

Alles was Recht ist



Urteil: Health Claims auf Kurkuma-Produkt unzulässig

Nach einer Konsumentenbeschwerde hat der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) den Hersteller des Nahrungsergänzungsmittels „Curcumin-Loges“ wegen mehrerer Werbeaussagen abgemahnt. Die Kapseln enthalten neben einem Kurkumaextrakt auch Vitamin D. Für Kurkuma ist bis dato gar kein Health Claim genehmigt und für Vitamin D ist die Angabe „Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei“ zugelassen. Obwohl eine beliebige Abänderung oder Erweiterung des Claims unzulässig ist, führte das Unternehmen Werbeaussagen wie „Unterstützt mit Vitamin D eine gesunde Immunantwort bei Entzündungen“ an. Da der Hersteller keine Unterlassungserklärung unterzeichnete, wurde die Firma geklagt und vom Landesgericht Lübeck verurteilt. Das Urteil ist noch nicht rechtskräftig.

<https://www.lebensmittelklarheit.de/kurzmeldungen/urteil-gesundheitswerbung-zu-kurkuma-produkt-untersagt>

Neue Höchstwerte für Erucasäure in Lebensmitteln?

Die EU-Kommission will die per EU-Verordnung geregelten Höchstgehalte für Erucasäure in Lebensmitteln nun wie folgt überarbeiten:

- Pflanzliche Öle und Fette: 20 g/kg (aktuell: 50 g/kg)
- Lebensmittel mit zugesetzten pflanzlichen Ölen und Fetten (ausgenommen Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung): entfällt (aktuell: 50 g/kg)

- Säuglingsanfangs- und -folgenahrung: 4 g/kg (aktuell: 10 g/kg)
- Tafelsenf: 30 g/kg (aktuell: kein Höchstgehalt)

Auf Basis einer EFSA-Bewertung aus dem Jahr 2016 befürwortet das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) diese Vorschläge im Wesentlichen. Einzig das Wegfallen des Grenzwerts für Lebensmittel mit zugesetzten pflanzlichen Fette und Ölen (zB feine Backwaren) wird vom BfR nicht begrüßt. Laut der EFSA-Stellungnahme nehmen insbesondere Kinder häufig große Mengen dieser Lebensmittel mit zugesetzten Pflanzenölen und -fetten auf, weshalb das BfR für diese Lebensmittelgruppe auch weiterhin eine Begrenzung empfiehlt.

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/erucasaeure-bfr-befuerwortet-vorgeschlagene-hoechstgehalte-jedoch-sollten-auch-lebensmittel-mit-zugesetzten-fetten-begrenzt-werden.pdf>

Rechtstreit zum Champagner Sorbet hat Ende gefunden

Nach dem EuGH – Urteil 2017 zur Auslegung wurde nun in der Sache eine abschließende Entscheidung getroffen. Speiseeis kann als „Champagner Sorbet“ verkauft werden, wenn es als wesentliche Eigenschaft einen hauptsächlich durch Champagner hervorgerufenen Geschmack hat, so ein Urteil des Deutschen Bundesgerichtshofes (BGH). Ausgangspunkt war die Frage, ob die Bezeichnung „Champagner Sorbet“ geeignet ist, das Ansehen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Champagner (g.U.)“ auszunutzen, wenn im Speiseeis 12 % Champagner enthalten sind. Bereits im Jahr 2017 hatte der Europäische Gerichtshof ein Urteil gefällt, wonach dies nicht unbedingt unzulässig sei. Als Bedingung dafür nannte der EuGH damals die Voraussetzung, dass die verwendete Menge relevant und prägend auf den Charakter des Erzeugnisses sein muss und den Geschmack bzw. das Aroma maßgeblich beeinflussen soll. Der Deutsche BGH urteilte, dass Ansehen von Champagner bei Verwendung für Champagner Sorbet ausgenutzt wäre, wenn die Zutat Champagner den Geschmack des Produkts nicht bestimmt. Dabei wird geschmacksbestimmend nicht gewertet, wenn das Produkt zwar einen weinerzeugnis-artigen Geschmack aufweist, dieser aber nicht vorrangig durch Champagner, sondern durch andere Inhaltsstoffe hervorgerufen wird. Um dies zu bewerten, ist in einem ersten Schritt der Geschmack des Produkts festzustellen. In einem zweiten Schritt ist dann der Ursache des Geschmacks nachzugehen, wofür auch ein Sachverständigengutachten eingeholt werden kann. Im gegenständlichen Fall wurde der vom Schutzverband eingeklagte Unterlassungsanspruch als unbegründet abgewiesen.

