

RFL

Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung

3

März 2021
73. Jahrgang

- Fleischtauben
- Ratten in LM-Betrieben – Teil 1
- Pathologisch-anatomische Veränderungen – Teil 15
- Mikroplastik in Fischereierzeugnissen – Teil III
- Schutz vor Listerien und anderen Verderbniserregern
- Aktuelles zum Milch- und Lebensmittelrecht
- nutriCARD und die „Ernährungs-Ampel“
- Sicher verpflegt in Gemeinschaftseinrichtungen



Liebe Leserin, lieber Leser,

besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen bedürfen einer ausgewogenen und sicheren Verpflegung. Vom Bundesinstitut für Risikobewertung wurde jetzt dazu eine Information herausgegeben. An- gefangen von der Auswahl der Speise, Warenbeschaffung, Lagerung, Garung, Heißhaltung, Portionierung, Weiterverarbei- tung überschüssig produzierter Speisen bis hin zu Überwachungsmaßnahmen werden wichtige Hinweise gegeben. Der Beitrag stellt eine ausgezeichnete Grundlage für die Tätig- keit sowohl des Personals in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegungen als auch der Behörden der Lebensmittelüberwachung dar.

Zum Thema Mikroplastik in Fischereier- zeugnissen finden Sie in dieser Ausgabe Teil III. Neben einer Risikobetrachtung zur Expo- sition und Messmethodik werden auch ableit- bare Risiken für den Menschen berücksichtigt.

Die Keimbelastung in der Raumluft von Produktionsbereichen fleischverarbeitender Betriebe besitzt großen Einfluss auf die Pro- duktqualität. Eine kontinuierliche Reinigung der Raumluft ist daher unbedingt erforderlich. Über den Einsatz von UV-C Entkeimungs- systemen wird in unserer Ausgabe berichtet.

Ein Team um Ben Shitrit von Redefine Meat in Israel entwickelte eine 3-D- Drucktechnologie, mit der Steaks, Gehacktes und andere Fleischgerichte aus rein pflanzlichen Zutaten produziert werden können. Die Herausforderung besteht darin, Geschmack und Textur herkömmlichen Fleisches möglichst gut zu imitieren. Bei einem Test in Israel hielten 90 % der Testpersonen gedruckte Steaks und imitiertes Rinderhack für herkömmliche Erzeugnisse. Noch 2021 sollen diese Produkte auch in Deutschland und der Schweiz erhältlich sein.

Ich möchte Sie gern auf die am 14. und 15. Oktober 2021 in Salzburg geplante gemeinsame Tagung der Landesarbeitsgemeinschaft für Fleischhygiene und Tierschutz in Bayern und des österreichischen Verbandes der Amtstierärzt- tinnen und Amtstierärzten hinweisen.

Ich hoffe, dass Sie die vorliegende Ausgabe unserer Rundschau für Fleisch- hygiene und Lebensmittelüberwachung mit Vergnügen und Gewinn studie- ren.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr



Georg Schiefer
Schriftleiter



Foto: Romain del Buono/pixabay.com

In Gemeinschaftseinrichtun- gen kann es durch Fehler bei Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln zu fatalen Folgen für empfindliche Per- sonen kommen.

Foto: M. F. Golze



PRODUKTION

76 Fleischtauben – Zucht, Haltung und Produktqualität

79 Ratten in Lebensmittelbetrieben – Teil 1: Systematik – Biologie – Besonderheiten

Kein heimisches Säugetier erregt bei uns Menschen so viel Abscheu wie die Ratte. Objektiv betrachtet eigentlich nicht gerecht. Denn abge- sehen davon, dass diese Nagetiere durch ihre Ernährungsweise auch einen Teil unserer Abfälle vernichten, haben sie, teils unter höllischen Qualen, schon hervorragende Leistungen im Dienste der Wissenschaft erbracht.

