sie benötigen **Strom** für Ihr **Handy** oder **Tablet**? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung **Power Charger** aus.

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

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.

Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

Dienstag, 25. Juni 2019

Gyrossuppe mit Chili & Mais

Minestrone (Italienischer Art)

Gouda Spieße mit Weintraube

Mini-Wraps mit Schafskäse-Füllung

Pizza-Kringel mit Tomaten & Thunfisch

Chicken Teriyaki - Spieße

mini Reibeküchlein mit Lachs

JIOKurt mit Topics

An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:

Mineralwasser

Coca-Cola

Orangensaft

Apfelschorle

**Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit und interessante Gespräche!**

Rahmenprogramm

Weine zum Grillabend

Ahr

2015er Mayschoss Altenahr, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Mayschoss Altenahr e.G.
Qualitätswein, halbtrocken, Rotwein

Franken

2018er Schwane Pinkfein „Fünf Freunde“
Weingut Zur Schwane, Volkach
Qualitätswein, fruchtig, rosé

Franken

2018 „Die Jungen Frank´n“
Winzergemeinschaft Franken e.G.
Qualitätswein, halbtrocken, rosé

Mosel

2017er „Van Volxem“, Schiefer Riesling
Weinmanufaktur van Volxem
Qualitätswein, trocken, Weißwein

Nahe

2017er Joh. Bapt. Schäfer, weißer Burgunder
Weingut Joh. Bapt. Schäfer
Qualitätswein, trocken, Weißwein

Pfalz

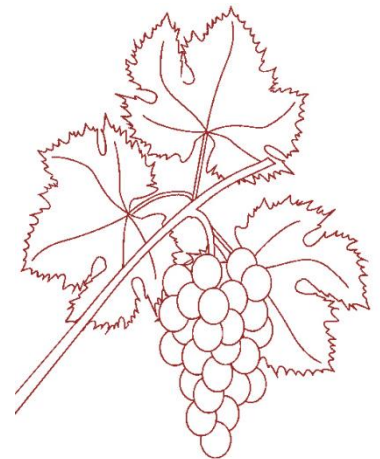
2017 Sankt Laurent
Weinhaus Fritz Walter
Qualitätswein, trocken, Rotwein

Rheinhessen

2018er G700, Sauvignon Blanc
Weingut J. Bettenheimer, Ingelheim am Rhein
Qualitätswein, trocken, Weißwein

Sachsen

2017er Müller Thurgau – Prinz zur Lippe –
Weingut Schloss Proschwitz
Qualitätswein, trocken, Weißwein



Teilnehmerverzeichnis

Stand: 14. Juni 2019, 12.30 Uhr

Aistleitner, Simon	backaldrin International The Kornspitz Company GmbH, Asten (Österreich)
Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Asche, Florian	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Bantel, Matthias, Dipl.-Ing.	Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG, Münster
Becker, Nicolas	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Beckmann, Guido	Georg Plange Zweigniederlassung der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co.KG, Neuss
Beckmann, Sabine	Wessling GmbH, Altenberge
Beckmann-Schütte, Rita, Dr.	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Bochum
Bienzle, Birgit	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Stuttgart
Bobbe, Lisa	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Boger, Ann-Fabien	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Böhm, Thomas	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Brandt, Markus, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Braun, Dennis	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Braunwarth, Andreas	Uldo-Backmittel GmbH, Neu-Ulm
Brockmann, Anneliese	Oerlinghausen
Brockmann, Rainer, Dr.	Oerlinghausen
Bronner, Monika, Dr.	LAVES, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Brümmer, Jürgen-Michael, Prof. Dr.	Bake-Consult, Detmold
Brunnbauer, Markus, Dr.	backaldrin International The Kornspitz Company GmbH, Asten (Österreich)
Dammann, Maren	Wertkreis Gütersloh GmbH, Gütersloh
Decker, Tanja	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Dick, Rafael	Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH, Hilter

Dittrich-Geurtz, Nora	CVUA Rhein-Ruhr-Wupper, Krefeld
Döring, Nicole	Wolf ButterBack KG, Fürth
El-Wayss, Halil	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Erdogdu, Sümeyye	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Fahlandt, Heike, Dr.	BIOSERV Analytik & Medizinprodukte GmbH, Rostock
Falter, Annegret	Whistleblower-Netzwerk e.V., Berlin
Fennhoff, Johanna	Vandemoortele Deutschland GmbH, Herford
Fiol, Michaela	Landeslabor Brandenburg, Berlin
Frese, Emma	Wertkreis Gütersloh GmbH, Gütersloh
Friedemann-Rotsch, Ernestine, Dr.rer.nat.	Köln
Gayer, Christine	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Bietigheim- Bissingen
Gödde, Martin, Dipl.-Ing.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Gödeke, Kristin	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Götting, Ann-Kathrin	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Grothaus, Heike	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Grube, Kim	Landesamt für Natur, Umwelt u. Verbraucherschutz NRW, Bielefeld
Grube, Markus, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel
Günther, Maximilian	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Haase, Jana, Dipl.oec.troph	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Hable, Lily	Wolf ButterBack KG, Fürth
Hammerschmidt, Corinna	Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg
Häusser, Valentina	GBA-Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hamburg
Hermenau, Ute, Prof. Dr.	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Hoben, Daniela	Ireks GmbH, Kulmbach
Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing.	AGF e.V., Detmold

Kalberg, Ines	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kederer-Schütte, Petra	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster
Kehl, Ilona	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Kerbach, Sandra	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Klauk, Christin	Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH, Leipzig
Kluge, Vanessa, Dr.	Lebensmittelverband Deutschland (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.), Berlin
Köhler, Davina	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Köngismann, Alina	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kortemeier, David	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Krekler, Marc	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur und Verbraucherschutz, Düsseldorf
Kühl, Michael	EDEKA Minden-Hannover Prüfungs- u. Qualitäts- Management GmbH, Minden
Langer, Markus	Puratos GmbH, Düsseldorf
Lay, Jörg	LAVES Lebensmittelinstitut Oldenburg
Leifeld, Michael, Dipl.oec.troph.	Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG, Bocholt
Lepold, Thomas, Dipl.-Ing.	BackNatur Lepold, Oberursel
Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.	Horn-Bad Meinberg
Lücken, Lars	Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH, Hamburg
Lulis, Anne Tabea	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Marloth, Isabel	Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz, Koblenz
Meier, Kerstin	Mestemacher GmbH, Gütersloh
Meier, Kathrin	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW, Münster
Mestekemper, Bernd	Vandemoortele Deutschland GmbH, Herford
Meyer-Kretschmer, Alexander	Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf
Mörchen, Judith	Zeelandia GmbH & Co. KG, Frankfurt/M.
Müller, Antje	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover

Neuhaus, Annette	Kreis Lippe - Fachgebiet Veterinärangelegenheiten, Lebensmittelüberwachung, Detmold
Neumann, Ralf	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Hagen
Niemann, Friederike	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Nikel, Eduard	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Obergöker, Torben	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Oeser, Anselm, Dr.	ARO Control, Oberhausen
Otto, Hannah	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Peters, Alena	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Pfleger, Franz	AGF e.V., Detmold
Pottebaum, Reinald	Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG, Fachzeitschrift "Getreide, Mehl & Brot", Detmold
Pöttmann, Michael	Puratos GmbH, Düsseldorf
Praekel, Thorsten	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Ranson, von, Christof, Dr.	Kreis Wesel, FB Veterinär- und Lebensmittelwesen, Wesel
Redelberger, Frank	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Rieger, Martin, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Rolfes, Jannik	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Rombey, Mark	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Rosenthal, Alina	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Rückert, Laura Marie	Ireks GmbH, Kulmbach
Ruß, Kathrin	PEMA Vollkorn Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG, Weißenstadt
Sabew, Elisa	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Schalski, Jan	DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG, Bad Salzuflen
Schäper, Kerstin	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW, Recklinghausen
Scharfscheer, Heino, Dipl.oec.troph.	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Weinheim
Schemitko, Vitali	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Scherer, Angelika	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Hamm
Schild, Davina Kristin	Aerzener Brot und Kuchen GmbH, Aerzen
Schöllmann, Hildegard	KWG Rechtsanwälte, Gummersbach
Schröders, Nico	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schubert, Madline, Dr.	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
Schuhmacher, Tobias, RA	AGF e.V., Detmold
Schuhmann, Frank	Backtechnologie Michael Pazdyka GmbH, Berlin
Schulte, Theresa	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Sedat, Akman	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Sewerin, Silke	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Sinning, Bernadette	Kreis Lippe, Lebensmittelüberwachung, Detmold
Skerbs, Claudia	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Sopper, Jean	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Steigerwald, Kathrin	CVUA-RRW, Krefeld
Stollberg, Klaus	CSM Deutschland GmbH, Delmenhorst
Taschan, Hasan, Dr.	Jena
Tetzlaff, Carina	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Teufer, Tobias, Dr.	Krohn Rechtsanwälte, Hamburg
Thrän, Nina	Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg
Unland, Petra-Alina, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Wadbled, Leane	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Weyland, Brigitte	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Wiggers, Mathias	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Wilke, Dirk	Landwirtschaftskammer NRW, Münster
Willenberg, Ina, Dr.	ARO Control, Oberhausen

Winkler, Maja	EDNA International GmbH, Zusmarshausen
Wüllner, Sophie Margoth	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Zech, Philipp-Marius	CVUA-OWL, Detmold
Zeippert, Linda	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Dresden
Zell, Markus, Dr.	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hamburg
Zickler, Joachim, Dipl.-Ing.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Stockstadt

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

Albert, Christopher	Lüders, Matthias
Begemann, Jens, Dr.	Matthäus, Bertrand, Dr.
Bonte, Anja, Dr.	Scheibner, Andreas
Brühl, Ludger, Dr.	Schubert, Madline, Dr.
Christophliemke, Claudia	Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Füllgrabe, Nena, B.Sc.	Smit, Inga, Dr.
Grundmann, Vanessa	Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Haase, Norbert, Dr.	Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Hollmann, Jürgen, Dr.	Vosmann, Klaus, Dr.
Hüsken, Alexandra, Dr.	Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Kersting, Hans-Josef, Dr.	Wieke, Berthold, Dr.
Langenkämper, Georg, Dr.	Willenberg, Ina, Dr.
Link, Dorothea	Wolf, Klaus

Zusammenfassungen

1. Transparenz, Authentizität und Lebensmittel-Sicherheit

1.1 Marc Krekler, Düsseldorf

Aktuelles zu § 40 Abs. 1 lit. a LFGB - Ministerium für Umwelt; Landwirtschaft-, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Mit Gesetz vom 24. April 2019 (BGBl. I S. 498) hat der Bundesgesetzgeber § 40 Absatz 1a LFGB geändert und auf diese Weise die Vorgaben des Bundesverfassungsgerichts (Beschluss v. 21.03.2018 - 1 BvF 1/13) fristgemäß umgesetzt.

I. Vorgeschichte der Gesetzesänderung:

1. Die Vorschrift § 40 Abs. 1a LFGB wurde im Jahr 2012 auf Grundlage eines Maßnahmenplans von Bund und Ländern eingeführt, um nach mehreren Lebensmittelskandalen dem Wunsch der Öffentlichkeit nach transparenter Information über Rechtsverstöße zu entsprechen. Die Vorschrift verpflichtet die Behörden, die Öffentlichkeit von Amts wegen über Verstöße von Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen gegen Grenzwertregelungen und sonstige Vorschriften im Anwendungsbereich des Gesetzes zu unterrichten, die dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen oder vor Täuschung oder die der Einhaltung hygienischer Anforderungen dienen. Eine aktuelle Gesundheitsgefahr wird dabei nicht vorausgesetzt.

Die Vorschrift war von Anfang an hoch umstritten und wurde vielfach von betroffenen Unternehmern zum Gegenstand von Rechtsstreitigkeiten gemacht. Nachdem die Oberverwaltungsgerichte mehrerer Länder (z.B. in NRW das OVG Münster mit drei Entscheidungen vom 23.04.2013 (Az. 13 B 192/12, 13 B 215/13 und 13 B 238/13) in Verfahren des vorläufigen Rechtsschutzes Zweifel an der Verfassungsmäßigkeit der Norm geäußert hatten und die niedersächsische Landesregierung ein Normenkontrollverfahren eingeleitet hatte, wurde die Regelung in den Bundesländern nicht mehr vollzogen.

2. Das Bundesverfassungsgericht hat in seinem o.g. Beschluss festgestellt, dass § 40 Abs. 1a LFGB wegen fehlender zeitlicher Begrenzung der angeordneten Veröffentlichungen mit der in Artikel 12 Abs. 1 GG geschützten Berufsausübungsfreiheit unvereinbar ist. Zur Abwendung der Nichtigkeit der Regelung hat das BVerfG dem Gesetzgeber aufgegeben, bis zum 30. April 2019 eine Regelung zur Dauer der Veröffentlichung zu treffen. Bis zu einer solchen Neuregelung durfte die Vorschrift nach Maßgabe des Beschlusses vorläufig weiter angewandt werden.