<https://www.beckmannundnorda.de/serendipity/index.php/?archives/4112-BGH-Bezeichnung-Champagner-Sorbet-zulaessig-wenn-die-Zutat-Champagner-den-Geschmack-des-Produkts-bestimmt.html>

Deutschland: Tee darf nicht „schlank und fit“ machen

Die Verbraucherzentrale Hessen hat Klage gegen einen Hersteller eingereicht, der seinen Tee mit dem Namen „Schlank & Fit“ beworben hat. Das Landgericht hat dem Produzenten nun untersagt, den Tee in der bisherigen Aufmachung zu verkaufen. Die Aussage „Schlank & Fit“ wurde vom Gericht als gesundheitsbezogene Angabe

gewertet. Weitere Bilder und Textelemente der Verpackung bringen nach Ansicht des Gerichts ebenfalls zum Ausdruck, dass der Tee schlankmachende und die körperliche Fitness steigernde oder erhaltende Eigenschaften besitzt. Der Hersteller hat Berufung eingelegt.

<https://www.lebensmittelklarheit.de/kurzmeldungen/gerichtsurteil-teekanne-darf-tee-nicht-mit-schlank-fit-bewerben>

Unzulässige Anspielung auf Parmaschinken: „Culatello di Parma“ darf nicht mehr verkauft werden

Die Vereinigung italienischer Hersteller von Parmaschinken hat beim Oberlandesgericht Köln einen Erfolg gegen einen Vertreiber von „Culatello di Parma“ erzielt. Dieser Schinken wurde nämlich als unzulässige Anspielung auf die geschützte Produktbezeichnung „Prosciutto di Parma“ gesehen und darf daher nicht weiter verkauft werden. Das Gericht befasste sich bei der Entscheidung mit den Details der italienischen Schinkenherstellung. Während Prosciutto di Parma eine seit vielen Jahren europaweit geschützte Ursprungsbezeichnung ist, trifft dies auf Culatello di Parma nicht zu. Beide Produkte sind aufgeschnittene Rohschinkenscheiben aus der Hinterkeule eines Schweins. Culatello enthält aber u.a. Pfeffer und Knoblauch – zwei Zutaten, die bei Prosciutto di Parma nicht zugelassen sind. Eine Anspielung ist laut Gericht selbst dann verboten, wenn der tatsächliche Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist. Da es sich um einen europaweiten Schutz handelt, kommt es auf die Verkehrsauffassung des europäischen Verbrauchers an. Der zuständige Senat kam diesbezüglich zu dem Schluss, dass das von der Klage betroffene Produkt mit der Bezeichnung und Verpackung unzulässig auf „Prosciutto di Parma“ anspiele.

http://www.justiz.nrw.de/JM/Presse/presse_weitere/PresseOLGs/23_01_2019_/index.php

Rückruf-Pflicht für Döner-Spieße mit Salmonellen: Hinweis auf Durchgaren reicht nicht

Der Bayerische Verwaltungsgerichtshof hat entschieden, dass Produzenten von Dönerspießen diese vom Markt nehmen müssen, wenn sie bei Kontrollen Salmonellenbefall feststellen. Die Klage eines Fleischspieß-Herstellers wurde damit abgewiesen. Dieser hatte argumentiert, das Etikett enthalte ohnehin den Hinweis zum vollständigen Durchgaren des Spießes. Außerdem würden die Spieße nicht an Endverbraucher geliefert, sondern nur an Gastronomen, die mit der Zubereitung vertraut seien. In erster Instanz hatte der Hersteller vom Verwaltungsgericht Augsburg voriges Jahr Recht bekommen, der Verwaltungsgerichtshof entschied nun jedoch anders. Aufgrund der EU-Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel müsse der Betrieb mit Salmonellen versetzte Chargen vom Markt nehmen.

