

Ralph AMMANN, Hannoversch Münden

Die jährliche „Rechtssprechstunde“ in Kempten

► **Milchrechtsseminar der muva Kempten beschäftigte sich mit aktuellen Themen.**

Das alljährliche Seminar Milch- und Lebensmittelrecht der muva Kempten kam im November 2020 Corona-bedingt erstmals als Onlineseminar daher. Die Referenten Dr. Jörg W. Rieke und Dr. Carsten Oelrichs warfen auch in diesem Format den gewohnt kompetenten Blick auf aktuelle, neue Entwicklungen und wesentliche Änderungen im Milch- und Lebensmittelrecht auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene. 90 Teilnehmer nutzten die Gelegenheit sich zu informieren.



Neues zur aktuellen Rechtslage erfuhren die Teilnehmer des diesjährigen ersten Online-Milch- und Lebensmittelrechtseminars von Dr. Jörg W. Rieke, Geschäftsführer des MIV (links, Foto: Rieke), und von Dr. Carsten Oelrichs, Zenk Rechtsanwälte (rechts, Foto: Oelrichs).



Es ist schon eine kleine Tradition geworden. Ende November eines jeden Jahres veranstaltet die muva Kempten ein Seminar zum Milch- und Lebensmittelrecht. Das war auch im November 2020 der Fall. Doch die 21. Auflage konnte, dabei ein Debüt vorweisen. „Dank“ der Corona-Pandemie wurde die zweitägige Veranstaltung erstmals als reines Onlineseminar durchgeführt, an dem 90 Gäste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz teilnahmen. Der Qualität tat das neue Format keinen Abbruch. Die Referenten Dr. Jörg W. Rieke, Rechtsanwalt und u. a. Geschäftsführer und Justiziar des Milchindustrie-Verbandes e.V. in Berlin, und Dr. Carsten Oelrichs, Zenk Rechtsanwälte, Hamburg, warfen mit weiterer Unterstützung als Experten erneut einen kompetenten Blick auf neue Entwicklungen in der Rechtssprechung auf nationaler und internationaler Ebene. Zentrale Themen waren das zukünftige Lebensmittelrecht der EU-Kommission,

Nährwertclaims und aktuelle Entwicklungen bei der nationalen verpflichtenden Herkunftskennzeichnung. Darüber hinaus wurden Fragen der Teilnehmer zu allem Bereichen des Milchrechts beantwortet.

EU setzt auf Strategiepapier zur Weiterentwicklung des Lebensmittelrechts

Den Auftakt machte Dr. Jörg W. Rieke mit seiner Einschätzung der drei im Mai vorgelegten Strategiepapier der EU zum zukünftigen Lebensmittel- und Kennzeichnungsrecht. Dabei handelt es sich um die „Farm-to-Fork-Strategie“ im Bereich des Lebensmittelsystems, die Evaluierung der Claims-Verordnung sowie den Bericht über die Kennzeichnung zusätzlicher Formen der Nährwertkennzeichnung. Die erstgenannte ist das Kernstück des europäischen „Green Deals“, in der dargelegt wird,

wie der Kontinent bis 2050 zum ersten klimaneutralen Kontinent weiterentwickelt werden soll. Sie steht für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem, dass fünf Ziele erreichbar machen soll. Neben der sicheren Versorgung der Bürger mit erschwinglichen und nachhaltig produzierten Lebensmittels handelt es sich dabei um die Bekämpfung des Klimawandels, um Umweltschutz mit der Erhaltung der Biodiversität sowie den Ausbau des ökologischen Landbaus und die Schaffung gerechter Einkommen in der Lebensmittelkette.

Zu Umsetzung enthält das Strategiepapier 27 Maßnahmen. Dazu gehören u. a. die Erstellung eines Notfallplans zur Gewährleistung der Versorgung der Bevölkerung in Krisenzeiten, die Bewertung und Überarbeitung bestehender Vorschriften, sowie die Festlegung von Nährwertprofilen zur Einschränkung der Bewerbung von Lebensmitteln mit hohem Salz-, Zucker- und/oder Fettgehalt.