Die wichtigsten Aussagen des BVerfG:

- Mit § 40 Abs. 1a LFGB werden legitime Zwecke verfolgt: die Schaffung einer hinreichenden Grundlage für eigenverantwortliche Konsumententscheidungen der Verbraucher und die Durchsetzung der Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.

- Potentiell hohe Grundrechtsbeeinträchtigung der betroffenen Unternehmen im Falle der Veröffentlichung von teilweise nicht endgültig festgestellten, teilweise bereits behobenen Rechtsverstößen über das Internet. Der Grundrechtseingriff wird allerdings dadurch relativiert, dass betroffene Unternehmen negative Öffentlichkeitsinformationen durch rechtswidriges Verhalten selbst veranlassen und dass ihr Fehlverhalten angesichts seiner Konsequenzen für die Verbraucherinnen und Verbraucher einen Öffentlichkeitsbezug aufweist.

- durch die Berufsfreiheit geschützte Interessen der Unternehmer treten auch dann hinter das Informationsinteresse der Öffentlichkeit zurück, wenn die Rechtsverstöße nicht mit einer Gesundheitsgefährdung verbunden sind.

- Auch die Veröffentlichung bereits beseitigter Verstöße ist zur Zweckerreichung, insbesondere der Generalprävention, geeignet. Die Publikation behobener Verstöße erhöht die abschreckende Wirkung und fördert damit die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften.
- Verfassungsrechtlich unerlässlich ist die Information, ob und wann ein Verstoß behoben wurde. Für die Verbraucherentscheidung spielt es eine Rolle, ob und wie schnell ein Verstoß abgestellt wurde.
- Einbeziehung von Verdachtsfällen verfassungsrechtlich nicht zu beanstanden, weil dies aus Sicht der Gesetzeszwecke unverzichtbar ist. Dürfte eine Information der Öffentlichkeit erst nach bestands- oder rechtskräftiger Feststellung eines Verstoßes erfolgen, würde die Veröffentlichung durch die vielfach zu erwartende Einlegung von Rechtsbehelfen voraussichtlich häufig hinausgezögert und die Informationsregelung damit um ihre Effektivität gebracht. Um eigenverantwortliche Konsumententscheidungen treffen zu können, benötigen Verbraucher aktuelle Informationen. Eine möglicherweise um Jahre verzögerte Mitteilung über Rechtsverstöße ist zur Verbraucherinformation kaum noch geeignet.
- Damit vor der bestandskräftigen Feststellung eines Verstoßes möglichst nur solche Informationen veröffentlicht werden, die sich auch nachträglich noch als richtig erweisen, sind an die Tatsachenbasis des Verdachts hohe Anforderungen zu stellen. § 40 Abs. 1a LFGB verlangt einen hinreichend begründeten Verdacht. Ein in tatsächlicher Hinsicht unaufgeklärter Verdacht genügt nicht. Der Gesetzgeber hat die Behörden insoweit praktisch zur abschließenden Ermittlung der Tatsachen verpflichtet.
- Die mit der Regelung einhergehenden Grundrechtsbeeinträchtigungen geraten mit der Dauer der Veröffentlichung außer Verhältnis zu den mit der Veröffentlichung erreichbaren Zwecken. Je länger die Verbreitung andauert, umso größer wird die Diskrepanz zwischen der über die Zeit steigenden Gesamtbelastung des Unternehmens einerseits und dem abnehmenden Wert der Information für die Verbraucher andererseits und umso weniger ist den Betroffenen die Veröffentlichung zuzumuten.

II. Das Gesetzgebungsverfahren

Mit Gesetzentwurf vom 10.08.2018 (BR-Drs. 369/18) bzw. in der in den Bundestag eingebrachten Fassung vom 04.10.2018 (BT-Drs. 19/4726) plante die Bundesregierung zunächst lediglich eine Minimal-Lösung in Form der Einfügung der vom BVerfG geforderten Befristung der Veröffentlichungen. In § 40 LFGB sollte ein neuer Absatz 4a eingefügt werden, der eine Lösungsfrist von sechs Monaten vorsah. Die Bundesregierung wollte sich auf diese minimale Änderung beschränken, um nicht durch weitere Änderungen umfängliche parlamentarische Grundsatzdiskussionen zu provozieren, die möglicherweise die rechtzeitige Umsetzung der Gesetzesänderung innerhalb der vom BVerfG gesetzten Frist (30.04.2019) gefährdet hätten.

Nach der ersten Beratung im Bundestag im Oktober 2018 schien das weitere Schicksal des Gesetzes längere Zeit bis über den Jahreswechsel 2018/2019 ungewiss. Es wurde spekuliert, ob die Regierungsfractionen überhaupt über die Verabschiedung des Gesetzes einig seien oder den § 40 Abs. 1a LFGB mit Ablauf des vom BVerfG gesetzten Umsetzungsdatums in die Nichtigkeit laufen lassen würden.

Schließlich fand im zuständigen Ausschuss des Bundestages am 18. Februar 2019 eine Expertenanhörung statt, in der sich acht Sachverständige zum Entwurf äußerten. Wie aus der Beschlussempfehlung BT-Drs. 19/8349 vom 13.03.2019 hervorgeht, hat sich der Ausschuss im Anschluss an die Anhörung mehrheitlich auf verschiedene weitere Änderungen des § 40 Abs. 1a LFGB (über die 6-Monatsfrist hinaus) einigen können, die dann auch vom Plenum des Bundestages in der Sitzung vom 14.03.2019 beschlossen wurden. Dies sind z.B. die Klarstellung, dass für einen hinreichenden Verdacht zwei Untersuchungen durch ein akkreditiertes Labor ausreichen (keine zwei Labore erforderlich, wie aus der bisherigen Fassung gedeutet werden konnte) sowie die Information über nicht zugelassene oder verbotene

Stoffe. Beide Änderungen waren schon seit langem vom Bundesrat und VSMK gefordert worden.

Außerdem wurde ein neuer Satz 2 angefügt, wonach Verstöße gegen bauliche Anforderungen oder gegen Aufzeichnungs- oder Mitteilungspflichten, die keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, nicht veröffentlicht werden. Schließlich wurde in einem neuen Satz 2 in § 40 Absatz 4 ergänzt, dass über die Beseitigung von Mängeln unverzüglich zu informieren sei.

Auf diese Weise hat der Gesetzgeber – spät und unerwartet – doch noch wesentliche Änderungen aufgenommen, die zum einen auf die vom BVerfG gestellten Anforderungen zurückgehen, zum anderen auf Forderungen der Bundesländer.

Der Bundesrat stimmte schließlich in der Plenarsitzung vom 12. April 2019 dem Gesetz zu, so dass es nach Ausfertigung und Verkündung im Bundesgesetzblatt am 29. April 2019 schließlich am Folgetag punktgenau vor Ablauf der Frist des BVerfG in Kraft treten konnte.

III. Umsetzung der neuen Rechtslage in Nordrhein-Westfalen

Mit Erlass vom 13.05.2019 hat das nordrhein-westfälische Verbraucherschutzministerium die zuständigen Kreisordnungsbehörden und das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz auf die überarbeitete Gesetzesfassung des § 40 Abs. 1a LFGB hingewiesen und die Vollzugshinweise entsprechend überarbeitet. Außerdem wurden die Behörden auf erhöhte Auslegungsanforderungen durch die jüngste Rechtsprechung des Oberverwaltungsgerichts Münster (z.B. Entscheidungen vom 15.01.19 – 13 B 1587/18 und vom 14.03.19 – 13 B 67/19) hingewiesen. Hiernach wird bei der Informationerteilung eine auch für den juristischen Laien verständlichere Aufbereitung und Darstellung gefordert. Zudem sind in größerem Umfang als bisher individualisierte produktbezogene Informationen zu erteilen, um den Besonderheiten des jeweiligen Einzelfalls besser gerecht zu werden.

Die etwa 50 vorhandenen Einträge auf der Plattform „Lebensmitteltransparenz.nrw.de“ wurden zum 30.04.2019 gelöscht. Es erfolgt ein Neustart der Plattform unter den neuen rechtlichen Anforderungen. Auch sämtliche Verwaltungsverfahren zu einer Veröffentlichung gemäß § 40 Abs. 1a LFGB starten ab dem Stichtag 30.04.2019.

IV. Ausblick

Die Bundesregierung hat im Rahmen der anstehenden Überarbeitung des LFGB zur Umsetzung der neuen EU-Kontrollverordnung 625/2017 weitere Änderungen in Bezug auf den § 40 Abs. 1a LFGB angekündigt. Zum Beispiel, unter welchen Bedingungen eine Veröffentlichung bei hinreichendem Verdacht auf eine Straftat erfolgen darf. Außerdem sollen Kriterien für eine bundesweit möglichst einheitliche Bemessung von Bußgeldern geschaffen werden. Hieran arbeitet derzeit eine Projekt-Arbeitsgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz.

Unabhängig davon wird sich im weiteren Verlauf erweisen, inwieweit durch die Rechtsprechung weitere Anforderungen an den Vollzug des § 40 Abs. 1a LFGB konkretisiert oder neu aufgestellt werden.

***Marc Krekler**, geboren 1970 in Düsseldorf, studierte Rechtswissenschaften an der Universität Passau. Er ist seit dem Jahr 2001 im Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen tätig. Im Rechtsreferat der Abteilung Verbraucherschutz bearbeitet er die Rechtsgebiete des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und des Veterinärwesens. Einen Schwerpunkt bildet dabei der Bereich des Rechts der Verbraucherinformation.*

1.2. **Vanessa Kluge**, Berlin

§ 40 Abs. 1 lit. a LFGB und Transparenz aus Sicht der Wirtschaft amtliche Zulassung?

§ 40 Abs. 1a LFGB ist seit seiner Einführung 2011/12 heftig umstritten, die Zweckrichtung nicht eindeutig und die konkrete Ausgestaltung fragwürdig.

Die strukturelle Schwäche des § 40 LFGB liegt zunächst darin begründet, dass die Gefahrenabwehrregelung des Abs. 1 mit einem behördlichen Ermessen einhergeht, wohingegen der als Transparenznorm ausgestaltete Abs. 1a eine gebundene Entscheidung vorsieht. Außerdem trägt die Gemengelage aus präventiven und sanktionsorientierten Elementen nicht gerade zur Rechtssicherheit bei. Das Ausblenden der Unschuldsumutung bei gleichzeitiger Bedrohung der unternehmerischen Existenz infolge Prangerwirkung ist mit dem rechtsstaatlichen Verständnis nur schwer in Einklang zu bringen.

Nachdem die Verfassungsmäßigkeit der Norm bereits kurze Zeit nach Inkrafttreten von mehreren Oberverwaltungsgerichten angezweifelt wurde, hatte die niedersächsische Landesregierung einen Normenkontrollantrag gestellt, über den das Bundesverfassungsgericht nach langer Zeit des Wartens im März 2018 befunden hat. Zu den Kernelementen des Beschlusses zählen die Vorgabe an die Behörden, die Regelung verfassungskonform anzuwenden sowie der Auftrag an den Bundesgesetzgeber, eine gesetzliche Lösfrist bis spätestens 30. April 2019 zu schaffen.

Der Forderung des Bundesverfassungsgerichts folgend hat der Gesetzgeber reagiert und gerade noch rechtzeitig eine Regelung bezüglich der Frist verabschiedet. In Abkehr zur bis dato vorherrschenden Praxis im Vollzug (Löschung nach ca. 12 Monaten) sieht der neu eingefügte § 40 Abs. 4a LFGB nun eine Löschung der Einträge bereits nach 6 Monaten vor. Die Reduzierung auf 6 Monate hat Signalwirkung, wenngleich starre Fristen den tatsächlichen Gegebenheiten der Lebensmittelbranche nicht gerecht werden und man unter Eindruck des OVG NRW-Beschlusses vom 15.01.2019 (Stichwort Saisonware) in Erwägung ziehen sollte, die gesetzlich verankerten 6 Monate als absolute Obergrenze zu begreifen, unterhalb derer auch situationsadäquate Anpassungen angezeigt sind. Steht zu hoffen, dass die Behörden bei Anwendung des Abs. 4a in der Praxis Weitsicht und Fingerspitzengefühl walten lassen; der Weg wurde durch die oberverwaltungsgerichtliche Rechtsprechung geebnet.

Im Zuge des LFGB-Änderungsgesetzes wurden darüber hinaus zusätzliche Modifikationen vorgenommen: z.B. Aufnahme des doppelten Unverzüglichkeitsgebotes, Aussparung von Bagatelverstößen sowie die Festlegung darauf, dass zwei Untersuchungen durch eine Stelle im Falle der Probenahme genügen sollen. Gerade der letzte Punkt wird die Praxis auch weiterhin beschäftigen, da es sich nur prima facie um eine Klarstellung handelt. Denn wie die Unabhängigkeit der Untersuchung in ein und demselben Labor zukünftig konkret gewährleistet wird, ist offen.