QUERGESCHAUT

- 96** Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht
- 99** Mit nutriCARD die „Ernährungs- Ampel“ auf grün stellen
- 100** Apfelmüll als neue Quelle für Nutrazeutika
- 101** Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen

RUBRIKEN

- 105** Impressum
- 84, 106** Buchtipps
- 107** Veranstaltungen



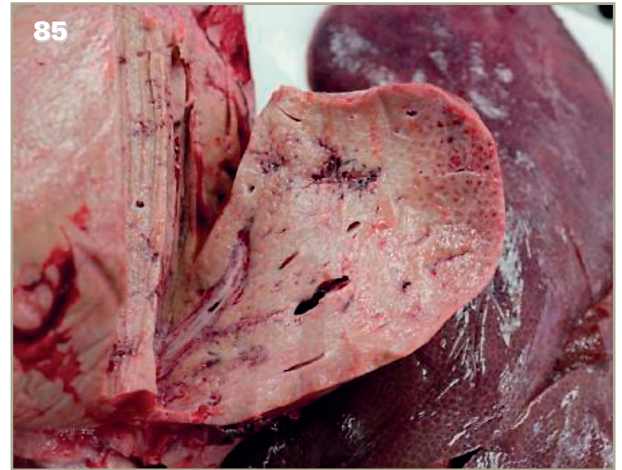
83

TECHNOLOGIE

81 Keimfreiheit in der Fleischproduktion

Die LM-Hygiene-VO stellt hohe Anforderungen an die Hygiene in der Lebensmittelproduktion. Die Qualität, insbesondere die Keimbelastung der Raumluft in den Produktionsbereichen der fleischverarbeitenden Industrie eine wichtige Rolle, um die gesetzlichen Normen zu erfüllen und Qualitätsprobleme zu vermeiden, spielt dabei eine große Rolle.

83 Gereinigte Luft ist gesunde Luft – Warum Luftentkeimung wichtig ist – und das nicht nur in Zeiten von Corona



85

ÜBERWACHUNG

85 Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierkörpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie? – Fallserie 15

87 Mikroplastik in Fischereierzeugnissen – Teil III: Risikobetrachtungen zur Exposition, Messmethodik und kritische Schlussbetrachtungen

92 Schutz vor Listerien und anderen Verderbniserregern, sichere Früherkennung und nachhaltige Hygieneabsicherung

Kontakte

Sie interessieren sich für ein Abonnement der „Rundschau“?

Telefon (0 51 81) 80 02-50

Telefax (0 51 81) 80 02-55

E-Mail heiko.schaper@p-d-ges.de

Sie interessieren sich für Anzeigen- oder Beilagenwerbung?

Telefon (0 51 81) 80 02-53

Telefax (0 51 81) 80 02-55

E-Mail anzeigen@p-d-ges.de



Presse Dienstleistungs-
gesellschaft mbH & Co. KG

Ravenstraße 45 · 31061 Alfeld (Leine)

Postfach 16 42 · 31046 Alfeld (Leine)

Telefon (0 51 81) 80 02-0

Telefax (0 51 81) 80 02-55

E-Mail info@p-d-ges.de

Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht

Anja Demmel

>>> Die aktuellen Entwicklungen im Milch- und Lebensmittelrecht standen beim Online-Intensivkurs der muva kempten GmbH im Mittelpunkt. Circa 90 Teilnehmer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz kamen am 26. und 27. November 2020 digital zusammen, um sich über Neuigkeiten im Lebensmittelrecht – mit dem Schwerpunkt Milch und Milcherzeugnisse – zu informieren.

Überblick

Die Seminarleiterin Eva Herz und die Geschäftsführerin der muva kempten GmbH, Dr. med. vet. Monika Knödseder, begrüßten die Teilnehmer zum 21. Intensivkurs, der aufgrund der Corona-Pandemie zum ersten Mal online stattfand. Aus ihrem Besprechungsraum „steuerten“ sie die Zuschaltung und Beiträge der Referenten und Teilnehmer. Die Kommunikationskanäle Chat und Live-Dialog ermöglichten es den Teilnehmern, während der Veranstaltung Fragen zu stellen sowie direkt mit den Vortragenden zu diskutieren. Den Rechtsanwälten Dr. Carsten Oelrichs (Hamburg), Dr. Jörg W. Rieke (Berlin) und Thorsten Sach (Berlin) gelang es, allen Teilnehmern die Scheu vor der Diskussion via Mikrofon zu nehmen und



Dr. Monika Knödseder (li.) und Eva Herz (re.) steuerten den reibungslosen Ablauf des Online-Seminars.

zwischen den Vorträgen für einen anregenden und informativen Austausch zu sorgen.

