



bmi aktuell

Eine Information für die Ernährungs- und Verbraucherberatung



2

**Die Überregulierung
 im Lebensmittelrecht**



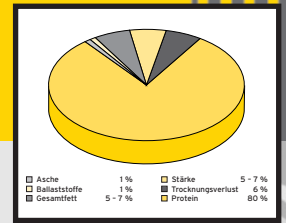
6

**Frische Backwaren -
 Ein Thema
 von gestern?**



9

**Abenteuer Allergen-
 kennzeichnung -
 Kompass und Karte
 für den Dschungel
 der neuen
 Pflichtangaben**



18

**Weizenkleber
 (Gluten) -
 Zusammensetzung
 und Gewinnung**

Liebe Leser,

die Herstellung einer Backware, die alle rechtlichen Vorschriften, Standards, Empfehlungen und Normen erfüllen muss, ist gar nicht so einfach, wie Sie es sich vielleicht vorstellen. RA Amin hat das sehr eindrucksvoll in seinem Vortrag auf dem Symposium „Lebensmittel & Recht – Frankfurter Lebensmittel Recht Tag 2005“ veranschaulicht, dessen Manuskript als erster Beitrag abgedruckt ist.

Was macht das Bäckerfachgeschäft zum unnachahmlicher Anziehungspunkt für den Kunden?
 Was ist unter dem neuen Zauberwort „Frontfinishing“ zu verstehen? Aufschluss gibt der nächste Artikel von Heinrich Münsterjohann zum Thema „Frische Backwaren“.

„Auf in das Abenteuer Allergenkennzeichnung!“ heißt es bei Tobias Teufer und Dr. Moritz Hagenmeyer im nächsten Beitrag. Ihr Ziel ist es, dem geneigten Leser und Anwender Mut zu machen, sich durch das „Dickicht“ der neuen Allergenkennzeichnungspflichten zu schlagen.

Der letzte Artikel enthält alles Wissenswerte über den Weizenkleber (Gluten). Autor ist Henri Gilliard.

Wir wünschen allen Lesern ein Frohes Weihnachtsfest und alles Gute im Neuen Jahr!

Ihr BMI-Team

Die Überregulierung im Lebensmittelrecht

RA Amin Werner, Bonn¹

A: Einleitung

Der Veranstalter des Symposiums „Lebensmittel & Recht – Frankfurter Lebensmittel Recht Tag 2005“ bat den Verfasser, einen Vortrag zum obigen Thema zu halten. Dass sich dieses Thema besonders gut aus einer wirtschaftspolitischen Perspektive auf der Basis von Erfahrungen aufarbeiten lässt, liegt auf der Hand. Daher soll das Thema neben einigen Strukturdaten zur Lebensmittelwirtschaft und den Rechtsnormen am Beispiel und aus der Sichtweise eines mittelständischen Unternehmers und eines Handwerkers aufgearbeitet werden.

I. Wirtschaftsdaten

Die Lebensmittelbranche gehört zu den größten Wirtschaftszweigen Deutschlands. So haben der Lebensmitteleinzelhandel, die Lebensmittelindustrie, das Lebensmittelhandwerk und die Hersteller von Nahrungsmittelmaschinen in 2004 mit etwa 475.000 Unternehmen gemeinsam einen geschätzten Umsatz von 667,185 Mrd. € erwirtschaftet. Es waren ca. 3,769 Mio. Bürger in dieser Branche beschäftigt. Die Zahlen für das Gastgewerbe weisen ebenfalls eine beträchtliche Größen-

ordnung auf: Im Jahr 2004 gab es nahezu 1 Mio. Beschäftigte (976.000), fast 100.000 Auszubildende (97.126). Der Jahresumsatz betrug 56,2 Mrd. €. Die Zahl der gastgewerblichen Betriebe – hier liegen uns allerdings nur Daten aus dem Jahr 2003 vor – belief sich auf 245.442.

Deutschland ist mit seinen rund 83 Mio. Einwohnern das bevölkerungsreichste Land innerhalb der EU. Es ist wohl nicht überzogen zu behaupten, dass die gesamte europäische Lebensmittelbranche innerhalb der EU zu den größten Wirtschaftszweigen zählt, wenn nicht sogar der größte Wirtschaftszweig ist.

Damit hat das Lebensmittelrecht eine hohe Bedeutung für die Wirtschaft, da durch die lebensmittelrechtlichen Vorschriften regelmäßig Pflichten für die Hersteller und Vertreter von Lebensmitteln formuliert werden, die meist nicht kostenneutral umgesetzt werden können. Daher findet in der Lebensmittelbranche ein umfangreicher Konzentrationsprozess statt, um bei sinkenden Verbraucherpreisen noch wirtschaftlich arbeiten zu können. Dass sich diese Entwicklung auf die Beschäftigungszahlen und die Verschiebung der Marktanteile des Mittelstandes und des Handwerkes zu Gunsten der international tätigen Konzerne auswirkt, ist kein Geheimnis.

II. Lebensmittelrecht

Ohne den Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben, umfasst das Lebensmittelrecht etwa 300 nationale Gesetze, Verordnungen, Durchführungsvorschriften, Leitsätze und europäische Verordnungen, Richtlinien, Interpretationshilfestellungen etc. Nicht berücksichtigt sind hierbei die Standards und sonstigen Beschlüsse und Veröffentlichungen des Codex Alimentarius und die technischen Normen von DIN, CEN und ISO. Weiterhin sind die Veröffentlichungen von Verbänden und staatlichen Organisationen unberücksichtigt, die z. B. Vorschläge für Grenzwerte, Hygieneleitlinien etc. erarbeiten.

Eine gewisse Systematik ist im Lebensmittelrecht durch die Einteilung der Vorschriften in horizontale und vertikale zu finden. Horizontale Vorschriften beschäftigen sich mit allgemeinen Tatbeständen, die mehrere oder alle Lebensmittel betreffen. Vertikale Normen beschränken sich auf einen eng umrissenen Produktbereich. So gilt die Lebensmittelhygiene-Verordnung als eine horizontale Vorschrift für alle Lebensmittel und die Fleischhygiene-Verordnung als eine vertikale Vorschrift nur für Fleischprodukte.

Neben dem Lebensmittelrecht hat ein Lebensmittelhersteller oder -vertreter auch weitere Vorschriften

¹ | Verband der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. Bonn/Wien

aus dem Produkthaftungs-, Wettbewerbs-, Arbeitnehmerschutz-, Umweltschutz-, Handels-, Gesellschafts-, Steuer-, Arbeitsrecht und Vorschriften aus dem allgemeinen Ordnungsrecht der Länder und Kommunen zu beachten. Auch hier ist die Aufzählung sicherlich nicht abschließend.

Die Fülle an Vorschriften trägt zum Problem der Unübersichtlichkeit bei.

Hinzu kommt auch noch eine leider seit einigen Jahren zunehmend zu beobachtende mindere Qualität der nationalen und europäischen Rechtsvorschriften. Sie sind zunehmend unsystematisch aufgebaut, inhaltlich unverständlich und leider häufig in einem falschen Deutsch geschrieben. Es entsteht allzu oft der Eindruck, dass die mit der Formulierung der Rechtstexte befassten Behördenvertreter die Gesetze stets unter großem Zeitdruck und fehlender Qualifikation formulieren. Damit verbunden ist die Kurzlebigkeit von Vorschriften, die nicht unbedingt zu einer Verbesserung der Rechtsanwendung beiträgt.

Im Folgenden soll versucht werden, anhand von Beispielen die Über- und Fehlregulierung im Lebensmittelrecht darzustellen.

B: Beispiele für die Über- und Fehlregulierung im Lebensmittelrecht

Am Beispiel der Herstellung einer Sachertorte werden aus der Sicht eines mittelständischen Unternehmers und aus der Sicht eines Handwerksmeisters die bestehenden rechtlichen Anforderungen erläutert.

I. Die industrielle Herstellung einer verpackten und tiefgefrorenen Sachertorte

Eine Sachertorte wird allgemein aus den Zutaten Mehl, Schokolade/Kuvertüre/Kakao-Zuckerglasur, Ei, Aprikosenkonfitüre, Butter und Wasser hergestellt. Diese Rohstoffe

werden meist aus sogenannten Convenience-Produkten der Zulieferindustrie verarbeitet. Diese wiederum können verschiedene Lebensmittelzusatzstoffe und Aggregatzustände haben. So kann das Weizenmehl mit Mehlbehandlungsmittel E 300 (Ascorbinsäure), besser bekannt als Vitamin C, behandelt worden sein, die Aprikosenkonfitüre Antioxidationsmittel enthalten, die Butter als Buttereinfett und das Ei als Flüssigei geliefert worden sein.

Ein Unternehmen, das auf industriellem Wege Sachertorten herstellt, die verpackt und tiefgefroren über den Lebensmitteleinzelhandel vertrieben werden, hat folgende Vorschriften einzuhalten:

Zunächst klärt der Unternehmer, nach welcher Rezeptur die Sachertorte hergestellt werden soll. Hilfestellung dabei geben ihm die Leitsätze für Feine Backwaren des Deutschen Lebensmittelbuches. Die dort enthaltenen Qualitätsmerkmale haben den Status gutachterlicher Stellungnahmen, die die allgemeine Verkehrsauffassung darstellen.

Daneben bringt der Unternehmer in Erfahrung, welche Beschaffenheit seine Sachertorte nach den Kundenanforderungen haben soll. Soll ein Produkt für das hohe Preissegment oder für einen Discounter hergestellt werden. Er muss ebenfalls klären, welche Mindesthaltbarkeit sein Produkt hinsichtlich des Vertriebsweges einhalten muss. Nach der Beantwortung dieser und noch vieler weiterer produktbezogener Fragen wird schließlich die Rezeptur für das Produkt erstellt.

Ebenfalls klärt der Unternehmer ab, welche Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen er gemäß der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuLV) und der Aromen-Verordnung einsetzen darf und ob diese auch die Reinheitskriterien der Zusatzstoffverkehrs-Verordnung (ZVerkV) einhalten.

Daneben wird geprüft, wie die Verpackung der Sachertorte gemäß der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV), Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV), Nähr-

wert-Kennzeichnungsverordnung (NKV), Eichgesetz (EichG), Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) und Fertigpackungsverordnung zu erstellen ist.

Die Marketingabteilung hat besondere Wünsche hinsichtlich der bildlichen Darstellung des Produktes, geeigneter Werbeaussagen und hinsichtlich des Produktnamens (es war wohl einem Mitarbeiter der Marketingabteilung bekannt, dass es in Wien ein Hotel Sacher gibt und dass es gewisse Schutzrechte hinsichtlich der Auslobung „Sacher“ geben könnte). Damit keinerlei wettbewerbsrechtlichen Probleme entstehen, werden die einschlägigen Vorschriften im Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb (UWG), Marken-Gesetz (MarkenG) und im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) nachgeschlagen.

Nach diesen speziellen Prüfungen beginnt der Tortenhersteller erst mit der Produktion, wenn er zusätzlich folgende Vorschriften einhält:

- Lebensmittelbasis-Verordnung, insb. das Gebot der Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe,
- Lebensmittelhygiene-Verordnung, insb. das Gebot der Dokumentation aller Herstellungsschritte,
- Spezialvorschriften für Butter, Ei, Fruchtzubereitungen etc.
- Einhaltung bestimmter Grenzwerte bei Kontaminanten, Rückständen, Mykotoxinen etc.

Der Kunde des Sachertortenherstellers fordert von allen Lieferanten zu allem Überfluss ein besonderes Qualitätsmanagement namens International Food Standard (IFS), das gesondert von vom Einzelhandel zugelassenen Auditoren zertifiziert werden muss. Darüber hinaus wird vom Hersteller eine umfangreiche Produktspezifikation mit besonderen Angaben zum Allergenstatus nach der sog. niederländischen ALBA-Liste und zum Ausschluss einer GVO-Kennzeichnung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 gefordert.

Nachdem der Unternehmer alle von ihm gesetzlich und vertraglich geforderten Pflichten erfüllt hat, will er mit der Produktion beginnen. Aber diese muss er wieder unterbrechen, da ihm auffällt, dass er ein Sicherheitsdatenblatt für das gelieferte Mehl und die Aromen erhalten hat. Das Sicherheitsdatenblatt war ihm gemäß Chemikaliengesetz in Verbindung mit der Gefahrstoff-Verordnung überreicht worden, da bei den Beschäftigten besondere Unfallverhütungsvorschriften aufgrund der Staubexplosionsgefahr beim Mehl und der Brandgefahr des alkoholhaltigen Aromas eingehalten werden müssen. Er lässt entsprechend die baulichen Gegebenheiten und die Unterweisungen der Arbeitnehmer prüfen. Bei dieser Gelegenheit meldet sich die Personalabteilung, dass in der Produktion neue Mitarbeiter ihre Arbeit aufnehmen werden und diese beim kommunalen Gesundheitsamt auf Grund der einschlägigen Vorschriften gegen Infektionen und Seuchen (Infektionsschutzgesetz) zuvor einen Termin zur Belehrung ausmachen müssten.

Als der Unternehmer auch diese Anforderungen erfüllt hat, meldet sich bei ihm die Vertriebsabteilung und berichtet, dass bereits seit 1. 1. 2005 die Rückverfolgbarkeitspflichten der Lebensmittelbasis-Verordnung gelten und die Kunden einen sogenannten 128er EAN-Code mit bestimmten Maßgaben an Informationen zur elektronischen Wareneingangserfassung fordern. Davon hatte der Unternehmer zwar schon gehört und er hatte auch schon die Mindestanforderungen erfüllt. Doch die neue vertragliche Forderung seines Kunden lässt ihn ahnen, dass er seinen diesjährigen Gewinn abschreiben kann, da er umfassende Investitionen für Hard- und Software tätigen muss, um die Forderungen des Kunden erfüllen zu können.

Aus zeitlichen Gründen ersparen wir uns die weiteren Anforderungen, mit denen der Unternehmer hinsichtlich der Investitionen mit dem Steuer-

recht und seinen Banken wegen Basel-II konfrontiert wird. Auch die Einhaltung der einschlägigen Bauvorschriften, Umweltgesetze und -verordnungen werden nicht vertieft, die der Unternehmer auf Grund der baulichen Erweiterung seines Werkes einhalten muss, damit er den gesetzlichen und vertraglichen Forderungen entsprechen kann.

Um alle geforderten Pflichten erfüllen zu können, hat der Unternehmer viele spezialisierte Abteilungen aufgebaut, die mit ihrem Fachwissen gewährleisten, dass die Fülle an lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden kann.

Bestenfalls hat sich der Unternehmer nicht entmutigen lassen, da er bereits in zweiter Generation das Unternehmen leitet, viele Arbeitnehmer beschäftigt, die ihren Unterhalt bei ihm verdienen und er sich persönlich für die Bewältigung der Zukunft verantwortlich fühlt. Den Unkenrufen seiner Stammtischfreunde zum Trotz, er solle verkaufen und das Geld arbeiten lassen, will er vorerst nicht nachgeben, da er die Hoffnung hat, dass seine Kinder das Familienunternehmen weiterführen werden.

II. Die handwerkliche Herstellung einer Sachertorte

Nachdem wir die Unwägbarkeiten bei der industriellen Herstellung einer tiefgekühlten und verpackten Sachertorte angesprochen haben, tauchen wir nun in den Mikrokosmos eines Konditormeisters ein.

Der Konditormeister betreibt eine Konditorei mit einer Verkaufsstelle, an der ein Café angegliedert ist. Er hat noch einen Gesellen und zwei Auszubildende des Konditorenhandwerks beschäftigt. Für den Verkauf an der Theke ist seine Frau verantwortlich. Im Verkauf sind weiterhin eine Vollzeit- und zwei Teilzeitanestellte beschäftigt. Für den Cafébetrieb sind ferner noch zwei studentische Aushilfskräfte eingestellt.