Gerade weil sich in der heutigen Informationsgesellschaft ein Trend zu einem steten Mehr an Transparenz abzeichnet und seitens der NGOs auch unermüdlich eingefordert wird, ist es unerlässlich, dass die gesetzlichen Pflichten und Befugnisse zur staatlichen Verbraucherinformation in rechtsstaatlich einwandfreier Weise ausgestaltet und vollzogen werden. Und so besteht auch in Bezug auf § 40 Abs. 1a LFGB aus Sicht der Wirtschaft weiterhin massiver Nachbesserungsbedarf.



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 Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (e.V.)

1.3. **Ina Willenberg**, Jena

Das Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel

Mit dem Pferdefleischskandal aus dem Jahre 2013 ist die Lebensmittelauthentizität vermehrt in den politischen Fokus gerückt. Als Reaktion darauf, dass in unterschiedlichen Tiefkühlprodukten in verschiedenen europäischen Ländern anstelle des deklarierten Rindfleisch hohe Gehalte an Pferdefleisch nachgewiesen wurden, hat die Europäische Union

einen Aktionsplan zur effektiveren Bekämpfung von Lebensmittelbetrug verabschiedet. Mit der Verordnung EU 2017/625 (EU-Kontroll-VO) wurde die Möglichkeit zur Benennung von Referenzzentren der Europäischen Union für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette geschaffen. Als eine Folge dieser neuen Verordnung verkündete das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bereits im Mai des Jahres 2017 die Gründung eines entsprechenden Nationalen Referenzzentrums für authentische Lebensmittel (NRZ-Authent) am Max Rubner-Institut.

Das Max Rubner-Institut forscht bereits seit vielen Jahren im Gebiet der Lebensmittelauthentizität, beispielsweise in Bereichen der ökologischen Herstellungsweise, der Spezies- bzw. Sortendifferenzierung oder der Verwendung von verbotenen bzw. nicht deklarierten Inhaltsstoffen. Zukünftig wird es Ziel des NRZ-Authent sein die bundesweiten Aktivitäten im Bereich der Lebensmittelauthentizität zu koordinieren und zu bündeln, um so einen effektiven Wissensaustausch zwischen den verschiedenen Akteuren in diesem Bereich zu ermöglichen. Hauptadressaten sind dabei die Untersuchungseinrichtungen der Länder im Bereich der amtlichen Lebens- und Futtermittelüberwachung und -kontrolle. Darüber hinaus stellt die (Weiter-) Entwicklung von Analysemethoden zur Bewertung der Authentizität von Lebensmitteln, sowie die Standardisierung und Validierung solcher Methoden einen Schwerpunkt der zukünftigen Arbeiten des NRZ-Authent dar.

Um diese Aufgaben bestmöglich zu realisieren sind die Arbeiten im NRZ-Authent in zwei Fachmodulen und vier Forschungsmodulen organisiert. Dabei ist das NRZ-Authent – analog zum MRI – dezentral organisiert: Die Leitung des NRZ-Authent koordiniert vom MRI Standort in Kulmbach aus die Arbeiten zum Thema Authentizität von Lebensmitteln an den verschiedenen Standorten des MRI (Detmold, Karlsruhe, Kiel/Hamburg).



***Dr. Ina Willenberg** studierte Lebensmittelchemie an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg. Die Arbeiten zu Ihrer Promotion zum Thema „Modulation of the Cyclooxygenase Branch of the Arachidonic Acid Cascade by Polyphenols“ führte sie am Institut für Lebensmitteltoxikologie und Chemische Analytik der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover durch. Seit 2017 ist sie im Institut für Sicherheit und Qualität für Getreide am Max Rubner-Institut im Bereich Lipidforschung tätig. Wissenschaftliche Schwerpunkte sind Arbeiten zur Qualität und Authentizität von Olivenöl. Sie ist Mitglied in der Expertengruppe für Olivenöl der Europäischen Kommission sowie der Expertengruppe für Analysenmethode beim*

Internationalen Olivenrat und beim Deutschen Olivenöl Panel e.V..

1.4. **Hasan Taschan, Jena**

Food Fraud – eine kritische Betrachtung

Der Lebensmittelbetrug ist so alt wie der Handel. Lebensmittelrechtliche Vorschriften gibt es seit 4000 Jahren. Es gab die erste reichsrechtliche Regelung in der Peinlichen Halsgerichtsordnung Karls V aus dem Jahre 1532. Nach § 367 des Reichsstrafgesetzbuches von 1871 war mit Geldstrafe bis zu 150 RM oder mit Haft zu bestrafen „wer verfälschte oder verdorbene Getränke oder Esswaren“ verkauft. Bereits im Nahrungsmittelgesetz von 1879 (§ 10) wurde mit Strafe bedroht, „wer wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält“. Ebenfalls wurde in Frage gestellt, ob die Verfälschung von Nahrungsmitteln unter den Betrugstatbestand der §§ 263 und 264 Reichsstrafgesetzbuch fallen. Damals war, wie heute, von objektiven und subjektiven Bedingungen (absichtlich, „Vermögensschädigung“, „Vorspiegelung falscher Tatsachen“) die Rede.

Es gab bereits im Jahr 1908 eine gerichtliche Auseinandersetzung wegen des Zusatzes von Pferdefleisch zu Würsten (Landgericht Metz). In letzter Zeit spricht man von Food Fraud (Lebensmittelbetrug). Nach dem sog. „Pferdefleischskandal“ (2013), bei dem Rindfleisch mit Pferdefleisch verschnitten wurde, ist der Begriff „Food Fraud“ in aller Munde.

Mittlerweile haben die Privaten Standardorganisationen ihre Standardwerke mit Food Fraud-Anforderungen ergänzt, so dass Unternehmer beim Erwerb von Zertifizierungen durch Private Standards wie IFS, ISO 22000, BRC u.a. Maßnahmen zur Reduzierung des

Lebensmittelbetruges vorweisen müssen. Zu den Anforderungen gehören u.a. Informationsbeschaffung (Rohstoffe, Produkte, Lieferanten, Literatur zu Betrugsfällen, Analytik u.a.), Schwachstellenanalysen (Beurteilung der Informationen, Risikobewertung u.a.), Maßnahmen zur Risikominderung, Systemimplementierung (Maßnahmen einführen, anwenden und überwachen) und Systemüberprüfen (Verifizierung, Validierung u.a.). Weitere Kriterien oder Hinweise, die eine Neu-Bewertung ggf. notwendig machen, sind Missernten und damit einhergehend geringere Verfügbarkeit, auffällige Preisänderungen, technologische Neuentwicklungen und auffällige Angebote (z.B. im Vergleich zu sehr günstigen Angeboten). Für die großen Lebensmittelunternehmen sind diese Anforderungen vielleicht weniger problematisch. Für viele mittelständische Unternehmen und besonders für das Handwerk sind diese Forderungen kaum erfüllbar.

Von Seiten der Lebensmittelüberwachung gibt es Bestrebungen innerhalb der Behörden durch Melde-, Informations- und Auswertungssysteme zukünftige Betrugsfälle zu verhindern, frühzeitig aufzudecken und EU-weit zu kommunizieren. Nach den Vorschlägen der Bund-Länder-Arbeitsgruppe „Food Fraud“ sollen bei der Bekämpfung des Lebensmittelbetruges sinngemäß sensible Entwicklungen, wie z. B. Angebotsengpässe oder Ernteeinbrüche, Veränderungen in den Warenströmen, signifikante Preisschwankungen, Veränderungen des Angebotes auf den Rohstoffmärkten, negative Umwelteinflüsse, veränderte Erntesituationen u.a. Berücksichtigung finden. Solche Maßnahmen sind im Sinne des Verbraucher- und Unternehmenschutzes mehr als zu begrüßen. Hier stellen sich jedoch die Fragen: Können die Anforderungen mit den derzeitigen Strukturen der Lebensmittelüberwachung durchgesetzt werden? Nach welchen rechtlichen Grundlagen sind solche Lebensmittel zu beurteilen, wenn Betrugsfälle festgestellt werden?

Im Jahr 2017 wurden bundesweit 370.492 amtliche Proben untersucht. Die Beanstandungsquote lag bei 12,9% (n= 47.767). Nach Pressemitteilung des BVL sind u.a. Verstöße bei der Kennzeichnung/Aufmachung der häufigste Anlass für eine Beanstandung (59,6 %). Dieser Befund wird von manchen Kreisen als „Etikettenchemie“ belächelt, obwohl überwiegende Beanstandungen nur auf analytische Befunde (z.B.: Honig mit Stärkesirup, Butterbackwaren ohne Butter, Zusatz von unerlaubten Zusatzstoffen, Unterlassung der Kennzeichnung der Zusatzstoffe, Käse mit Pflanzenölen, Bio-Erdbeeren aus nicht biologischem Anbau u.a.) zurückzuführen sind. Hier stellt sich die Frage, ob es sich bei solchen Beanstandungen um einen Kennzeichnungsfehler (Irreführung) oder einen Betrug handelt.

In den Vorschriften [Art. 8 Basis-VO, Art. 9 VO (EU) 2017/625] wird das bekämpfende Phänomen dargestellt, das von Behörden verfolgt werden soll; dafür gibt es allerdings im Bereich von Lebensmitteln keine verbindliche Definition. Eine allgemeine Definition befindet sich im Strafgesetzbuch (§ 263), wonach der Betrugstatbestand sich aus objektiven und subjektiven Voraussetzungen zusammensetzt.

Die überregionalen Aktivitäten [OPSON, ACC, OLAF, FFN u.a.] sind zu begrüßen. Sicherlich ist es sinnvoll in den Betrieben Audits durchzuführen, Rückverfolgbarkeit, Zertifikate, Analysenspezifikationen u.a. zu kontrollieren. Der Dreh- und Angelpunkt für eine effektive Bekämpfung von Lebensmittelbetrug ist jedoch die moderne Analytik. Die Aufgabe des Analytikers ist nicht nur die Analytik allein sondern fundierte Kenntnisse zur Lebensmittelkunde. Darüber hinaus ist die Zusammenarbeit mit anderen Bundes- und Landes-Behörden sowie mit Wirtschaftsverbänden unentbehrlich. Im Weiteren sind strafrechtliche Sanktionen ein wichtiger Bestandteil der Bekämpfung von Lebensmittelbetrug.

Um die Spreu vom Weizen zu trennen, ist zunächst eine verbindliche Definition des Begriffs „Lebensmittelbetrug“ erforderlich.



Dr. H. Taschan studierte Chemie und der Lebensmittelchemie in Saarbrücken und Frankfurt, bevor er an der Johann-Wolfgang-Goethe Universität Frankfurt promovierte. Dozententätigkeiten an verschiedenen Bildungsstätten, Betreuung von Diplom-, Bachelor- und Masterarbeiten als Erstgutachter (ca. 100 praktische und theoretische Arbeiten) aber auch als Zweitgutachter und Lehrtätigkeiten an der Universität Gießen (Ernährungswissenschaften) und der Hochschule Fulda (Lebensmitteltechnologie) folgten. Er ist Mitglied in verschiedenen wissenschaftlichen Gesellschaften und Gremien, hat zahlreiche Publikationen und Vorträge bei wissenschaftlichen Tagungen, Berufsverbänden und Verbraucherorganisationen durchgeführt und ist seit dem 1. Juni 2015 im Ruhestand.

1.5 **Annegret Falter**, Berlin Whistleblowing für Lebensmittelsicherheit

Ein besonders ekelhafter Gammelfleisch-Skandal in Bayern schreckte 2006 die Öffentlichkeit auf. Es wurde bekannt, dass die Fa. Wertfleisch GmbH Berliner Händler mit „Dönerfleisch“ aus Schlachtabfällen (sog.K3-Fleisch) beliefert hatte – über die Fa. BEYSAN Fleischwarenherstellung GmbH. Beysan stand am Ende einer langen, undurchsichtigen Lieferkette. Aufgedeckt hat diesen Skandal ein **Whistleblower**: der gelernte Fleischer Miroslav Strecker, der nach seiner Flucht aus der DDR als Lastwagenfahrer arbeitete. Nachdem er eine Ladung, bei der es sich ausweislich der Ladepapiere um „K 3 – Schlachtabfälle“ handelte, unter merkwürdigen Umständen bei der „Wurst- und Fleischfabrik“ Fa. Wertfleisch GmbH entladen hatte, kam ihm der Verdacht, das Fleisch gelange nach Weiterverarbeitung in den menschlichen Verzehr. Als er dies jedoch den Behörden zu melden versuchte, wurde er mehrfach abgewiesen, bevor schließlich die Gewerbeaufsicht sich für zuständig erklärte und die Staatsanwaltschaft den Betrieb schloss.

