

UPDATE LEBENSMITTELRECHT 01/2018



KOMPETENZEN

Lebensmittel-, Futtermittel-,
Kosmetik- und Konsumgüterrecht

BERATUNGSSPEKTRUM

- Klärung branchen- und produkt-spezifischer Fragestellungen
- Kennzeichnung und Bewerbung von Produkten (inkl. Verkaufsförderungsmaßnahmen)
- Erstellung und Optimierung von HACCP-, Hygiene- und Qualitätsmanagementkonzepten
- Krisenmanagement
- Inhouse-Schulung
- Food Compliance
- Maßnahmen zur Reduzierung des Haftungsrisikos
- Besonderheiten des Fernabsatzes
- Beratung und Unterstützung bei Zulassungsverfahren
- Überprüfung der Verkehrsfähigkeit

HANDWERKSORDNUNG: ZUR ZULASSUNGSPFLICHT FÜR FLEISCHTHEKEN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Das VG Sigmaringen hat mit Urteil vom 08.11.2017 (Az.: [1 K 2277/16](#) – *nicht rechtskräftig*) entschieden, dass der Betrieb einer Frischfleischabteilung im Lebensmittelmarkt, der die Qualitätskontrolle und Fleischbearbeitung umfasst, der Zulassung nach der Handwerksordnung (HWO) bedarf.

Der Kläger, ein Betreiber von Lebensmittelmärkten mit Servicetheken für lose Fleisch- und Wurstwaren, begehrte die Feststellung, dass keine Zulassungspflicht für das Fleischerhandwerk besteht. Der Markt bezieht fertige Wurstwaren sowie ausgebeinte, vorzerlegte und vorportionierte Fleischstücke. An der Theke werden die meisten Waren ausgelegt, aufgeschnitten und verpackt. Teilweise werden Produkte vor Ort zubereitet, indem Fleischstücke zerteilt oder zerhackt und mit Marinaden oder Gewürzen vermischt und geformt werden (z.B. Spieße, Frikadellen, Steaks, Hackfleisch).

Nach Auffassung des Gerichts handelt es sich nach dem Gesamtbild der Tätigkeiten um eine Ausübung des in die Handwerksrolle eintragungspflichtigen Fleischerhandwerks (Anlage A Nr. 32 HWO). Nicht zwangsläufig muss ein Betrieb hierfür auch schlachten und ausbeinen. Die notwendige Qualitätskontrolle und die einhergehende ständige Überwachung des Fleisches im Lebensmittelmarkt nach Ankunft und Auspacken erfordere zahlreiche Kenntnisse und Fertigkeiten über Chemie, Biochemie, Bakteriologie, Beschaffenheit, Lagerung, Verwendung, Verfahren der Haltbarmachung von Fleischerzeugnissen sowie der einschlägigen gewerbe-, hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Diese Aufgabe gehört zum Kernbereich des Fleischerhandwerks und ist damit wesentliche Tätigkeit, die die Zulassung erfordere. Interne Vorgaben für den Umgang mit Fleisch seien nicht geeignet, den gleichen Standard eines zugelassenen Betriebs zu gewähren. Hinzu kommt, dass der vorgesehene Meisterzwang im Handwerk einen hohen Stellenwert einnimmt, der durch interne Vorgaben nicht unterlaufen werden darf.

Die Ausnahme des unerheblichen handwerklichen Nebenbetriebes sei nach Auffassung des Gerichts nicht einschlägig. Zwar ist ein Nebenbetrieb, der mit dem Handelsunternehmen verbunden ist und die Wirtschaftlichkeit sowie den Gewinn des Hauptbetriebs steigert, gegeben, allerdings ist dieser nicht unerheblich, da die Öffnungszeiten der Servicetheke von 7:00 bis 22:00 Uhr die durchschnittliche Arbeitszeit eines ohne Hilfskräfte Vollzeit arbeitenden Fleischereibetriebes in einem Jahr übersteigt (§§ 3 Abs. 1, Abs. 2, 2 Nr. 3 HWO).