Auch dieser Konditormeister hat sein Handwerk von seinem Vater erlernt und macht einen Umsatz von 300.000 €. Er ist Mitglied der örtlichen Innung und bekommt regelmäßig die neuen Vorschriften übersandt. Sein Tag beginnt morgens um vier, um Brot und Kleingebäck zu backen, um durch ein schlankes Sortiment an Brot und Kleingebäck seinen Umsatz halten zu können. Nachdem das Backen der bereits am Vorabend vorbereiteten Teiglinge am frühen Morgen erfolgt ist, beginnt er mit der Produktion der Feinen Backwaren. Zu seinem Sortiment von fünfzehn verschiedenen Torten gehört auch die Sachertorte.

Auch der Konditormeister hat wie sein Wettbewerber aus der Industrie alle produktbezogenen Vorschriften einzuhalten. Er hat bei der Produktion seiner Backwaren die Einhaltung aller Vorschriften sicherzustellen, seine Mitarbeiter stets zu schulen, die Buchhaltung auf dem neuesten Stand zu halten, den Rohstoffeinkauf zu leisten und noch vieles, vieles mehr zu erfüllen. Die meisten Bürotätigkeiten führt der Meister am Nachmittag durch, wenn er mit der Produktion der Feinen Backwaren fertig ist. Am späten Nachmittag setzt er zusammen mit dem Gesellen noch den Teig für den nächsten Morgen an, so dass dann der kurze Abend mit der Familie verbracht werden kann.

Nun hat der Konditormeister gehört, dass es seit kurzem ein neues Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) gibt. Er hatte von seiner Innung eine Kopie des Bundesgesetzblattes mit der Veröffentlichung der Vorschriften erhalten.

Der Handwerksmeister hatte vor fünfzehn Jahren seine Mittlere Reife gemacht, seine Lehre und Gesellenzeit mit besten Noten bestanden und auch seine Meisterprüfung hat er mit Bravour abgelegt. Unser Konditormeister ist auch sonst gesellschaftspolitisch sehr interessiert und engagiert sich in seiner knappen Freizeit in mehreren örtlichen Vereinen. Mit seiner guten Ausbildung geht er an das Lesen des LFGB heran.

Schon beim ersten Paragraphen zum Zweck des Gesetzes liest er im Absatz zwei, dass einige europäische Verordnungen umgesetzt werden sollen. Er fragt sich sofort, warum das denn notwendig ist, denn das weiß doch schon jeder Lehrling, dass EU-Verordnungen unmittelbar gelten und nicht mehr in das deutsche Recht umgesetzt werden müssen.

Sodann wird der Paragraph zwei mit seinen Begriffsbestimmungen gelesen. Er möchte unbedingt wissen, ob er mit seinen Produkten unter die Definition von Lebensmitteln fällt – was er natürlich aus seinem Selbstverständnis als Konditormeister schon längst nicht nur erahnt hat, sondern auch weiß. Erstaunt stellt er fest, dass schon zum zweiten Mal eine Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Erwähnung findet und auf den dortigen Lebensmittelbegriff verwiesen wird. Nun, diese Verordnung liegt ihm aber nicht vor. Auch bei der weiteren Lektüre des LFGB wird auf eine Fülle von EU-Verordnungen und -Richtlinien verwiesen, die ihm völlig unbekannt sind. Nachfragen bei den Kollegen zeigen, dass er wohl nicht alleine mit diesem Problem ist. Unserem braven Konditormeister fällt aber auf, dass häufig die Überschrift „Ermächtigungen“ auftaucht. Offensichtlich hat der Gesetzgeber gar nicht alles erfassen können und rechnet auch noch damit, dass er im Gesetz Vergessenes noch auf dem Verordnungswege regeln muss.

Am meisten interessiert unseren rechtschaffenen Handwerksmeister die Straf- und Bußgeldvorschriften des LFGB. Immerhin wird man mit einer Freiheitsstrafe von bis zu drei Jahren oder mit Geldstrafe bestraft, wenn z. B. gemäß § 58 Absatz 1 Ziffer 1 entgegen § 5 Absatz 1 Satz 1 ein Lebensmittel hergestellt oder behandelt wird. Und was steht im § 5 Absatz 1 Satz 1 des LFGB:

„Es ist verboten, Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr gesundheitsschädlich im Sinne des Artikels 14 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist. ...“



Aber leider hat der gute Konditormeister diese Verordnung nicht zur Hand. Da wir aber den geeigneten Zuhörer nicht im Dunklen tappen lassen wollen, hier die Erklärung:

„... Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie a) gesundheitsschädlich sind ...“

Also wissen wir jetzt, dass gesundheitsschädlich im Sinne des LFGB „gesundheitsschädlich“ und damit „unsicher“ gemäß der L-Basis-Verordnung bedeutet.

Unser Konditormeister hat natürlich noch nicht aufgegeben. Er war eine Zeit lang Schöffe beim örtlichen Amtsgericht und konnte sich noch sehr gut daran erinnern, dass es im Strafgesetzbuch einen Abschnitt mit Körperverletzungsdelikten gibt. Dieses Gesetz hat er noch von seinem Vater im Bücherregal stehen – schließlich gilt es schon seit 1871 in seinen wesentlichen Grundzügen – und er findet unter dem Paragraphen 223 Absatz 1 folgende Formulierung:

„Wer einen anderen körperlich misshandelt oder an der Gesundheit beschädigt, wird mit Freiheitsstrafe bis zu drei Jahren oder mit Geldstrafe bestraft.“

Nun wird es dem Konditormeister klar, dass aus seiner Sicht der Gesetzgeber im LFGB mit seinen Verweisungen ins EU-Recht nichts anderes meint, was schon im § 223 Absatz 1 StGB steht. Sowohl das Strafmaß als auch die Tatbestandsvoraussetzungen sind identisch.

Auch bei weiterer Lektüre der Strafvorschriften fragte sich der Konditormeister, ob nicht bereits durch andere Vorschriften des StGB und sonstige Vorschriften des Nebenstrafrechts bereits Strafvorschriften formuliert sind. Und dass man niemanden verletzen darf, lässt sich wohl auch schon aus den zehn Geboten des Alten Testaments ablesen und das sollte für jeden selbstverständlich sein.

Beruhigt lehnt sich unser Handwerksmeister abends in seinem Fernsehsessel zurück und sinniert, dass

man nur seinem Verstand folgen sollte, dann würde man wohl die meisten Vorschriften auch einhalten.

C: Schlussbetrachtung

Nachdem der Verfasser zugegebenerweise etwas pointiert aus der Sicht eines Industrieunternehmers und eines Handwerkers die Belastungen des täglichen Lebens durch Rechtsvorschriften dargestellt hat, stellt sich die Frage: Wie kann der Über- und Fehlregulierung vorgebeugt werden?

Die obersten Gebote des Lebensmittelrechtes, aber auch der allgemeinen Vorschriften des Strafrechtes, sind der Gesundheitsschutz und der Täuschungsschutz. Beide Gebote werden über die Vorschriften des StGB durch die Vorschriften der Körperverletzungs- und Vermögensdelikte abgedeckt. Sollte es dort zu Verfolgungslücken kommen, dann war stets auf unsere Rechtsprechung Verlass, die im Wege der Rechtsfortbildung die Lücken geschlossen hat.

Die Fülle der gesetzlichen Pflichten ist kaum noch zu überschauen und kann mit größten Schwierigkeiten nur von größeren Unternehmen im Wege der betrieblichen Arbeitsteilung und Spezialisierung erfüllt werden.

Durch die Diskussion über die Ketten- und Stufenverantwortung werden zunehmend Stimmen laut, dass die allgemein an alle Rechtsunterworfenen formulierten Pflichten nicht in gleichem Maße von allen eingehalten werden können. So wird der Konditor technisch und wirtschaftlich nicht in der Lage sein, von jeder Mehllieferung umfangreiche Rückstands- und Mykotoxinanalysen durchführen zu lassen und von allen Rohstoffen und fertigen Erzeugnissen Rückstellungsproben zu ziehen und zu lagern. Diese Pflichten werden jedoch vom Gesetzgeber von jedem Unternehmer unabhängig von der Größe seines Unternehmens abverlangt.

Eine bestenfalls ungewollte Strukturbereinigung der Märkte durch

den Gesetzgeber sind das Ergebnis der Regulierungswut unseres Gesetzes- und Ordnungsgebers.

Es stellen sich folgende Fragen:

Sind die geforderten Pflichten mittlerweile überzogen und unverhältnismäßig? Werden diese Pflichten stets nur unter dem Einfluss von Skandalen formuliert, um die politische Klasse zu exkulpieren? Hat das grundgesetzlich verbrieft Recht auf Gleichbehandlung bereits durch die überzogenen gesetzlichen Vorschriften und die Vollzugspraxis an Stellenwert verloren? Führen die überzogenen Rechtspflichten nicht zu einer Schlechterstellung von kleinen Betrieben gegenüber ihren größeren Wettbewerbern?

Die Antwort lautet: Ja!

Der Vorschlag, um das Problem zu lösen:

1. Jede neue Rechtsvorschrift muss auf ihre volkswirtschaftlichen, strukturellen und gesellschaftlichen Folgen hin geprüft werden.
2. Die Qualität der Rechtssätze muss erheblich verbessert werden.

Der Autor ist davon überzeugt, dass die meisten Vorschriften bei einer entsprechenden Prüfung nicht erlassen worden wären. ■



Frische Backwaren - ein Thema von gestern?

Heinrich Münsterjohann, Bremen

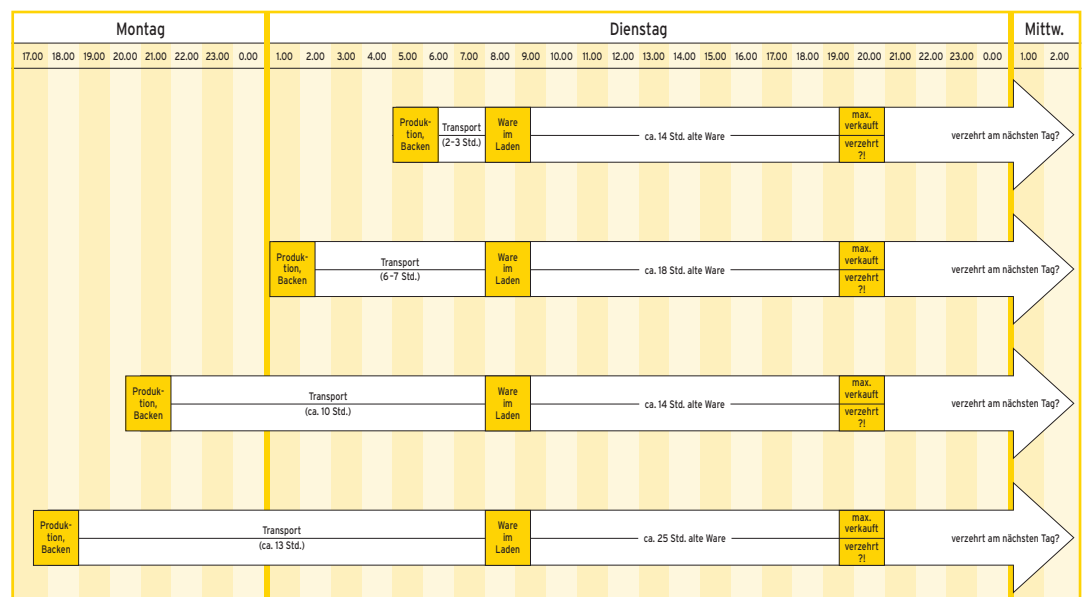
Unser Backhandwerk erlebt in den letzten Jahren drastische Veränderungen. Die Anzahl der Backbetriebe reduziert sich seit Jahren dramatisch, während die Zahl der Verkaufsstellen auf gleichem Niveau bleibt, bzw. leicht ansteigt. Weniger Unternehmer haben mehr Filialen. Diese immer stärker werdende Filia-

lisierung in der Branche macht ein neues Denken in Bezug auf die „Frische“ notwendig.

In der Vergangenheit wurde in der Backstube für eine Verkaufsstätte produziert. Heute wird eine Vielzahl von Filialen von einem größeren Produktionsstandort aus beliefert. Dieser logistische Aufwand steht oftmals im

Gegensatz zu dem Streben der Bäckereien, dem Kunden stets hochwertige, frische Backwaren anzubieten. In der nachfolgenden Übersicht wird deutlich, wie sehr sich die Produktionszeiten in den vergangenen Jahren nach hinten verschoben haben, um der wachsenden Anzahl von Filialen in puncto „pünktliche Belieferung“ gerecht zu werden.

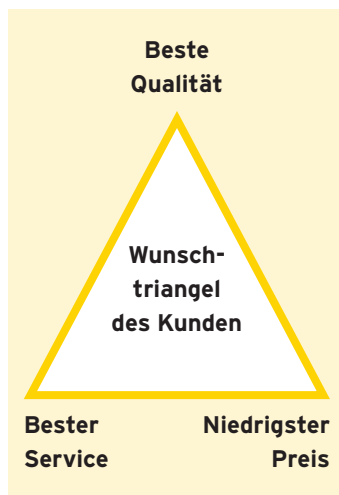
Veränderungen der Produktionszeiten im Backbetrieb



Wurden in der Vergangenheit z. B. die Feinen Backwaren „erst“ um ca. 5 Uhr am Verkaufstag produziert und in die Verkaufsstellen gebracht, so produzieren heute schon viele Betriebe diese Ware am Nachmittag bzw. Abend des Vortages. Diese Backware hat dann eine „Transportzeit“ von ca. 10–13 Stunden vor sich, bevor sie um 8 Uhr in der Filiale ankommt. Geht man nun davon aus, dass die Verkaufsstelle bis 20 Uhr geöffnet hat und im schlechtesten Fall ein Teil der Ware erst abends verkauft bzw. verzehrt wird, ist diese „frische“ Backware schon ca. 25 Stunden alt.

Aber es kommt noch dramatischer: Wird diese Ware vom Käufer dann erst am nächsten Tag verzehrt, was in der Praxis häufig vorkommt, ist das Gebäck schon ca. 2 Tage alt.

Was erwartet der Kunde?



Diese Darstellung stellt sehr vereinfacht die Wünsche der Kunden dar. Der Wunsch eines jeden Kunden ist immer die beste Qualität, der beste Service und der niedrigste Preis.

Aber was versteht man unter „beste Qualität“?

Einige Beispiele:

„Qualität ist die Erfüllung von Anforderungen. Über diese und deren Erfüllung entscheidet nur der Kunde.“

oder

„Die Kunden sind der Qualität verbunden und nicht dem Unternehmen.“

und zu guter Letzt

„Die Kunden, deren Erwartungen wir übertreffen, kommen wieder.“

Das letzte Zitat wird in der Zukunft an Bedeutung zunehmen, weil die Schwelle, jemanden nachhaltig kaufstimulierend beeindrucken zu können, in Zukunft höher wird. Dinge, die heute außergewöhnlich sind, werden morgen von Kunden als normal empfunden.

Vor Jahren waren die Hotelgäste von dem Täfelchen Schokolade auf dem Kopfkissen beeindruckt. Heute fällt es nur noch auf, wenn es nicht an dem gewohnten Platz liegt. Auch in unserer Branche müssen wir ständig nach neuen Serviceangeboten suchen, die die Erwartungen der Kunden übertreffen.

Immer neue Marktteilnehmer beanspruchen immer „dickere Stücke“ vom großen Kuchen aller Backwaren. Die Discountbäcker sind nicht mehr wegzudiskutieren. Diese Szene wird sich sicher hier und da noch bereinigen. Dennoch wird sich diese Form des Backwarenverkaufs an vielen Standorten im Markt etablieren. Die Discounter des LEH antworten auf die Discountbäcker mit eigenen Ladenback-Konzepten, um ebenfalls frische Backwaren zu Niedrigstpreisen zu offerieren.