Schon wenig später wäre der Sachverhalt womöglich nicht mehr zu beweisen gewesen.

Aus diesem Fall möchte ich folgende Schlussfolgerungen zur Diskussion stellen:

1. Hinweise auf Missstände am Arbeitsplatz können oft nur WB aufgrund ihres Insider-Wissens geben. Derartige Hinweise liegen im öffentlichen Interesse.
2. Ein potentieller Hinweisgeber muss sich in solchen Fällen ohne lange Überlegungen an eine zuständige Stelle wenden können. Der eigene Auftraggeber wäre in diesem Fall jedenfalls die falsche Adresse gewesen.

Die EU hat im März 2017 eine Verordnung beschlossen, die solchen Überlegungen Rechnung trägt:

VERORDNUNG (EU) 2017/625 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr.

Mit **Art. 140 „Meldung von Verstößen“** sollen Whistleblower in ein Kontroll- und Frühwarnsystem zur Aufdeckung von Missständen im Lebensmittelsektor einbezogen werden:

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die zuständigen Behörden über wirksame Mechanismen verfügen, die die Meldung tatsächlicher oder potenzieller Verstöße gegen diese Verordnung ermöglichen.

(2) Die in Absatz 1 genannten Mechanismen umfassen zumindest Folgendes:

- a) Verfahren für den Eingang von Meldungen über Verstöße und für Folgemaßnahmen;
- b) einen angemessenen Schutz für die Personen, die Verstöße melden, vor Sanktionsmaßnahmen, Diskriminierung oder anderen Arten ungerechter Behandlung und
- c) den Schutz personenbezogener Daten der Personen, die den Verstoß melden, gemäß dem Unionsrecht oder dem nationalen Recht.

Für Miroslaw Strecker kommt dieses Gesetz zu spät.

Trotz anfänglicher Ehrungen sogar durch den damaligen Landwirtschaftsminister Horst Seehofer wurde ihm später von seinem Arbeitgeber gekündigt.

Mehr unter

<https://www.whistleblower-net.de/whistleblowing/fall-beispiele-fur-whistleblowing/ausstellung/>



Dipl.-Pol. Annegret Falter arbeitet als Autorin, Referentin und Beraterin in Berlin. Sie ist die Vorsitzende von Whistleblower-Netzwerk e.V. Von 1999 – 2014 war sie Mitglied der Jury des Whistleblower-Preises der Vereinigung Deutscher Wissenschaftler (VDW) und der Juristen-Vereinigung IALANA.

Sie hat zahlreiche Veröffentlichungen zu Whistleblower-Fällen sowie zu Fragen der gesellschaftlichen Bedeutung des Whistleblowing verfasst und herausgegeben. Für sie steht Whistleblowing im Dienst des Öffentlichen Interesses und der Menschenrechte - namentlich der Meinungs- und Gewissensfreiheit -, des demokratischen Diskurses und der Rechenschaftspflicht in Politik und Wirtschaft.

Sie ist Mitglied der Wissenschafts-Pressekonferenz (WPK), Vorstandsmitglied von WIN (Whistleblowing International Network) sowie Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats der Juristenvereinigung IALANA.

2. Spezifisches Lebensmittelrecht

2.1 **Madline Schubert**, Detmold

Oleogelierungstechnologie am Beispiel von Feinen Backwaren –
Rechtliche Einordnung

Madline Schubert, Nelli Erlenbusch und Bertrand Matthäus

Bei der Herstellung von Feinen Backwaren spielt die Wahl des verwendeten Fettes eine entscheidende Rolle, da dessen funktionelle Eigenschaften entscheidend zu dem Geschmack, der Konsistenz, Textur, Rheologie und Haltbarkeit des fertigen Produktes beitragen. Normalerweise werden Margarinen aus gehärteten pflanzlichen Fetten oder auf Basis von Palmöl für die Produktion von Feinen Backwaren verwendet. Allerdings weisen diese herkömmlichen festen Fette einen hohen Anteil an gesättigten und teilweise *trans*-Fettsäuren auf, welche das Risiko von kardiovaskulären Erkrankungen deutlich erhöhen. Darüber hinaus wird die Verwendung von Palmöl aufgrund des rasanten Wachstums von Palmölplantagen und den daraus resultierenden Folgen für die Umwelt stark kritisiert. Deshalb stellen sog. Oleogele, welche aus strukturiertem bzw. verfestigtem Rapsöl mit einem hohen Anteil an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren bestehen, eine gut geeignete Alternative dar.

Die Verfestigung bzw. die Stabilisierung des Rapsöls in einer gelartigen Konsistenz kann durch die Zugabe von verschiedenen Strukturanten in Form von kristallinen Partikeln oder Polymeren erzielt werden, die ein 3D-Netzwerk ausbilden, in welches das flüssige Rapsöl eingelagert wird. Verschiedene Untersuchungen, wie z. B. Textur und rheologische Analysen sowie Backversuche haben gezeigt, dass sich die bereits zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe Ethylzellulose (E 462) und Monoglyzeride (E 471) gut für die Herstellung von Mürbeteig oder Muffins eignen, da die daraus resultierenden Oleogele ähnliche Eigenschaften wie Margarine oder gehärtetes Erdnussfett aufweisen. Darüber hinaus erwies sich der Einsatz von sonnenblumenwachs-basierten Oleogelen als vielversprechend, da den Oleogelen durch die Verwendung des Wachses eine geschmeidige Konsistenz verliehen wird. So sind die rheologischen Eigenschaften der Oleogele sehr gut mit denen von Margarine vergleichbar.

Die rechtliche Bewertung von Sonnenblumenwachs gestaltet sich hingegen als schwierig, da das Wachs bisher noch nicht als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen ist. Die Chancen für eine Zulassung von Sonnenblumenwachs stehen allerdings relativ gut, da das Wachs während der Ölpressung als natürlicher Bestandteil von der Hülle des Sonnenblumenkerns in das Öl übergeht und das Wachs im Zuge dieses Prozesses nicht chemisch verändert wird. Das Wachs als neuer Naturrohstoff wird während der Refinerie des Sonnenblumenöls im Zuge der Winterisierung gewonnen, bei welcher die Wackskristalle durch eine Herunterkühlung des Öls verfestigt und abgetrennt werden, sodass eine kalte- bzw. wachsbedingte Trübung des Öls vermieden werden kann. Dennoch fehlen detaillierte wissenschaftliche Studien zur Untersuchung der Verdaulichkeit von Sonnenblumenwachs, wodurch die Zulassung verzögert und voraussichtlich erst in ein paar Jahren erhalten wird.

Neben der rechtlichen Fragestellung zu den eingesetzten Strukturanten, muss auch die rechtliche Einordnung des Prozesses der Oleogelierung selbst näher beleuchtet werden. Innerhalb der Novel Food-Verordnung der Europäischen Union (EU) Nr. 2015/2283 sind unter Artikel 3 verschiedene Begriffsbestimmungen aufgeführt, welche die Einordnung von Lebensmitteln als neuartige Lebensmittel vereinfachen sollen. Da im Rahmen der Oleogelierung die Molekularstruktur des Öls unverändert bleibt und die Oleogele auch nicht aus Pilzen, Algen oder Lebensmitteln mineralischen, pflanzlichen oder tierischen Ursprungs von nicht als sicher geltenden Lebensmitteln bestehen, treffen diese essentiellen Punkte der Verordnung, die zu einer Einordnung von Oleogelen als Novel Food führen würden, nicht zu. Allerdings ist zu klären, ob es sich bei der Herstellung von Oleogelen um ein nicht übliches Herstellungsverfahren handelt, das zu Veränderungen des Nährwertes, des Metabolismus oder des Gehaltes an Kontaminanten in den derart hergestellten Lebensmitteln führt. Da die Herstellung der Oleogele durch das Vermischen und Erhitzen von Öl und Strukturant unter Stickstoffatmosphäre durchgeführt wird, stellt dies kein neuartiges Verfahren dar. Darüber hinaus zeigen die bisherigen Untersuchungen, dass durch das Verfahren der Oleogelierung der Nährwert, die Verstoffwechselung oder der Gehalt an unerwünschten Stoffen nicht beeinflusst wird. Somit fallen Oleogele und oleogelbasierte Lebensmittel nicht unter die Kategorie neuartiger Lebensmittel. Dennoch bedarf dieser Aspekt einer detaillierten Klärung und Diskussion, bevor es zu dem kommerziellen Einsatz von oleogelbasierten Feinen Backwaren kommt.



Dr. Madline Schubert studierte Molekulare Biotechnologie an der Technischen Universität in Darmstadt. Die Arbeiten zu ihrer Promotion führte sie im Rahmen des PhD-Programms Regenerative Sciences an der Medizinischen Hochschule in Hannover durch. Seit Mai 2018 ist sie im Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide am Max Rubner-Institut im Bereich Lipidforschung tätig und beschäftigt sich mit Rapsöl basierten Oleogelen als Ersatz von konventionellen festen Fetten.

2.2 **Hasan Taschan**, Jena Die neue Öko-Verordnung (EU) Nr. 2018/848

Der Ursprung des Öko-Lebensmittels geht in die 1920er Jahre zurück. Rudolf Steiner präsentierte zum ersten Mal im Jahr 1924 die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. In den 1960er Jahren erfuhr die Naturbewegung an Popularität. In den 1970er Jahren entstanden in Westdeutschland die ersten „Bioläden“. In den 80er Jahren erreichte die Bewegung ihren Höhepunkt. Dazu haben negative Schlagzeilen über Nahrungsmittel, wie „Dioxin in Muttermilch“, „Cadmium in Brot“, „Ißt uns stirb“, „Chemie in Lebensmitteln“, „zu viel Chemie im Kochtopf“, „Gift in unserer Nahrung“ u.a., beigetragen.

Mittlerweile sind die Zeiten, in denen „Bio/Öko“ belächelt wurde, Geschichte. Von 2002 bis 2017 stiegen die Umsätze mit Öko-Lebensmitteln in Deutschland von 2,1 auf 10,0 Milliarden Euro. Es gibt Aldi-Bio, Rewe-Bio, Bioland-Bio, Bio-Bio und mehr. Die wesentlichen Gründe für Kaufmotivationen von Öko-Lebensmitteln waren und sind Gesundheitswert, artgerechte Tierhaltung, Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz, Unterstützung regionaler Erzeuger u.a..

Für Öko-Lebensmittel gelten sowohl horizontale als auch vertikale Bestimmungen. Die erste EU-weite vertikale Regelung [Verordnung (EWG) Nr. 2092 /91] wurde im Jahr 1991 erlassen. Diese Verordnung hatte nur 16 Artikel und VI Anhänge. Nachdem der Marktanteil der Öko-Lebensmittel in allen EU-Staaten stetig anstieg, stiegen auch die Probleme bezüglich der Pestizide, GVO, Zusatzstoffe, Importe aus Drittländern u.a.. Daher wurde die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 durch die Folge-Verordnung „Verordnung (EG) Nr. 834/2007“ ersetzt. Diese zur Zeit gültige Verordnung enthält 40 Erwägungsgründe und 42 Artikel. Bei dieser Verordnung handelte es sich um die ÖKO-Basis-Verordnung. Ergänzend zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (Grund-Verordnung oder Öko-Basis-Verordnung) wurde die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 erlassen, in der sich die Detailregelungen befinden (97 Artikel und 14 Anhänge). Darüber hinaus regelt die Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 (11 Erwägungsgründe und 23 Artikel sowie VI Anhänge) Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern.

Weiteres Wachstum der Öko-Produkte, zunehmende Betrugsfälle, Anstieg der Importware u.a. waren Gründe für die Revision der aktuellen Öko-VO. Am 14.06.2018 wurde die **neue** Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen (=neue **Öko-Basis-VO**) veröffentlicht. Sie trat am 17.06.2018 in Kraft und gilt ab dem 01.01.2021. Bis zu diesem Zeitpunkt sollen Durchführungsbestimmungen erlassen werden. Die bisherige Anerkennung von Kontrollbehörden und Kontrollstellen (Artikel 57) läuft spätestens am 31. Dezember 2023 ab. Erzeugnisse, die nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vor dem 01.01.2021 produziert wurden, können weiterhin in Verkehr gebracht werden bis die Bestände aufgebraucht sind.

Im Rahmen dieses Beitrages werden die ausgewählten Neuerungen im Bereich von Öko-Lebensmitteln zusammengefasst und zur Diskussion gestellt.



