

RFL Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung

5

Mai 2022
74. Jahrgang

- Klimakiller Kuh
- Ganzheitliche Nutzung der Kakaofrucht
- Herkunftsangaben bei Spargel und Erdbeeren
- Pathologisch-anatomische Veränderungen – Teil 21
- Büffel- = Kuhmilch?
- Geschlechtsbedingte Geruchsabweichungen Schwein
- Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht
- Fisch des Jahres
- Wissenswertes zu Kapern
- Fleischlose Zukunft bleibt Utopie



Liebe Leserin, lieber Leser,

der Klimawandel ist gegenwärtig eines der am häufigsten diskutierten Themen. Dabei spielt auch der Einfluss der Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion eine nicht zu unterschätzende Rolle. Das Bundesumweltamt beziffert den Anteil der Ernährung an den Treibhausgasemissionen mit 15 Prozent. Ein Maß für die Umweltfreundlichkeit eines Lebensmittels stellt der sogenannte CO₂-Fußabdruck (Carbon Footprint) dar, in dem alle Treibhausgasemissionen während der Produktionskette erfasst werden. Wir diskutieren diesen Fußabdruck für Rindfleisch.

In der 21. Folge unserer Reihe zur Beurteilung von pathologisch-anatomischen Veränderungen an Organen und Tierkörpern geschlachteter Nutztiere werden Ihnen Befunde zur Interpretation vorgelegt. Dabei handelt es sich um Veränderungen verschiedener Organe bei Rind, Schaf, Schwein und Reh.

Im Heft 4 hatten wir das Potenzial von Büffel Fleisch ausführlich beschrieben. In vorliegender Ausgabe erfahren Sie Wissenswertes zu Büffelmilch.

Ernährungsfragen spielen in der heutigen Zeit eine wichtige Rolle. Die verschiedensten Trends etablieren sich und werden teilweise mit religiösem Eifer betrieben. In einem Artikel wird eine fleischlose Zukunft vorgestellt und erörtert und als Utopie charakterisiert.

Der Hering, auch Silber des Meeres genannt, ist sowohl der Fisch des Jahres 2021 als auch 2022. Sie werden über biologische Besonderheiten, Nutzung sowie Heringsbestände in verschiedenen Meeren informiert.

Ein Kuriosum entdeckte ich in der Karikaturenausstellung zum 22. Deutschen Karikaturenpreis 2021 unter dem Motto „Normal, aber anders“ in Dresden: Die Zeichnung des Karikaturisten Bob Hack, die wir Ihnen untenstehend zeigen.

Mit einem Lächeln grüßt Sie
Ihr



Georg Schiefer
Schriftleiter



Foto: Fraunhofer IME/Fraunhofer IVV



PRODUKTION

148 Klimakiller Kuh – wie aussagekräftig ist der CO₂-Fußabdruck von Rindfleisch?

Der Klimawandel ist derzeit eines der meist diskutierten Themen. In diesem Zusammenhang sind über die letzten Jahre hinweg auch die Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion sowie des Konsums verstärkt in den Fokus des öffentlichen Interesses gerückt. Dem CO₂-Rechner des Umweltbundesamtes zufolge beträgt der Anteil der Ernährung an den durchschnittlichen Treibhausgasemissionen in Deutschland derzeit rund 15 Prozent (BMU 2021).