Preisaggressive Backwaren-Angebote wachsen im LEH und die Selbstbedienung wird allgemein, so prognostizieren Analytiker, im Jahre 2006 auf einen Anteil von ca. 40 % steigen.

In vielen dieser Standorte der Discounter oder LEH-Backstationen werden Backwaren „frisch gebacken“. Aber eben nur gebacken.



Wo geht die Reise hin?

Die historische Glaubwürdigkeit eines Bäcker-Fachgeschäftes bezieht der Verbraucher nach wie vor aus der Verbindung „Backstube und Laden“.

Es gilt also, eine ganz neue Kultur des Ladenbackens zu entwickeln und zwar eine, die über die Forderungen nach einem Höchstmaß an Frische weit hinaus geht.

Das neue Zauberwort heißt „Frontfinishing“ = Backen im Laden. Nicht nur um die Produktion zu entlasten oder nachfrageorientiert und damit retourenschonend zu wirtschaften, sondern um Kompetenz und Kundenorientierung zu demonstrieren und das Fachgeschäft wieder zum unnachahmlichen Anziehungspunkt zu machen. Wir müssen die Erwartungen der Kunden in Zukunft übertreffen.

Frontfinishing aber ist mehr als simples „Ladenbacken“: es heißt vorbereiten, fertigen und veredeln vor den Augen der Kunden und geht damit weit über das klassische Ladenbacksortiment Brötchen und Kleingebäck hinaus. Je nach Ofenausstattung lässt sich selbst Brotbacken im Laden zelebrieren. Wer kennt nicht die unwiderstehliche Anziehungskraft eines ofenwarmen Brotes, das im wahren Sinn des Wortes zum Zugreifen in die Auslage gelegt wird.

Ein weites Feld für Frontfinishing bieten die Feinen Backwaren, weil diese sich nicht nur in mehreren Variationen, sondern auch über mehrere Stufen veredeln lassen.

Das erfolgreiche Umsetzen dieser Idee macht es für den Unternehmer erforderlich, dieses Konzept genau zu durchdenken und optimale Voraussetzungen dafür zu schaffen. Angefangen von einer durchdachten Logistik, sprich Anlieferung von z. B. halb gebackenen Backwaren über Lagerung im Standort bis hin zur Schaffung optimaler Voraussetzungen für das eigentliche Frontfinishing.

Hierzu bieten Ladenbauer, Ofenhersteller etc. heute bereits maßgeschneiderte Lösungen an. Nicht zu vernachlässigen ist die Auswahl der richtigen Mitarbeiter und deren Schulung.

Der Tagesablauf:

Wichtig für das korrekte Handling in der Filiale sind neben der sicheren Basisproduktion und festgelegten Arbeitsabläufen vor allem auch Backpläne, die zunächst ein vergleichsweise starres Gerüst im Tagesablauf sein sollten. Erst nach der Einarbeitung des Verkaufsteams kann die Vorschrift, den vorgegebenen Plan nicht verlassen zu dürfen, gelockert werden. Beispiele eines Backplanes:

Ablaufplan - Oslostraße

	Bleche	Belegung	Artikel	Achtung	Progr.	Gärraum/ Uhrzeit	Handhabung	Uhrzeit backen
1.	3 3	5 12	Baguette Petit Pan		6	nein	halbgebackene Baguette und Petit Pan auf Bleche setzen	6.30
2.	2 1	20 10	Laugencroissant Käse-Schinken-Croissant	evtl. Mohn/Sesam	8	nein	Laugencroissant und Käse-Schinken-Croissant maximal 15 Min. antauen	6.50
3.	2 1 1	12 12 15	Laugenzweck Laugenzweck Laugenzweck	5 Mohn/Sesam	3	nein	Laugengebäck nur kurz antauen lassen - höchstens 10 Minuten, mit Salz und Mohn/ Sesam bestreuen	7.20
4.	2	11	Plunder-Schnecken		7	nein		8.00
5.	2	11	Quark-Hörnchen		1	nein	nach dem Backen mit Puderzucker besieben	8.15
	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓

Zusammenfassung:

Der Kunde wird zunehmend bewusst oder unbewusst zwischen Beschaffungseinkauf und Erlebniseinkauf differenzieren. Das Backen und das „Frontfinishing“ im Laden bieten eine Lösung, auf diese Bedürfnisse einzugehen. Es ist somit ein Baustein zur zukünftigen Positionierung des Bäckerfachgeschäftes als Garant für absolute Backwarenfrische und herausragende Servicequalität.

Um unsere Kunden immer wieder aufs Neue an uns zu binden, ist es erforderlich, sich permanent mit neuen Vermarktungs-, Service- und weiteren Dienstleistungsideen zu beschäftigen, die die Erwartungen der Kunden übertreffen.

Folgende Stärken des Backwarenfachgeschäftes gilt es in Zukunft gegenüber dem Wettbewerb stärker auszubauen:

Dieser Backplan stellt einen Art Checkliste für die Verkäuferin dar, was alles zu tun und zu beachten ist, damit am Ende ein tadelloses und absolut frisches Produkt zum richtigen Zeitpunkt angeboten werden kann.

Geht nicht, gibt's nicht

Einige Unternehmer der Backbranche glauben, dass „ihre“ Verkäuferinnen das nicht können. Sicher sind nicht alle Menschen gleichermaßen begabt. Wir wissen aber, dass gerade diese Verkäuferinnen zu Hause die leckersten Gebäcke zaubern! Warum

sollten sie es – zumal bei entsprechender, fachlich fundierter Einweisung und Schulung – dann nicht auch im Laden gleichermaßen können?

Die Zubereitung von Snacks, angefangen bei belegten Brötchen, trauen wir Verkäuferinnen doch auch zu. Und wo ist bitte der Unterschied zwischen dem Schneiden einer Tomate für ein Brötchen und dem Schneiden einer Orange oder Kiwi, um zum Beispiel ein Stück Plunder im Laden frisch zu belegen und zu veredeln? Weshalb soll eine Verkäuferin am heimischen Herd einen Tortenguss verarbeiten können und nicht auch im Laden?

Welche Gebäcktypen eignen sich am besten?

Für erfolgreiches Backen im Laden, bzw. Frontfinishing, steht eine abwechslungsreiche Auswahl an Feingebäck-Typen zur Verfügung, die alle unterschiedliche Lösungen und Nutzen bieten. Nach speziellen Rezepturen lassen sich sowohl Feingebäcke aus Teigen als auch aus Massen einsetzen. Neue Einweg-Backformen erleichtern in vielen Fällen das Handling.

Ein paar Beispiele:

Gebäcktyp	Vorteil / Nutzen
Gebäcke ohne Gare	■ kein Gärschrank nötig, kein Risiko für die Verkäuferin
Gebäcke mit kurzer Backzeit	■ schnell verfügbar, keine Wartezeit für den Kunden
Gebäcke in Gebäckkapsel	■ zeitaufwendiges Schneiden entfällt
vorgebackener, dekorierter Plunder	■ keine Kühlung, kurze Backzeit
halbgebackene Butterkuchen	■ kein Dekorieren mehr nötig, in 5 Min. gebacken und verkaufsfertig
in einer Form halbgebackene runde Butterkuchen	■ kein Dekorieren nötig, 2 Tage ohne Kühlung auf Vorrat im Laden, zeitaufwendiges Schneiden entfällt
Blätterteiggebäcke	■ keine Gare
Quarkteig-Gebäcke mit Frucht	■ keine Gare, Frucht wird einfach im Laden aufgespritzt, Frischeffekt
Torteletts	■ Aktion im Laden
Gebäcke mit Wertstufenveredelung	■ der Kunde hat die Wahl

1. **Der persönliche Bedienungsvorverkauf**
2. **Der einzigartige Erlebniseinkauf**
3. **Absolute Verkaufsfrische und Verzehrfrische**
4. **Polarisierende Warenpräsentation**
5. **Täglich höchste Backwarenqualität**
6. **Innovationskraft im Sortiment**
7. **Gestaltung des Ladens als Kommunikations- und Erlebnisbühne – der Tresen ist die Bühne**

Abenteuer Allergen- kennzeichnung

Kompass und Karte für den Dschungel der neuen Pflichtangaben

Tobias Teufer und Dr. Moritz Hagenmeyer,
KROHN Rechtsanwälte, Esplanade 41, 20354 Hamburg

Zusammenfassung

Die Richtlinie 2003/89/EG ändert das Recht der Kennzeichnung für Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen können; die LMKV ist entsprechend angepasst worden. Die Autoren stellen die neuen Bestimmungen vor, zeigen einige Probleme dieser Normen und mögliche Lösungen auf, und geben praktische Empfehlungen zur Rechtsanwendung.

Summary

Directive 2003/89/EC changes the law of declaration of ingredients which can trigger allergic reactions; the German Food Labelling Ordinance has been adapted accordingly. The authors present the new stipulations, show some problems of these clauses and possible solutions, and give practical recommendations for the application of the law.

Keywords: Allergenkennzeichnung Richtlinie 2003/89/EG; allergene labelling, Directive 2003/89/EC

Wer sich länger mit lebensmittelrechtlicher Gesetzgebung beschäftigt, kennt das Gefühl: Allmählich stellt man allergische Reaktionen an sich und anderen fest. Ausgelöst werden die Symptome durch überwiegend schlecht formulierte und oft nicht zu Ende gedachte Bestimmungen, die unzureichend aufeinander abgestimmt sind, in sich

nicht ordentlich zusammenpassen und ihren zunehmend weltfremden Zweck meist gar nicht erreichen können. Das Gestrüpp der lebensmittelkennzeichnungsrechtlichen Normen hat sich längst zum Dschungel ausgeweitet, ständig kommen neue, schlingpflanzenartige Vorschriften hinzu, ausgeholt wird so gut wie gar nicht und die wenigsten Praktiker können das

Dickicht noch halbwegs überschauen. Mit den aktuellen Allergenkennzeichnungspflichten hat der Gesetzgeber den Dschungel erneut dicht aufgeforstet. Hier jagt eine Ausnahme die andere und manch einer verlangt nach Kompass und Karte, um sich zurechtzufinden. Diesen Wunsch zu erfüllen, ist das Ziel der Autoren: Auf in das Abenteuer Allergenkennzeichnung!

I. Einleitung

Allergische Körperreaktionen können beim Menschen zu Unwohlsein, zum Teil auch zu massiven Beschwerden bis hin zum Tode führen¹. Es ist seit langem bekannt, dass Lebensmittel allergische Reaktionen auslösen können². Die Ernährungswissenschaft schätzt das allergene Potenzial einer Reihe von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelbestandteilen als besonders problematisch ein³. Für diese Stoffe und daraus hergestellte Zutaten wird deshalb auf Gemeinschaftsebene und in Deutschland eine Kennzeichnungspflicht vorgeschrieben⁴. Derartige Substanzen werden im Folgenden als „Allergene“ oder „allergen“ bezeichnet.

Grundlage der so genannten „Allergenkennzeichnung“, die auch sonstige durch Lebensmittel hervorgerufene Unverträglichkeiten erfasst, ist die Richtlinie 2003/89/EG vom 10. 11. 2003⁵. Diese Änderungsrichtlinie er-

gänzt die Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG⁶ unter anderem um eine Kennzeichnungspflicht für Zutaten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen zu Überempfindlichkeiten führen können. Die allergenen Zutaten sind im Anhang IIIa der Richtlinie aufgelistet. Die Allergenkennzeichnung ist im November 2004 durch die Dritte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Bereiche⁷ in das nationale Recht umgesetzt worden. Dementsprechend finden sich die allergenen Zutaten des Anhangs IIIa der Richtlinie jetzt auch in der Anlage 3 LMKV. Gemäß § 10a Abs. 9 LMKV gilt für die zugehörigen Kennzeichnungspflichten eine Übergangsfrist bis zum 24. November 2005. Nach diesem Datum ist die Allergenkennzeichnung von Lebensmittelzutaten auf dem Enderzeugnis verpflichtend; vor diesem Zeitpunkt produzierte Lebensmittel können allerdings noch zeitlich unbegrenzt verkauft werden.

II. Grundsatz der Kenntlichmachung von Zutaten, insbesondere allergener Zutaten

Ausgangspunkt aller aktuellen Kennzeichnungsregelungen im Lebensmittelrecht ist der Grundsatz, dass dem Verbraucher die Zutaten eines Lebensmittels bekannt gemacht werden sollen⁸. Dieser Grundsatz ergibt sich bereits aus dem zentralen Ziel des Lebensmittelkennzeichnungsrechts, der Verbraucherinformation⁹. Für Allergiker hat die Zielsetzung große Bedeutung. Die besondere Kenntlichmachung allergener Zutaten im Lebensmittel soll den Allergiker davor schützen, Lebensmittel zu konsumieren, die speziell für ihn Risiken bergen, obwohl sie allgemein sicher sind. Bislang haben viele Allergiker auf den Verzehr bestimmter nicht mit einer Kennzeichnung versehener Lebensmittel bewusst verzichtet, um gar nicht erst das Risiko einer allergischen Reaktion einzugehen. Nach Einführung der Kennzeichnungspflicht können diese Menschen mit größerer Sicherheit davon ausgehen, dass Erzeugnisse tatsächlich keine allergenen Stoffe enthalten, sofern sie nicht entsprechend gekennzeichnet sind. Die Kenntlichmachung von Allergenen soll auf diesem Wege das Verbrauchervertrauen stärken und kann damit neben finanziellen Belastungen für die Hersteller theoretisch auch wirtschaftliche Vorteile mit sich bringen. Ob die Allergiker die neuen Kennzeichnungsregeln annehmen und in Zukunft kraftvoller in verarbeitete Lebensmittel beißen werden, bleibt allerdings abzuwarten.

Mit der nochmaligen Verschärfung der Kennzeichnungserfordernisse bestätigt der Gesetzgeber jedenfalls die Grundtendenz, die auch verschiedenen anderen aktuellen Änderungen des Kennzeichnungsrechts zugrunde liegt¹⁰. Hinzu kommt, dass zahlreiche Ausnahmen vom Grundsatz der Kennzeichnungspflicht für Zutaten nach dem bisherigen Recht

durch die Richtlinie 2003/89/EG ebenfalls abgeschafft werden. Die wichtigste dieser früheren Ausnahmen ist die so genannte „25%-Regel“¹¹. Danach musste eine zusammengesetzte Zutat im Zutatenverzeichnis nicht in ihre Bestandteile zerlegt werden, wenn für sie eine vorgeschriebene oder eine verkehrsbliche Verkehrsbezeichnung verwendet wurde und sie weniger als 25 % des Gesamtgewichts des Enderzeugnisses ausmachte¹².

Trotz dieser vermeintlichen „Vereinfachungen“ durch Streichung von Ausnahmetatbeständen ist auch das aktuelle Kennzeichnungsrecht mit den neuen Vorschriften zur Allergenkennzeichnung von einem zunehmend komplexen Zusammenspiel verschiedener Regel-, Ausnahme- und Gegenahmetatbestände geprägt.

III. Ernährungswissenschaftlicher Hintergrund der Allergenkennzeichnung

Lebensmittelallergien sind vom Immunsystem gesteuerte Abwehrreaktionen des zuvor sensibilisierten menschlichen Körpers gegen ein allergenes Nahrungsmittel¹³. Beim ersten Kontakt des Körpers mit der allergenen Substanz, meist ein Protein, bildet das menschliche Immunsystem ein Antikörperprotein zur Verteidigung. Äußere Symptome treten in dieser Phase noch nicht auf. Das Antikörperprotein wird an spezifische Rezeptoren angebunden und bei jedem neuen Kontakt mit dem Allergen aktiviert. Die Folge sind dann äußerlich bemerkbare Erscheinungen wie Übelkeit, Verdauungsstörungen, Hautausschlag oder Atembeschwerden¹⁴. Die gefährlichste Reaktion ist ein durch die Allergie hervorgerufener Schockzustand, in dem der Blutdruck plötzlich sinkt und sich die Herzfrequenz stark erhöht; wird ein solcher Schockzustand nicht schnell behandelt, drohen Bewusstlosigkeit und im Extremfall sogar der Tod¹⁵.