Generell ziehe sich eine höhere Nachhaltigkeit als roter Faden durch das Papier, so Dr. Rieke. Ein wichtiger Aspekt sei der Vorschlag einer harmonisierten, verpflichtenden Nährwertkennzeichnung, damit sich Verbraucher sachkundig informieren können und für gesunde und nachhaltige Lebensmittel entscheiden könnten. In diesem Zusammenhang wird auch über ein „Superlabel“ diskutiert. Das Papier werfe aber auch einige Fragen auf. Eine davon ist das Verhältnis zur GAP-Reform. Wie sind die Ziele zu gewichten und Zielkonflikte zu lösen? Ist durch die Nährwertkennzeichnung eine neue „Label-Flut“ zu erwarten und wann werden die notwendigen Folgenabschätzungen kommen, sind solche offenen Baustellen laut Dr. Rieke. Der EU-Rat bewertet das Papier durchaus positiv. So begrüßt es das Gremium, dass die EU-Kommission eine harmonisierte, wissenschaftlich fundierte Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite unter Berücksichtigung der bestehenden nationalen Erfahrungen anstrebt und einen harmonisierten Rahmen für die Kennzeichnung nachhaltiger Lebensmittel vorschlagen wird. Auch die Initiative der EU-Kommission, für bestimmte Erzeugnisse eine bessere Ursprungs- oder Herkunftskennzeichnung anzustreben, wird befürwortet.

Das zweite Papier, der Bericht zur Kennzeichnung von zusätzlicher Nährwertkennzeichnungen in Form von „Front-of-Pack“-Systemen, zielt auf eine verbesserte Information für die Verbraucher, soll aber auch für Hersteller Anreize schaffen ihre Produkte gesünder herzustellen. Die zur Erstellung des Berichts ausgewerteten Studien bestätigen dabei das Potenzial von FOP-Systemen, den Verbrauchern bei einer gesundheitsbewussten Lebensmittelwahl zu helfen. Andere Studien zeigen zudem, dass FOP-Kennzeichnungen mit einer Farbkodierung für die Verbraucher verständlicher sind. Allerdings liegen über mögliche Auswirkungen auf den Binnenmarkt bisher nur begrenzte und nicht aussagekräftige Evidenzdaten vor. Sachverständige zahlreicher EU-Mitgliedstaaten und verschiedene Interessenträger sprechen sich für einen gemeinsamen, harmonisierten Ansatz aus. Angesichts des engen Zusammenhangs zwischen Nährwertprofilen und der „FOP“-Nährwertkennzeichnung können sich durch eine gemeinsame Betrachtung dieser beiden Themen Synergien ergeben. Im Rahmen der „Farm to Fork-Strategie“ hat die EU-Kommission zudem ohnehin angekündigt, neue Wege auszuloten,

um die Verbraucher besser über den Nährwert von Lebensmitteln zu informieren. Bei dem letzten Papier, der Evaluierung der Claims-Verordnung, stehen neue Nährwertprofile im Fokus. Darunter sind Grenzwerte für Nährstoffe wie Fett, Zucker und Salz zu verstehen, oberhalb derer nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben eingeschränkt oder verboten sind. Dabei kam es bislang noch nicht zu einer Einigung, da das Thema sehr umstritten ist.