150 Konfitüre – Müsliriegel – Wurst: Ganzheitliche Nutzung der Kakaofrucht

QUERGESCHAUT

164 Goldbären feiern 100. Geburtstag

165 Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht

169 Der Hering – Fisch des Jahres '21/'22

173 Wissenswertes zu Kapern

175 Fleischlose Zukunft bleibt Utopie

RUBRIKEN

177 Impressum

178 Buchtipps

179 Veranstaltungen

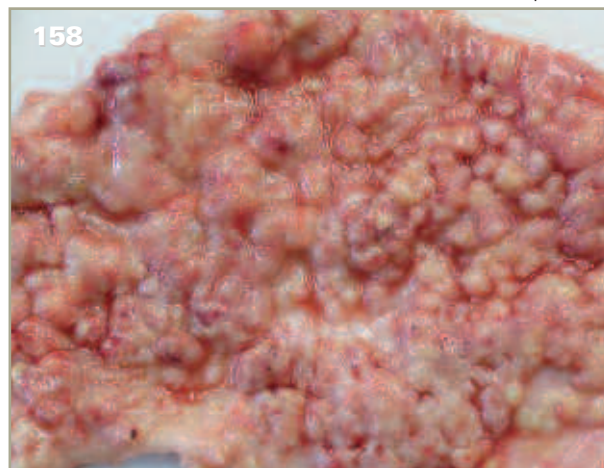


TECHNOLOGIE

153 Foodec Dekanterzentrifuge kombiniert Hochleistung mit Hygiene

Foodec-Dekanterzentrifugen von Alfa Laval sind, was Leistung und Effizienz anbelangt, der Maßstab in der Lebensmittelindustrie. Angesichts wachsender Anforderungen hinsichtlich der Hygiene wurde jetzt der Dekanter Foodec Hygiene Plus entwickelt, mit dem die gestiegenen Ansprüche nicht nur erfüllt, sondern sogar übertroffen werden.

154 NIRS ermöglicht einfache Analysen – Multiparametersystem mylab für umfassende Qualitätskontrolle bei der Lebensmittelherstellung



ÜBERWACHUNG

156 Stimmt die Herkunftsangabe bei Spargel und Erdbeeren? Ergebnisse der Laboruntersuchungen und Betriebskontrollen aus 2021

158 Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierkörpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie? Fallserie 21

160 Büffelmilch ist nicht gleich Kuhmilch

161 Feststellung von geschlechtsbedingten Geruchsabweichungen beim Schwein

Kontakte

Sie interessieren sich für ein Abonnement der „Rundschau“?

Telefon (0 51 81) 80 02-50

Telefax (0 51 81) 80 02-55

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

Sie interessieren sich für Anzeigen- oder Beilagenwerbung?

Telefon (0 51 81) 80 02-53

Telefax (0 51 81) 80 02-55

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



Presse Dienstleistungs-
gesellschaft mbH & Co. KG

Ravenstraße 45 · 31061 Alfeld (Leine)

Postfach 16 42 · 31046 Alfeld (Leine)

Telefon (0 51 81) 80 02-0

Telefax (0 51 81) 80 02-55

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

Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht

Sarah Reuber

>>> Am 2. und 3. Dezember 2021 informierten sich knapp 100 Teilnehmer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz über aktuelle Entwicklungen im Milch- und Lebensmittelrecht. Wie auch schon in 2020 fand der Intensivkurs der muva kempten GmbH digital statt.

Überblick

Die Teilnehmer des 22. Intensivkurses wurden von der Geschäftsführerin der muva kempten GmbH, Dr. med. vet. Monika Knödseder begrüßt (Abb. 1). Sie betonte zu Beginn der Veranstaltung, dass die drei Referenten, die Rechtsanwältinnen Dr. Carsten Oelrichs (ZENK Rechtsanwälte, Hamburg), Dr. Jörg W. Rieke (Geschäftsführer des Milchindustrie-Verbands e. V., Berlin) und Thorsten Sach (Milchindustrie-Verband e. V., Berlin), mit der Auswahl ihrer Themen „wieder den Puls der Zeit getroffen haben“. Das online-Seminar wurde souverän von Eva Herz moderiert (Abb. 2).

Das Themenspektrum dieses Seminars war breit gefächert: So standen aktuelle Entwicklungen in der From-Farm-to-Fork-Strategie der Europäischen Union, aber auch das deutsche Milch- und Käserecht bis hin zu den Leitsätzen für vegetarische und vegane Ersatzprodukte im Fokus. Die Auswahl der Themen zeigte die zunehmende Vielfalt des Lebensmittelwarenkorb auf, verdeutlichte aber auch die damit verbundene zunehmende Komplexität des Lebensmittelrechts (Abb. 3).

From-Farm-to-Fork

Bereits im Jahr 2020 stellte Herr Dr. Rieke die „vom-Hof-auf-den-Tisch“-Strategie der



Abb. 1: Geschäftsführerin der muva kempten GmbH, Frau Dr. Monika Knödseder.



Abb. 3: Das Angebot an Molkereiprodukten ist umfangreich, auch im Bio-Bereich.

Fotos 3–7: Verfasserin

Europäischen Kommission, das Kernstück des „Green Deals“, vor. In 2021 gab er ein Update: Welche Fortschritte wurden bei den Einzelmaßnahmen für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem in den letzten 12 Monaten erzielt? Hierzu erläuterte er die Zusammenarbeit verschiedener europäischer Gremien bezüglich folgender Maßnahmen: Nährwertprofile, Nährwertkennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite („Front-of-Pack Nutritional Labeling“, FOPNL), Datumsangabe und Herkunftskennzeichnung.