1 | Vgl. nur Elmadfa/Leitzmann, *Ernährung des Menschen*, 3. A. 1998, S. 554.

2 | Hahn u. a., *Ernährung*, 2005, S. 464; Biesalski u. a. (Hrsg./Bruckbauer/ Karl/Ring, *Ernährungsmedizin*, 3. A. 2004, S. 468; Elmadfa/Leitzmann, *Ernährung des Menschen*, 3. A. 1998, S. 554; Hammerl, *ZLR* 2000, 723.

3 | Vgl. etwa Hahn u. a., *Ernährung*, 2005, S. 464 ff.

4 | Die Vorschriften zur Pflichtkennzeichnung ergeben sich aus der RL 2003/89/EG (ABl. Nr. L 308 v. 25. 11. 2003, S. 15) sowie aus der im nationalen Recht entsprechend ergänzten LMKV (BGBl. I 1981, 1625, 1626 zuletzt geändert durch Art. 1 IV v. 18.5.2005, BGBl. I, 1401). Die allergenen Zutaten finden sich im Anhang IIIa bzw. der Anlage 3. Allergene Zutaten sind danach: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Sellerie, Senf, Sesamsamen sowie die jeweils daraus hergestellten Erzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder ml/l, als SO₂ angegeben.

5 | ABl. L 307/15 v. 25. 11. 2003.

6 | ABl. L 109 v. 6. 5. 2000.

7 | BGBl. I 2004, 2799 ff.

8 | Vgl. Erwägungsgrund Nr. 1 zur Richtlinie 2003/89/EG: Die Verbraucher sollen „durch Angabe aller Zutaten in der Etikettierung in angemessenem Umfang informiert werden“.

9 | Vgl. EuGH *ZLR* 1998, 454, 458 – Goerres; Zipfel/Rathke, *Lebensmittelrecht*, C 104, Vorb. Rn. 11; Hagenmeyer, *LMKV-Kommentar*, Einl. Rn. 1.

10 | Dazu allg. Hagenmeyer, *LMKV-Kommentar*, Einl. Rn. 10 ff.

11 | Vgl. Zipfel/Rathke, *Lebensmittelrecht*, C 104, § 6 Rn. 42 f.; Hagenmeyer, *LMKV-Kommentar*, § 6 LMKV Rn. 26.

12 | Zur Nachfolgeregelung näher unter IV. 9.

13 | Vgl. Hahn u. a., *Ernährung*, 2005, S. 464; Biesalski u. a. (Hrsg./Bruckbauer/ Karl/Ring, *Ernährungsmedizin*, 3. A. 2004, S. 469; Elmadfa/Leitzmann, *Ernährung des Menschen*, 3. A. 1998, S. 554.

14 | Siehe nur Hahn u. a., *Ernährung*, 2005, S. 464.

15 | Elmadfa/Leitzmann, *Ernährung des Menschen*, 3. A. 1998, S. 554, weisen aber auch darauf hin, dass es aufgrund von Nahrungsmittelallergien sehr selten zu Todesfällen kommt.

Allergische Reaktionen können durch nahezu alle Lebensmittel ausgelöst werden¹⁶. In der Wissenschaft sind jedoch eine Reihe von Stoffen festgestellt worden, die sehr viel häufiger als andere zu Allergien führen: An der Spitze der allergenen Stoffe steht die Kuhmilch, gefolgt von Hühnereiern, Fisch und Schalentieren sowie Zitrus- und Hülsenfrüchten¹⁷. Bekannt ist auch das allergene Potenzial fast aller Nüsse¹⁸. Hinzu kommen weitere Substanzen, die ebenfalls Eingang in die Liste in Anlage 3 LMKV gefunden haben¹⁹. Nach aktuellen Forschungsergebnissen sind die betreffenden Stoffe jedoch nicht in allen Formen und nach allen Zubereitungsarten gleich riskant²⁰. Spezielle Behandlungen von Lebensmitteln können dazu führen, dass ihr allergenes Potenzial weitgehend wegfällt. Aufgrund dieser Erkenntnisse nimmt die zuletzt in Kraft getretene Richtlinie 2005/ 26/EG²¹ bestimmte verarbeitete Stoffe wieder aus der Liste der allergenen Zutaten des Anhangs IIIa der Richtlinie 2003/89/EG heraus²².

IV. Kennzeichnung und Kenntlichmachung von allergenen Zutaten

1. Pflicht zur Kenntlichmachung als Ausgangspunkt der Zutatenkennzeichnung

Erklärter Ausgangspunkt der Deklarationserfordernisse ist gemäß den Erwägungsgründen 9 bis 11 der Richtlinie 2003/89/EG der Grundsatz, allergene Zutaten dem Verbraucher kenntlich zu machen²³. Dadurch soll der Käufer beurteilen können, welche Allergierisiken mit dem Verzehr eines Lebensmittels verbunden sind. *Kenntlichmachung* bedeutet also besondere Information auf der Fertigpackung. Der Begriff ist nicht gleichbedeutend mit dem herkömmlichen Begriff der *Kennzeichnung* im Sinne von Pflichtangaben²⁴. Denn nach dem neuen Recht muss eben nicht jede Zutat, auch nicht jede allergene Zutat, gesondert hervorgehoben werden. Erst recht ist keine Warnung oder gar separate Ausweisung allergener Zutaten er-

forderlich. Enthält etwa die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses einen Hinweis auf das allergene Potenzial, kann eine weitere Hervorhebung der allergenen Zutat unterbleiben²⁵. Ein Beispiel dafür sind Eiernudeln, die unter dieser Verkehrsbezeichnung im Supermarkt verkauft werden. Hier weiß der Verbraucher, dass Eier drin sind, wo Eiernudeln drauf steht. Das gilt ebenso für ein Milchbrötchen, zu dessen Herstellung Laktose als Trägerstoff einer Zutat verwendet worden ist. Die Verkehrsbezeichnung gibt bereits Auskunft über das allergene Potenzial des Lebensmittels. Entscheidend ist also eine zweckmäßige *Kenntlichmachung* der Zutaten eines Lebensmittels; im Regelfall kann sie schon durch eine ausdrückliche Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis erreicht werden²⁶.

Gesetzlicher Ausgangspunkt der Zutatenkennzeichnung auf Fertigpackungen, um die es hier schwerpunktmäßig gehen soll, ist § 3 Abs. 1 Nr. 3 LMKV. Danach müssen alle Zutaten eines Lebensmittels in einem Verzeichnis auf der Fertigpackung aufgeführt werden. Was eine Zutat ist, bestimmt § 5 LMKV. Nach § 5 Abs. 1 Satz 1 LMKV ist eine Zutat „jeder Stoff, einschließlich der Zusatzstoffe, der bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist.“ Nach § 5 Abs. 1 Satz 2 LMKV gelten die Zutaten einer zusammengesetzten Zutat ebenso als Zutaten des Enderzeugnisses. Für allergene Zutaten gibt es nach diesem Grundsatz keine Möglichkeit, über den so genannten „Carry-over-Effekt“²⁷ ungekennzeichnet in das Enderzeugnis zu gelangen²⁸. Auch die allergene Zutat einer im übrigen nicht-allergenen zusammengesetzten Zutat ist selbst stets Zutat des Enderzeugnisses und damit gesondert zu kennzeichnen, wenn nicht die sogleich zu behandelnden Ausnahmetatbestände greifen.

Die Ausnahmen vom allgemeinen Kennzeichnungserfordernis für Zutaten ergeben sich aus § 5 Abs. 2 Nr. 1

bis 6 LMKV; hier werden die problematischsten Kategorien näher beleuchtet: Verarbeitungshilfs- und ihnen gesetzlich gleichgestellte Stoffe sowie Trägerstoffe und Lösungsmittel. Als Exkurs wird die Problematik der unbeabsichtigten Beimischung allergener Stoffe behandelt. Zu den von § 5 Abs. 2 LMKV umfassten Ausnahmen vom Zutatensbegriff gibt es im Zusammenhang mit der Allergenkennzeichnung in § 5 Abs. 3 LMKV eine Gegen Ausnahme, die jedoch ebenfalls wiederum eine Einschränkung enthält. Um die zwingende Allergenkennzeichnung nach § 5 Abs. 3 LMKV soll es zunächst gehen.

2. Die Zutatensfiktion für allergene Stoffe (§ 5 Abs. 3 LMKV)

Die sogleich näher zu beleuchtenden Ausnahmen vom Zutatensbegriff

durch § 5 Abs. 2 Nr. 1 bis 6 LMKV werden hinsichtlich der Nummern 2 bis 6 durch den mit der Änderungsverordnung vom November 2004²⁹ neu in die LMKV eingefügten § 5 Abs. 3 LMKV für allergene Stoffe wieder aufgehoben³⁰. Die Stoffe des § 5 Abs. 2 Nr. 2 bis 6 LMKV müssen nämlich gemäß § 5 Abs. 3 1. Halbs. LMKV ausnahmsweise doch als Zutaten gekennzeichnet werden, wenn sie aus Zutaten der Anlage 3 LMKV hergestellt worden sind. Sie bleiben dann von Gesetzes wegen Zutaten und werden dementsprechend als kennzeichnungspflichtig behandelt. Aber auch zu dieser Regelung gibt es eine Ausnahme: Nach § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV müssen allergene Stoffe nicht gekennzeichnet werden, wenn die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Potenzial schließen lässt, wie es aus

16 | Vgl. Elmadfa/Leitzmann, *Ernährung des Menschen*, 3. A. 1998, S. 554. Aus diesem Grund bezeichnen Kessner/Maschkowski, *ernährung im fokus 2005*, S. 233, die Beschränkung der kennzeichnungspflichtigen Stoffe in Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG auf zwölf „Hauptallergene“ als problematisch.

17 | Hahn u.a., *Ernährung*, 2005, S. 464; Biesalski u.a. (Hrsg.)/Bruckbauer/Karl/Ring, *Ernährungsmedizin*, 3. A. 2004, S. 469 mit Hinweis darauf, dass es in den verschiedenen Altersgruppen und in verschiedenen Regionen je nach Ernährungsgewohnheit erhebliche Unterschiede hinsichtlich der Häufigkeit allergischer Reaktionen gibt.

18 | Vgl. Hahn u.a., *Ernährung*, 2005, S. 464.

19 | *Allergene Zutaten nach Anhang IIIa sind: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Sellerie, Senf, Sesamsamen sowie die jeweils daraus hergestellten Erzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder ml/l, als SO₂ angegeben.*

20 | Vgl. RL 2005/26/EG, ABl. Nr. 75 vom 22. 3. 2005, Erwägungsgrund 4 auf S. 33.

21 | ABl. Nr. 75 vom 22. 3. 2005, S. 33, berichtigt ABl. Nr. 180 vom 12.7.2005.

22 | *Nach der Fünften Verordnung zur Änderung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, vgl. Bundesrat-Drucks. 608/05 v. 4. 8. 2005, werden die gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben mit Wirkung ab dem 25. 11. 2005 in die LMKV übernommen werden.*

23 | Hagenmeyer, *LMKV-Kommentar*, Einl. Rn. 16 mit Verweis auf das Weißbuch der EU-Kommission aus dem Jahr 2000.

24 | *So spricht auch Art. 6 Abs. 10 der RL 2000/13/EG, der den Kennzeichnungserfordernissen für Allergene zugrunde liegt, lediglich von einem „deutlichen Hinweis“; vgl. auch die zu Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG herausgegebenen „Guidelines“ der Kommission, S. 3.*

25 | Vgl. nur Hasselblatt/Eggers, *MAH Gewerblicher Rechtsschutz*, 2. A. 2005, § 33 Rn. 95.

26 | *Dieses Prinzip entspricht der Ausnahme von der Pflicht zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gemäß § 9 Abs. 8 Nr. 2 LMKV.*

27 | *Näher zum „Carry-over-Effekt“: Horst, Verbraucherinformationen bei verpackten Lebensmitteln*, 1988, S. 52 Fn. 205.

28 | *Ebenso Hasselblatt/Eggers, MAH Gewerblicher Rechtsschutz*, 2. A. 2005, § 33 Rn. 95.

29 | *Dritte Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften vom 10. 11. 2004, BGBl. I 2004, 2799 ff.*

30 | *Die Formulierung des § 5 Abs. 3 LMKV „aus Zutaten der Anlage 3“ ist etwas unklar. Die Vorschrift umfasst nach Sinn und Zweck auch die Ausgangserzeugnisse der Anlage 3, wobei diese in der Regel gar nicht von den Ausnahmeregelungen des § 5 Abs. 2 Nr. 2 bis 6 LMKV profitieren werden, so zurecht Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 110, § 5 LMKV Rn. 22.*

Anlage 3 LMKV hervorgeht (Beispiel Milchbrötchen, s.o.).

Hinsichtlich der zuletzt erwähnten Gegen Ausnahme besteht ein Unterschied zwischen den deutschen und den gemeinschaftsrechtlichen Regelungen. Während § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV alle Ausnahmetatbestände des § 5 Abs. 2 Nr. 2 bis 6 LMKV betrifft, bezieht sich Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG ausdrücklich nicht auf Verarbeitungshilfsstoffe³¹, da diese Stoffe dort unabhängig von ihrer Zusatzstoffeigenschaft prinzipiell als kennzeichnungspflichtig eingestuft werden, sofern sie allergene Substanzen aufweisen; eine Kenntlichmachung über die Verkehrsbezeichnung soll danach für diese Stoffe nicht genügen. Gemäß § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV hingegen kann im nationalen Recht der deutliche Hinweis der Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das Allergen ausreichen³². Für die formal von den Vorgaben der Richtlinie abweichende Umsetzung durch § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV sprechen Sinn und Zweck des Allergenkennzeichnungsrechts. Schutzziel der Allergenkennzeichnung ist allein die *Kenntlichmachung* allergener Stoffe für den Verbraucher. Eine solche Kenntlichma-

chung kann ohne weiteres, ja vermutlich sogar besser über die Verkehrsbezeichnung erfolgen, auf die der Verbraucher wegen ihres produktbeschreibenden Charakters zuallererst und ganz besonders achtet. Das erkennt das europäische Recht im Übrigen für die sonstigen Anwendungsfälle der Allergenkennzeichnung an. Die Wertung des Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG enthält letztlich einen Widerspruch in sich, wenn allergene Verarbeitungshilfsstoffe dort anders behandelt werden als sonstige allergene Zutaten, ohne dass eine Begründung für diese Differenzierung erkennbar wäre. Die zur Erleichterung der Anwendung von Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG erarbeiteten „Guidelines“ der EU-Kommission bestätigen diesen Widerspruch, liefern jedoch ebenfalls keine Begründung³³. Weil Sinn und Zweck der Allergenkennzeichnung klar für die Interpretation der Regelung durch den deutschen Gesetzgeber sprechen, sollte Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG entsprechend teleologisch reduziert werden, so dass Verarbeitungshilfsstoffe, die allergene Substanzen aufweisen, nicht besonders gekennzeichnet werden müssen, wenn bereits die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses

Aufschluss über das allergene Potenzial des Lebensmittels gibt.