Aus der Praxis - Beispiele aus der aktuellen Rechtsprechung

Im Anschluss informierte Dr. Carsten Oelrichs dann die Teilnehmer über Urteile an deutschen Gerichten und dem Europäischen Gerichtshof in aktuellen Verfahren mit lebensmittelrechtlichen Aspekten. So verbot das Oberlandesgericht München einer Herstellerin von Bio-Kaffee mit der Angabe: „Die Besonderheit unseres Kaffees liegt dabei in der Langzeit-Trommelröstung bei niedriger Temperatur, was die Röstungen außerdem sehr bekömmlich macht“ zu werben. Gegen diese hatte ein Wettbewerbsverband geklagt, weil er darin eine unzulässige gesundheitsbezogene Angabe nach Art. 10 Abs. 3 HCVO sah und eine einstweilige Verfügung erwirken wollen. Das Landgericht wies den Antrag erstinstanzlich ohne mündliche Verhandlung durch Beschluss zurück, weil sich wegen der Röstungsart keine gesundheitliche Eigenschaft in Bezug auf das Produkt selbst ergebe. Auf die sofortige Beschwerde des Antragstellers hin erließ das OLG dann aber als nächsthöhere Instanz die beantragte einstweilige Verfügung. Die Werbung sei wettbewerbswidrig, weil die Antragsgegnerin gegen eine Marktverhaltensregelung nach § 5 a UWG verstößt, argumentierte das Gericht. Der Begriff „gesundheitsbezogene Angabe“ ist nach Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 HCVO weit auszulegen und erfasst jeden Zusammenhang, der eine Verbesserung der Gesundheit dank des Verzehrs des Lebensmittels impliziert. Auch wenn die Röstungsart beschrieben werde, führe dies zu einer allgemeinen, nicht spezifischen gesundheitsbezogenen Angabe. Eine Röstungsart als solche könne gar nicht „bekömmlich“ sein, sondern nur dazu führen, dass der beworbene Kaffee als „bekömmlich“, d. h. gut verträglich und leicht verdaulich eingestuft werde. Da aber keine spezifische Angabe nach Art. 13 oder 14 HCVO beigefügt wurde, stufte das OLG die Werbung als nicht zulässig ein.

Ein anderes aktuelles Verfahren, diesmal vor dem Oberlandesgericht Celle verhandelt, richtete sich auf die Problematik des Nährwertgehaltes von Produkten. Dias beklagte Unternehmen vertrieb Nüsse, Kerne und Trockenfrüchte und bewarb diese mit einer Vielzahl nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben. Dazu gehörten Hinweise zu einem „Gehalt an“ bzw. „hohen Gehalt an“ Eisen, Vitamin C, Magnesium, Ballaststoffen etc. sowie Angaben „ohne Zuckerzusatz“, „frei von Zuckerzusatz“. Der Kläger beanstandete u.a., dass bei den Zuckerhinweisen der Zusatz „enthält von Natur aus Zucker“ fehlte. Zudem wurde bei den anderen Nährwertclaims moniert, dass keine ausreichende signifikante Menge bei Verzehr gegeben sei, obwohl die Nährwerttabellen bezogen auf 100 g jeweils das doppelte der signifikanten Menge nach Anhang XIII, Teil A zur LMIV aufwiesen. Diese Beweisführung war beim Landgericht Lüneburg allerdings nur teilweise erfolgreich. Zwar untersagte das Gericht eine Vielzahl von Gesundheitsangaben, aber es betonte auch, dass die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ (bzw. „frei von Zuckerzusatz“) nur mit der Ergänzung „enthält von Natur aus Zucker“ zulässig sei, weil der beschränkte Claim durchaus irreführend sein könnte. Bei Bewertung der Nährwertclaims komme es jedoch unabhängig von der Portionsgröße bzw. Verzehrempfehlung ausschließlich auf den gesetzlichen Maßstab für 100 g/100 ml an.

Dagegen ging der Kläger erfolgreich in Berufung. Das Oberlandesgericht Celle hob die Entscheidung des Landgerichts bzgl. des zurückweisenden Teils auf und gab auch dem Antrag bzgl. der vom Landgericht abgewiesenen Unterlassungsanträge statt. Eine Auslobung „mit Gehalt an“ bzw. „mit hohem Gehalt an ...“ ist nur dann berechtigt, wenn eine signifikante Menge bzw. das Doppelte einer signifikanten Nährstoffmenge in der Menge enthalten ist, die vernünftiger Weise verzehrt wird. Dies folgt zwar nicht aus dem Wortlaut von Art. 8 Abs. 1 i. V. m. dem Anhang zur HCVO. Es ergibt sich aber laut Dr. Oelrichs aus Art. 5 Abs. 1 und Erwägungsgrund 15 zur HCVO. Sinn und Zweck der Regelung sei es nämlich, dass dem Körper beim Verzehr eine entsprechende Nährstoffmenge zur Verfügung gestellt wird, so das OLG. Wegen der zu erwartenden geringen Verzehrmenge kann die nach Art. 5 Abs. 1 der HCVO bezweckte positive ernährungsphysiologische Wirkung aber nicht eintreten, erläuterte das Gericht seine Urteilsfindung.