Die Themen der Veranstaltung bezogen sich auf EU-Recht, deutsches Milch- und Käserecht sowie Entwicklungen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Daraus wird in diesem Beitrag ein Überblick gegeben.

Europa

Ausgehend von der „vom-Hof-auf-den-Tisch“-Strategie der EU-Kommission stellte Herr Dr. Rieke, zugeschaltet aus Berlin, die Haltung der EU-Kommission zum zukünftigen Lebensmittel- und Kennzeichnungsrecht dar. Vor dem Hintergrund des politischen Paradigmenwechsels auf euro-

päischer Ebene hin zum „Green Deal“ hat die Kommission einen Plan mit u. a. folgenden Themen für die nächsten vier Jahre aufgestellt:

Farm-to-Fork

Die Farm-to-Fork-Strategie ist das Kernstück des europäischen „Green Deals“. Er legt dar, wie die EU bis 2050

zum ersten klimaneutralen Kontinent werden kann. Die Wertschätzung der EU für die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln drückt sich in 27 Einzelmaßnahmen aus: Deren Schwerpunkte reichen vom Rechtsrahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme über einen Notfallplan Lebensmittelversorgung und Ernährungssicherheit, gesundheitliche Aspekte der Ernährung bis zum Tier- und Umweltschutz.

Darüber hinaus stehen im Maßnahmenkatalog der Kampf gegen Lebensmittelbetrug, eine harmonisierte verpflichtende Nährwertkennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite sowie die verpflichtende Ursprungsangabe für bestimmte Erzeugnisse.

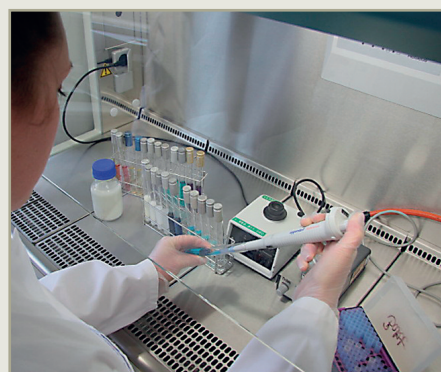
Der Veranstalter

Die muva kempten GmbH ist eine Einrichtung im Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern. In dem langgestreckten Gebäudekomplex am Stadtrand von Kempten sind u. a. auch das Beratungsunternehmen Herbertz Dairy Food Service sowie das Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie

e. V. (ZLV) angesiedelt. Auf der gegenüber liegenden Straßenseite befindet sich u. a. das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molke-reiwirtschaft (Molkereischule). Somit sind hier dicht beieinander mehrere Einrichtungen mit Kompetenz für Milch und Milchprodukte ansässig. Weitere Informationen sind unter www.muva.de erhältlich.



Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern – 1: muva kempten, Herbertz Dairy Food Service, Zentrum für Lebensmittel-/Verpackungstechnologie, Bayer. Bauernverband, 2: Lehr-, Versuchs-/Fachzentrum für Molkereiwirtschaft. Fotos: muva kempten GmbH



Analytische Arbeit an der Sterilbank.

Die Vielen noch unter der Bezeichnung „Milchwirtschaftliche Untersuchungs- und Versuchsanstalt Kempten (Allgäu)“ bekannte Einrichtung wurde im Jahr 2016 in die „muva kempten GmbH“ umgewandelt. Als Labor- und Dienstleistungszentrum bietet sie in modernen Gebäuden ein umfassendes Angebot an Analyse-Dienstleistungen für Lebensmittel und Verpackung, Eignungsprüfungen, Forschung, Produktentwicklung, Seminare, Workshops und Beratung in Qualitätsfragen.