Dr. H. Taschan studierte Chemie und der Lebensmittelchemie in Saarbrücken und Frankfurt, bevor er an der Johann-Wolfgang-Goethe Universität Frankfurt promovierte. Dozententätigkeiten an verschiedenen Bildungsstätten, Betreuung von Diplom-, Bachelor- und Masterarbeiten als Erstgutachter (ca. 100 praktische und theoretische Arbeiten) aber auch als Zweitgutachter und Lehrtätigkeiten an der Universität Gießen (Ernährungswissenschaften) und der Hochschule Fulda (Lebensmitteltechnologie) folgten. Er ist Mitglied in verschiedenen wissenschaftlichen Gesellschaften und Gremien, hat zahlreiche Publikationen und Vorträge bei wissenschaftlichen Tagungen, Berufsverbänden und Verbraucherorganisationen durchgeführt und ist seit dem 1. Juni 2015 im Ruhestand.

3. Kennzeichnung

3.1 Alina Unland, Bielefeld

Reformulierung, Ampeln und Co. – Umsetzung in der Wirtschaft

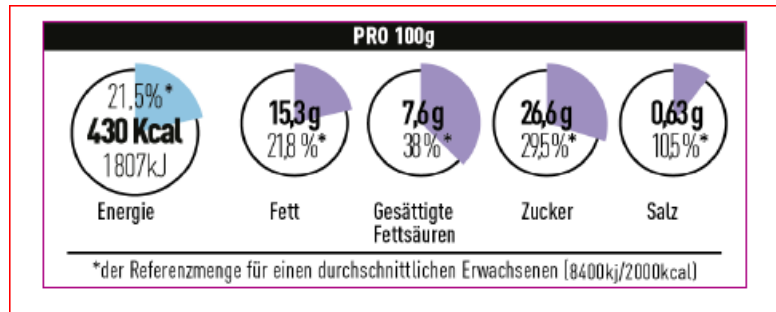
In vielen Mitgliedstaaten der EU werden von den Regierungen bestimmte Nährwertkennzeichnungs-Modelle empfohlen und gefördert. Ihre Berücksichtigung bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln ist freiwillig. Zu nennen sind hier z.B. Nutri-Score in Frankreich oder das britische Traffic Light System. Datenbanken wie „Open Food Facts“ und Apps wie die „Yuka-App“ in Frankreich ermöglichen es dem Verbraucher, durch einen Scan des EAN-Codes in Sekundenschnelle in der Kaufsituation eine Bewertung des Produktes zu erhalten.

Die Diskussion um die Themen Reformulierung und Nährwertkennzeichnungs-Modelle hat auch in Deutschland an Fahrt aufgenommen. Nachdem im Februar 2018 das Ziel einer nationalen Reduktionsstrategie mit Zielmarken und konkretem Zeitplan durch die GROKO fixiert wurde, begann der Austausch zwischen BMEL (Frau Klöckner) und der Wirtschaft mit dem Ringen um einen gangbaren Weg zur Reformulierung von Lebensmitteln. Im Sommer 2018 hat das BMEL acht Arbeitspakete mit unterschiedlichen Schwerpunkten (u.a. Salzreduktion, Gesamtkalorien, Kinderprodukte) geschnürt, im November 2018 wurde eine Grundsatzvereinbarung zwischen BMEL und Wirtschaft geschlossen.

Das Jahr 2019 steht unter dem Stern der Umsetzungsarbeit der Strategie.

Ein zentraler Baustein ist die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie mit sechs verschiedenen Handlungsfeldern, die außer der Reduktion von Zucker, Salz und Fett auch die Stärkung von Kindern und Jugendlichen umfasst sowie die Entwicklung eines Nährwert-Kennzeichnungsmodells.

Zu letzterem hat sich die Wirtschaft im April 2019 unter Federführung des Lebensmittelverbandes Deutschland (BLL) erstmals gemeinsam auf ein einheitliches Nährwertkennzeichnungsmodell verständigt, das auf der Vorderseite von verpackten und verarbeiteten Lebensmitteln die wesentlichen Nährstoffe sowie die Kalorienzahl anschaulich und leicht verständlich visualisiert.



Im Mai 2019 hat das Max-Rubner-Institut (MRI) im Auftrag des BMEL nach vierwöchiger Entwicklungszeit ein weiteres Nährwertmodell vorgeschlagen, das eine Verbindung zu dem Guten und Vorteilhaften der schon vorhandenen Nährwertmodelle schaffen soll. Nach dem Modell des MRI wird eine Gesamtbewertung des Lebensmittels mit Sternchen vorgenommen, diese soll eine schnelle Einordnung des Lebensmittels ermöglichen. Der Gesamtbewertung liegt der Nutrient Profiling System Score der Food Standards Agency in Großbritannien zugrunde, auf den der in Frankreich entwickelte Nutri-Score-Algorithmus basiert. Dieser Algorithmus kann und soll in Zukunft noch weiter optimiert werden.



Vorausgegangen war ein Bericht des MRI zur Beschreibung und Bewertung von 11 ausgewählten „front-of-pack“-Nährwertkennzeichnungs-Modellen, der im April 2019 veröffentlicht wurde. Im Ergebnis wurde keines der Modelle favorisiert und keines grundsätzlich abgelehnt.

Die deutsche Lebensmittelwirtschaft setzt sich mit Themen der Reformulierung nicht erst seit der „GROKO“ auseinander. Viele Unternehmen haben bereits vor mehr als 10 Jahren mit der Reduktion bestimmter Nährstoffe begonnen. Hier sind nicht nur die entsprechenden als „Light“ gekennzeichneten Produkte zu verstehen, sondern auch Lebensmittel wie z.B. Tiefkühlpizza von Dr. Oetker, bei der der Salzgehalt sukzessive im Laufe der letzten 10 Jahre gesenkt wurde. Die Branche der Fertigpizza hat einer Selbstverpflichtung zu Senkung des Salzgehaltes zugestimmt.

Der Machbarkeit von Reduktionen bestimmter Nährstoffe sind Grenzen gesetzt. Der Wirtschaft stellen sich verschiedene Hürden in den Weg:

Health-Claims-Verordnung (EG) Nr. 1924/200 →: Nur Reduktionen von mindestens 30% des Nährstoffes sind auslobbar,

Geschmack und Verzehr-Gewohnheiten → Die Praxis zeigt, dass die reformulierten Produkte zugunsten der nicht reformulierten Produkte im Regal des LEH liegen bleiben,

technologische Notwendigkeiten → Zucker und Salz werden auch aufgrund ihrer technologische Eigenschaften verwendet und haben nicht nur Einfluss auf die Qualität, sondern auch auf die Lebensmittelsicherheit,

der Ersatz von Zucker durch Süßungsmittel wird von NGO's und Medien als kritisch eingestuft und angeprangert,

gesetzliche Mindestanforderungen für Zucker und Fett/Leitsätze der DLMBK

Aus Sicht eines Markenartiklers, der europaweit Produkte in den Verkehr bringt, ist ein europaweit einheitliches Nährwertkennzeichnungs-System auf freiwilliger Basis zu favorisieren. Um es Herstellern zu erleichtern, sollte in Brüssel über Erweiterung des Anhang I der Health-

Claim-VO nachgedacht werden, so dass dem Verbraucher auch kleine Reduktionsschritte kommuniziert werden können. Reformulierungsstrategien sollten nicht nur ebenfalls europaweit verfolgt werden, sondern auch angebotsübergreifend (auch lose Ware) umgesetzt werden.



Dr. jur. Petra Unland Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, promoviert zum Doktor Juris am Lehrstuhl für öffentliches Recht, Völker- und Europarecht der Universität Bayreuth, Abteilungsleiterin für internationales Lebensmittelrecht der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld, Vorsitzende des lebensmittelrechtlichen Ausschusses der AGF Getreide, stellvertr. Vorsitzende des Lebensmittelrechtlichen Lenkungs Ausschusses des BDSI, Dozentin für Lebensmittelrecht an der Uni Hohenheim, Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.

3.2 Thorsten Praekel, Bielefeld

Neues zur Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten

Die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) hat in Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe a die schon zuvor durch die Etikettierungsrichtlinie etablierte Regelung zur Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln übernommen. So war und ist es nicht zulässig, über die Herkunft eines Lebensmittels irrezuführen. Sollte die Präsentation eines Lebensmittels geeignet sein, den Verbraucher über die tatsächliche Herkunft des Lebensmittels zu täuschen, ist eine klarstellende Kennzeichnung in Form einer sog. entlokalisierenden Angabe notwendig.

Ergänzend dazu sieht die LMIV seit Geltungsbeginn mit Artikel 26 Absatz 3 eine erweiterte Regelung vor. Werden Herkunftsangaben zu einem zusammengesetzten Lebensmittel gemacht, sind aber die Herkünfte der primären Zutaten abweichend von dieser Angabe, sollen auch Angaben zur Herkunft der primären Zutaten gemacht werden. Für die Anwendung dieser neuen Regelung war ein Durchführungsrechtsakt notwendig, der am 28. Mai 2018 mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2018/775 erlassen wurde. Mehr als 5 Jahre wurde letztendlich über diese Regelung diskutiert, wobei es zum einen über die Ausgestaltung der Herkunftsangaben, vor allem aber um die Frage ging, welche Lebensmittel genau in den Anwendungsbereich der neuen Regelung fallen sollen.

Die Kennzeichnungsregel an sich ist schnell umrissen. Werden Angaben zur Herkunft eines Lebensmittels gemacht, etwa durch Worte, Abbildungen, Symbole, etc. und die Herkunft der primären Zutaten ist nicht deckungsgleich mit dieser Angabe, muss die abweichende Herkunft der primären Zutaten deklariert werden oder aber angegeben werden, dass die primären Zutaten eben nicht der deklarierten Herkunft des Lebensmittels entstammen. Die Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Herkunftsangabe des Lebensmittels erscheinen, in einer Schriftgröße von mindestens 75% zu dieser und darf nicht kleiner sein als die gemäß LMIV vorgeschriebene Mindestschriftgröße für verpflichtende Angaben.

Die Verordnung selbst ist sehr kurz formuliert und eröffnet dadurch in Bezug auf die tatsächliche Umsetzung dieser grundsätzlich neuen gesetzlichen Anforderungen einen regelrechten Katalog an ungeklärten Fragen. Den Bedarf an zusätzlichem (Er)Klärungsbedarf hat die Kommission erkannt und einen Leitfaden bzw. Fragen und Antwort-Katalog angekündigt. Dieser soll bei konkreten Fragestellungen zur Anwendung behilflich sein und die Veröffentlichung ist für den Herbst diesen Jahres angekündigt. Da dieser Zeitpunkt für die Umstellung der Verpackungen zum 01. April 2020 schon recht sportlich gewählt ist, ist die Bereitstellung und Diskussion erster Entwurfsfassungen des Dokumentes für alle Rechtsanwender hilfreich.

Was alles stellt eine Gattungsbezeichnung mit Herkunftsbezug dar?

Ist die Angabe „Hergestellt von...“ gleichbedeutend mit „Hergestellt in...“?

Sind verschiedene geographischen Ebenen in der Angabe der Herkunft der primären Zutat(en) zulässig?

Gilt die Verordnung für Monoprodukte?

Muss die Angabe zur Herkunft der primären Zutat(en) an allen Stellen der Verpackung erfolgen, an denen Angaben zur Herkunft des Lebensmittels erscheinen?

Zu diesen und einigen weiteren Fragen soll der Fragen und Antwort-Katalog der Kommission die Intention des Gesetzgebers zu der neuen Kennzeichnungsregelung näher erläutern und den Anwendern bei der Deklarationsgestaltung behilflich sein.



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.

3.3 **Anselm Oeser**, Oberhausen

Rechtliche Anforderungen an die Kennzeichnung von TK-Backwaren für den US-/EU Markt

Mit diesem Beitrag wird ein Blick auf die rechtlichen Anforderungen geworfen, die zur Kennzeichnung von Fertigpackungen mit TK-Backwaren erforderlich sind. In einem ersten Teil werden die Kennzeichnungsbestimmungen behandelt, die in Deutschland und Europa bestehen. Im zweiten Teil des Vortrages werden die lebensmittelrechtlichen Anforderungen für Backwaren vorgestellt, die in den Vereinigten Staaten von Amerika in den Verkehr gebracht werden sollen.

Im ersten Teil wird dargelegt, dass Grundlage für die Kennzeichnung eine genaue Begriffsbestimmung des Produktes ist, die vom Verbraucher als Verkehrsauffassung erwartet wird. Am Beispiel von Brötchen und Baguette wird ausgeführt, wie diese Produktgruppen in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches beschrieben sind. Im Anschluss werden die vorgeschriebenen Angaben erläutert, die auf Fertigpackungen für Brot und Kleingebäck erforderlich sind. Diese Vorgaben ergeben sich aus der Lebensmittel-Informationsverordnung, der vorläufigen Lebensmittelinformationsergänzungsverordnung und Fertigpackungsverordnung. Acht Bausteine sind bei der Kennzeichnung zu beachten:

1. Bezeichnung des Lebensmittels
2. Zutatenverzeichnis
3. Allergen Kennzeichnung
4. Füllmenge
5. Mindesthaltbarkeitsdatum
6. Name oder Firma und Anschrift
7. Losnummer
8. Nährwertkennzeichnung.