Weitere Verfahren beschäftigten sich mit Vitaminzusätzen, der Verwendung nährwertbezogener Angaben und der richtigen Reihenfolge der Nährwertangaben.

Gesundheits-Claims und Werbung - ein schwieriges Parkett

Über die Kennzeichnungen und die zugelassenen Werbeauslobungen von gesundheitsorientierten Nährwertclaims, referierte dann erneut Dr. Carsten Oelrichs. Er beleuchtet die Regelungen zur Allergen Kennzeichnung nach Art. 21 i.V.m. Anhang II zur LMIV. Diese haben den Vorteil, dass allergene Stoffe im Produkt bei der Kennzeichnung hervorgehoben werden. Nachteilig ist aber, dass dies nicht für alle allergenen Stoffe gilt. So fehlt z. B. Glucose. Darüber hinaus können Verbraucher zwar erkennen welche Produkte nicht für sie geeignet sind, aber nicht, welche für sie geeignet wären, da es keine Positivliste gibt. Eine solche sei nicht machbar, da nährwertbezogene Angaben nur dann erfolgen dürfen, wenn allergene Stoffe im Anhang zur HCVO gelistet sind und die dort für sie

genannten Bedingungen erfüllt sind. Das gelte bspw. für „zuckerfrei“, aber eben nicht für „laktosefrei“, so Dr. Oelrichs. Solche bewusste und unbewusste Regulierungslücken in der HCVO sorgten dafür, dass entsprechende Allergenhinweise große Probleme in der Kennzeichnungspraxis bereiten.

Um ein Verbot zu vermeiden, könne man entweder nationale Regelungen wie im Fall „Laktosefrei“ nutzen oder aber die Produkte als diätetische Lebensmittel, z.B. als Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke positionieren. Eine dritte Option ist eine Kennzeichnung in den Pflichtkennzeichnungselementen. Das ist möglich, weil die HCVO nicht für „obligatorische Angaben“, d. h. Pflichthinweise gilt (vgl. Art. 2 Abs. 2 Nr. 2 HCVO). Eine Kennzeichnung kann dann z.B. in der Verkehrsbezeichnung, Zutatenliste oder Gebrauchsanleitung erfolgen.

Problematik der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung

In einem weiteren Referat ging Dr. Jörg W. Rieke auch auf eine der größten aktuellen

Baustelle im EU-Recht ein, die verpflichtende Herkunftskennzeichnung.

Generalanwalt Hogan vertritt die Position, dass solche Etikettierungsvorschriften sehr oft nur eine versteckte Methode sind, um zu erreichen, dass einheimischen Erzeugnissen der Vorzug gegeben wird. Eine aktuelle Entscheidung des Europäischen Gerichtshof zeige, dass alle nationalen Dekrete zu verpflichtenden Herkunftsangaben gegen EU-Recht verstoßen.

Das bedeute allerdings nicht, dass sie damit auch automatisch ungültig seien. Eine Aufhebung könne nur durch ein Urteil im jeweiligen Mitgliedsland oder durch die dortige Regierung erfolgen. Im Falle des Dekrets der französischen Regierung, das in Kürze vor dem obersten französischen Gericht verhandelt werden wird, rechnet Dr. Rieke dabei mit einer Aufhebung des Dekrets.