Nährwertkennzeichnung

Im Aktionsplan wird vorgeschlagen, eine harmonisierte verpflichtende Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite einzuführen. Diese soll Verbraucher in die Lage versetzen, sich sachkundig für gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu entscheiden. Eine hierzu durchgeführte Studie zeigte, dass Farbkodierungen für Verbraucher am besten verständlich sind.

Ursprungs- oder Herkunftsangabe

Darüber hinaus zog die EU-Kommission in Erwägung, die obligatorische Ursprungs- oder Herkunftsangabe auf Milch sowie Milch und Fleisch als Zutat auszuweiten. Bei der Abschätzung der Folgen für den Binnenmarkt konnte dieser Vorschlag jedoch nicht bestehen.

In Rede steht die Einführung eines „Super-Siegels“; dieses soll Informationen zu Nährwert-, Klima-, Umwelt- und Sozialaspekten von Lebensmitteln vermitteln und somit einen Rahmen für eine nachhaltige Lebensmittelkennzeichnung schaffen.

Mindesthaltbarkeits-, Verbrauchsdatum

Verbraucher verstehen das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum häufig falsch und handhaben es daher nicht richtig. Da dies zur Verschwendung von Lebensmitteln beiträgt, sollen die EU-Vorschriften für diese Datumsangaben überarbeitet werden.

Harmonisierung Milchrecht

In der Diskussion kam die Frage nach einer EU-weiten Harmonisierung des Milchrechts auf. Beispielsweise gibt es im Bereich Käse aufgrund von Widerstand seitens bestimmter Mitgliedsstaaten keine vereinheitlichten Vorgaben, was zu Wettbewerbsverzerrungen führt. Eine Harmonisierung ist nach gegenwärtigem Stand nicht zu erwarten.

Derzeit wird jedoch eine Nachschärfung beim Bezeichnungsschutz (Gemeinsame Marktorganisations-VO, VO (EU) 1308/2013) diskutiert. Der hierzu vorgelegte, sehr restriktive Änderungsantrag erregte Aufsehen im Europäischen Parlament. Während die Parlamentarier Ende Oktober 2020 für den verstärkten Bezeichnungsschutz im Bereich Milch stimmten, wurde dieser für den Fleischbereich vom Parlament abgelehnt. Nun wird mit Spannung der im Trilog zwischen der Europäischen Kommission, dem Rat der Europäischen Union und dem Europäischen Parlament auszuhandelnde Kompromiss erwartet.

Ursprungsbezeichnungen

Verschiedene Mitgliedsstaaten (u. a. Frankreich, Italien) haben in den letzten Jahren nationale Dekrete zur verpflichtenden Herkunfts-kennzeichnung für bestimmte Lebensmittel erlassen. Herr Dr. Rieke stell-

te ein Verfahren am Europäischen Gerichtshof zur verpflichtenden Herkunfts-kennzeichnung von Milch in Frankreich vor, dessen Urteil Anfang Oktober 2020 verkündet wurde (EuGH-Rechtssache C-485/15 „Lactalis Gruppe“).

In seinen Schlussanträgen vom 16. Juli 2020 legte Generalanwalt Hogan dar:

„Es überrascht vielleicht nicht, dass die Angabe des Ursprungslands auf Produktetiketten zu den umstrittensten Fragen im Binnenmarkt gehört hat. Sehr oft sind solche Etikettierungsvorschriften nur eine versteckte Methode, um zu erreichen, dass einheimischen Erzeugnissen der Vorzug gegeben wird. [...]“

Jede andere Schlussfolgerung (rein objektive Faktoren in Art. 39 Abs. 2 LMIV) würde letztlich den Weg für eine indirekte Wiedereinführung nationaler Regeln für Lebensmittel ebnen, die darauf zugeschnitten sind, rein nationalistische – oder gar chauvinistische – Instinkte der Verbraucher zu bedienen. Da es eines der Ziele des Binnenmarkts ist, solche Regeln (so weit wie möglich) zu beseitigen, ist kaum vorstellbar, dass der Unionsgesetzgeber beabsichtigte, deren versteckte Wiedereinführung über Art. 39 Abs. 2 LMIV zu erlauben. [...]“

