

UPDATE LEBENSMITTELRECHT 05/2017



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

PHOSPHATKRISE: EUROPÄISCHE DÖNERINDUSTRIE MIT WWFZ VOR EU-INSTITUTIONEN ERFOLGREICH

Straßburg/Brüssel. Dönerfleischproduzenten dürfen in ihre Kebabspieße Phosphat mischen. Entsprechender Antrag der von Rechtsanwalt Dr. Kraus vertretenen European Organization for Rotisserie and Kebab (EORK) sowie des BLL e.V. und des Fachverbandes der Gewürzindustrie e.V. kann nunmehr durch die EU-Kommission verabschiedet werden. Heute hatte das Europäische Parlament einen Entschließungsantrag des Umweltausschusses zurückgewiesen; dieser hatte sein Veto gegen das Gesetzesvorhaben eingelegt. Die bevorstehende Zulassung beseitigt die bestehende Rechtsunsicherheit.

In dem durch die EORK angestregten Zulassungsverfahren ging es um die Frage, ob Phosphate bei der Herstellung von Fleischdrehspießen, die in rohem und gefrorenem Zustand an Gastronomiebetriebe geliefert und dort gegrillt werden, verwendet werden dürfen. Das Phosphat bewirkt eine Eiweißaufspaltung und führt dadurch zu einer Bindung der Fleischscheiben, die für die Stabilität der bis zu 180 kg schweren Spieße erforderlich ist. Zudem macht das Phosphat das Fleisch geschmeidiger, stellt dessen gleichmäßiges Einfrieren sowie Auftauen sicher und verhindert ein Austrocknen im Rahmen des Grillvorgangs.

Dem Zulassungsverfahren gingen in Deutschland gerichtliche Auseinandersetzungen voraus, da die Lebensmittelüberwachung rohe Drehspieße wegen der darin enthaltenen Phosphate beanstandete. Anders verhält es sich nur bei Schnellrestaurants, die ihre Spieße selbst herstellen und anschließend grillen. Bei derartigen wärmebehandelten Fleischerzeugnissen sind die Zusatzstoffe bereits zugelassen.

Das Verwaltungsgericht Augsburg ([Urteil vom 14.07.2015, Az.: Au 1 K 14.1461](#)) erachtete in einem [Musterprozess](#) Mitte 2015 die Verwendung von Phosphat unter Verweis auf den sog. Migrationsgrundsatz auch in den Spießen, die schockgefrostet zur Weiterverarbeitung an die Schnellrestaurants geliefert werden, als zulässig. Dennoch forcierte die EORK die Zulassung auf europäischer Ebene, um verlässliche Rahmenbedingungen für Lebensmittelunternehmer und Überwachungsbehörden zu schaffen.

Der Umweltausschuss des Europäischen Parlaments hatte Ende November noch einen Entschließungsantrag eingebracht, um die Zulassung von Phosphaten in den gefrorenen Drehspießen zu verbieten. Das Plenum des Europäischen Parlaments wies entsprechenden Resolutionsentwurf jedoch heute zurück. Mit dem die Phosphate zulassenden Rechtsakt der EU-Kommission wird Anfang 2018 gerechnet.

Bedeutung für die Praxis:

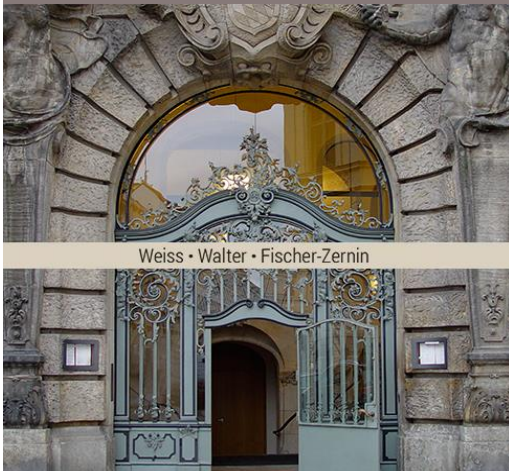
Durch die Zulassung von Phosphaten als Zusatzstoff für rohe, schockgefrostete Drehspieße werden die bisherigen Rechtsunsicherheiten im Verwaltungsvollzug beseitigt.

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



URTEILE

Irreführung durch Hinweis „nach traditioneller Metzgerskunst“

Das LG Offenburg (Urteil vom 15.09.2017, Az.: 5 O 54/16 KfH) hat eine Irreführung bejaht, wenn in einer Werbung für ein Sortiment aus teilweise industriell gefertigten Fleischereiwaren mit dem uneingeschränkten Hinweis „nach traditioneller Metzgerskunst“ geworben wird.

BGH zu Health Claims – Rescue Tropfen II

Zur Entscheidung des Bundesgerichtshofes vom [21.09.2017 – Rescue-Produkte II \(Az. I ZR 29/13\)](#) liegen nunmehr die Gründe vor. Er kommt dem EuGH ([Rs. C-177/15 – Nelsons](#)) folgend zu dem Schluss, dass ein Produkt mit bestehender Handelsmarke, die der HCVO widerspricht und vor dem Stichtag am 1. Januar 2005 nach Art. 28 Abs. 2 Halbsatz 1 HCVO als Arzneimittel und im Anschluss unverändert als Lebensmittel vertrieben wurde, weiterhin bis 19.01.2022 in den Verkehr gebracht werden kann. Das Berufungsgericht muss nun überprüfen, ob die zwischenzeitliche Änderung der Darreichungsform zu keiner Änderung der Eigenschaften des Produkts geführt hat. Sofern dies nicht der Fall ist, bedarf es der Auseinandersetzung mit den vom EuGH unbeantworteten Fragen z.B. zu nichtspezifischen Hinweisen und deren Nachweisbarkeit nach der HCVO. Andernfalls bedarf es einer erneuten Vorlage an den EuGH.

AKTUELLE REGULATORISCHE ENTWICKLUNG

Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat einen [EU-Almanach zur Lebensmittelsicherheit](#) veröffentlicht, in dem es über zuständige Behörden und Struktur der Lebens- und Futtermittelsicherheit in Mitglieds- und Nachbarstaaten informiert.

Die Europäische Kommission [evaluiert die Verordnung \(EG\) Nr. 1935/2004](#) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen und hat dazu eine Road Map veröffentlicht. Bis zum 27.12.2017 können Wirtschaftsbeteiligte Eingaben zur Kennzeichnung von, Konformitätserklärungen für und Anforderungen an Lebensmittelbedarfsgegenstände machen.

Stand: 13.12.2017

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.