Weitere Themen des Seminars waren u.a. das Kennzeichnungssystem Nutri-Score, aktuelle Tendenzen in der amtlichen Überwachung. Das nächste Milch- und Lebensmittelrechtseminar der muva Kempten ist für den kommenden November vorgesehen. ▲

Milchdialog fordert bessere Marktstellung der Bauern

Die im „Milchdialog“ organisierten Verbände haben erneut eine stärkere Position der Erzeuger in der Vermarktungskette eingefordert und dazu ein Positionspapier verfasst. „Die Marktstellung der Erzeuger zu verbessern, ist der Schlüssel dafür, um mittel- und langfristig Erzeugerpreise zu erhalten, die eine angemessene Entlohnung für die hergestellten Lebensmittel und eine zukunftsfähige Weiterentwicklung der landwirtschaftlichen Betriebe zulassen“, erklärten die Verbände, darunter der Bundesverband Deutscher Milchviehhalter (BDM); die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) und die Freien Bauern, am 26. Januar in einer Pressemitteilung. Solange die Erzeuger nur vom guten Willen ihrer Marktpartner abhängen und nicht auf Augenhöhe Einfluss auf den Markt nehmen könnten, werde sich für sie nichts ändern. Die jüngste Äußerungen vom Vorsitzenden des Milchindustrie-Verbandes (MIV), Peter Stahl, wonach ein strukturelles Überangebot an Rohmilch in der Europäischen Union und ein zu niedriger Markenanteil im Export mittelfristig höhere Milchherzeugerpreise verhindern, stieß beim Milchdialog auf Kritik. „Damit wird einmal mehr deutlich, dass es innerhalb der Molkereibranche keinerlei Vereinbarungen geben wird, die den Erzeugern freiwillig mehr Wertschöpfung ermöglichen“, stellten die betreffenden Organisationen fest. Der Markt müsse für das Überleben der Betriebe eine Preiserhöhung ermöglichen. Mit dem Hinweis auf das Rohstoffüberangebot und die Notwendigkeit, Standardprodukte in Drittländer zu exportieren, habe Stahl auch bestätigt, dass es nicht reiche, nur den Lebensmitteleinzelhandel oder nationale Lösungen auf Branchenebene in den Blick zu nehmen. Um mehr Wertschöpfung für die Erzeuger zu generieren, müssten mittel- und

langfristige Lösungen auf EU-Ebene ansetzen. Genau dies seien auch die Kernforderungen des Anfang Januar vorgelegten Positionspapiers.

In dem Papier des Milchdialogs werden deutlich höhere Preise und eine stärkere Position der landwirtschaftlicher Erzeuger im Vermarktungskanal gefordert, was über veränderte Marktbedingungen in der Gemeinsamen Marktordnung (GMO) EU erreicht werden soll. So soll ein Frühwarnmechanismus für Milchmarktkrisen installiert werden. Wenn diese eintreten, greife eine freiwillige Mengenreduzierung, unabhängig von einer vorhergehenden Anwendung der Privaten Lagerhaltung (PLH) beziehungsweise der staatlichen Intervention. Solch ein Instrument müsse auch eine wirtschaftliche Attraktivität für die teilnehmenden Milchviehhalter beinhalten. Sollte die Marktwirkung der freiwilligen Mengenreduktion ausbleiben, müsse es zu einer zeitlich befristeten Deckelung der Anlieferungsmengen kommen. Von der Bundesregierung erwartet der Milchdialog, sich für solch ein System auf EU-Ebene einzusetzen.

Darüber hinaus wird von der Bundesregierung erwartet, dass sie die durch Artikel 148 der GMO geschaffene Möglichkeit zur Vorgabe des Abschlusses von schriftlichen Lieferverträgen mit konkreten Vereinbarungen über Preis, Menge, Dauer und Qualitätsmerkmalen vor der Lieferung von Agrarprodukten an die Verarbeitungsunternehmen umsetzt. Diese Vorgaben hätten für alle, insbesondere auch für genossenschaftliche Lieferkonstellationen, zu gelten. Auf EU-Ebene wird zudem gefordert, die Primärstufe als eigenständige Branche anzuerkennen, um deren marktpolitische Stellung zu stärken. Der Milchdialog spricht sich ferner für eine klare und unmissverständliche Herkunftskennzeichnung aus. Der Handel wird aufgefordert, die Milchherzeuger bei ihren Bemühungen zu unterstützen, politisch Rückenwind für eine Verbesserung ihrer Marktstellung zu erhalten. (AgE) ▲

Ralph AMMANN, Hannoversch Münden

Schaukäserei in Titisee-Neustadt nimmt Form an

► Büro Fuchs Maucher gewinnt Architektenwettbewerb der Schwarzwaldmilch.