Genauer gesagt soll mit diesen beiden Voraussetzungen (Art. 39 Abs. 2 LMIV) verhindert werden, dass einzelstaatliche Vorschriften, die die Angabe des Ursprungslands/Herkunftsorts verlangen, auf Vorurteile der Verbraucher hinsichtlich vermeintlicher Qualitäten bestimmter Lebensmittel aus bestimmten Ländern gestützt werden, und es soll ausgeschlossen werden, dass ein Mitgliedstaat irgend ein Merkmal des Lebensmittels als Vorwand dafür nutzt, die Angabe des Ursprungslands zu verlangen. [...]“

Unter Verweis auf EuGH-Rechtssache 207/83, Kommission/Vereinigtes Königreich und EuGH-Rechtssache C-321/94, Pistre ist die verpflichtende Angabe des Ursprungslands/Herkunftsorts geeignet, den freien Warenverkehr zu beeinträchtigen, vielleicht sogar stärker als jede andere Form nicht diskriminierender Angaben.“

Basierend auf seiner restriktiven Auslegung der Anforderungen des Art. 39 Abs. 2 LMIV (nachweislich bestehende Verbindung zwischen bestimmten Qualitäten des betreffenden Lebensmittels und seiner Herkunft sowie die wesentliche Bedeutung dieser Information für die Mehrheit der Verbraucher) urteilte der EuGH, dass das französische Dekret zur verpflichtenden Herkunfts-kennzeichnung von Milch gegen EU-Recht verstößt.

Dies trifft somit auch auf die übrigen nationalen Dekrete zu, die in anderen Mitgliedsstaaten erlassen wurden. Diese Dekrete sind jedoch nicht automatisch un-

gültig, sondern müssen durch ein Urteil im jeweiligen Land oder durch die jeweilige Regierung aufgehoben werden. Diese Entscheidung des EuGHs ergänzt frühere zum Schutz des EU-Binnenmarktes und des freien Warenverkehrs getroffene Entscheidungen gegen die verpflichtende Herkunfts-kennzeichnung bei Lebensmitteln.

EU-Öko-VO

Der Geltungsbeginn der neuen EU-Öko-Verordnung 2018/848 verschiebt sich durch den zuvor erwähnten Green Deal auf den 1. Februar 2022. Mit der neuen Vorschrift sind Veränderungen hauptsächlich in den Themenbereichen Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsstoffe, nichtökologische landwirtschaftliche Zutaten, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Verarbeitungstechnologien, Aromen, Import, Handel und Kontrolle zu erwarten.

Aus tierärztlicher Sicht interessant ist das geplante Verbot der Anbindehaltung, für das es jedoch Ausnahmen geben wird: Behörden sollen genehmigen können, dass Rinder – ausgenommen Jungtiere – in Betrieben mit maximal 50 Tieren angebunden werden können, sofern die Tiere während der Weidezeit Zugang zu Weideland und mindestens zweimal in der Woche Zugang zu Freigelände haben, wenn das Weiden nicht möglich ist. Die Isolierung von Tieren soll verboten werden, außer wenn diese tierärztlich gerechtfertigt und zeitlich begrenzt erfolgt.

EU-Kontroll-VO

Rechtsanwalt Sach gab den Teilnehmern einen Überblick über aktuelle Rechtsentwicklungen. In Bezug auf die EU-Kontroll-Verordnung (VO (EU) 2017/625), die seit dem 14. 12. 2019 gilt, gibt es seiner Ansicht nach in erster Linie Probleme mit den Durchführungsrechtsakten, nicht mit der Verordnung selbst.

Aussetzung, Beendigung der Milchlieferung

Mit der Aufhebung der Verordnung für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs (VO (EG) 854/2004) traten weitere Durchführungs-vorschriften in Kraft. Hierdurch entfiel unter anderem die Rechtsgrundlage für den § 9 der Tier-LMÜV, der am 30. 6. 2020 aufgehoben wurde. Nach der nun gültigen Durchführungs-verordnung (EU) 2019/627 muss sich der Milcherzeuger selbst sperren, wenn die Keimzahl in der Milch über 100.000/ml oder die Zellzahl über 400.000/ml liegt. Die zuständige Behörde muss die Sperrung nun nur noch verifizieren.