https://www.proplanta.de/Agrar-Nachrichten/Unternehmen/Hersteller-muessen-Doener-Spiesse-mit-Salmonellenbefall-zuruecknehmen_article1549689680.html

Health Claims: Erste Zulassungen für traditionelle gesundheitsbezogene Angaben

Die hat allgemeine Bezeichnungen als Health Claims zugelassen, die bisher traditionell verwendet wurden und auf Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hindeuten können. Mit der EU-Verordnung 2019/343 wurden nach mehrjährigem Verfahren daher u. a. folgende Angaben samt teilweise Beschränkungen der Sprachfassung bzw. des Landes genehmigt:

- Hustenbonbon, Brust-Caramellen
- Hustenstopper, Hustenzuckerl
- Hustensirup
- Halsbonbon
- Hustenmischung, Hustenperle
- „Tonic“ für Bitterlimonaden

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0343&qid=1551664662893&from=DE>

Bioprodukte: Europäischer Rechnungshof sieht Fortschritte im Kontrollsystem

Der Europäische Rechnungshof hat in einem Sonderbericht Verbesserungen des Kontrollsystems für biologische Lebensmittel festgestellt, jedoch auch Mängel und Herausforderungen beschrieben. Der Rechnungshof nennt die fehlende Harmonisierung der Anwendung von Maßnahmen zur Sanktionierung der Nichteinhaltung von Vorschriften als Schwachstelle. Außerdem gebe es teilweise einen hohen Zeitaufwand in den Staaten, um Fälle von Regelverletzungen zu melden. Hinzu kommen unvollständige Überprüfungen von Importeuren durch Kontrollstellen in verschiedenen Mitgliedsländern. Hinsichtlich Rückverfolgbarkeit hat es in den vergangenen Jahren deutliche Verbesserungen gegeben. Allerdings können viele Erzeugnisse immer noch nicht zum Erzeuger rückverfolgt werden und in einigen Fällen dauerte die Rückverfolgung über drei Monate.

https://www.eca.europa.eu/lists/ecadocuments/insr19_04/insr_organic-food_de.pdf

Deutschland: Gericht verurteilt widersprüchliche Herkunftsangaben bei Obst und Gemüse

In einer Filiale des deutschen Diskonters Netto standen bei Obst und Gemüse auf Werbeschildern andere

Ursprungsländer als auf den Verpackungen. Eine Verbraucherin beschwerte sich über die Uneinheitlichkeit, der Verbraucherzentrale Bundesverband klagte – mit Erfolg. Auf einem Schild zu Passionsfrüchten befand sich beispielsweise die Angabe „aus Südafrika“, auf den verpackten Früchten stand jedoch die Angabe „Peru“. Kartoffeln kamen nicht aus Italien, sondern aus Frankreich, die Minitomaten statt aus den Niederlanden aus Spanien. Trauben wurden nicht in Ägypten, sondern in Indien geerntet. Kunden konnten dies zwar alles erfahren, jedoch erst beim genauen Lesen der Verpackungen. Netto sah darin keine Irreführung, weil der durchschnittliche Konsument wisse, dass nur die Verpackungsbeschriftung maßgeblich sei. Das Landgericht Amberg stellte nun aber klar, dass eine korrekte Angabe auf der Verpackung ein Unternehmen nicht berechtigt, auf Schildern mit einem falschen Ursprungsland zu werben. Der Durchschnittskonsument verlasse sich auf Schilder, die sich auf Regalen befinden oder hängen. Er müsse daher nicht mehrfach nachlesen, um nach dem Ursprungsland zu forschen.

<https://www.lebensmittelklarheit.de/kurzmeldungen/gerichtsurteil-widerspruechliche-herkunftsangaben-bei-obst-und-gemuese-sind>