Erinnerung an einem Käselab: Die neue Schaukäserei der Schwarzwaldmilch in Titisee-Neustadt wird kreisförmig und zweistöckig konzipiert.



Die geplante Schau-Käsemanufaktur der Schwarzwaldmilch-Gruppe nimmt immer konkretere Formen an. Mitte Januar wurde nun der Entwurf des Waldkircher Architekturbüros Fuchs Maucher zum Gewinner des Architektenwettbewerbs um den Gebäudeentwurf erklärt. Es handelt sich um eine zweistöckige kreisförmige Umsetzung, deren Herzstück die Produktion und das Reifelager sind, mit einer Maximalkapazität von 1.200 Jahrestonnen und Käsetypiken unterschiedlicher Reifegrade von bis zu über zehn Monaten. Weitere Elemente sind ein Erlebnisrundgang, ein Verkaufsmarkt und eine gastronomische Einrichtung.

In Titisee-Neustadt, nahe des Badeparadieses Schwarzwald sowie der Firma Testo soll die künftige Schwarzwaldmilch Käsemanufaktur entstehen. Geplant ist eine Schaukäserei mit einem Erlebnisrundgang, einem Verkaufsmarkt sowie einer angeschlossenen Gastronomie. Ausgeschrieben wurde der Gebäudeentwurf im Rahmen eines Architektenwettbewerbs. Am 14. Januar 2021 ist die Jury, bestehend aus Experten in den Bereichen Architektur, Stadtplanung, Landschaftsarchitektur und Käseerei sowie aus Vertretern der Stadt Titisee-Neustadt und der Schwarzwaldmilch unter strengen Hygienebedingungen zusammengekommen, um den besten Architektorentwurf zu küren. Gewonnen hat das Büro Fuchs Maucher Architekten, Waldkirch. „Ein weiterer wichtiger Meilenstein unserer Käsemanufaktur ist erreicht. Mit dem gewählten Architektorentwurf können wir nun tiefer in

die konkrete Planung einsteigen“, so Andreas Schneider, Geschäftsführer der Schwarzwaldmilch.

Hohe Ansprüche an die Entwicklung des Standorts

Die Anforderungen an das geplante Gebäude sind groß. Es handelt sich um schwierige Rahmenbedingungen, die u. a. eine Hanglage beinhalten. Die Architektur der Käsemanufaktur muss sich in die einzigartige Schwarzwälder Landschaft natürlich einfügen und gleichzeitig einen Beitrag zur Baukultur im Hochschwarzwald leisten. Sie ist darüber hinaus Aushängeschild der regional verwurzelten und nachhaltig agierenden Schwarzwaldmilch, sprich, der Schwarzwälder Milchwirtschaft. Unter Berücksichtigung der über

90-jährigen Historie der Marke soll die neue Käsemanufaktur alle Ansprüche einer bodenständigen sowie modernen Käsemanufaktur mit hoher touristischer Bedeutung in der Region erfüllen.

Mehrfachbeauftragung für optimales Ergebnis

Zur Erreichung einer optimalen Lösung dieser komplexen Aufgabenstellung wurden im Rahmen einer Mehrfachbeauftragung sieben renommierte regionale und überregionale Architekturbüros eingeladen. Konzepte zu erstellen und einzureichen. Dabei handelt es sich um Fuchs Maucher Architekten (Waldkirch), Geis & Brantner (Freiburg), Hotz + Architekten (Freiburg), Kuner Architekten (Furtwangen), Ludescher + Lutz (Bregenz),