Nährwertprofile und FOPNL

Die längst überfälligen Nährwertprofile werden von der EU nach wie vor als sach-

dienlich und notwendig angesehen, um die Ziele der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 zu erreichen. So sollten nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln mit einem hohen Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Salz und Zucker verboten werden. FOPNL ist daher nach Auffassung des europäischen Parlaments ein wichtiges Instrument für eine sachkundige, ausgewogene und gesündere Lebensmittelauswahl. Hierzu erscheint es angezeigt, wissenschaftlich fundierte, evidenzbasierte und gründliche Folgenabschätzungen vorzunehmen.

Die bereits vorliegende Folgenabschätzung der Kommission vom 23. 12. 2020 stellt vier Optionen für harmonisierte Nährwertprofile und FOPNL vor, die von einer neutralen numerischen Angabe bis hin zu einer Einschätzung der Nährwerteigenschaften eines Produkts durch „abgestufte Indikatoren“ reicht.

Zudem veröffentlichte das EFSA-Gremium für Ernährung, neuartige Lebensmittel und Lebensmittelallergene (NDA Panel) am 28. 10. 2021 ein Gutachten, das sich im Dezember 2021 in der öffentlichen Konsultation befand und im März 2022 verabschiedet werden soll.

Es handelt sich dabei um Empfehlungen für einige Nährstoffe und Nichtnährstoffe eines Lebensmittels, die bei der Erstellung von Nährstoffprofilmodellen Berücksichtigung finden sollen: So überschreitet die Aufnahme von gesättigten Fettsäuren, Natrium, zugesetztem/freiem Zucker bei



Abb. 2: Seminarleiterin Eva Herz führte durch die Online-Veranstaltung.

Fotos 1, 2, 8: muva

den meisten europäischen Bevölkerungsgruppen die Ernährungsempfehlungen, während die Aufnahme von Ballaststoffen, Kalium, Jod, Eisen, Calcium, Vitamin D und Folat unzureichend ist.

Datumsangabe

Das Europäische Parlament begrüßt eine Klarstellung der Kennzeichnung der Haltbarkeit unter den Aspekten eines nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln, um Abfälle zu verringern. Gleichzeitig dürfe jedoch nicht die Lebensmittelsicherheit und -qualität beeinträchtigt werden. Auch hier werden in der Folgenabschätzung der Kommission vier Optionen vorgestellt, beispielsweise wird eine Ergänzung „oft gut danach“ vorgeschlagen. Diese wurden durch die Verbraucherforschung vom 18. 11. 2021 hinsichtlich der Wirksamkeit neuer Formate evaluiert.

Herkunftskennzeichnung

Gemäß der Schlussfolgerung des Generalsekretariats des Rates von 11. 12. 2020 dürfen durch die Herkunftskennzeichnung keine Handelshemmnisse für den Binnenmarkt entstehen. Sie muss klar und verständlich sowie leicht überprüfbar und rückverfolgbar sein. Die Folgenabschätzung der Kommission sieht vier Optionen vor, von der Ebene EU/nicht EU bis hin zu regionalen Angaben.

Sachstand milchrechtlicher Produkt-Verordnungen

Herr Dr. Sach berichtete, dass das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Juni 2021 die Arbeit an einer Zusammenführung von Konsummilchkennzeichnungs-, Milcherzeugnis-, Käse- und Butter-Verordnung wieder aufgenommen hatte. Die geplante „Milchproduktqualitäts-Verordnung“ soll horizontale sowie spezifische Regelungen zu den genannten Milchprodukten enthalten. Es wird mit einer Verabschiedung der Verordnung im Jahr 2023 gerechnet.

Zur Neuordnung dieser Verordnungen hatte der Milch Industrie Verband (MIV) bereits Wünsche an das BMEL eingereicht. So wurde beispielsweise die Aufnahme der „Mikrowellen-Milch“ in die Konsummilchkennzeichnungsverordnung (KMKV) vorgeschlagen. Hier hatte eine Diskussion mit dem BMEL ergeben, dass diese Behandlung der Milch dem EU-Recht entspricht, da es sich um eine Wärmebehandlung mit gleichen Ergebnissen wie bei einem Standardverfahren, z. B. dem Ultraultrahocherhitzen, handelt. Die KMKV lässt derartig behandelte Milchen gegenwärtig nicht zu. Zudem bedürfen noch weitere Milchprodukte, wie die Weidemilch oder die A1-

Milch, einer Aufnahme in eine Rechtsvorschrift.