EU: Trans-Fettsäure-Verordnung veröffentlicht

Mit der EU-TFA-VO 2019/649 wurden Verwendungsbegrenzungen für Transfette auf europäischer Ebene geregelt und als Novelle der EG-AnreicherungsVO 1925/2006 in deren Anhang III Teil B geschrieben. Die Regelung betrifft nur jene Trans-Fettsäuren, die nicht auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen. Als Höchstmenge wurden 2 g pro 100 g in Lebensmitteln festgelegt, die für den Endverbraucher oder die Abgabe im Lebensmitteleinzelhandel bestimmt sind. Lebensmittel, die der neuen Verordnung noch nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 1. April 2021 Inverkehr gebracht werden. Ein Vergleich mit der österreichischen Trans-Fettsäuren-Verordnung aus 2009 ergibt doch einige Unterschiede. Nach der neuen EU-Verordnung gelten zwar ebenso die 2g / 100g Fett als Höchstwert, jedoch war in Österreich bislang eine Überschreitung bei Verarbeitungsprodukten mit mehreren Zutaten und geringem Fettgehalt zulässig. So galten für zusammengesetzte Lebensmittel mit einem Fettgehalt mit weniger als 20 % eine Grenze von 4g TFA /100g Fett und bis zu einem Fettgehalt von 3 % eine Grenze von 10g TFA / 100g Gesamtfett. Auch galt die österr. VO ausschließlich für verzehrfertige Lebensmittel, daneben ist die bislang geltende Ausnahme für Olivenöle und Oliventresteröle in der neuen EU-Verordnung nicht mehr vorgesehen.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0649&from=DE>

Deutschland: Urteil gestattet „kein Käse“ – Hinweis für vegane Produkte

Wenn vegane Produkte in der Aufmachung einen „tierischen Eindruck“ vermitteln, kann dies Klagsvereine auf den Plan rufen. So auch kürzlich geschehen bei einem veganen Cashew-Erzeugnis mit der Auslobung „Käse-Alternative“. Das Landgericht Stade erkannte in der Entscheidung Az.: 8 O 64/18 darin keinen Rechtsverstoß. Der klagende Verein verwies auf die prominente Hervorhebung des Wortes „Cheeze“, das den Eindruck vermittele, es handle sich bei dem entsprechenden Produkt um Käse, und beanstandete unter Bezugnahme auf die Verordnung 1308/2013 die Verwendung der Bezeichnung „Käse“ als Bestandteil der Wortverbindung „Käse-

Alternative". Das Gericht sah dies anders: Bei dem Begriff „Käse-Alternative" handle es sich nicht um eine Klarstellung oder Beschreibung, sondern vielmehr um eine Abgrenzung zu dem Produkt Käse und dem dahinter stehenden tierischen Grundprodukt Milch.

<https://www.online-und-recht.de/urteile/Werbe-Aussage-Kaese-Alternative-fuer-vegane-Cashew-Produkte-nicht-irrefuehrend-Landgericht-Stade-20190328/>

Deutschland: Erklärung mit „Pflanzliche Alternative zu Butterschmalz“ zulässig

Der Hinweis „rein pflanzliche Alternative zu Butterschmalz“ auf einem rein pflanzlichen Fett ist nach dem Landgericht Osnabrück zulässig (Urt. v. 23.01.2018, Az. 15 O 377/17). Die Aussage wurde vom Gericht als „optisch nicht im Vordergrund stehender Text“ eingestuft. Es handelt sich daher um eine beschreibende Erklärung und nicht um eine unzulässige zusammenfassende Produktbezeichnung.

<https://online.ruw.de/suche/wrp/Wettbewerbsrecht-Alternative-zu-Butterschmalz-ecb8401b7c7f41d41a2098c2687de499?crefresh=1>

Bürgerinitiative „PRO-NUTRISCORE“: Nährwertangaben sollen verständlicher werden

Mit Beschluss 2019/718 wurde die geplante Bürgerinitiative „PRO-NUTRISCORE“ registriert. Es gibt drei Hauptziele der Initiative:

1. Erleichterung der Lesbarkeit und Verständlichkeit der Nährwertangaben
2. Maßnahmen zur Verbesserung von Produktzusammensetzungen
3. Einführung eines einheitlichen amtlichen Kennzeichnungssystems.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019D0718&from=DE>

Höchstgehalt für Vitamin D in Säuglingsnahrung gesenkt

Mit der delegierten Verordnung 2019/828 wurde der zulässige Höchstgehalt an Vitamin D in Säuglingsanfangsnahrung von 3 auf 2,5 ?g/100 kcal gesenkt. Zudem wurde der zulässige Erucasäure-Gehalt von 1 auf 0,4 % des gesamten Fettgehalts herabgesetzt. Damit wurde delegierte Verordnung 2016/127 geändert.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0828&from=DE>