Wenn bei Baguettes Füllungen verwendet werden, die Butter enthalten (z.B. bei Kräuterbaguette), ist die Butterverordnung (Verordnung über Butter und andere Streichfette) zu berücksichtigen. Abschließend werden weitere Butterzubereitungen vorgestellt, die bei der Herstellung von TK-Backwaren eingesetzt werden können [1].

Im zweiten Teil werden die rechtlichen Anforderungen zur Kennzeichnung von TK-Backwaren in den Vereinigten Staaten von Amerika behandelt. In den USA ist das Lebensmittelrecht überwiegend für alle Staaten im Bundesgesetzbuch, dem Code of Federal Regulation (CFR), geregelt. Für Brot und Backwaren finden sich die Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen im 21 CFR 101 Food Labeling [2]. Begriffsbestimmungen für Brot und Brötchen regelt 21 CFR 136 Bakery Products [3]. Im Detail werden die Bestimmungen in den USA vorgestellt hinsichtlich

1. Allgemeine Anforderungen zur Lebensmittelkennzeichnung
2. Angabe des Lebensmittelnamens/ der Verkehrsbezeichnung
3. Angabe des Netto-Gewichts
4. Zutatenliste
5. Allergenkennzeichnung
6. Nährwertkennzeichnung
7. Besondere Auslobungen (Nutrient Content Claims und Health Claims).

References:

- [1] A. Oeser, Th. Böhm, Erlaubt - Verboten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Hamburg, 1. Auflage 2018
- [2] CFR - Code of Federal Regulations Title 21 - Food and Drugs - Chapter I - Subchapter B – Food for Human Consumption – Part 101 Food Labeling
- [3] CFR - Code of Federal Regulations Title 21 - Food and Drugs - Chapter I - Subchapter B – Food for Human Consumption – Part 136 Bakery Products



Dr. Anselm Oeser, langjähriger Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Universität Wuppertal, ist mehr als 25 Jahren verantwortlich für GMP, HACCP, Hygiene, Qualitätssicherung und Managementsysteme. Seine Erfahrungen sammelte er am Chemischen und Lebensmittel-Untersuchungsamt in Aachen, bei einem Dienstleistungsunternehmen in Düsseldorf und bei Herstellern von Spezialchemikalien für Kosmetik, Lebensmittel und Pharmazeutika. Seit August 2018 freiberuflich tätig auf den Feldern seiner Expertise (www.aro-control.de).

3.4 Hildegard Schöllmann, Gummersbach Kennzeichnung ‚vegan‘, ‚vegetarisch‘ – die neuen Leitsätze

Am 20.12.2018 veröffentlichte die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) die „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“. Die Leitsätze wurden von dem temporär arbeitenden Fachausschuss für „vegetarische und vegane Lebensmittel“ der DLMBK erarbeitet. Schon während der Erarbeitung der neuen Leitsätze wies der temporäre Fachausschuss der DLMBK in einem Sachstandsbericht darauf hin, dass die Fassung der neuen Leitsätze schwierig sei, weil eine gefestigte Verkehrsauffassung für die verschiedenen Produktgruppen nicht zu erkennen sei. Daher sei es notwendig, prägend in die Produktaufmachung einzugreifen. Die Nichtregierungsorganisation ProVeg (zuvor Vegetarierbund e. V. „Vebu“) kritisierte schon den Leitsatzentwurf scharf. Nach Ansicht des Verbandes gab es keinen Grund, prägend in das Marktsegment der veganen und vegetarischen Lebensmittel einzugreifen. In einem Statement, das der ProVeg gemeinsam mit 18 Lebensmittelherstellern verfasst hatte, wies man darauf hin, dass es nicht eine empirische Studie gebe, die eine Verbrauchertäuschung belege. Auch in juristischen Fachkreisen wird die prägende Wirkung der neuen Leitsätze als verfassungswidrig bewertet. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass die DLMBK für ein umfassend prägendes Wirken keine gesetzliche Legitimation habe. Ob es tatsächlich für Verbraucher verständlich ist, warum z. B. die Angaben „vegetarisches Schnitzel“ bzw. „vegane Seitan-Wurst Typ Lyoner“ nach den neuen Leitsätzen zulässig sind, wohingegen die Angaben „vegetarisches Steak“ bzw. „vegane Lyoner auf Seitanbasis“ unzulässig sein sollen, darf bezweifelt werden.

Die neuen Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel enthalten neben den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen, in denen Regelungen zur Herstellung und Aufmachung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs enthalten sind, die besonderen Beurteilungsmerkmale für diese Produkte, insbesondere die Bezeichnungen für Erzeugnisse, die sich an Lebensmittel tierischen Ursprungs anlehnen.

Anlehnungen an spezielle gewachsene Fleischteilstücke wie z. B. „Filet“, „Steak“, „Kotelett“, „Innereien von Tieren“ (z. B. „Niere“, „Leber“) aber auch „Koch- und Rohpökelwaren“ (z. B. „Schinken“) sind hiernach nicht mehr möglich. Eine Bezeichnung, die sich hingegen an geschnittene Fleischstücke wie z. B. „Gulasch“, „Schnitzel“ sowie an Lebensmittel aus zerkleinertem Fleisch, wie z. B. „Frikadellen“, anlehnt, kann hingegen verwendet werden. Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren dürfen nicht mehr verwendet werden. Hierunter fallen z. B. „Lyoner“, „Salami“ und „Leberwurst“. Diese Produktbezeichnungen können demnächst nur noch in einer beschreibenden Form wie „Typ Salami“ oder „nach Art Salami“ verwendet werden. Ein ähnliches Kennzeichnungskonzept ist für die Bezeichnung von Lebensmitteln vorgesehen, die sich an Erzeugnissen im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen.

Die Anlehnungen an Erzeugnisse tierischen Ursprungs stehen allesamt unter dem Vorbehalt, dass eine weitgehende oder zumindest hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Selbst bei Anlehnungen für spezielle gewachsene Fleischstücke wie z. B. Filet oder Steak, die nicht üblich sind, ist als Ausnahme vorgesehen, dass solche Anlehnungen dann möglich sein sollen, wenn eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl besteht.

Ob die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs Bestand haben werden, wird gerichtlich geklärt werden müssen. Fakt ist, dass mit den Leitsätzen nun erstmals ein Regelwerk für derartige Produkte in Deutschland vorliegt.

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. In diesem Kontext widmet sie sich dem weiten Bereich der alternativen Proteine wie beispielsweise „Insekten-Lebensmittel“ oder „Fleisch aus der Petrischale“. Dies betrifft nicht nur Produktentwicklungen, sondern auch ein europäisches branchenübergreifendes Vorgehen, um eine Vermarktbarkeit für diese innovativen Lebensmittel in Europa zu erreichen. Die neuen Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs stellte Frau Schöllmann zuletzt in der Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR), 2019, S. 301 ff., vor.

3.5 Tobias Teufer, Hamburg

„Frisch“, „regional“, „natürlich“ – Die Zulässigkeit von werblichen Auslobungen bei Lebensmitteln

Auch qualitativ hochwertige Backwaren können im Wettbewerb manchmal ein wenig werbliche Unterstützung vertragen. Besonders beliebt sind dabei zustands- oder zutatenbezogene Aussagen wie „frisch“ und „natürlich“, herkunftsbezogene Angaben wie „regional“ oder auch unmittelbar qualitätsbezogene Prädikate wie „Premium“ und „Spitzenqualität“. Beliebt zur Bewerbung von Backwaren sind darüber hinaus Bezüge zur reichen Geschichte dieser Lebensmittel, z.B. in Form von „traditionell“. Bei rechtlichen Gedanken zur Zulässigkeit werblicher Auslobungen kommt man zudem auch nicht an den weiterhin im Trend liegenden „ohne“-Aussagen vorbei, mit denen zum Ausdruck gebracht werden soll, dass bestimmte Stoffe, meist Zusatzstoffe, kein Gegenstand der Rezeptur sind.

Der rechtliche Ausgangspunkt für die Bewertung solcher Auslobungen ist immer derselbe, nämlich das lebensmittelrechtliche Irreführungsverbot mit seinen verschiedenen Ausprägungen in Artikel 7 Absatz 1 der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Woran liegt das? Vor allem liegt es daran, dass das für die Bewertung von Werbeaussagen harmonisierte EU-Lebensmittelrecht keine speziellen Regelungen und größtenteils auch keine Begriffsbestimmungen für Naturwerbung, Frischwerbung etc. kennt. Insbesondere deshalb,

weil die Phantasie auf dem Gebiet der Werbung groß ist, hat der Gesetzgeber einen anderen Ansatz gewählt und sehr generell geregelt, dass Verbraucher durch die Beschreibung von Eigenschaften und praktisch alle anderen Formen der Bewerbung von Lebensmitteln nicht getäuscht werden dürfen. Die Irreführungsprüfung erfordert somit trotz aller Bemühungen interessierter Kreise nach wie vor eine genaue Betrachtung des jeweiligen Einzelfalls, einschließlich des Gesamtkontexts einer Werbeaussage.

Bei der einzelfallbezogenen rechtlichen Prüfung von Werbeaussagen anhand von Art. 7 Abs. 1 LMIV steht dann im Mittelpunkt, welche Erwartung des maßgeblichen Durchschnittsverbrauchers durch die betroffene Aussage hervorgerufen und ob diese Erwartung von dem betroffenen Lebensmittel erfüllt wird.

Schon dieses Prüfprogramm zeigt, dass man bei der rechtlichen Bewertung nicht ohne konkrete Bezüge zum betroffenen Lebensmittel und zum Werbekontext auskommen kann. Allerdings gilt auch, dass die Verbrauchererwartung durch Markterfahrungen geprägt ist. Letztlich gehört diese Prägung auch zu dem angesprochenen Kontext einer konkreten Werbung. Erst an dieser Stelle kommen generelle Leitlinien ins Spiel, z.B. die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission oder Branchenleitsätze, wie sie zum Teil von Wirtschaftsverbänden erarbeitet werden. In diesem Bereich gibt es auch immer wieder Ansätze, zu übergreifenden Begriffsbestimmungen zu kommen, etwa dahingehend, was bei Lebensmitteln bzw. bei der Lebensmittelherstellung „natürlich“ ist. Es handelt sich aber um nicht mehr als Hilfestellungen und Orientierungspunkte – die rechtliche Einzelfallbetrachtung können sie unter keinen Umständen ersetzen.

Was lässt sich tun, wenn man als Werbender auf dieser Basis davon ausgehen muss, dass eine unbeschränkte Frische-, Natürlichkeits- oder Regionalwerbung Erwartungen weckt, die das eigene Produkt möglicherweise nicht ganz erfüllen kann? Seit der Rechtsprechung des EuGH in Sachen „Teekanne/Himbeer-Vanille-Abenteuer“ (Rs. C-195/14) ist klar, dass der Verweis auf das Zutatenverzeichnis allein das Werbekonzept nicht retten kann. Bei lose angebotener Ware ohne weitere Kennzeichnung gilt das erst recht. Auch hier hilft die Feststellung, dass die Irreführungsprüfung einzelfall- und kontextbezogen ist. Eine Lösung besteht deshalb darin, den rechtlich zulässigen Kontext selbst zu schaffen. Das kann vor allem durch Erläuterungen geschehen, die einer erläuterungs- bzw. auslegungsbedürftigen Aussage Kontext geben, durch die Beschränkung von Werbeaussagen z.B. auf bestimmte Zutaten und Herstellungsschritte oder durch eigene Begriffsbestimmungen, die entsprechend transparent gemacht werden.

Das lebensmittelrechtliche Irreführungsverbot setzt der Kreativität bei der Werbung folglich Grenzen, fordert sie aber auch heraus. Vieles ist erlaubt, nicht alles verboten – oder: natürlich werb' ich.



Dr. Tobias Teufer wurde in Mülheim an der Ruhr geboren. Nach seiner Schulzeit in Mülheim und in Vernal, Utah, USA, studierte er an den Universitäten Freiburg, Leipzig, Madrid, München und London (University College, UCL) Rechts- und Wirtschaftswissenschaften. Auf sein Referendariat beim Hanseatischen Oberlandes-gericht folgend wurde er mit einer Dissertation zur alternativen Beilegung privater Wettbewerbsstreitigkeiten von der Universität zu Köln zum Dr. iur. promoviert. Tobias Teufer arbeitet als Partner im Hamburger Büro von KROHN Rechtsanwälte. Dort hat er sich auf das gesamte Lebensmittel- und

Futtermittelrecht und auf die angrenzenden Gebiete des Arzneimittel- sowie des Wettbewerbs- und Kartellrechts spezialisiert. Tobias Teufer berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik, Arzneimittel und Chemikalien in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse. Im Zusammenhang mit seiner anwaltlichen Tätigkeit betreut Tobias Teufer als Redakteur die Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR). Er ist Mitglied des Rechtsausschusses beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), in der Deutschen Vereinigung für gewerblichen Rechtsschutz und Urheberrecht (GRUR) und in der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Zudem ist er Vorsitzender der Fachgruppe Nord der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht (WGfL).