Im Zusammenhang mit § 5 Abs. 3 2. Hs. LMKV bleibt zudem unklar, welche Bedeutung die Formulierung „schließen lässt“ haben soll³⁴. Fraglich ist insoweit, ob der Hinweis in der Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses die genaue Bezeichnung des allergenen Stoffes wie aus der Anlage 3 LMKV ersichtlich enthalten muss, oder ob es ausreicht, dass der Verbraucher einen Zusammenhang zwischen der Verkehrsbezeichnung und dem allergenen Potenzial der Zutat erkennen kann. Letztere Auslegungsvariante ist zutreffend, da die Liste in Anlage 3 LMKV keine feststehenden Bezeichnungen für allergene Zutaten enthält. Sie zählt vielmehr die potenziell riskanten Grundstoffe auf, wobei jeweils der Zusatz „und daraus hergestellte Erzeugnisse“ angehängt ist. Es kommt also mit Blick auf den Regelungszweck von § 5 Abs. 3 und Anlage 3 LMKV entscheidend darauf an, dass der Verbraucher durch die Verkehrsbezeichnung auf einen allergenen Grundstoff der Anlage 3 LMKV so deutlich hingewiesen wird, dass er das Allergierisiko erkennen kann. Bei dem Grundstoff Milch ist das z. B. dadurch möglich, dass die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses einen der Begriffe „Milch“, „Käse“, „Butter“, „Quark“ oder „Joghurt“ enthält³⁵.

Grundlage der soeben behandelten Regelung des § 5 Abs. 3 LMKV ist § 5 Abs. 2 LMKV, der bestimmte Stoffe aus dem Zutatenbegriff des § 5 Abs. 1 LMKV und damit von der allgemeinen Zutatenkennzeichnungspflicht ausnimmt. Anwendungsprobleme ergeben sich im Rahmen des § 5 Abs. 2 LMKV in der Praxis vor allem in Bezug auf Verarbeitungshilfsstoffe (3.) und auf Trägerstoffe und Lösungsmittel (4.). Nach einer kurzen Vorstellung der weiteren Ausnahmen des § 5 Abs. 2 LMKV (5.), soll es zudem um das Problem der unbeabsichtigten Beimischungen allergener Stoffe gehen

(6.), das regelmäßig im Zusammenhang mit den hier behandelten Kennzeichnungsregelungen diskutiert wird.

3. Kennzeichnung von Verarbeitungshilfsstoffen (§ 5 Abs. 2 Nr. 3 LMKV)

Gemäß § 2 Abs. 3 Satz 3 Nr. 1 LFGB werden die dort definierten „Verarbeitungshilfsstoffe“ – in Übereinstimmung mit dem europäischen Zusatzstoffrecht³⁶ – als Nicht-Zusatzstoffe aus den Regelungen für Zusatzstoffe ausgenommen. Nach alter Rechtslage waren Zusatzstoffe in der Gestalt so genannter „technischer Hilfsstoffe“ aufgrund von § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG von der Zulassungspflicht für Zusatzstoffe ausgenommen. Als technische Hilfsstoffe³⁷ galten danach Zusatzstoffe, die einem Lebensmittel oder einer Zutat des Lebensmittels während der Produktionsphase beigegeben, dann aber wieder aktiv entfernt wurden, so dass sie im Enderzeugnis entweder überhaupt nicht mehr oder nur noch in technisch unvermeidbarer Restmenge, jedoch ohne gesundheitlich bedenkliche, technologische, geschmackliche oder sonstige Wirkung, enthalten waren³⁸. § 2 Abs. 3 Satz 3 Nr. 1 LFGB übernimmt den Grundgedanken dieser Regelung, fordert jedoch – in Übereinstimmung mit Fn. 1 zu Art. 1 Abs. 3 lit. a der Richtlinie 89/107/EWG und Art. 6 der Richtlinie 2000/13/EG – gegenwärtig³⁹ nicht mehr, dass die nun als Verarbeitungshilfsstoffe bezeichneten Substanzen aktiv entfernt werden müssen. Die Stoffe können also im Enderzeugnis vorhanden sein, sie dürfen dort aber keinerlei technologische Wirkung mehr aufweisen. Dann gelten sie aufgrund der Ausnahmebestimmung nicht als Zusatzstoffe.

Anknüpfend an die Regelungen zum Begriff der Zusatzstoffe stellt § 5 Abs. 2 Nr. 3 LMKV zunächst noch für § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG, nunmehr auch für § 2 Abs. 3 Satz 3 Nr. 1 LFGB klar, dass Verarbeitungs-

31 | Zum Begriff vgl. IV. 3.

32 | Da die ergänzte LMKV die Umsetzung der nicht unmittelbar geltenden RL 2000/13/EG ist, wird man für Deutschland die Regelung des § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV – trotz des formalen Abweichens von der gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben – als verbindlich ansehen müssen.

33 | Vgl. die „Guidelines“ der EU-Kommission zur Anwendung von Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG, S. 3.

34 | So zurecht auch Stellungnahme des BLL zu den Entwürfen einer Dritten und Vierten Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen – Stand 5. Juli 2004, S. 3.

35 | Das bestätigen die „Guidelines“ der EU-Kommission zur Anwendung von Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG, in deren durch die Allergenkennzeichnung veränderten Form, vgl. dort S. 3; vgl. auch Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 110, § 3 LMKV Rn. 29c.

36 | Art. 1 Abs. 3 lit. a Zusatzstoff-Rahmen-RL 89/107/EWG.

37 | Technische Hilfsstoffe wurden früher treffend auch „Verschwindstoffe“ genannt, vgl. Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 100, § 11 LMBG Rn. 33 ff.

38 | Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 100, § 11 LMBG Rn. 40; vgl. zu den Kriterien ausführlich Bergmann, ZLR 2003, 628.

39 | Achtung: Die bislang nur im Entwurf vorliegende neue Zusatzstoff-Verordnung der EU (Dok. WGA/004/03 rev10, Stand 2. 2. 2005) sieht wieder einen Wechsel zur alten deutschen Rechtslage vor. Tritt dieser Entwurf unverändert in Kraft, dann kann zulassungs- und kennzeichnungsfreier Verarbeitungshilfsstoff nur noch eine Substanz sein, die während des Produktionsprozesses wieder aktiv entfernt wird.

hilfsstoffe nicht als Zutat gekennzeichnet werden müssen. Bei Stoffen, die dem Lebensmittel im Produktionsprozess zugesetzt werden, im Enderzeugnis jedoch – z. B. aufgrund aktiver Entfernung – überhaupt nicht mehr vorhanden sind, ist dies eine logische Folge. Sie können schon deshalb keine Zutat i. S. d. § 5 Abs. 1 S. 1 LMKV sein, weil sie im Enderzeugnis vollständig fehlen⁴⁰.

Den Hilfsstoffen stellt § 5 Abs. 2 Nr. 6 LMKV durch einen Verweis auf § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG, nunmehr § 2 Abs. 3 Satz 3 Nr. 1 LFGB, Nicht-Zusatzstoffe gleich⁴¹, die denselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe haben, die also im Enderzeugnis nur noch in vollständig wirkungsloser Form vorhanden sind⁴². Auch diese Nicht-Zusatzstoffe müssen daher grundsätzlich nicht im Zutatenverzeichnis gelistet werden.

4. Kennzeichnung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln (§ 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV)

Im Zusammenhang mit dem Ausnahmekatalog des § 5 Abs. 2 LMKV steht auch das Problem der Allergen Kennzeichnung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln (zur besseren Lesbarkeit sei ab hier nur noch von Trägerstoffen die Rede; die weiteren Ausführungen gelten für Lösungsmittel entsprechend). Trägerstoffe sind Substanzen, die eingesetzt werden, um andere Stoffe in ein Lebensmittel zu transportieren bzw. sie dort besser und wirksamer verfügbar zu machen. So wird etwa Maltodextrin benutzt, um Vitamine in Granulatform in körnige Getränkemischungen zu bringen. Trägerstoffe können selbst Zusatz- ebenso wie Nichtzusatzstoffe sein, ohne dass dies rechtlich für ihre Zutateigenschaft einen Unterschied machte⁴³. Kennzeichnungsrechtlich entscheidend ist dagegen die Frage, ob ein Trägerstoff für einen Zusatzstoff oder für einen Nichtzusatzstoff eingesetzt wird. Trägt er einen Zusatzstoff, so greift die Ausnahmerege-

lung des § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV: Der Trägerstoff ist nach der gesetzlichen Fiktion keine Zutat und muss daher als solche nicht gekennzeichnet werden. Handelt es sich bei dem Trägerstoff jedoch um ein Allergen, kommt die Gegen Ausnahme des § 5 Abs. 3 LMKV ins Spiel. Der Stoff ist in diesem Fall gesondert zu kennzeichnen, es sei denn, die Verkehrsbezeichnung macht das allergene Potenzial des Enderzeugnisses bereits deutlich.

Aus unerfindlichen und im Gesetzgebungsverfahren auch nicht erkennbar diskutierten Gründen werden Trägerstoffe, die für einen Nichtzusatzstoff – d. h. regelmäßig ein Lebensmittel, wie z. B. Zucker – eingesetzt werden, dem strengen Wortlaut nach kennzeichnungsrechtlich gegenüber solchen für Zusatzstoffe benachteiligt. In Bezug auf Trägerstoffe für Lebensmittel gilt nämlich § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV seinem Wortlaut nach nicht. Das hat zur Folge, dass der Trägerstoff eines Lebensmittels gemäß § 5 Abs. 1 LMKV Zutat ist und somit in jedem Fall in das Zutatenverzeichnis gehört. Handelt es sich um einen allergenen Trägerstoff, dann greift auch § 5 Abs. 3 LMKV nicht, da sich dessen Anwendungsbereich allein auf § 5 Abs. 2 LMKV bezieht. Im Ergebnis wären allergene Trägerstoffe eines Nichtzusatzstoffs in jedem Fall zu kennzeichnen, während die Kennzeichnung bei allergenen Trägerstoffen eines Zusatzstoffs aufgrund von § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV unterbleiben kann, wenn bereits die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Potenzial hinweist.

Für diese Ungleichbehandlung von Trägerstoffen für Lebensmittel einerseits und Trägerstoffen für Zusatzstoffe andererseits gibt es keine kennzeichnungsrechtliche Begründung. Es ist schon nicht ersichtlich, warum der Verbraucher über einen Trägerstoff für Nichtzusatzstoffe durch Eintrag im Zutatenverzeichnis informiert werden muss, während

diese Information in Bezug auf Trägerstoffe für Zusatzstoffe vom Gesetzgeber als entbehrlich angesehen wird. Tatsächlich bestehen zwischen den Trägerstoffen für die jeweiligen Zwecke keine Unterschiede, die eine Ungleichbehandlung rechtfertigen würden. Auch Trägerstoffe eines Lebensmittels, die in technisch notwendigen Mengen im Enderzeugnis vorhanden sind, sollten daher im Wege der Analogie aus dem Zutatenbegriff herausgenommen werden. Dasselbe muss dann für die Allergenkennzeichnung gelten: Nach Sinn und Zweck des Kennzeichnungsrechts für Allergene soll der Verbraucher über das Allergierisiko des angebotenen Lebensmittels aufgeklärt werden⁴⁴. Wenn das bereits durch einen deutlichen Hinweis in der Verkehrsbezeichnung geschieht, ist es nicht mehr notwendig, den allergenen Stoff zusätzlich in das Zutatenverzeichnis aufzunehmen. Auch hier gibt es aus Sicht der Verbraucher keinen Unterschied, ob ein allergener Trägerstoff für Zusatzstoffe oder für Lebensmittel eingesetzt wird. Deshalb sollte § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV insgesamt so ausgelegt werden, dass er neben den Trägerstoffen für Zusatzstoffe auch die Trägerstoffe für Lebensmittel, die keine Zusatzstoffe sind, aus dem Zutatenbegriff ausnimmt. Entsprechend muss dann § 5 Abs. 3 LMKV auch für die Trägerstoffe eines von Nichtzusatzstoffen gelten. Sie sollten folglich nur als Allergene in das Zutatenverzeichnis aufzunehmen sein, wenn nicht schon die Verkehrsbezeichnung des

Enderzeugnisses auf das allergene Potenzial hinweist.

5. Weitere Ausnahmen vom Zutatenbegriff (§ 5 Abs. 2 Nr. 1, 2 und 5 LMKV)

§ 5 Abs. 2 LMKV nimmt schließlich eine Reihe weiterer Stoffe aus dem Zutatenbegriff aus und schränkt somit das Kennzeichnungserfordernis ein. § 5 Abs. 2 Nr. 1 LMKV betrifft Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dem Lebensmittel später wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten. § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV betrifft Zusatzstoffe sowie Aromen und Enzyme, die einer Zutat zugesetzt werden, also mittelbar in ein Lebensmittel gelangen, im Enderzeugnis jedoch ohne technologische Wirkung bleiben (vergleichbare Nichtzusatzstoffe gelten dagegen stets als Zutaten; das stellt übrigens auch die Regelung des § 5 Abs. 1 S. 2 LMKV für zusammengesetzte Zutaten klar). § 5 Abs. 2 Nr. 5 LMKV betrifft schließlich Extraktionslösungsmittel. All diese Stoffe brauchen auch in Zukunft nicht als Zutaten gekennzeichnet zu werden, bei Stoffen im Sinne des § 5 Abs. 2 Nr. 2 und 5 LMKV (§ 5 Abs. 3 LMKV bezieht sich nicht auf § 5 Abs. 2 Nr. 1 LMKV) sofern sie nicht aus allergenen Substanzen der Anlage 3 LMKV bestehen. Enthalten die Stoffe des § 5 Abs. 2 Nr. 2 und 5 LMKV dagegen solche Substanzen, dann gelten sie als Zutaten

40 | Bedeutung hat die Ausnahmeregelung des § 5 Abs. 2 Nr. 3 LMKV demzufolge nur für die verbleibenden, technisch unvermeidbaren und unwirksamen Reste im Lebensmittel, vgl. Hagenmeyer, LMKV-Kommentar, § 5 LMKV Rn. 10.

41 | Art. 1 Buchst. c der Richtlinie 2003/89/EG bezieht sich auf „technologische Hilfsstoffe“ und damit auf den Begriff des „Verarbeitungshilfsstoffs“ im Sinne des Art. 1 Abs. 3 Buchst. a der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie 89/107/EWG. Die dort in Fußnote 1 befindliche Definition des Verarbeitungshilfsstoffs entspricht weitestgehend § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG, woraus sich wiederum der Verweis des § 5 Abs. 2 Nr. 6 LMKV erklärt.

42 | Der in § 5 Abs. 2 Nr. 6 LMKV neu eingefügte Verweis auf § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG erscheint nicht nur aus Gründen mangelnder Klarheit, sondern auch wegen der bevorstehenden Ablösung des LMBG durch das Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) eher unglücklich.

43 | Vgl. Horst, Verbraucherinformation bei verpackten Lebensmitteln, 1988, S. 47; Hagenmeyer, LMKV-Kommentar, § 5 LMKV Rn. 11; Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 110, § 5 LMKV Rn. 15.

44 | Siehe oben II., dort Fn. 8.

und müssen entsprechend gekennzeichnet werden, es sei denn die Verkehrsbezeichnung des jeweiligen Lebensmittels lässt hinreichend deutlich auf die Allergene schließen.

