

Newsletter
Nr. 5/2017

I. Rechtssetzung

1. EU-Kontrollverordnung

Im Jahr 2019 wird die neue EU-Kontrollverordnung zur Anwendung gelangen und die VO 882/2004 ablösen.

Für die Lebensmittelindustrie wird von besonderer Bedeutung sein, dass auch das Thema food-fraud zu den Zuständigkeitsgebieten der Lebensmittelüberwachung gehören wird.

Auch der IFS wird in zwei Stufen zur Implementierung im Sommer 2018 und Sommer 2019 hierzu Vorkehrungen zur Vermeidung von food-fraud bei den Unternehmen abfragen.

Das Seminar am 14.11.2017 in Hamburg behandelte diesen Fragen vorab. Für das Frühjahr 2017 ist eine Folgeveranstaltung geplant, die diesem Thema mehr Raum einräumen wird.

2. Nutri Score in Frankreich

Frankreich hat als nationale Empfehlung gem. Art. 35 LMIV zu „Weiteren Formen der Angaben und Darstellung“ ein freiwilliges Kennzeichnungselement eingeführt. Dazu kann die Nährwertkennzeichnung durch einen Nutri-Score auf vorverpackten Lebensmitteln auf freiwilliger Basis ergänzen werden. Anwendung findet dieses System nur auf verarbeitete Lebensmittel. Die Nutri Score Kennzeichnung erfolgt zusätzlich zu den Pflichtangaben nach LMIV nach dem aufgeführten Schaubild. Bei Lebensmitteln, die als gesund gewertet werden, wird das „A“ in grün hervorgehoben bis hin zur „Abstufung“ ungesunder Lebensmittel durch das hervorgehobene „E“ in roter Farbe, wie nachstehend symbolhaft dargestellt ist:



Mehr Informationen zu NUTRI-SCORE-System erhalten Sie aus www.mangerbouger.fr.

II. ALTS Beschlüsse

Der ALTS fasste in seiner 79. Sitzung vom Juni 2017 u.a. folgende Beschlüsse:

TOP 02 Kleinstpackungen – vorverpackte Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)?

Sachverhalt/Frage

In Art. 2 Abs. 2 lit. e der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist für „vorverpackte Lebensmittel“ u.a. definiert, dass sie als „Verkaufseinheit“ abgegeben werden. Zählen Kleinstpackungen von Lebensmitteln, die nur im Rahmen von angebotenen Mahlzeiten wie z. B. Hotelfrühstücken, aber nicht als eigene verkauft werden, auch dazu?

Beschluss

Art. 2 Abs. 2 lit. e der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist bis auf Weiteres dahingehend auszulegen, dass Kleinstpackungen von Lebensmitteln, die nur im Rahmen von angebotenen Mahlzeiten wie z.B.

Die Angaben wurden nach bestem Wissen recherchiert und unterliegen dem Wandel durch Änderung der Auffassung, der Rechtssetzung oder der Rechtsprechung. Sie dienen der allgemeinen Information und können daher keine einzelfallbezogene Beratung ersetzen. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Eine Haftung kann und wird daher nicht übernommen. © Seitz & Riemer Rechtsanwälte, RA Dr. Boris Riemer, Oberer Baselblick 10, 79540 Lörrach, Telefon: 07621-420653, mail: Boris.Riemer@seitzriemer.com. 22.5.2016

Hotelfrühstücken in Verkehr gebracht werden, davon nicht erfasst sind. Denn sie werden nicht als eigene Verkaufseinheit angeboten, sondern lediglich nicht vorverpackten Gerichten beigefügt, für die selbst mit Ausnahme einer ggf. erforderlichen Allergenkennzeichnung keine Informationspflichten nach Art. 9 LMIV bestehen. Entsprechend haben dies auch bereits früher die Kommission sowie die Sachverständigengruppe des Rates ausgelegt (s. Dokument vom 31. Januar 2013 mit dem Titel „Fragen und Antworten zur Anwendung der VO (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“). Ein in der Sache anders lautendes Urteil des EuGH (C-113/15 vom 22.09.2016) bezieht sich gemäß seiner RdNr. 36 ausdrücklich nicht auf die Auslegung der LMIV und ist hier somit nicht einschlägig.