Hierzu wurde mit der „Leitlinie über die Aussetzung der Milchlieferung und Beendigung dieser Aussetzung vom 14. 9. 2020 (Art. 8 VO (EG) 852/2004)“ eine bundes-

weit einheitliche Regelung getroffen, an deren Erarbeitung alle relevanten Verbände und die Bundesländer beteiligt waren. Hierin werden das Verfahren zur Aussetzung der Milchlieferung sowie das Verfahren zur Beendigung des Ausschlusses von der Milchlieferung im Detail beschrieben. Die Leitlinie trat im Februar 2021 in Kraft.

Nutri-Score®-Kennzeichen

Am 6. November 2020 trat die Erste Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungs-VO in Kraft, womit die Verwendung des Nutri-Score®-Kennzeichens in der Kennzeichnung von Lebensmitteln ermöglicht wird. Nutri-Score® ist eine Unionskollektivmarke, für deren Verwendung eine kostenfreie Lizenz erforderlich ist. Bei der Registrierung ist auch die Zustimmung zur Markensatzung von Santé publique France, der Inhaberin der Markenrechte, erforderlich.

Nach der Zulassung ist der Hersteller verpflichtet, innerhalb einer vorgegebenen Frist (abhängig von der Anzahl der Produkte) den Nutri-Score® auf allen Produkten seiner Marke anzubringen. Darüber hinaus ist es nicht möglich, das Label ausschließlich online zu verwenden. Unter www.santepubliquefrance.fr kann auf die englische Version der Markensatzung zur Verwendung des Logos „Nutri-Score“, die FAQ zum Nutri-Score® sowie das „Nutri-Score® calculation tool“ in der jeweils aktuellen Version zugegriffen werden. Empfohlen wird, die Nutri-Score®-Berechnung anhand der dort hinterlegten Tabelle durchzuführen.

Das FAQ-Dokument gibt unter anderem Aufschluss darüber, welche Erzeugnisse im Sinne des Nutri-Score® als „Käse“ definiert sind. Da es sich um ein französisches Dekret handelt, sind die Definitionen nicht mit den Definitionen in der deutschen Käse-VO deckungsgleich.

Ein Kritikpunkt am Nutri-Score® ist, dass ein Käse unter Umständen trotz einer erheblichen Senkung des Fettgehaltes weiterhin in die bisherige Gruppe eingestuft wird. Milch, Trinkjoghurt, aromatisierte Milchgetränke oder Schokomilchgetränke mit mehr als 80 % Milch fallen nicht unter die NutriScore®-Berechnung für Getränke, sondern unter die Berechnungsregeln für feste Lebensmittel. Dieses Vorgehen ist insbesondere auch als Abgrenzung zu den Milchkaffeegetränken gedacht und entspricht weder dem deutschen noch dem französischen Recht für Milcherzeugnisse, sondern wurde wissenschaftlich abgeleitet.

Für das Nutri-Score®-Label gibt es grafische Vorgaben. Es dürfen beispielsweise keine Ergänzungen vorgenommen werden und das Label ist möglichst horizontal im unteren Drittel der Verpackungsvorderseite aufzubringen (eine vertikale Version exi-

tiert jedoch ebenfalls). Ein mehrmaliges Anbringen ist möglich, solange das Logo auf der Vorderseite bzw. bei Joghurts auf dem Deckel erscheint.

Amtliche Überwachung

Da die Bundesländer die Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung eigenverantwortlich wahrnehmen, kann es zu Abweichungen in der Bewertung von lebensmittelrechtlichen Sachverhalten sowie im Verwaltungsvollzug kommen. Um eine Vereinheitlichung der Lebensmittelüberwachung zu gewährleisten, erfolgt ein Erfahrungs- und Meinungsaustausch sowie eine gemeinsame Beschlussfassung (mit der Qualität von „Sachverständigengutachten“) in den folgenden beiden Arbeitskreisen:

- Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) und
- Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS).