6. Exkurs: Unbeabsichtigte Beimischungen von allergenen Stoffen

Die Diskussion von Kennzeichnungspflichten bis hierher hat deutlich gemacht, dass Stoffe aufgrund lebensmittelrechtlicher Normen nur dann gekennzeichnet werden müssen, wenn sie Zutaten eines Lebensmittels sind bzw. durch die Regeln der Allergen Kennzeichnung gesetzlich einer Zutat gleichgestellt werden⁴⁵. Dennoch wird im Zusammenhang mit allergenen Substanzen regelmäßig die Frage aufgeworfen, ob solche Stoffe in jedem Fall gekennzeichnet werden sollten, also auch dann, wenn sie keine Zutat eines Lebensmittels sind. Das Problem stellt sich u. a. bei unbeabsichtigten Beimischungen allergener Substanzen zum Enderzeugnis. Unbeabsichtigte Beimischungen sind Substanzen, die in der Rezeptur des Enderzeugnisses oder einer Zutat nicht enthalten sind, die aber dennoch als minimale Rückstände – etwa durch geringfügig verunreinigte Maschinen oder aufgrund handwerklicher Arbeiten am Produkt oder in einer Fabrik – in Spuren in das fertige Lebensmittel hinein gelangen können⁴⁶. Theoretisch stellen diese Beimischungen ein Risiko für Allergiker dar. Allerdings bewegen sich Beimischungen zumeist in analy-

tisch gerade noch erfassbaren Minimalbereichen und können daher nur sehr selten tatsächlich Gefahren verursachen.

Eine Einbeziehung unbeabsichtigter Beimischungen in die Regelungen der Allergen Kennzeichnung ist abzulehnen. Sinn und Zweck der Allergen Kennzeichnung ist die Aufklärung des Allergikers über die Zutaten eines Lebensmittels, d. h. die Stoffe, aus denen es hergestellt wird. Das heißt jedoch nicht, dass die Allergen Kennzeichnung dem Allergiker jedes Lebensrisiko abnehmen kann, das mit der Nahrungsaufnahme verbunden sein mag. Der Zielsetzung des Kennzeichnungsrechts ist also genüge getan, wenn auf der Fertigpackung eines Lebensmittels alle allergenen Zutaten kenntlich gemacht sind. Der Allergiker wäre im Übrigen kaum besser informiert, wenn auf Fertigprodukten Hinweise auf alle 12 gesetzlich gelisteten Allergene auftauchen, die ja allesamt potenziell in Spuren vorhanden sein könnten. Als vom Gesetzgeber sicher nicht gewolltes Resultat würde dem vorsichtigen Verbraucher dadurch nahe gelegt, überhaupt keine verarbeiteten Lebensmittel mehr zu kaufen. Aus rechtlicher Sicht gilt zudem: Eine unbeabsichtigte Beimischung macht eine Substanz nicht zu einer Zutat⁴⁷. Die Kennzeichnung solcher Spuren wäre somit auch rechtssystematisch falsch. Der Unterschied zu den an sich nicht, als Allergene aber doch kennzeichnungspflichtigen Verarbeitungshilfs-

stoffen liegt rechtstechnisch darin, dass der Gesetzgeber deren Kennzeichnung ausdrücklich vorsieht; sie kann auch aus tatsächlicher Sicht gerechtfertigt werden, weil der Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen in den jeweiligen Rezepturen vorgesehen ist und vom Hersteller entsprechend kontrolliert werden kann.

Unbeabsichtigte Beimischungen sind nach alledem kein Problem der Allergen Kennzeichnung. Sie berühren aus Sicht der Lebensmittelhersteller vielmehr das Thema der Qualitätssicherung und des Risikomanagements. Seine rechtliche Umsetzung findet dieses Thema im Bereich der Produkthaftung. Vor dem Hintergrund der Erkenntnisse in der Allergieforschung müssen die Unternehmen durch ihr Qualitätsmanagement sicherstellen, dass keine Allergene unbeabsichtigt in ihre Lebensmittel gelangen, um Gesundheitsrisiken für Allergiker zu vermeiden. Bei Versäumnissen und dadurch verursachten Schäden greifen die Grundsätze der Produkthaftung. Nur in diesem Zusammenhang und nicht etwa im Rahmen der Allergiekennzeichnung sind die so genannten „Spurenkennzeichnungen“⁴⁸ zu sehen. Der Hinweis: „Kann Spuren von Erdnüssen enthalten“ ist also weder eine Zutat- noch eine Allergen Kennzeichnung, sondern ein freiwilliger Warnhinweis, der im Zusammenhang mit der Produkthaftung zu sehen ist. Bei unbeabsichtigten Beimischungen wird ein solcher Hinweis hingegen nur bedingt praktikabel sein, zumindest dann, wenn eine Vielzahl von Allergenen in die Enderzeugnisse gelangen kann⁴⁹. Dann müssten nämlich sämtliche allergenen Stoffe in den Warnhinweis aufgenommen werden; der abstrakte Hinweis auf die Liste in Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG bzw. Anlage 3 LMKV wäre für den Verbraucher jedenfalls nicht ausreichend klar verständlich, um als Warnung zu dienen. Betroffene Hersteller sollten deshalb ihre Produktionsbedingungen bzw. Rezepturen entsprechend anpassen, wenn sie Allergierisiken im Zusam-

menhang mit ihren Erzeugnissen feststellen. Um den Unternehmen für die Qualitätssicherung und das Risikomanagement einen gesetzlichen Rahmen zu geben, könnten auf wissenschaftlicher Ebene Schwellenwerte für relevante Allergierisiken durch unbeabsichtigte Beimischungen erarbeitet werden⁵⁰. In jedem Fall können unbeabsichtigte Beimischungen den Überwachungsbehörden keinen Anlaß geben, Verstöße gegen Kennzeichnungsnormen zu rügen⁵¹!

7. Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht bei bestimmten Enderzeugnissen

Von dem Grundsatz der Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln und deren Zutaten in Fertigpackungen statuiert § 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1–4 LMKV vier Ausnahmen. Zwei dieser Ausnahmen werden durch den neuen § 3 Abs. 2 Satz 2 LMKV jetzt wieder aufgehoben, wenn ein allergener Stoff nach Anlage 3 LMKV vorliegt; das gilt allerdings auch hier nur, wenn nicht schon die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf dessen allergenes Potenzial hinweist. Bei figürlichen Zuckerwaren (§ 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 LMKV) und bei fertig gebündelten Fertigpackungen, die zu karitativen Zwecken abgegeben werden (§ 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 LMKV), muss eine Allergen Kennzeichnung erfolgen, bei Fertigpackungen mit der größten Einzelfläche unter 10 cm² (§ 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 LMKV) und bei Mehrwegglasflaschen ohne Etikett (§ 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 3 LMKV) kann die Allergen Kennzeichnung hingegen unterbleiben.

8. Anforderungen an das Zutatenverzeichnis

Einzelheiten zur Gestaltung des Zutatenverzeichnisses werden durch § 6 LMKV geregelt. Aus den §§ 3 und 6 LMKV ergibt sich der Grundsatz, dass alle Zutaten des Enderzeugnisses in das Zutatenverzeichnis aufzunehmen sind. Generelle Ausnahmen von diesem Grundsatz normieren wie bisher § 6 Abs. 6 Satz 1 Nr. 1–3 LMKV⁵², spezielle Ausnahmen u. a. die neuen Regelungen des § 6 Abs. 2

45 | So die Verarbeitungshilfsstoffe, s.o. IV. 3.

46 | Vgl. auch P. Hahn/Pichardt, *Lebensmittelsicherheit*, 2004, S. 89 f.; Hammerl, *ZLR* 2000, 723, 728.

47 | So auch Zipfel/Rathke, *Lebensmittelrecht*, C 110, § 3 LMKV Rn. 29b.

48 | Vgl. Hammerl, *ZLR* 2000, 723, 728 ff.; P. Hahn/Pichardt, *Lebensmittelsicherheit*, 2004, S. 89.

49 | Ebenso Hammerl, *ZLR* 2000, 723, 731.

50 | Vgl. zu den insoweit bereits angelaufenen Vorhaben etwa das BLL-Rundschreiben 168-2005, Stand 6.7.2005.

51 | Bei Spuren nicht gekennzeichnete Allergene dürfen folglich keine Warnungen veröffentlicht oder gar Verkehrsverbote ausgesprochen werden – nur bei Verstößen gegen Vorschriften der Lebensmittelsicherheit kommen behördliche Maßnahmen in Betracht.

52 | Nr. 1: frisches, unbehandeltes Obst und Gemüse, Nr. 2: Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent außer Bier, Nr. 3: klar benannte Erzeugnisse aus nur einer Zutat.

Satz 1 Nr. 8 und 9 LMKV, dessen Nr. 8 gleich noch vorgestellt werden wird⁵³. Auch zu diesen Ausnahmeregelungen gibt es Gegenausnahmen im Rahmen der Allergenkennzeichnung. Gemäß den neuen Bestimmungen des § 6 Abs. 2 Satz 3 und Abs. 6 Satz 2 LMKV sind allergene Stoffe aus der Anlage 3 LMKV gesondert auszuzeichnen, es sei denn die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels als Enderzeugnis weist bereits auf das Allergierisiko hin, indem sie auf einen allergenen Stoff schließen lässt (s.o.). Im Fall des § 6 Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 LMKV (Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, ausgenommen Bier) muss der Bezeichnung der allergenen Zutat der Anlage 3 LMKV der Zusatz „Enthält“ vorangestellt werden, wenn die Zutat nicht in einem – freiwilligen – Zutatenverzeichnis auftaucht. Aus dieser Regelung kann man im Umkehrschluss folgern, dass überall dort, wo ein Zutatenverzeichnis entbehrlich ist, eine allergene Zutat aber gesondert zu kennzeichnen ist, der allergenen Zutat nicht das Wort „Enthält“, sondern das Wort „Zutat(en)“ wie einem Zutatenverzeichnis voranzustellen ist⁵⁴.

Nachdem somit der Umfang des Zutatenverzeichnisses bestimmt werden kann, stellt sich die weitere Frage, wie die einzelnen Zutaten zu bezeichnen sind. Die Antwort des § 6 Abs. 3 LMKV lautet prinzipiell noch immer: mit ihrer Verkehrsbezeichnung im Sinne des § 4 LMKV. Aber auch hier bleibt die Regel nicht ohne Ausnahme und Gegen Ausnahme. Nach § 6 Abs. 4 Nr. 1 und 2 LMKV können bzw. müssen bestimmte Zutaten mit ihren Klassennamen, die sich aus Anlage 1 LMKV ergeben, und mit ihrer E-Nummer gekennzeichnet werden. Auch die verschiedenen in der Lebensmittelherstellung eingesetzten Aromen brauchen gemäß § 6 Abs. 5 LMKV nur mit der Bezeichnung „Aroma“ aufgeführt zu werden.

Zu diesen Ausnahmeregelungen statuiert § 6 Abs. 5a LMKV für aller-

gene Stoffe die Gegen Ausnahme: Allergene Stoffe aus Anlage 3 LMKV sind grundsätzlich immer mit der in Anlage 3 benutzten Bezeichnung zu kennzeichnen. Hätte man nach der alten Rechtslage Erdnussöl mit dem Klassennamen „Öl, pflanzlich“ auszeichnen können, so muss es jetzt „Erdnussöl“ heißen⁵⁵. Auch dieser Grundsatz gilt dann nicht, wenn der allergene Stoff schon aus den Angaben des § 6 Abs. 3, Abs. 4 Nr. 1 und 2 sowie Abs. 5 LMKV hervorgeht und zudem für den bereits mehrfach erwähnten Fall, dass die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf die allergene Zutat schließen lässt. Wird also für das Enderzeugnis bereits die Verkehrsbezeichnung „Erdnussgebäck“ benutzt, ist eine spezielle Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis entbehrlich. Handelt es sich bei dem Enderzeugnis hingegen um ein Streichfett mit der Zutat Erdnussöl, so muss diese Bezeichnung in einem Zutatenverzeichnis aufgeführt werden (und zudem ein Hinweis auf die für Streichfett zumeist verwendete Magermilch, da auch Milch ein Allergen im Sinne der Anlage 3 LMKV ist).

9. Sonderregeln für zusammengesetzte Zutaten

Der neue § 6 Abs. 2 Nr. 8 LMKV enthält die Nachfolgenorm der bisherigen 25%-Regel, soweit man aufgrund der verbliebenen minimalen Kennzeichnungserleichterung überhaupt von einer Nachfolge der gestrichenen 25%-Regel sprechen kann. Danach kann eine zusammengesetzte Zutat in der Reihenfolge ihres eigenen Gewichtsanteils im Zutatenverzeichnis angegeben werden, wenn für sie eine vorgeschriebene oder verkehrübliche Verkehrsbezeichnung besteht und ihr eine Aufzählung ihrer Zutaten in absteigender Reihenfolge des Gewichts zum Zeitpunkt der Herstellung folgt⁵⁶. Die Auflistung der Bestandteile der zusammengesetzten Zutat ist nur dann entbehrlich, wenn die Zutat als Lebensmittel kein Zutatenverzeichnis erfordert (das sind vor allem die Fälle des § 3 Abs. 2 LMKV und des

§ 6 Abs. 6 LMKV, s.o.) oder wenn die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht und ihre Zusammensetzung gesetzlich vorgeschrieben ist oder wenn die Zutat aus Gewürz- und/oder Kräutermischungen besteht⁵⁷. Nach neuer Rechtslage wird also, sofern man von dieser freiwilligen Kennzeichnungserleichterung Gebrauch macht, für die meisten zusammengesetzten Zutaten die zusätzliche Angabe der Bestandteile erforderlich werden.

10. Exkurs: „Lose Ware“

Für die so genannte „lose Ware“ existieren nochmals eine Reihe von Sonderregelungen⁵⁸. Als lose Ware werden Lebensmittel bezeichnet, die nicht fertig verpackt sind, sondern an den Verbraucher ohne Verpackung abgegeben werden⁵⁹. Ihnen stellt § 1 Abs. 2 LMKV Waren gleich, die im Einzelfall kurz vor dem Verkauf verpackt werden, die also nicht industriell verpackt sind⁶⁰. Für diese Form des Lebensmittelvertriebs greifen Sonderregelungen, weil der Verbraucher es hier leichter hat, vor dem Kauf genauere Informationen über die Erzeugnisse zu sammeln. Er kann sie besser sehen

und begutachten als Lebensmittel in Fertigpackungen und er kann, da lose Ware meist nicht in Massen vertrieben wird, Fragen an den Verkäufer stellen. Das Bundesministerium für Verbraucherschutz hat allerdings vor der parlamentarischen Sommerpause eine erneute Änderung der LMKV geplant⁶¹, durch die vereinbart bereits bestehende Kennzeichnungspflichten für den Vertriebler Ware deutlich verschärft werden sollen, und zwar insbesondere im Hinblick auf den Schutz von Allergikern. Was aus diesem Vorschlag wird, ist zur Zeit noch offen – vermutlich wird auch hier noch viel Arbeit auf die Kennzeichnungspraxis zukommen.

11. Veränderungen der Liste allergener Zutaten

Abschließend bleibt nochmals darauf hinzuweisen, dass die Liste der allergenen Zutaten in Anlage 3 LMKV durch die Liste im Anhang der Richtlinie 2005/26/EG eingeschränkt worden ist und in Zukunft – auch auf Hinweis der betroffenen Unternehmen – weiter eingeschränkt werden kann⁶². Damit wird die Allergenkennzeichnung aller Voraussicht nach auf Jahre ein Feld ständiger Veränderungen sein, das

53 | siehe unten IV. 9.

54 | Die Aussage von Hasseblatt/Eggers, MAH Gewerblicher Rechtsschutz, 2. A. 2005, § 33 Rn. 95, der davon ausgeht, dass bei Entbehrlichkeit eines Zutatenverzeichnisses für nicht-allergene Stoffe den Allergenen das Wort „Enthält“ voranzustellen ist, bezieht sich wohl noch nicht auf die Regelungen der LMKV. § 6 Abs. 6 Satz 3 LMKV sieht nämlich ausdrücklich nur für § 6 Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 LMKV den Hinweis „Enthält“ vor, nicht aber für die übrigen Fälle des Satz 1. Müssten alle allergenen Zutaten außerhalb des normalen Zutatenverzeichnisses mit „Enthält“ gekennzeichnet werden, hätte die Beschränkung dieser Regelung auf die Nr. 2 keinen Sinn. Andererseits kann es nicht sein, dass die übrigen allergenen Zutaten völlig ohne Zusatz gekennzeichnet werden dürfen, weil das beim Verbraucher zu Verwirrung führen könnte. Das Regel-/Ausnahmeverhältnis der Sätze 1 und 2 des § 6 Abs. 6 LMKV spricht dafür, dass bei allergenen Zutaten das Verzeichnis eben nicht entbehrlich ist, so dass es wie im Normalfall anzulegen ist.