Auch zur Milcherzeugnis-Verordnung (MilchErzV) machte der MIV Vorschläge. So soll Schmand als Standardsorte ergänzt werden, das Herstellungsverfahren wird derzeit vom MIV erarbeitet. Desgleichen der Wunsch, Ayran in die Verordnung aufzunehmen, wurde vom BMEL begrüßt – unklar ist noch, ob dies als Standardsorte oder eigene Gruppe erfolgen wird. Zudem sollen Ziegen- und Schafsmilch, die bisher in der KMKV nicht geregelt sind, auch in der neuen Verordnung berücksichtigt werden.

Des Weiteren werden die genannten nationalen Verordnungen durch die Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe an das EU-Zusatzstoffrecht angepasst.

Ebenso trat die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV) am 9. 6. 2021 in Kraft. Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung wurden damit gleichzeitig aufgehoben.

Einwegkunststoff

Die europäische Einwegkunststoffrichtlinie 2019/904 (SUP Directive) wurde in Deutschland durch die Einwegkunststoffverbots-Verordnung (EWKVerbotsV) umgesetzt, diese gilt seit dem 3. 7. 2021. Sie beinhaltet ein Verbot für Wattestäbchen, Besteck, Teller, Trinkhalme, Rührstäbchen sowie Lebensmittelbehälter, Getränkebehälter, Getränkebecher aus expandiertem Polystyrol inkl. Verschluss und alle Produkte aus oxo-abbaubarem Kunststoff. Des Weiteren ist die Kennzeichnung von Getränkebechern mit den in Abbildung 4 zu sehenden Symbolen verpflichtend.

Hierzu erläuterte Herr Dr. Sach ein Verständnis des nationalen Gesetzgebers. Denn auch Kunststoffbecher, in denen Milcherzeugnisse wie Ayran oder Buttermilch abgefüllt werden, fallen unter die Definition der Getränkebecher gemäß der EU-Leitlinie zur Konkretisierung der SUP Directive. Da die nationale Regelung das „Inverkehrbringen“ insgesamt – nicht nur „to go“ – regelt,



Abb. 4: Kennzeichnung für Getränkebecher, die teilweise (links) und die gänzlich aus Kunststoff bestehen (rechts) gemäß DVO 2020/2151.

ist die Kennzeichnung der in Abbildung 4 gezeigten Symbole auch für Becher, in denen z. B. Ayran abgefüllt wird, verpflichtend. Die SUP Directive wollte jedoch vorrangig die Getränkebecher „to go“ regeln. Der deutsche Gesetzgeber geht hier weiter, was zum einen zulässig ist und zum anderen durch das Bundesumweltamt auf Nachfrage des MIV bestätigt wurde. Der Verband kritisiert diese Regelungen und befürchtet Abmahnungen durch NGOs.

Vegane und vegetarische Ersatzprodukte

Noch immer besteht eine steigende und langfristige Orientierung vieler Verbraucher an einer vegetarischen oder veganen Ernährung. Der Anteil entsprechender Ersatzprodukte bei den Lebensmitteln nimmt zu und auch die Sortimentsbreite wächst. Vielfach ist auch ein Austausch einzelner tierische Zutaten gegen pflanzliche Zutaten (u. a. Hafer, Mandel, Soja) zu beobachten (Abb. 5). Gemäß BMEL-Ernährungsreport 2021 liegen die Gründe für einen Kauf dieser Lebensmittel neben Tierschutzaspekten zumeist bei der Neugier der Verbraucher.

Rechtslage

Herr Dr. Oelrichs fasste die rechtliche Lage bezüglich dieser Ersatzprodukte zusammen: Bisher existieren noch keine in Vorschriften fixierten Vorgaben für die Begriffe „vegetarisch“ und „vegan“. Der Durchführungsrechtsakt der Europäischen Kommis-



Abb. 5: Die Vielfalt an pflanzlichen Alternativen zu Molkereiprodukten nimmt zu.



sion gemäß Art. 36 (3) lit. c LMIV steht noch aus, eine nationale Regelung in Deutschland ist nicht absehbar. Außerhalb verbindlicher Rechtsakte können die im Dezember 2018 erschienenen „Leitsätze für vegetarische und vegane Ersatzprodukte mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ und die ISO 23662:2021 herangezogen werden.