4. Lebensmittel-Sicherheit zum Zweiten

4.1 Markus Grube, Gummersbach Der Umgang mit Pestizidfunden

Im Falle von auffälligen Pestizidbefunden stellt sich die Frage, welche lebensmittelrechtliche Folge die Auffälligkeit nach sich zieht. Dies betrifft sowohl die unternehmensinterne Bewertung solcher Befunde als auch die Frage, welche Rechtsfolge eine Behörde aus einem abweichenden amtlichen Befund ableitet.

Die bloße Grenzwertüberschreitung führt regelmäßig zur Nicht-Verkehrsfähigkeit von Produkten mit der Folge, dass diese so nicht (weiter) vermarktet werden dürfen. Mit anderen Worten erfolgt lediglich ein Vertriebsstopp, und (noch) vorhandene Ware wird gesperrt. Eine Warenrückbewegung ist hingegen bei der bloßen Grenzüberschreitung nach der hier vertretenen Auffassung rechtlich nicht vorgeschrieben, da mit der bloßen Grenzwertüberschreitung noch keine Einstufung der betroffenen Produkte als unsicher im lebensmittelrechtlichen Sinne einhergeht. Diese Produkte sind nach der hier vertretenen Auffassung insbesondere nicht verzehrungseignet i. S. v. Art. 14 Abs. 2 Buchst. b) der EU-Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002. Im Falle eines amtlichen Befundes ist die Behörde im Rahmen von § 40 Abs. 1a LFGB die Öffentlichkeit hierüber zu informieren.

Anders verhält es sich, wenn Pestizidrückstände in einem Ausmaß festgestellt werden, das toxikologisch bedenklich ist. Ist mit den Pestizidrückständen eine toxikologische Gesundheitsgefahr für die Verbraucher verbunden, ist das Lebensmittel unsicher i. S. v. Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) der EU-Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002. Zur Ermittlung einer möglichen toxikologischen Gesundheitsgefährdung der Verbraucher ist zu prüfen, ob die jeweilige Akute Referenzdosis (ARfD) ausgeschöpft wird. Die Akute Referenzdosis (ARfD) ist ein Konzept der Risikobewertung von Pflanzenschutzmitteln. Für Rückstände in Lebensmitteln ist die ARfD diejenige Substanzmenge, die mit der Nahrung innerhalb von 24 Stunden oder einer kürzeren Zeitspanne ohne merkliches Gesundheitsrisiko aufgenommen werden kann.

Besonderheiten sind im Bereich des ökologischen Landbaus zu beachten, wo Pflanzenschutzmittel nur stark eingeschränkt Verwendung finden dürfen. Werden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln bei Bio-Produkten festgestellt, die für den ökologischen Landbau nicht zugelassen sind, stellt sich die Frage, ob die betreffenden Pflanzenschutzmittel gezielt eingesetzt wurden (dann verliert die betreffende Ware den Bio-Status) oder ob es sich um unvermeidbare Einträge handelt, insbesondere durch sogenanntes Abdriften von Pflanzenschutzmitteln von Anbauflächen des konventionellen Landbaus.

Diese Bewertung wird sich mit der Neuregelung des Rechts des ökologischen Landbaus grundlegend ändern. Alle Unternehmen der Wertschöpfungskette haben zukünftig die gleichen Pflichten, wie sie Risiken von Kontaminationen oder Unregelmäßigkeiten vermeiden und mit Verdachtsfällen umgehen. Dabei wird den Unternehmen mehr Selbstverantwortung abverlangt. Mit der neuen Bio-Basis-Verordnung (EU) 2018/848 wird die Handhabung von Abweichungen und Verstößen grundlegend umorganisiert. Gemäß der Definition in Art. 3 Abs. 57 der neuen Bio-Basis-Verordnung umfasst ein „Verstoß“ jegliche Art der Nichteinhaltung der Verordnung und ihrer nachgelagerten Rechtsakte. Artikel 29 der neuen Bio-Basis-Verordnung regelt die zu ergreifenden Maßnahmen beim Vorhandensein von nicht zugelassenen Erzeugnissen oder Stoffen, also insbesondere Pflanzenschutzmitteln. Danach sollen die Quellen des Eintrages beziehungsweise die Ursache des Eintrages unverzüglich im Wege einer amtlichen Untersuchung festgestellt werden. Dabei wird vorläufig sowohl das Inverkehrbringen der betreffenden Erzeugnisse als ökologische Produkte verboten, als auch deren Verwendung in der ökologischen Produktion, bis die Ergebnisse der vorgenannten Untersuchung vorliegen. Stellt die Behörde fest, dass der betreffende Unternehmer nicht positiv gelistete Erzeugnisse in der biologischen Produktion verwendet, die in Art. 28 Abs. 1 der Verordnung genannten Vorsorgemaßnahmen nicht getroffen oder früher – trotz relevanter Aufforderung der Behörden

oder Kontrollstellen – keine Maßnahmen ergriffen hat, wird die Vermarktung der betreffenden Produkte als Bio-Ware verboten.

Gemäß Art. 28 der Verordnung werden besondere Vorsorgemaßnahmen zur Vermeidung des Vorhandenseins nicht zugelassener Erzeugnisse und Stoffe gefordert. Hierzu ergreifen Unternehmer auf jeder Stufe der Produktion, der Aufbereitung und des Vertriebes verhältnismäßige und angemessene Maßnahmen, mit denen Risiken der Kontamination der ökologischen/biologischen Produktion und von ökologischen/biologischen Erzeugnissen durch nicht zugelassen Erzeugnisse oder Stoffe ermittelt werden, wobei auch systematisch kritische Punkte mit den Verfahrensschritten identifiziert werden. Weiterhin sind Maßnahmen zu ergreifen, die verhältnismäßig und angemessen sind, um Risiken der Kontamination der ökologischen/biologischen Produktion und von ökologischen/biologischen Erzeugnissen durch nicht zugelassen Erzeugnisse oder Stoffe zu vermeiden. Die vorgenannten Maßnahmen sind regelmäßig zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen. Schließlich sind die relevanten Anforderungen der Verordnung zu erfüllen, mit denen die Trennung der ökologischen/biologischen Erzeugnisse, Umstellungserzeugnisse und nicht ökologischen/nicht biologischen Erzeugnisse gewährleistet wird.



Dr. Markus Grube (KWG Rechtsanwälte) ist Lebensmitteljurist und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz, ferner u. a. Lehrbeauftragter der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn (Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomie) und der Fachhochschule Osnabrück (Agrarwissenschaften), Mitglied des Rechtsausschusses des BLL, Wissenschaftlicher Beirat der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht (Philipps-Universität Marburg), Mitglied des GRUR-Fachausschusses für Arznei- und Lebensmittelrecht, Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide e.V.

4.2 **Birgit Bienzle**, Stuttgart

Der Umgang mit den Unternehmerpflichten nach Art. 19 Basis Verordnung – Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden Württemberg

Verantwortlich für die Sicherheit der Lebensmittel sind in erster Linie die Lebensmittelunternehmer selbst, die im Wege der betrieblichen Eigenkontrollen die Sicherheits- und Qualitätsanforderungen überwachen müssen. Daraus ergeben sich eine Reihe von Sorgfaltspflichten, deren Einzelheiten in den Leitlinien für die Anwendung der Artikel 11, 12, 14, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht, also der Basis-Verordnung, beschrieben sind. Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist die „Kontrolle der Kontrolle“, das heißt, sie überprüft die Wirksamkeit der betrieblichen Eigenkontrollen und die Umsetzung der unternehmerischen Sorgfaltspflichten.

Eine zentrale Vorschrift hierzu sind die Unternehmerpflichten nach Artikel 19 der Basis-Verordnung. Diese Vorschrift enthält zwei wichtige Aspekte:

Lebensmittelunternehmer müssen in bestimmten Fällen alle notwendigen Maßnahmen ergreifen, um betroffene Ware wirksam vom Markt zu nehmen oder vom Verbraucher zurückzurufen.

Lebensmittelunternehmer müssen sie die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden über den Sachverhalt und die von ihnen ergriffenen Maßnahmen informieren.

Artikel 19 der Basis-Verordnung richtet sich an Lebensmittelunternehmer auf allen Vertriebsstufen, nicht nur an Hersteller und Importeure. Doch was bedeutet dies konkret für die jeweiligen Unternehmer – was müssen sie wann und warum tun?

In welchen Fällen müssen Lebensmittelunternehmer prüfen, ob Artikel 19 der Basis-Verordnung anzuwenden ist?

Um diese Frage zu beantworten, ist es notwendig, den Artikel 14 der Basis-Verordnung genauer zu betrachten. Daher geht der Vortrag auf die verschiedenen Fallkonstellationen und

Kriterien für nicht sichere Lebensmittel ein. Hierbei sind gesundheitsschädliche und für den menschlichen Verzehr ungeeignete Lebensmittel zu unterscheiden. Mithilfe eines Entscheidungsbaums und mit Beispielen wird abgeleitet, wann ein Lebensmittel als sicher und wann als nicht sicher einzustufen ist.

In welchen Fällen ist eine Rücknahme notwendig und in welchen Fällen ein Rückruf? Und wann muss die Lebensmittelüberwachungsbehörde informiert werden?

Auch für diese Fragen werden anhand der Rechtsvorschrift und anhand von Beispielen Antworten gegeben. Dabei ist insbesondere zu berücksichtigen, ob die Ware den Einflussbereich des Unternehmers bereits verlassen hat und ob sie schon bzw. noch beim Verbraucher vorhanden ist oder sein kann.

Es geht somit in Artikel 19 der Basis-Verordnung nicht nur darum, im „Ernstfall“ das Richtige zu tun, sondern auch die Lebensmittelüberwachungsbehörden darüber zu informieren. Dies ist notwendig, damit die Lebensmittelüberwachungsbehörden prüfen können, ob die vom Lebensmittelunternehmer ergriffenen Maßnahmen ausreichend sind oder ob sie weitere Maßnahmen für erforderlich hält – also wie bereits einleitend beschrieben die „Kontrolle der Kontrolle“. Außerdem kann es notwendig sein, dass die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde andere betroffene Lebensmittelüberwachungsbehörden informiert, beispielsweise über das europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF), damit auch diese Lebensmittelüberwachungsbehörden in ihrem Zuständigkeitsbereich überprüfen können, ob zum Beispiel eine Rücknahme in belieferten Betrieben funktioniert hat.

Abschließend stellt der Vortrag dar, welche strafrechtlichen Konsequenzen es haben kann, wenn die Vorgaben nach Artikel 19 der Basis-Verordnung nicht eingehalten werden, und welche weiteren Meldepflichten für Lebensmittelunternehmer bestehen.



Birgit Bienzle ist als staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin in der Lebensmittelüberwachung des Landes Baden-Württemberg seit 1991 und seit 2001 im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz beschäftigt. Als stellvertretende Referatsleiterin ist sie insbesondere für allgemeine lebensmittelrechtliche Fragestellungen zuständig. Sie ist in diversen Gremien und Verbänden tätig und hat einen Lehrauftrag für Lebensmittelrecht im Masterstudiengang Lebensmittelchemie an der Universität Hohenheim.

4.3 **Sandra Kerbach**, Hamburg Nachweis von Lebensmittelallergenen

Viele Menschen, ob in Kindesalter oder erwachsen, sind von Lebensmittelallergien direkt betroffen und müssen das betreffende Lebensmittel streng vermeiden. Der Gesetzgeber schützt sie, indem wichtige Allergene als Zutat gekennzeichnet werden müssen. Da aber Allergene auch unbeabsichtigt in Lebensmittel gelangen, stehen Hersteller von Lebensmitteln, aber auch Rohwarenerzeuger vor einer besonderen Herausforderung. Ein geeignetes Allergenmanagement kann helfen, Risiken in der Produktion zu erkennen. Nachweis und Quantifizierung von Allergenen sind dabei hilfreiche Mittel. Um verlässliche Ergebnisse zu erhalten, müssen die verwendeten Methoden korrekt angewendet werden. Dazu gehört u.a. ein umfangreiches Wissen über die Inhaltsstoffe des Produkts, dessen Prozessierung etc., denn viele Faktoren beeinflussen die Nachweisbarkeit von Allergenen und damit die Auswahl der bestmöglichen Methode.

Dr. Sandra Kerbach ist studierte Biologin und promovierte im Bereich der Molekularbiologie. Seit 2007 ist sie für Eurofins im Bereich der Allergenanalytik tätig, welche ELISA, PCR und LC-MS/MS Verfahren umfasst. Dr. Kerbach ist zudem aktives Mitglied der §64 Arbeitsgruppe „Lebensmittelallergene“, des Netzwerkes MoniQA und international vernetzt in der Allergen Community.