55 | Vielleicht auch „Erdnussöl, pflanzlich“.

56 | Dazu näher Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 110, § 6 LMKV Rn. 37 ff.

57 | Beispiel „Curry“, vgl. Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 110, § 6 LMKV Rn. 42b.

58 | Siehe nur Hagenmeyer, LMKV-Kommentar, § 1 LMKV Rn. 3.

59 | Vgl. Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 104, § 1 LMKV Rn. 5.

60 | Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 104, § 1 LMKV Rn. 5.

61 | In Vorbereitung ist der Entwurf einer sechsten Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen, der die Kennzeichnungserfordernisse für lose Ware verschärft.

62 | Vgl. Art. 6 Abs. 11 der Etikettierungsrichtlinie RL 2000/13/EG; dazu auch Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 110, § 3 LMKV Rn. 29d.

die betroffenen Unternehmen in seiner komplexen Gestalt von Regel-/Ausnahmevorschriften aufmerksam im Auge behalten müssen.

V. Praktische Konsequenzen der Kennzeichnungspflicht

Mit der hier untersuchten Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln und dem nunmehr gesetzlich noch stärker betonten Grundsatz, dass dem Verbraucher jede allergierelevante Zutat des Enderzeugnisses kenntlich zu machen ist, sehen sich die Unternehmen der Lebensmittelbranche mit einer weiter gesteigerten Regelungsdichte konfrontiert. Damit wachsen die Anforderungen an das erforderliche Compliance-Management. Die Unternehmen müssen prüfen, welche Substanzen ihrer Lebensmittel welcher lebensmittelrechtlichen Stoffkategorie unterfallen und welche Konsequenzen das für die Anwendung der Kennzeichnungspflichten hat. Bei einer fehlerhaften Kennzeichnung drohen aufgrund der dadurch geschaffenen Irreführungsgefahr nicht nur teure wettbewerbsrechtliche Auseinandersetzungen mit wachsamem Wettbewerbern und Verbänden⁶³, sondern auch behördliche Beanstandungen bis hin zu erheblichen Ordnungsgeldern⁶⁴. Dabei muss berücksichtigt werden, dass nach der gesetzlichen Regelung verantwortlich für die Allergenkennzeichnung ist, wer das Erzeugnis gewerbsmäßig in den Verkehr bringt⁶⁵. Das können mehrere

Unternehmen in einer langen Produktions- und Vertriebskette sein. Rein im Vertrieb tätige Unternehmen wissen oftmals wenig von der genauen Zusammensetzung der Produkte, die sie verkaufen. Deshalb können sie ihre Zulieferer vertraglich verpflichten, die Kennzeichnungserfordernisse einzuhalten⁶⁶; für darüber hinausgehende Verpflichtungen, etwa zur Beachtung der so genannten ALBA-Liste, besteht von Gesetzes wegen keinerlei Veranlassung.

Die Unternehmen sollten also die verbleibende Zeit nutzen, um die eigenen Erzeugnisse nochmals zu untersuchen und – wo nötig – Umetkettierungen vorzunehmen. Das ist auch deshalb anzuraten, weil eine nicht dem aktuellen Stand entsprechende Kennzeichnung unabhängig von den gewährten Umstellungsfristen bereits heute im Rahmen der allgemeinen Produkthaftung erhebliche Risiken birgt⁶⁷. Nach dem 24. November 2005 werden die Unternehmen nur noch die bis dahin bereits produzierten Erzeugnisse abverkaufen können; alle neuen Produkte müssen dann den hier vorgestellten gesetzlichen Erfordernissen entsprechen⁶⁸.

VI. Ergebnisse der Rechtsänderung

Der Gesetzgeber geht in einem kompliziert geratenen Regel-/Ausnahmesystem zunächst von dem Grundsatz aus, dass alle Zutaten eines End-

produkts zu kennzeichnen sind. Lediglich Verarbeitungshilfsstoffe und ihnen gleichgestellte Stoffe scheiden generell aus der Kennzeichnungspflicht aus, da sie gemäß § 5 Abs. 2 Nr. 3 und 6 LMKV keine Zutat des Enderzeugnisses sind. Auch technische Hilfsstoffe sowie Stoffe derselben Funktion, die als wirkungslose Rückstände im Enderzeugnis verbleiben, gelten nach der gesetzlichen Wertung nicht als kennzeichnungspflichtige Zutaten. Diese Sonderregelungen und die weiteren durch § 5 Abs. 2 Nr. 2 bis 6 LMKV normierten Ausnahmen von der allgemeinen Kennzeichnungspflicht für Zutaten kommen jedoch ausnahmsweise dann nicht zur Anwendung, wenn ein allergener Stoff im Sinne der Anlage 3 LMKV betroffen ist.

Allergene Stoffe, die im Anhang 3 LMKV aufgelistet sind und nicht von der Liste der Ausnahmen der Richtlinie 2005/26/EG erfasst werden, müssen grundsätzlich gekennzeichnet werden. Aber auch hier gibt es eine Ausnahme: Wenn schon die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Risiko hinweist, braucht die allergene Zutat nicht mehr besonders gekennzeichnet zu werden. Ausreichend ist dabei ein verständlicher Hinweis auf einen allergenen Stoff (z. B. Käse für das Allergen Milch), ohne dass die Formulierung aus Anlage 3 LMKV übernommen werden muss.

Der Regelung im deutschen Recht steht Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG entgegen. Nach dessen Wortlaut müssen allergene Verarbeitungshilfsstoffe immer gesondert im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Nach Sinn und Zweck der Allergenkennzeichnung ist diese Regelung jedoch teleologisch zu reduzieren, da es für den Schutz des Allergikers ausreicht, wenn das allergene Potenzial des Lebensmittels aus der Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses hervorgeht.

Nach dem Wortlaut des § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV werden nur Träger-

stoffe (bzw. Lösungsmittel) für Zusatzstoffe vom Zutatenbegriff ausgeschlossen, weshalb sie allgemein gar nicht, im Fall von Allergenen nach § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV ggf. lediglich über die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses kenntlich gemacht werden müssen. Die Regelung gilt jedoch nach dem Wortlaut des § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV nicht für Trägerstoffe, die einen Nichtzusatzstoff transportieren. Solche allergenen Trägerstoffe wären somit immer Zutaten und als solche im Zutatenverzeichnis zu kennzeichnen, selbst wenn die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses bereits auf das allergene Potenzial hinweist. Diese Ungleichbehandlung von Trägerstoffen lässt sich sachlich nicht begründen, vor allem nicht im Hinblick auf den Sinn und Zweck der Allergenkennzeichnung. Deshalb sollte § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV so ausgelegt werden, dass er auch Trägerstoffe für Nichtzusatzstoffe erfasst.

Unbeabsichtigte Beimischungen allergener Stoffe zu Lebensmitteln erfordern keine Allergenkennzeichnung. Sie sind allein ein Problem der Qualitätssicherung sowie der Produkthaftung und damit letztlich Bestandteil des betrieblichen Risikomanagements.

Wenn bei Enderzeugnissen, die kein Zutatenverzeichnis erfordern, auch freiwillig kein solches Verzeichnis vorhanden ist, müssen allergene Stoffe gesondert als Zutaten auf der Fertigpackung ausgewiesen werden, im Fall des § 6 Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 LMKV (Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, ausgenommen Bier) mit dem Zusatz „Enthält“. Das gilt ausnahmsweise dann nicht, wenn schon die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Risiko schließen lässt.

Die für das Verzeichnis verbleibenden Zutaten sind gemäß § 6 Abs. 3–5 LMKV mit ihrer Verkehrsbezeichnung sowie ggf. ihrem Klassennamen oder als Aroma zu kennzeich-

63 | Zur UWG-Haftung bei Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften Harte/Henning/v. Jagow, *UWG-Kommentar*, 2004, § 4 Nr. 11 Rn. 101 ff.

64 | § 10 Abs. 2 LMKV statuiert den Verstoß gegen Kennzeichnungspflichten als Ordnungswidrigkeit und verweist auf § 54 Abs. 1 Nr. 2 LMBG, der in seinem Abs. 3 den Rahmen für eine Geldbuße auf € 15.000,– festlegt (§ 60 Abs. 5 LFGB schiebt den Rahmen jetzt bis auf € 20.000,– hinaus).

65 | § 10 Abs. 2 LMKV. „Inverkehrbringen“ ist das Bereithalten von Lebensmitteln zu Verkaufszwecken, einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jede andere Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst, vgl. Art. 3 Nr. 8 VO 178/2002/EG.

66 | Ebenso Hasselblatt/Eggers, *MAH Gewerblicher Rechtsschutz*, 2. A. 2005, § 33 Rn. 89.

67 | Vgl. P. Hahn/Pichardt, *Lebensmittelsicherheit*, 2004, S. 88f.; Hasselblatt/Eggers, *MAH Gewerblicher Rechtsschutz*, 2. A. 2005, § 33 Rn. 95 unter Verweis auf die „Lederspray-Entscheidung“ des BGH ZLR 1991, 34.

68 | Vgl. § 10a Abs. 9 LMKV.

nen. Gem. § 6 Abs. 5a LMKV sind dabei allergene Zutaten grundsätzlich mit einem Hinweis auf einen Gehalt eines Allergens aus Anlage 3 LMKV zu kennzeichnen, es sei denn, die Verkehrsbezeichnung der Zutat bzw. ihr Klassenname, die Bezeichnung des Aromas oder die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses weisen bereits eindeutig auf das allergene Potenzial hin.

VII. Sieben Schritte für den Praktiker

Die folgende sieben Schritte setzen die Ergebnisse dieser Abhandlung für den Praktiker in eine Arbeitsanweisung um; sie sollen den Umgang mit den Vorschriften erleichtern und helfen, den Kennzeichnungsdschungel zum Licht hin zu durchschreiten:

Erster Schritt:

Substanzen des Lebensmittels

Ermitteln Sie alle Substanzen, die zur Herstellung Ihres Lebensmittels verwendet werden; beschaffen Sie Einzelheiten über die Zusammensetzung der Zutaten von Ihren Lieferanten. Erstellen Sie eine entsprechende vorläufige Liste aller Stoffe.

Zweiter Schritt:

Anlage 3 LMKV

Lesen Sie die Liste in der Anlage 3 der LMKV. Erscheint dort ein Stoff, der in Ihrer vorläufigen Liste enthalten ist, dann markieren Sie ihn. Der Stoff könnte eine spezielle Allergenkennzeichnung erfordern.

Dritter Schritt:

Anhang RL 2005/26/EG

Lesen Sie die Liste in der Richtlinie 2005/26/EG. Erscheint dort ein Stoff, der auf Ihrer vorläufigen Liste markiert ist, dann braucht er nicht besonders gekennzeichnet zu werden.

Vierter Schritt:

Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels

Finden oder wählen Sie die genaue Verkehrsbezeichnung Ihres Lebens-

mittels. Wenn sich aus dieser Bezeichnung bereits ein Hinweis auf das allergene Potenzial enthaltener Stoffe ergibt, dann brauchen diese Stoffe ebenfalls nicht gesondert gekennzeichnet zu werden.

Fünfter Schritt:

Art des Lebensmittels

Prüfen Sie, ob Ihr Lebensmittel ein Zutatenverzeichnis benötigt. Besteht keine entsprechende Kennzeichnungspflicht (bei loser Ware und von der Kennzeichnungspflicht ausgenommenen fertigabgepackten Lebensmitteln), müssen Sie lediglich die auf Ihrer vorläufigen Liste verbliebenen allergenen Stoffe ausweisen und zwar mit der Angabe „Zutat“, bei alkoholischen Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozent außer Bier mit der Angabe „Enthält“. Die übrigen Stoffe können Sie von Ihrer vorläufigen Liste streichen.

Sechster Schritt:

Zutaten des Lebensmittels

Bestimmen Sie, ob die in Ihrem vorläufigen Verzeichnis verbliebenen Stoffe nach der gesetzlichen Wertung als Zutaten gelten. Stoffe, die keine Zutaten des Lebensmittels sind (insbesondere technische Hilfsstoffe und die ihnen gleichgestellten Nichtzusatzstoffe) und keine Allergene enthalten, können Sie ebenfalls von Ihrer vorläufigen Liste streichen.

Siebter Schritt:

Zutatenverzeichnis des Lebensmittels

Alle verbliebenen Stoffe auf Ihrer vorläufigen Liste gelten als Zutaten; Sie müssen sie für Ihr Zutatenverzeichnis noch genau benennen und dabei insbesondere auf eine der Anlage 3 LMKV entsprechende Bezeichnung der allergenen Zutaten achten. Für die weitere Gestaltung des Zutatenverzeichnisses gelten die allgemeinen Regelungen des § 3 Abs. 1 Nr. 3 LMBG i.V.m. den §§ 5 und 6 LMKV.

Wer sich in diesem Aufsatz verheddert hat, den bitten die Autoren am Ende um Nachsicht: Ihrer Ansicht



nach war es Allergikern auch vor der aktuellen Novelle ohne weiteres möglich, sich sicher zu ernähren. Dass jetzt eine ganze Branche an den Rand des Wahnsinns getrieben wird, um den Schutz einiger Allergiker noch marginal zu verbessern, haben sie nicht zu verantworten. Sie konnten nur versuchen, ein bißchen Orientierungshilfe für den Dschungel anzubieten. Im Urwald weiß man leider nicht immer, wo Eingang und Ausgang sind. Wer sich noch verlorren fühlt, möge sich direkt an die Autoren wenden; sie stehen gern auch im Alltag als Pfadfinder zur Verfügung. ■

Erschienen in:

Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 101. Jahrgang, Heft 10, 2005, S. 463 ff. © 2005 Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart, Nachdruck mit Genehmigung des Verlags.

Weizenkleber (Gluten)

- Zusammensetzung und Gewinnung

Henri Giliard, Lestrem (Frankreich)

„Stärke und Gluten sind die Hauptbestandteile von Weizenmehl. Der Glutenanteil ist im Weizenmehl wesentlich höher als in allen anderen Getreidemehlen. Die Elastizität des Glutens, welcher durch das während der Teiggärung entstehende Kohlendioxid unter Druck gerät, ermöglicht das Aufgehen des Teigs, d. h. das in ihm wirkende Gas vergrößert sein Volumen.“

Dieser Auszug aus einem Artikel von L. FIGUIER Ende des 19. Jh. zeigt, dass die Bedeutung des Weizenklebers für die Brotherstellung seit langem bekannt ist. Die Hintergründe dieser visko-elastischen Eigenschaften sind allerdings immer noch nicht zufriedenstellend geklärt.

Erst seit relativ kurzer Zeit wird Weizenkleber auch als vom Mehl unabhängige Zutat in großem Maßstab verwendet. Die Beschreibung seiner Merkmale für einen optimalen Gebrauch ist jedoch bei weitem noch nicht abgeschlossen.

Mit Hilfe dieses Beitrages soll ein kurzer Überblick über den aktuellen Kenntnisstand und das Herstellungsverfahren gegeben werden, sowie über Maßnahmen um Glutenqualitäten zu bestimmen und sie den Erfordernissen der Kunden anzupassen.