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

TOP 04 Auslegung des Aufbewahrungshinweises „gekühlt“ bei der Mindesthaltbarkeitsangabe

Sachverhalt/Frage

Gemäß Art. 24 Abs. 2 i. V. m. Anhang X der VO (EU) Nr. 1169/2011 wird das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) „erforderlichenfalls durch die Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt, deren Einhaltung die angegebene Haltbarkeit gewährleistet“. Eine Temperaturangabe wird nicht explizit gefordert. Auch Angaben wie „gekühlt“ oder „im Kühlschrank gekühlt“ sind daher möglich, sofern die angegebene Mindesthaltbarkeit nicht von der Einhaltung bestimmter Temperaturbereiche abhängt.

Welche Lagertemperatur ist bei der Überprüfung der Haltbarkeit zugrunde zu legen, wenn das MHD mit der Aufbewahrungsbedingung „gekühlt“ bzw. „im Kühlschrank gekühlt“ angegeben ist?

Beschluss

Eine angemessene Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen in Verbindung mit dem MHD obliegt stets der Sorgfaltspflicht des Produktverantwortlichen.

Die Begriffe „gekühlt“ und „im Kühlschrank gekühlt“ werden in diesem Zusammenhang als sinn-gleich angesehen. Wird das MHD mit dem Hinweis „gekühlt“ bzw. „im Kühlschrank gekühlt“ ohne Nennung einer konkreten Temperatur angegeben, so richtet sich die einzuhaltende Lagertemperatur bei der Überprüfung des MHDs ggf. nach spezifischen Anforderungen, wie sie beispielsweise in Produktverordnungen (z. B. 10 °C bei Milcherzeugnissen) enthalten sind. Bei Fehlen derartiger Vorgaben sollte die auch in haushaltsüblichen Kühlschränken einhaltbare maximale Temperatur von 10 °C zur Überprüfung des MHDs zugrunde gelegt werden.

TOP 31 Angabe von Lab bzw. Labaustauschstoff im Zutatenverzeichnis

Sachverhalt/Frage

Bei einem Weichkäse ist im Zutatenverzeichnis kein Lab bzw. Labaustauschstoff angegeben, während die anderen für die Käseherstellung notwendigen Zutaten aufgeführt sind. Der Hersteller argumentiert, dass Lab bzw. Labaustauschstoff als Verarbeitungshilfsstoff verwendet wird und beruft sich auf Art. 20 lit. b Nr. ii der VO (EU) Nr. 1169/2011, wonach Lebensmittelenzyme, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden brauchen.

Wird das Lebensmittelenzym Lab bzw. Labaustauschstoff bei der Herstellung von Käse als Verarbeitungshilfsstoff verwendet?

Beschluss

Bei Lab bzw. Labaustauschstoffen handelt es sich um Lebensmittelenzyme. Diese werden der Käse-reimilch bei der Käseherstellung direkt zugesetzt und mit der Milch vermengt. Die erzielte Auswirkung auf das Enderzeugnis ist evident: Ohne Lab bzw. Labaustauschstoff wäre aus der flüssigen Milch kein fester Käse geworden. Lab bzw. Labaustauschstoff werden daher nicht wie ein Verarbeitungshilfsstoff,

Die Angaben wurden nach bestem Wissen recherchiert und unterliegen dem Wandel durch Änderung der Auffassung, der Rechtssetzung oder der Rechtsprechung. Sie dienen der allgemeinen Information und können daher keine einzelfallbezogene Beratung ersetzen. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Eine Haftung kann und wird daher nicht übernommen. © Seitz & Riemer Rechtsanwälte, RA Dr. Boris Riemer, Oberer Baselpfad 10, 79540 Lörrach, Telefon: 07621-420653, mail: Boris.Riemer@seitzriemer.com. 22.5.2016

sondern wie ein Zusatzstoff verwendet. Damit sind Lab bzw. Labaustauschstoff nach Art. 18 der VO (EU) Nr. 1169/2011 im Zutatenverzeichnis anzugeben.