Diese Leitsätze geben Anhaltspunkte für die allgemeine Verkehrsauffassung von Ersatzprodukten für Fleisch- und Fleisch-erzeugnisse, Fisch- und Fischerzeugnisse, Krebs- und Weichtiere sowie Feinkostsalate. Herr Dr. Oelrichs berichtete, dass nach heftiger Kritik der Industrie die deutsche Lebensmittelbuchkommission eine Überarbeitung der Leitsätze begonnen hat, eine Fortsetzung der Diskussion ist für das Jahr 2022 geplant.

Doch auch allgemeine lebensmittelrechtliche Vorgaben finden Berücksichtigung. So muss eine ausreichende Kenntlichmachung der Ersatzzutut in Ergänzung zu der Bezeichnung des Lebensmittels gemäß des Art. 7 (1) lit. d i. V.m. Anhang VI Nr. 4 LMIV erfolgen. Zudem kann die Auslobung „vegan“ bzw. „vegetarisch“ auch eine Werbung mit Selbstverständlichkeit darstellen, dies ist insbesondere bei Monoprodukten zu prüfen und sollte ggf. durch die Angabe „von Natur aus ...“ ergänzt werden (siehe ALS-Stellungnahme Nr. 2020/03).

Bezeichnungsschutz

Auch gelten strenge Bezeichnungsschutzvorgaben für Milcherzeugnisse gemäß Art. 78 i. V.m. Anhang VII, Teil III der VO (EU) 1308/2013. Diese finden Anwendung, wenn Begriffe wie „Milch“ oder Ähnliches durch einen beschreibenden Zusatz ergänzt werden, die auf den pflanzlichen Ursprung hinweisen. Es bestehen lediglich die durch einen Beschluss der europäischen Kommission zugelassen Ausnahmen, wie „Kokosmilch“. Den Antrag für den Bezeichnungsschutz für Fleischerzeugnisse hat das europäische Parlament am 23. 10. 2020 abgelehnt, jedoch sollten die Regelungen für Milcherzeugnisse konkretisiert werden. Im Kompromissvorschlag zum Änderungsantrag 171 heißt es:

„Diese Bezeichnungen werden außerdem geschützt gegen jede widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn sie zusammen mit Ausdrücken wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“, „Fasson“, „Nachahmung“, „Alternative“ oder dergleichen verwendet werden, oder gegen alle sonstigen Praktiken, die den Verbraucher irreführen können.“

Nachdem im Oktober 2020 das Europäische Parlament dem Änderungsantrag zustimmte, wurde dieser nach einem Aufschrei der

Industrie zurückgezogen. Wie Herr Dr. Rieke klarstellte, soll der Bezeichnungsschutz losgelöst von der Irreführung betrachtet werden.

Zudem wurde die Diskrepanz zwischen dem Bezeichnungsschutz für Milch und Milcherzeugnisse gegenüber dem Markenrecht aufgezeigt. Von der Eintragung als Unionsmarke beim Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EUIPO) ausgeschlossen sind unter anderem geschützte Ursprungsbezeichnungen, aber auch Marken, die gegen EU-Recht verstoßen – darunter fälle auch der Bezeichnungsschutz gemäß Art. 78 Abs. 2 VO (EU) Nr. 1308/2013. Zudem dürfen Marken nicht irreführend sein.

Einige Markenmeldungen für Ersatzprodukte für Milch und Milcherzeugnisse sind aus Sicht des Referenten ein Verstoß gegen den Bezeichnungsschutz und irreführend, da der Verbraucher ein Produkt erwartet, das zumindest zum Teil aus Milch besteht. Die Bedenken wurden gegenüber der Kommission und dem EUIPO geäußert, eine Rückmeldung steht noch aus.

Änderungen im LFGB

Das Vierte Gesetz zur Änderung des LFGB sowie anderer Vorschriften vom 27. 7. 2021 wurde am 9. 8. 2021 verkündet. Herr Dr. Oelrichs betonte in seinem Vortrag, dass das LFGB noch lange nicht ausgedient habe und noch immer das EU-Recht konkretisiere und ergänze, außerdem beinhalte es Sanktionsbestimmungen für Rechtsverstöße. Neben der Aufnahme von Regelungen zu „Mitteln zum Tätowieren“ und der Anpassung der Regelungen zur amtlichen Probenahme an die neue EU-Kontroll-VO (EU) Nr. 625/2017 ist die Harmonisierung des Zusatzstoffrechts interessant.