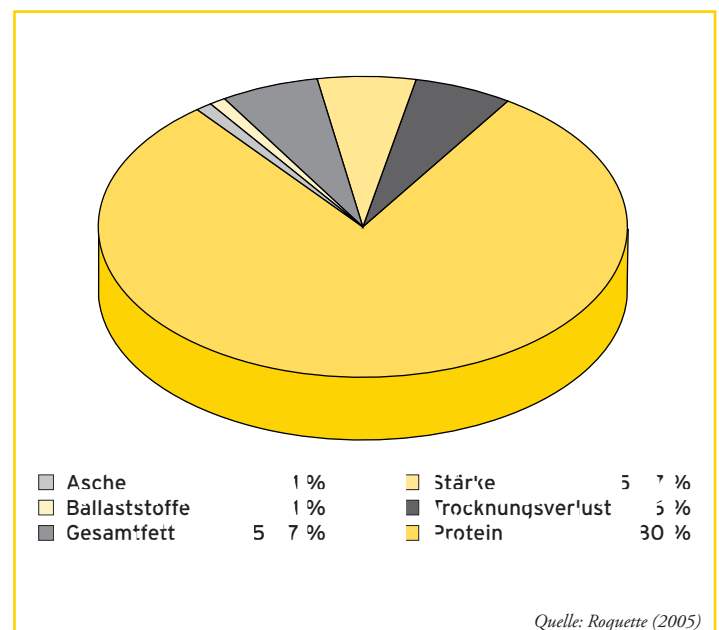
1. Allgemeines über Weizenkleber (Gluten)

a. Was ist Gluten?

Gluten ist ein visko-elastisches Pflanzenprotein, welches durch Extrahieren (Auswaschen mit Wasser) eines

Weich- bzw. Hartweizenteiges gewonnen wird. Es besteht hauptsächlich aus Proteinen (die maßgeblich für seine Eigenschaften verantwortlich sind), enthält aber auch Stärke, reduzierende Zucker, Lipide (davon $\frac{2}{3}$ polare Lipide), Pentosane und Mineralstoffe.

Abbildung 1: Zusammensetzung des Glutens



b. Die Proteine von Weizengluten

Seit OSBOURNE (1907) klassifiziert man Weizenproteine üblicherweise nach ihrer Löslichkeit.

Man unterscheidet dabei zwei Gruppen:

■ **in Wasser und neutralen Salzlösungen lösliche Proteine**
Albumine und **Globuline**, häufig als Cytoplasmaproteine bezeichnet.

■ **nicht-wasserlösliche Proteine**
Gliadine (in Äthanol löslich) und **Glutenine** (z.T. löslich in verdünnten Säuren), welche die Reserveproteine des Weizenkorns und somit die Hauptbestandteile des Klebers darstellen.

SHEWRY hat 1986 eine weitere Klassifizierung vorgeschlagen. Diese basiert auf dem Polymerisationsgrad und dem Gehalt an schwefelhaltigen Aminosäuren der unlöslichen Proteine.

In nebenstehender Abbildung 3 werden diese beiden Klassifizierungen einander gegenübergestellt.

Den meisten Erklärungsmodellen für die visko-elastischen Eigenschaften von Gluten liegt diese Klassifizierungsart zugrunde.

c. Visko-elastische Eigenschaften von Gluten

Gluten ist das einzige Getreideprotein, das nach der Hydratisierung agglomeriert und ein visko-elastisches Gitter bildet. Es ist somit in der Lage, Gase und Aromen zurückzuhalten.

Während man früher die visko-elastischen Eigenschaften des Glutens der Fähigkeit zugeschrieben hat, Wasserstoffbrücken zu bilden, werden diese Eigenschaften heute zunehmend mit den Bindungsarten zwischen den verschiedenen Proteinen im Netzwerk erklärt.

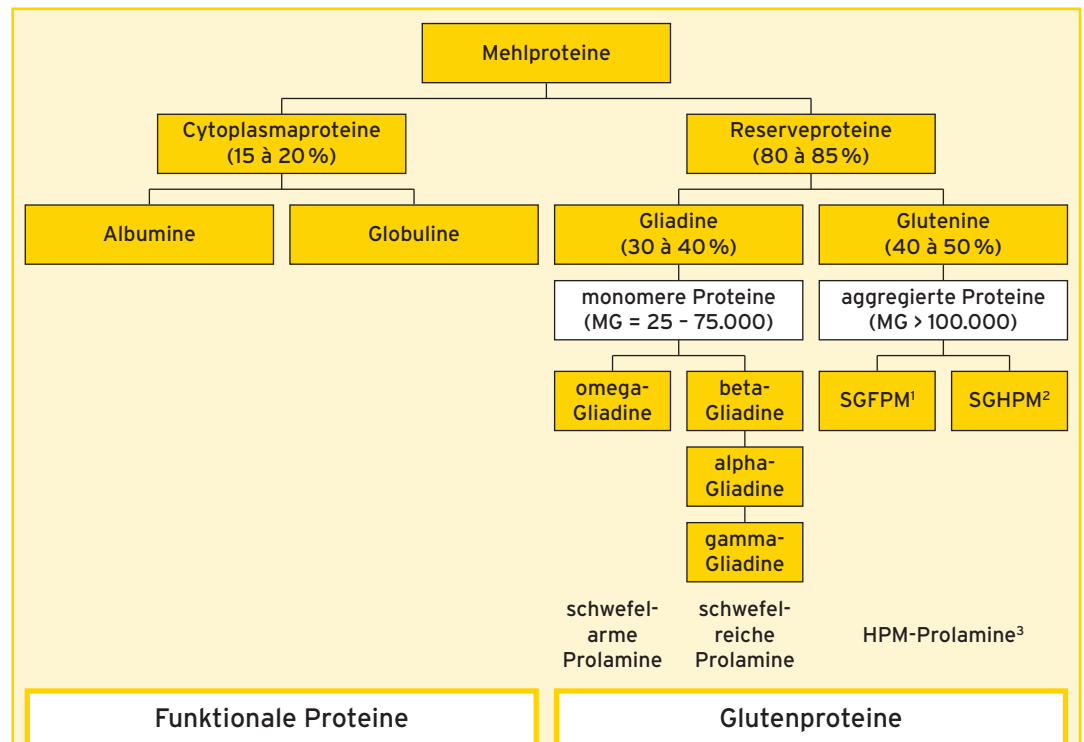
Dies ist in Abbildung 4 dargestellt.

Abbildung 2: Proteinzusammensetzung von Weizenmehl

Lösung	Proteingruppe	Menge	Molekulargewicht	
Wasser	Albumine	15	5.000 - 30.000	
NaCl 0,5 N	Globuline	5	20.000 - 90.000	
Äthanol 70 %	Gliadine	30 - 40	25.000 - 75.000	GLUTEN
Essigsäure 0,01 N	lösliche Glutenine	15 - 20	100.000 und mehr	
Unlösliche Bestandteile	unlösliche Glutenine	25 - 35	1.000.000 und mehr	

Quelle: P. Feillet, „Le grain de blé“ (2000)

Abbildung 3: Gegenüberstellung der Klassifizierungen von Osborne und Shewry



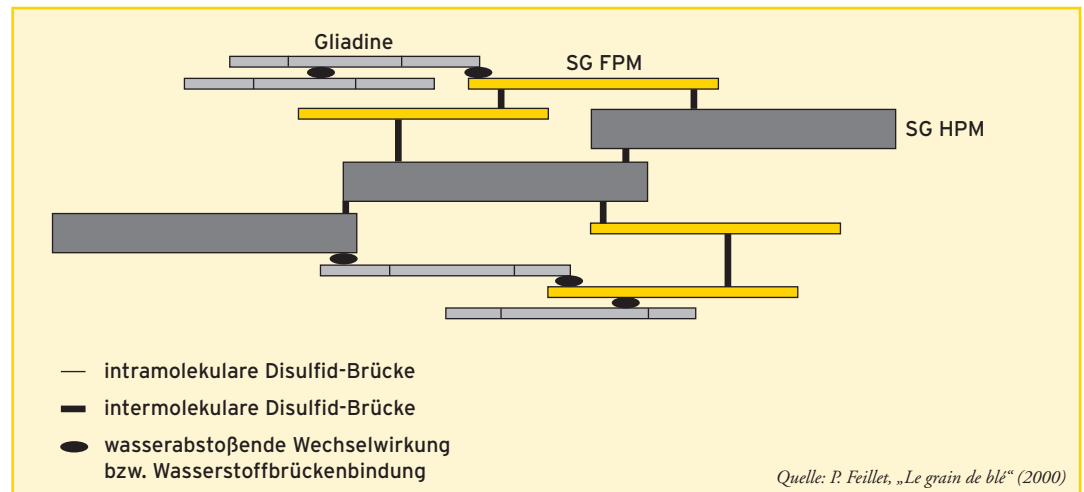
1 Glutenin-Untereinheit mit niedrigem Molekulargewicht (engl.: LMW-Subunits)

2 Glutenin-Untereinheit mit hohem Molekulargewicht (engl.: HMW-Subunits)

3 hohes Molekulargewicht

Quelle: P. Feillet, „Le grain de blé“ (2000)

Abbildung 4: Disulfidbindungen und hydrophobe Interaktionen zwischen den Proteinen



Quelle: P. Feillet, „Le grain de blé“ (2000)

Die **Gliadine**, die hauptsächlich durch schwache Bindungen (vom Typ hydrophobe Wechselwirkung oder Wasserstoffbrückenbindung) mit dem Gitter verbunden sind, sind maßgeblich für die Ausdehnungsfähigkeit des Netzwerks verantwortlich.

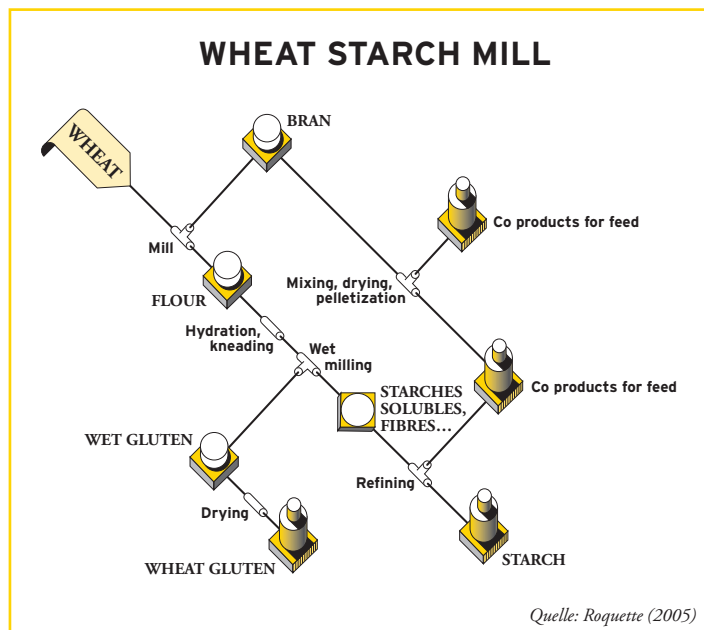
Die **Glutenine**, die in der Lage sind, mittels Disulfid-Brücken kovalente Bindungen einzugehen, tragen ihrerseits zur Festigung und den elastischen Eigenschaften des Glutens bei. Weiterhin muss noch die Wechselwirkung der Proteine mit den übrigen Glutenbestandteilen, vor allem den Lipiden, berücksichtigt werden.

Es ist derzeit nur bedingt möglich, diese sogenannte Visko-Elastizität analytisch zu bestimmen, da sie keine konstante Eigenschaft ist. Denn durch Krafeinwirkung (z. B. Ziehen) kommt es zur Dehnung des Klebers. Nach Beendigung dieser Krafeinwirkung kehrt der Kleber wieder in seinen Ausgangszustand zurück.

2 Die Zutat Gluten: Extraktion und Charakterisierung

Gluten ist ein Produkt, das bei der Herstellung von Weizenstärke (Abbildung 5) anfällt.

Abbildung 5: Weizenstärkeherstellung



Die Extraktion von Stärke erfolgt mittels Auswaschung aus einem Weichweizenteig. Dabei wird das Mehl in Wasser suspendiert und die Stärke abgetrennt. Zurück bleibt der Feuchtkleber, der danach getrocknet wird, um lagerfähigen vitalen Kleber zu gewinnen.

Die Entwicklung der Weizenstärkeproduktion in den letzten 25 Jahren hat in Europa dazu geführt, dass große Mengen von Gluten auf dem Markt verfügbar sind.

Gluten wurde zu einem der meistverwendeten technologischen Hilfsmittel in der Backwarenindustrie.

Es dient der Stärkung des Proteinnetzwerkes und des Teiges, der Verbesserung der Wasseraufnahme von Teigen, sowie der Vergrößerung des Volumens der Endprodukte.

Allerdings werden je nach Weizenkleberherkunft bzw. Hersteller häufig Abweichungen festgestellt, die zu unregelmäßigen Ergebnissen im Endprodukt führen können.

Führende Glutenhersteller haben es sich zur Aufgabe gemacht, Schlüsselparameter für einen guten Weizenkleber durch folgende Maßnahmen zu erarbeiten:

Wahl der Rohstoffe

Die Qualität eines Weizenklebers hängt stark von der Qualität des verwendeten Weizens ab.

Um die visko-elastischen Eigenschaften des Glutens zu gewährleisten, werden die Rohstoffeinkäufe anhand eines strengen Normenkatalogs vorgenommen, welcher vor allem rheologische Kriterien beinhaltet. Zu diesem Zweck werden alle Weizenlieferungen vor der Verarbeitung z. B. alveologischen Analysen unterzogen, unter besonderer Berücksichtigung des W-Wertes.

Kontrolle

beim Produktionsablauf

Selbstverständlich wird hierbei die allergrößte Sorgfalt angewendet, ganz besonders während der Trocknungsphase, um jede übermäßige Erhitzung des noch feuchten Glutens und damit jedes Risiko der Proteinschädigung zu vermeiden.

Analyse des Glutens

Diese Phase ist besonders wichtig, um zu gewährleisten, dass der Kunde eine gleichmäßige und auf seine Bedürfnisse abgestimmte Qualität erhält. Je nach Anwendungsart sind unterschiedliche Merkmale erforderlich (für Hamburger-Brötchen benötigt man ein dehnfähigeres Gluten als für Feingebäck wie z. B. Croissants). Ziel ist es daher, eine Analysemethode zu finden, die am besten geeignet ist, die visko-elastischen Eigenschaften des Glutens zu bestimmen.

Dabei bedient man sich unter anderem einer bereits vielfach in der Mehl- und Brotherstellung angewandten Methode: des Alveographen.

Dieser erlaubt es, die visko-elastischen Hauptmerkmale des Glutens zu bestimmen, und zwar:

- die Zähigkeit mittels des W-Wertes
- das Verhältnis Elastizität/Dehnbarkeit

mittels G und P/L.

Durch den Vergleich dieser Analysen mit den bei Kunden bzw. den bei internen Versuchen erzielten Ergebnissen konnte das notwendige Know-how entwickelt werden, um den Kunden für jede gewünschte Anwendung die entsprechende Gluten-Qualität zur Verfügung zu stellen und eine gleichmäßige Qualität der gelieferten Ware zu gewährleisten.

Impressum

Herausgeber und V.i.s.d.P.:
RA Amin Werner,
Prof. Dr. Bärbel Kniel
Backmittelinstitut e.V.
Redaktion: Dr. Gerald Plasch

Gestaltung und Herstellung:
kipconcept GmbH, Bonn
Druck: Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland:
Markt 9, D-53111 Bonn
Tel. +49 (0)2 28/96 97 70
Fax +49 (0)2 28/96 97 777
Hotline +49 (0)7 00/01 00 02 87
<http://www.backmittelinstitut.de>
Backmittelinstitut@t-online.de

Geschäftsbereich Österreich:
Postfach 32, A-1221 Wien
Tel. und Hotline
+43 (0)8 10/00 10 93
<http://www.backmittelinstitut.at>