4.4 **Alexander Meyer-Kretschmer**, 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.

Untersucht werden können folgende Ölsaaten: Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Mohn, Sesam, Chiasaat, weitere auf Anfrage. Standardmäßig werden folgende Parameter im Monitoring untersucht: Aflatoxine, Ochratoxin A, Blei, Cadmium, Quecksilber, Pestizide (Standard-Screening mit 200 Stoffen plus Glyphosat/AMPA), Mikrobiologie (DGHM 11.1): Gesamtkeimzahl, E. coli, Schimmelpilze, präsumt. Bacillus cereus, Salmonellen in 125 g. Zusätzlich können weitere Parameter wie z.B. GVO, Tropanalkaloide oder PAKs zu einem günstigen Preis untersucht werden.

Im Jahr 2018 wurden von 15 teilnehmenden Firmen in Deutschland und Österreich 128 Proben eingereicht, die Teilnehmer waren Backbetriebe, Zutatenhersteller und ein Handelshaus.

Im Vortrag wird Herr Meyer-Kretschmer die Ergebnisse des Jahres 2018 im Überblick zusammenfassen und interpretieren. Auch ein Ausblick auf die Ergebnisse des ersten Halbjahres 2019 ist geplant.



***Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer** ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf und stellvertretender Vorsitzender des Technical Committee beim EU-Brotverband AIBI in Brüssel. Seit 2002 befasst er sich intensiv mit dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht.*

4.5 **Kerstin Schäper**, Recklinghausen Risikoorientierte Probenplanung bei Lebensmitteln

NRW besteht aus den fünf Regierungsbezirken Arnsberg, Detmold, Düsseldorf, Köln und Münster. In jedem Regierungsbezirk fand bis Ende 2016 halbjährlich eine eigene Probenplanung zwischen den zum Regierungsbezirk gehörenden Kreisordnungsbehörden (KOB) und dem örtlich zuständigen Untersuchungsamt statt.

Um zukünftig den kontinuierlich steigenden, analytischen Anforderungen gewachsen zu sein, war im Land NRW eine Bündelung von Fachkompetenzen und Steigerung der Effizienzen durch Konzentrierung der Untersuchungen im Rahmen einer Schwerpunktbildung bei den Chemischen und Veterinäruntersuchungs-anstalten (CVUA) erforderlich. Dazu wurden an den CVUAn Kompetenzzentren für bestimmte Warengruppen und analytische

Schwerpunktlabore, die teilweise für ganz NRW oder für festgelegte Regierungsbezirke Proben untersuchen werden, eingerichtet. Weitere Rahmenbedingungen für die Schwerpunktbildung waren die Implementierung und Etablierung einer EDV-gestützten, landesweiten Probenplanung und der Beteiligung des LANUV als Koordinierungsstelle für die Probenplanung. Mit der Fa. BALVI wurde binnen 9 Monaten ein webbasiertes Probenplanungstool „RioPPLM“ (**R**isiko**o**rientierte **P**roben**l**anung **L**ebens**m**ittel) unter Beteiligung aller an der landesweiten Probenplanung beteiligten Akteure (KOB, CVUAn, LANUV) entwickelt. Basis für die landesweite Probenplanung ist die Verplanung, Terminierung und Verteilung der risikobasierten und betriebsorientierten Proben (KOB-Anforderungen), der koordinierten Programmproben sowie der produktbezogenen Proben mit wissenschaftlichem Ansatz. Als Grundlage für die Ermittlung der risikobasierten und betriebsbezogenen Proben dient das NRW-Konzept zur risikoorientierten Ermittlung der Probenzahlen.

In NRW werden 80% der nach AVV Rüb zu ziehenden Proben (5,5 Proben je 1000 Einwohner) verplant. Über RioPPLM wurden für das Jahr 2018 insgesamt 71224 Proben verplant, terminiert und auf die KOBn verteilt.



Kerstin Schäper, Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, geboren am 25.01.1980 in Dortmund, 1999 Abitur am Heinrich-Heine-Gymnasium in Dortmund, 1999 – 2005 Studium der Lebensmittelchemie an der Westfälischen Wilhelms-Universität, 2005 Zweite staatliche Prüfung für Lebensmittelchemiker mit Erwerb des Titels „Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin“, 2007 – 2009 Laborleiterin für das Zentrallabor des Landes Baden-Württemberg für textile Bedarfsgegenstände und Spielzeug beim CVUA Freiburg, 2009 – 2013 Referentin für nicht tierische Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika bei der Landesdirektorin Chemnitz bzw. Sachsen, 2013 – 2017 Dezernentin im Fachbereich 81 „Risikoorientiert und fachübergreifende Handlungskonzepte / Fachberufe“ des Landesamtes für

Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW, seit 09.2017 Dezernentin im Fachbereich 80 „Fachübergreifende Angelegenheiten, Fachberufe“ des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW

4.6. **Thomas Böhm**, Chemnitz Aktuelle Urteile

Kennzeichnung einer "Aprikosenmarmelade Rolle"

(Urteil des VG Würzburg vom 19.9.2018 – Az.: W 8 K 17.1208)

Die Bezeichnung der „Aprikosenmarmelade Rolle“ wurde als irreführend gemäß der LMIV i. V. m. der Konfitürenverordnung beurteilt. Ein aus Aprikosen hergestelltes Erzeugnis darf nicht mit Marmelade bezeichnet werden. Somit kann auch ein Enderzeugnis mit entsprechender Zutat nicht mit dieser Begrifflichkeit versehen werden, wenn sie für die Zutat ebenfalls nicht zulässig ist.

Ebenso ist eine Nährwertdeklaration für das Erzeugnis verpflichtend, selbst wenn es sich um ein Produkt eines Kleinunternehmens handelt, welches aber an Einzelhandelsgeschäfte im Umkreis von über 200 km vertreibt. Die Ausnahmeregelung nach Anhang V Nr. 19 LMIV greift hier nicht.

Als rechtmäßig hingegen wurde ein doppeltes Mindesthaltbarkeitsdatum erachtet, welches ein Datum bei Kühlung angibt und ein weiteres Datum für das tiefgefrorene Erzeugnis. Selbst wenn das Erzeugnis zum Zeitpunkt des Verkaufs nur gekühlt angeboten wird. Der Verbraucher sei hinreichend verständlich, die unterschiedlichen Aufbewahrungshinweise korrekt zu interpretieren. Eine Tiefkühlung nach Ablauf der Kühlungsfrist verlängere die Mindesthaltbarkeit nicht bis zum späteren Datum.

Bezeichnung "Low Carb"-Backmischung

(Urteil des LG Düsseldorf vom 24.10.2018 – Az.: 12 O 101/18)

Die Bewerbung „Low Carb“ wird als nährwertbezogene Angabe, welche sich konkret auf das Produkt bezieht bewertet. Sie ist gemäß der VO (EG) Nr. 1924/2006 nicht zulässig, da eine entsprechend zugelassene Auslobung nicht im Anhang der Verordnung aufgeführt ist. Es kann

auch nicht pauschal auf die ebenfalls als „Low Carb“ benannte Ernährungsform abgestellt werden und dass die Angabe nur verdeutlichen soll, dass das zur Rede stehende Erzeugnis lediglich für diese Ernährungsform geeignet sei.

Ein Vertrieb in Regionen außerhalb des Geltungsbereiches der VO (EG) Nr. 1924/2006 steht dem nicht entgegen.

Semmelverkauf an Sonn- und Feiertagen

(Urteil des OLG München vom 14.2.2019 – Az.: 6 U 2188/18)

Bei einer Bäckerei mit angeschlossenem Café mit Sitzmöglichkeiten handle es sich um eine Gaststätte im Sinne des Gaststättengesetzes. Es handle sich um sog. Mischbetriebe aus Ladengeschäft und Cafébetrieb. Dabei komme es auch nicht darauf an, welcher Teil überwiege. Somit sei ein Verkauf von Backwaren zum Mitnehmen an Sonn- und Feiertagen auch über eine Dauer von mehr als drei Stunden zulässig, soweit es sich nicht um größere Mengen handle. Zudem seien auch unbelegte Semmeln, Brezeln und trockenes Brot als "zubereitete Speisen" im Sinne des Gaststättengesetzes anzusehen. Es lägen verzehrfertige Nahrungsmittel vor, deren Rohstoffe durch den Backvorgang zum Genuss verändert worden seien.

Novel Food-Regelung "Chia"-Erzeugnis

(Urteil des VG Münster vom 18.2.2019 – Az.: 5 K 773/18)

Zur Beurteilung lag eine Mischung aus Sesamriegel vor, welche entweder mit Moringa, Hibiskus oder Chiasamen hergestellt wurden. Chiasamen sind als neuartiges Lebensmittel bzw. neuartige Lebensmittelzutat mit konkreten Einschränkungen und Kennzeichnungsvorgaben gemäß der VO (EU) 2015/2283 zugelassen und in der sog. Unionsliste, in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470, aufgeführt. Chiasamen dürfen mit nicht mehr als 10 % u. a. in Backwaren, Frühstückscerealien oder Mischungen aus Früchten, Nüssen und Samen enthalten sein. Es wurde festgestellt, dass es sich bei einem erhitzten Produkt aus Sesam, Zucker und Chiasamen weder um eine Backware noch um eine Frühstückscerealie handle, da der Getreideanteil fehle. Auch handle es sich nicht um eine Mischung aus Früchten, Nüssen und Samen. Das Gericht sieht durch die und-Verknüpfung eine gemeinsame Notwendigkeit, ansonsten hätte die Kommission eine oder-Verknüpfung festgelegt. Auf die Frage, ob von dem Produkt gesundheitliche Gefahren ausgehen können, kommt es hierbei nicht an. Das vorliegende Produkt sei somit ein nicht zugelassenes und ein nicht in der Unionsliste gelistetes neuartiges Lebensmittel.

Bildzeichen können gegen den Schutz durch g. U. verstoßen

(Urteil des EuGH vom 2.5.2019 – Az.: C-614/17)

Der Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ist dahin auszulegen, dass die Anspielung auf eine eingetragene Bezeichnung durch den Gebrauch von Bildzeichen erfolgen kann.

Die Verwendung von Bildzeichen, die nur auf ein geografisches Gebiet anspielen, können eine Anspielung auf ein Gebiet und somit auch auf die entsprechend geschützten Erzeugnisse darstellen.

Das zuständige Gericht hat dabei den Begriff des normal informierten, angemessen aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbrauchers dahin aufzufassen, dass er auf die europäischen Verbraucher einschließlich der Verbraucher des Mitgliedstaats Bezug nimmt, in dem das Erzeugnis hergestellt wird, das zu der Anspielung auf die geschützte geografische Bezeichnung Anlass gibt oder mit dem diese Bezeichnung geografisch verbunden ist, und in dem das Erzeugnis überwiegend konsumiert wird.



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, 25. Juni 2019

3. Kennzeichnung

- 08³⁰ Uhr 3.1 **Alina Unland**, Bielefeld
Reformulierung, Ampeln und Co. – Umsetzung in der Wirtschaft
- 09⁰⁰ Uhr 3.2 **Thorsten Praekel**, Bielefeld
Neues zur Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten
- 09³⁰ Uhr 3.3 **Anselm Oeser**, Oberhausen
Rechtliche Anforderungen an die Kennzeichnung von TK-Backwaren für den US-/EU Markt

10⁰⁰ Uhr – Kommunikationspause

- 10³⁰ Uhr 3.4 **Hildegard Schöllmann**, Gummersbach
Kennzeichnung ‚vegan‘/‚vegetarisch‘ – die neuen Leitsätze
- 11⁰⁰ Uhr 3.5 **Tobias Teufer**, Hamburg
‚Frisch‘, ‚regional‘, ‚natürlich‘ – Die Zulässigkeit von werblichen Auslobungen bei Lebensmitteln

4. Lebensmittel-Sicherheit zum Zweiten

- 11³⁰ Uhr 4.1 **Markus Grube**, Gummersbach
Der Umgang mit Pestizidfunden

12⁰⁰ Uhr - Mittagspause

- 13⁰⁰ Uhr 4.2 **Birgit Bienzle**, Stuttgart
Der Umgang mit den Unternehmerpflichten nach Art. 19 Basis-Verordnung - Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden Württemberg
- 13³⁰ Uhr 4.3 **Sandra Kerbach**, Hamburg
Nachweis von Lebensmittelallergenen
- 14⁰⁰ Uhr 4.4 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf
Ölsaaten-Monitoring

14³⁰ Uhr – Kommunikationspause

- 15⁰⁰ Uhr 4.5 **Kerstin Schäper**, Recklinghausen
Risikoorientierte Probenplanung bei Lebensmitteln
- 15³⁰ Uhr 4.6 **Thomas Böhm**, Chemnitz
Aktuelle Urteile
- 16⁰⁰ Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht,
Petra-Alina Unland, Bielefeld

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de