Bisher unterlagen Zusatzstoffe dem Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt (§ 6 LFGB). Bestimmte Substanzen, die Lebensmitteln aus ernährungsphysiologischen Zwecken zugesetzt werden, waren bisher gemäß § 2 Abs. 3 LFGB den Zusatzstoffen gleichgestellt, z. B. Mineralstoffe, Vitamine A und D. Für den Einsatz dieser Stoffe verlangte die Behörde bislang eine Ausnahmegenehmigung (§ 68 LFGB) oder eine Allgemeinverfügung (§ 54 LFGB). Doch die kategorische Gleichstellung wurde beispielsweise durch den EuGH als unionsrechtswidrig eingestuft.

Deshalb sollte die Gleichstellung entfallen, doch der deutsche Gesetzgeber wollte weiterhin die Möglichkeit behalten, Höchstmengenregelungen für bedenkliche Stoffe aufzustellen. Die zuvor beschriebene Gleichstellung der Mineralstoffe, Spurenelemente und der Vitamine A und D zu den Zusatzstoffen bleibt durch Art. 3 der Änderung des Gesetzes über den Übergang auf

das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch weiterhin bestehen. Das BMEL begründet diese Entscheidung mit der Vermeidung von Strafbarkeitslücken zugunsten des Gesundheitsschutzes.

Werbung mit Öko-Aussagen

Informationen über Lebensmittel, Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und auch geschäftliche Handlungen dürfen nicht irreführend sein. Die Werbung mit Umweltschutzbegriffen und -zeichen ist zunehmend auf Lebensmittelverpackungen zu finden. Doch wie sind diese zu beurteilen?

Umwelt

Herr Dr. Sach beschrieb das erste Gerichtsurteil zu diesem Sachverhalt: Bereits 1988 bewertete der BGH die Regalüberschrift „umweltfreundlich“ – zusammen mit dem Siegel „blauer Engel“ ohne weitere Erläuterung – als irreführende Werbung. Diese suggeriere dem Verbraucher, dass die Produkte in den Regalen ohne Einschränkung umweltfreundlich seien. Zudem liege kein einheitliches Verbraucherverständnis für den Begriff „umweltfreundlich“ vor. Derartige Aussagen hätten ein gesteigertes Aufklärungsbedürfnis und sollten mit strengen Maßstäben bewertet werden, da die Umwelt ein wertvolles und schutzbedürftiges Gut sei. Auf dieses Urteil sollten noch zahlreiche weitere folgen.

Tierwohl

Auch die Werbung mit Tierwohlaussagen führte in jüngster Vergangenheit zu amtlichen Beanstandungen. So wurde die Werbung „Unsere Bauern halten ihre Kühe artgerecht mit viel Auslauf ...“ auf einer Packung Weidemilch als „Werbung mit Selbstverständlichkeiten“ beurteilt.

Herr Dr. Sach erläuterte, dass sich die Haltungform der Kühe von Weidemilchlieferanten deutlich von der Anbindehaltung unterscheidet – welche der Gesetzgeber bisher nicht als „nicht artgerecht“ gewertet hat. Aus Sicht des MIV sieht er daher diese Angabe als Zusatzinformation an; sie ermögliche es dem Verbraucher, das Produkt von anderen zu unterscheiden. Dieses Beispiel zeigt, dass die Werbung mit Tierwohlaussagen immer eine Einzelfallentscheidung ist (Abb. 6).

Geschützte Ursprungsbezeichnungen

Mozzarella

2019 stellte Italien einen Antrag für die Eintragung von „Mozzarella di Gioia del Colle“ als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.). Die deutsche Schutzgemein-



Abb. 6: Die Kennzeichnungen von Weidemilch geben häufig Erläuterungen zur Tierhaltung.

schaft für Milch und Milcherzeugnisse e. V. (SMM) legte jedoch Einspruch ein, da „Mozzarella“ eine nicht eintragungsfähige Gattungsbezeichnung sei. „Mozzarella“ wurde 1998 mit der Verordnung (EG) Nr. 2527/98 als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) eingetragen, „Mozzarella di Bufala Campana“ g.U. ist ebenso registriert (Abb. 7). In beiden Eintragungen wird jedoch darauf hingewiesen, dass die Bezeichnung „Mozzarella“ weiterhin im Rahmen einer anderen als der geschützten Spezifikation verwendet werden kann. Dieser Hinweis fehlte im Antrag auf die Bezeichnung „Mozzarella di Gioia del Colle“ g.U.