TOP 32 Käse mit Natamycinhaltigen Kunststoffüberzügen

Sachverhalt/Frage

Die Deklaration von manchem vorverpacktem Käse enthält die Angabe: „Kunststoffüberzug mit Natamycin“. Gleichzeitig fehlt die Kennzeichnung des Zusatzstoffes Natamycin in der Zutatenliste.

Wenn Natamycin in der Kunststoffhülle eines Käses enthalten ist, muss dieser Zusatzstoff dann in der Zutatenliste des Käses aufgeführt werden?

Beschluss

Ein Kunststoffüberzug bei Käse ist ein Bedarfsgegenstand mit Lebensmittelkontakt.

Wenn Käse in einer Natamycin-haltigen Kunststoffhülle verpackt ist, diffundiert Natamycin aus der Kunststoffhülle auf die Käseoberfläche und wirkt hier hemmend auf das Wachstum von He-fen und Schimmelpilzen.

Bei dem aus dem Kunststoffüberzug auf das Lebensmittel übergehende Natamycin handelt es sich gemäß Art. 11 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 450/2009 um eine Zutat i. S. v. VO (EU) Nr. 1169/2011. Natamycin ist somit entsprechend Art. 18 Abs. 4 i. V. m. Anhang VII Teil C der VO (EU) Nr. 1169/2011 im Verzeichnis der Zutaten mit dem Klassennamen (Konservierungsstoff) und der Bezeichnung oder E-Nummer anzugeben.

TOP 34 Kennzeichnung von Rohmilch ab Hof Sachverhalt/Frage

Bei der Abgabe von Rohmilch ab Hof werden zunehmend Automaten/Milchtankstellen eingesetzt. Auf diesen Geräten sind unterschiedliche, teils widersprüchliche Bezeichnungen für das Produkt angebracht. Welche Bezeichnungen können akzeptiert werden?

Beschluss

Die nach Anhang VII Teil IV Nr. III 1a der VO (EU) Nr. 1308/2013 rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung ist „Rohmilch“.

Die Bezeichnung „Vollmilch“ ist gemäß Anhang VII Teil IV Nr. III 1b dieser Verordnung wärmebehandelter Milch vorbehalten und damit für Rohmilch nicht zulässig.

Zusätzlich angebrachte Phantasiebezeichnungen (z. B. „Landmilch“) können unter Berücksichtigung der Vorgaben des Art. 7 der VO (EU) Nr. 1169/2011 toleriert werden; jedoch ist der gemäß § 17 (4) Tier-LMHV geforderte Erhitzungshinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ deutlich sichtbar im Vordergrund anzubringen.

III. Rechtsprechung

Online-Händler von Bioprodukten müssen dem nationalen Kontrollsystem unterworfen sein, stellte der EuGH mit seinem Urteil C-289/16 am 12.10.2017 fest. Zwar können Händler von der Kontrollpflicht nach dem mitgliedstaatlichen Recht ausgenommen werden, wenn die Erzeugnisse direkt an Endverbraucher verkauft werden, sofern diese Unternehmer die Erzeugnisse nicht selbst erzeugen, aufbereiten oder an einem anderen Ort als in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagern oder solche Erzeugnisse nicht aus einem Drittland einführen oder solche Tätigkeiten auch nicht von Dritten ausüben lassen. Deutschland hat dazu in § 3 Abs. 2 des ÖLG Gebrauch gemacht. Allerdings darf sich diese eng auszulegende Ausnahme nicht auf den Internet-Handel ausdehnen, da es hier am Kriterium der direkten Abgabe fehlt.

Die Angaben wurden nach bestem Wissen recherchiert und unterliegen dem Wandel durch Änderung der Auffassung, der Rechtssetzung oder der Rechtsprechung. Sie dienen der allgemeinen Information und können daher keine einzelfallbezogene Beratung ersetzen. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Eine Haftung kann und wird daher nicht übernommen. © Seitz & Riemer Rechtsanwälte, RA Dr. Boris Riemer, Oberer Baselblick 10, 79540 Lörrach, Telefon: 07621-420653, mail: Boris.Riemer@seitzriemer.com. 22.5.2016