Bedeutung für die Praxis:

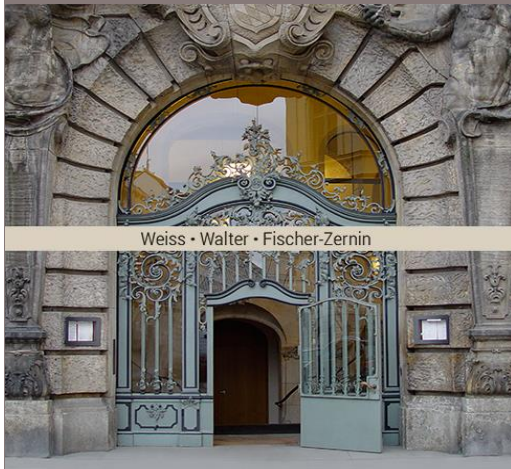
Sollte sich die Auffassung des Instanzgerichts durchsetzen, besteht das Risiko von Behördenbeanstandungen oder Abmahnungen. Lebensmittelhändler mit Frischfleischtheke, in der Fleischwaren verarbeitet werden, sollten prüfen, ob die Überwachung durch einen Fleischermeister oder einen qualifizierten Altgesellen (§ 7b HWO) erforderlich ist.

So erreichen Sie uns:

Weiss · Walter · Fischer-Zernin
Rechtsanwälte Wirtschaftsprüfer Steuerberater
Kardinal-Faulhaber-Straße 10
80333 München
Germany

Tel.: +49 89 290719-0
Fax: +49 89 290719-17
Email: lebensmittelrecht@rae-weiss.de

www.rae-weiss.de



WEITERE URTEILE

BGH: „Detox“ und „Detox mit Zitrone“

Der BGH hat mit [Beschluss vom 06.12.2017, Az.: I ZR 167/16](#) „Detox“ und „Detox mit Zitrone“ aufgrund mittlerweile gefestigter Rechtsprechung als speziellen gesundheitsbezogenen Hinweis auf Entgiftung qualifiziert. Für die Angabe muss die die Behauptung stützende Substanz benannt werden, deren Wirkweise im Zeitpunkt des Versprechens wissenschaftlich belegt ist.

OLG München: Neuschwansteiner Bier, aber keine „Méthode Royale“!

Das OLG München hat mit Urteil vom 01.02.2018 (Az.: 29 U 885/17 – nicht rechtskräftig) entschieden, dass Verbraucher von einem Neuschwansteiner Bier, das in Schwangau gebraut wird, nicht erwarten, dass es auf der Schlossanlage Neuschwanstein hergestellt wird und damit keine Irreführung vorliegt. Dagegen sei die Angabe „Méthode Royale“ für das in Champagnerflaschen mit Schraubverschluss abgefüllte, herkömmlich gebraute Märzenbier irreführend.

OLG Köln: Kartoffelsnack „Grilled Steak“ braucht Fleischbestandteile

Das OLG Köln (Urteil vom 29.11.2017, Az.: 6 U 50/17) hat die [Vorinstanz](#) bestätigt, wonach ein Kartoffelsnack „Bull's Heads – Grilled Steak“, dessen Aufmachung bildlich und wörtlich auf „Steak“ verweist und selbst keine Bestandteile aus Fleisch enthält, irreführend ist.

OLG Bamberg: Konkrete Aussagen zur Gewichtsreduzierung

Das OLG Bamberg hat mit [Beschluss vom 07.12.2017, Az.: 3 U 118/17](#) entschieden, dass Werbeaussagen für Lebensmittel zur Gewichtsreduzierung, die sowohl die Dauer als auch das Ausmaß der Gewichtsabnahme konkretisieren, nach Art. 12 lit. b) HCVO per se unzulässige gesundheitsbezogene Angaben sind.

LG München I: Ausnahme zur Nährwertkennzeichnung

Das LG München I hat mit Urteil vom 20.06.2017, Az.: 1 HKO 3051/17, entschieden, dass ein Start-Up für Saftkuren, welches in den ersten beiden Monaten über 6000 Flaschen verkauft hat, auch im Online-Vertrieb verpflichtet ist, Nährwertangaben vorzunehmen. Das Start-Up falle nicht unter die Ausnahme für Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller an den Endverbraucher abgegeben werden. ALS- und ALTS-Stellungen hierzu seien irrelevant.

Stand: 02.02.2018

Redaktion: lebensmittelrecht@rae-weiss.de

Dr. Markus Kraus, Rechtsanwalt

Sabine Bendias, Rechtsanwältin

Haftungsausschluss

Der E-Mail-Service wurde mit Bedacht und Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keine Haftung für Fehler oder Unvollständigkeit übernommen werden. Der E-Mail-Service stellt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung dar und kann anwaltlichen Rechtsrat nicht ersetzen.

Im Text bestehen Verlinkungen auf Seiten Dritter, deren Inhalte wir nicht beeinflussen können. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich.

Sollten Sie Rechtsberatung benötigen, steht Ihnen unsere Sozietät gerne zur Verfügung.