Nach einem Konsultationsverfahren zwischen Deutschland und Italien wurde die geschützte Bezeichnung eingetragen, jedoch mit dem Hinweis, dass der Schutz nicht den eigenständigen Namen „Mozzarella“, sondern nur den geschützten Namen als Ganzes umfasst. Auch gegen den italienischen Antrag auf Änderung des Namens „Mozzarella g.t.S.“ in „Mozzarella (Tradizionale)“ hatte die SMM Einspruch eingelegt, eine abschließende Entscheidung steht noch aus.



Abb. 7: Italienischer Büffelmozzarella mit geographisch geschützter Ursprungsbezeichnung – g.U. – (DOP).

Halloumi

Außerdem wurde „Halloumi“/„Hellim“ als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen. Seit dem 1. 10. 2021 darf kein Käse mehr in den Verkehr gebracht werden, der nicht den Spezifikationen der g.U. „Halloumi“/„Hellim“ entspricht. Herstellern auf Zypern wird eine 10-jährige Übergangsfrist gewährt.

Die neue EU-Öko-VO

Herr Dr. Sach informierte darüber, dass die VO (EU) Nr. 2018/848 am 1. 1. 2022 in Kraft tritt. Sie erweitert unter anderem ihren Geltungsbereich, u. a. auf Salze und Gummis – und ist durch die Streichung von Ausnahmen noch ökologischer. So sind Vorsorge- und Vorbeugungsmaßnahmen, um Kontaminationen zu verhindern, nun für die ganze Produktionskette verpflichtend. Erstmals sind auch Regelungen zu Bio-Babynahrung aufgeführt. Ebenso wird eine Positivliste für

Reinigungs- und Desinfektionsmittel aufgestellt, hier wird ein verantwortungsvoller und ökologischer Ansatz und die Vermeidung von Substanzen, die zu Rückständen in Lebensmitteln führen, angestrebt; eine Einigung liegt jedoch noch nicht vor.

Die bisherige 5 %-Regel für nicht ökologische Zutaten bleibt bestehen; neu ist, dass eine Zulassung durch nationale Behörden erforderlich ist und dieser Antrag nur drei Mal für jeweils 6 Monate gestellt werden kann. Die Mitgliedsstaaten haben jedoch die Möglichkeit, die Aufnahme in eine Positivliste zu beantragen.

Auch die Neufassung des nationalen Öko-Landbau-Gesetzes und des Öko-Kennzeichnungs-Gesetzes tritt am 1. 1. 2022 in Kraft. Kontrolle und Zertifizierung sind an private Kontrollstellen übertragen, d. h. die private Kontrolle ist damit bundesrechtlich abgesichert. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) übernimmt nun auch die Auditierung der Öko-Kontrollstellen.

Schlussbemerkung

Der Online-Intensivkurs der muva kempton bot eine gute Möglichkeit, sich strukturiert über aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht zu informieren. Die Referenten gaben einen Überblick über bestimmte Lebensmittelgruppen, wie die vegetarischen und veganen Ersatzerzeugnisse, aber auch über aktuelle Gesetzgebungsprozesse auf nationaler und europäischer Ebene.

Insbesondere die Abläufe „hinter den Kulissen“ bei der Umsetzung der From-Farm-to-Fork-Strategie waren sehr interessant und lassen mit Spannung die weiteren Entwicklungen in den nächsten 12 Monaten erwarten.

Es bestand die Möglichkeit, sowohl vorab als auch während des Seminars Fragen zu stellen, die von den Referenten ausführlich und verständlich beantwortet wurden. Das nächste Seminar „Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht“ ist für 8. bis 9. Dezember 2022 – hoffentlich vor Ort in Kempton – vorgesehen (Abb. 8).

Weitere Aktivitäten sowie Fort- und Seminarangebote sind im Internet unter www.muva.de eingestellt. ■



Abb. 8: Über diesen Eingangsbereich können Besucher und Seminarteilnehmer die muva erreichen.

Sarah Reuber
Brokhauser Straße 29
32758 Detmold