Die Beschlüsse der ALS-Sitzungen aus dem Jahr 2020 waren zum Zeitpunkt des Intensivkurses noch nicht veröffentlicht. Die Gesamttabelle der veröffentlichten Beschlüsse von ALS und ALTS kann auf der Homepage des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) (bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/11_ALS_ALTS/ALS_ALTS_node.html) abgerufen werden.

Nährwerte

Rechtsanwalt Sach stellte heraus, dass die Nährwertangaben auf Fertigpackungen auch dann in tabellarischer Form erfolgen müssen, wenn zwar auf dem Etikett zu wenig, auf der gesamten Packung jedoch genug Platz für diese Anordnung ist. Nur wenn die Verpackung selbst für das Aufbringen einer Nährwerttabelle zu klein ist, lässt die LMIV die Angabe der Nährwerte in laufenden Zeilen zu. Auch Werbung auf dem Etikett begründet keinen Platzmangel, sondern die Aufmachung muss entsprechend geändert werden, damit die Nährwerttabelle aufgebracht werden kann.

In Bezug auf die Nährwertangaben stellte der Referent klar, dass die Gehalte an Eiweiß und Kohlenhydraten außerhalb der Nährwerttabelle nicht wiederholt werden dürfen und dass die Angabe der jeweiligen prozentualen Gehalte inhaltlich nicht mit den Claims „Proteinquelle“ bzw. „hoher Proteingehalt“ gleichzusetzen sind.

Superfoods

Aufgrund der Beliebtheit entsprechender Auslobungen wies Rechtsanwalt Sach dar-

auf hin, dass bei sogenannten „Superfoods“ die Eigenschaft, „super“ zu sein, bisher nicht nachgewiesen wurde; daher sind Auslobungen wie „Superfrucht“ und ähnliches nicht zulässig. Wenn eine Frucht aufgrund eines enthaltenen Stoffes eine besondere Eigenschaft aufweist, ist ein entsprechender Hinweis über die Verwendung zugelassener Claims erlaubt. Darüber hinaus muss die notwendige Verzehrsmenge, um einen entsprechenden Effekt zu erreichen, realistisch sein.

Anreicherungen

Die Regelungen zur Anreicherung von Milch und Milcherzeugnissen wurden umfassend dargestellt. In Finnland gilt eine Ausnahmeregelung, nach der Vitamine und Mineralstoffe sowie Eiweiße aus anderen Quellen als Milch zugesetzt werden dürfen. In Deutschland wird dagegen für den Zusatz von Vitamin A und D eine Ausnahme genehmigung benötigt, wenn das jeweilige Erzeugnis nicht zu einer der Gruppen gehört, auf die in der Milcherzeugnisverordnung verwiesen wird. Für Käse ist in Deutschland die Möglichkeit zur Anreicherung nicht vorgesehen; zu Butter dürfen lediglich Salz und beta-Carotin hinzugefügt werden.

Schlussbemerkung

Auch wenn viele der Teilnehmer und Referenten gerne nach Kempten gekommen wären und das sonst übliche Rahmenprogramm vermissten, wurde das Seminar dank der zahlreichen Beiträge und Fragen seitens der Teilnehmer nach einer kurzen Eingewöhnungsphase zu einer lebendigen Veranstaltung.

Dieser Online-Intensivkurs war eine neue Erfahrung für alle, insbesondere auch für die Referenten. Dank der sehr guten Vorbereitung durch das IT-Team der muva Kempten GmbH lief die Live-Veranstaltung reibungslos ab.

Sie ist für alle empfehlenswert, die vom systematischen Überblick über die jeweils neuen Entwicklungen und wesentlichen Änderungen im Milch- und Lebensmittelrecht auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene profitieren.

Der Kurs „Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht“ wird jährlich angeboten. Er beinhaltet eine starke Praxisorientierung und die Möglichkeit, sowohl vorab als auch während des Seminars Fragen zu stellen, die von den Referenten ausführlich und verständlich beantwortet werden. Wer Interesse hat, kann sich als nächsten Termin in dieser Seminarreihe den 2. bis 3. 12. 2021 vormerken. ■

Dr. Anja Demmel

Veterinärstraße 2
85764 Oberschleißheim