

Meldepflicht für Labore bereitet Sorge

Brief des Ernährungsministeriums – Strengere Vorgaben für betriebseigene Laboratorien – Demotivation für freiwillige Analysen

Unternehmenseigene Labore sollen künftig einer strikteren Meldepflicht unterliegen. Mit dieser Hiobsbotschaft schreckt das BMEL die Wirtschaft auf.

Das Bundesernährungsministerium (BMEL) sorgt mit einem Schreiben zur Meldepflicht von Laboratorien für Verunsicherung. Demnach unterliegen nicht nur die klassischen akkreditierten Labore der Meldepflicht des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB), sondern auch betriebseigene Labore, was Lebensmittelunternehmen demotivieren könnte, eigene, freiwillige Untersuchungen anzustellen. Gemäß Paragraph 44 LFGB muss der Laborverantwortliche, wenn er Grund zur Annahme hat, dass das Lebensmittel einem Verkehrsverbot unterliegen würde, sofort die Behörden informieren. „Das gilt für auch für betriebseigene Labore“, heißt es sinngemäß in dem Brief an die für die Überwachung zuständigen obersten Landesbehörden, der der LZ vorliegt.

Die Neuregelungen droht die Motivation zu Eigenkontrollen zu unterminieren. Alle größeren Unternehmen führen kontinuierlich eigene Analysen durch, anstatt diese bei externen Labors in Auftrag zu geben. Wenn sie bei einem Negativbefund eine Meldepflicht und damit Behördenermittlungen riskieren – und Betriebe ohne eigenes Labor eben nicht –, werden sie es sich zwei Mal überlegen, mehr zu tun als sie müssen.

„Die für Lebensmittelunternehmer geltenden Meldepflichten reichen zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit völlig aus. Eine Ausweitung der Meldepflichten würde die Unternehmer von ihren eigentlichen Aufgaben ablenken“, sagt Christian Steiner, Justiziar des Verbands der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS). Und: „Bisher ist



Analyse: Werden private Labore zu informationellen Hilfsbeamten der Überwachung?

Konsens, dass Unternehmer unsichere Lebensmittel in der Regel erst dann den Behörden melden müssen, wenn diese nicht mehr unter ihrer ‚unmittelbaren Kontrolle‘ sind, vor allem wenn sie ausgeliefert wurden.“ Zudem sei nicht definiert, was ein „Labor“, was eine die Meldepflicht auslösende „Analyse“ ist. „Reicht bereits eine Sichtprobe, ob das angelieferte Getreide kontaminiert ist – oder muss ein Testkit zum Einsatz kommen, eine Lösung angesetzt werden?“

Laut Lebensmittelverband „fußte schon die Einführung der Labormeldepflicht im Zuge der Dioxinkrise in 2011 vornehmlich auf politischem Aktionismus“, so Vize-Hauptgeschäftsführer Marcus Girnau. „Laut Gesetzesbegründung soll mit der Norm der Kreis der Meldepflichtigen auf Personen erweitert werden, die nicht an der Produktion beteiligt sind, damit keine eigenen wirtschaftlichen Interessen verfolgen. Das

»Schon die Einführung der Labormeldepflicht im Zuge der Dioxinkrise fußte vornehmlich auf politischem Aktionismus«

Dr. Marcus Girnau, Vize-Hauptgeschäftsführer Lebensmittelverband Deutschland

zeigt, dass neben der Meldepflicht des Unternehmers keine zusätzliche Pflicht etwa des Betriebslaborleiters besteht, da dieser interessens- und organisationsmäßig dem Betrieb zuzurechnen ist.“

Neben der Ausweitung der Meldepflicht für betriebseigene Labore enthält das Schreiben einen weiteren Streitpunkt. „Das Ministerium reagiert zwar auf das Grundsatzurteil des Bundesverwaltungsgerichts aus 2023, macht aber en passant verschiedene neue Baustellen zu Themen auf, die gar nicht Gegenstand des Urteils sind“, sagt Markus Grube, Partner der Kanzlei Grube Pitzer Konnertz-Häufler, der das Verfahren geführt hatte. Das BVerwG hat eine Meldepflicht der Labore sogar dann bejaht, wenn feststeht, dass ein Lebensmittel im Falle einer Auffälligkeit nicht oder nicht ohne vorherige besondere Behandlung vermarktet werden soll. Dem setzt das Ministerium nun noch eins drauf: Der Laborverantwortliche soll außerdem Erklärungen des Unternehmens ignorieren, wie dieses gedankt, weiter vorzugehen – „etwa die Ankündigung der Weiterverarbeitung des analysierten Lebensmittels, aber auch jegliche andere Zusicherung der Sicherstellung der Verkehrsfähigkeit“.

Girnau hält das für falsch: „Rohstoffe, bei denen ein nachgelagerter Verarbeitungsschritt zwingend stattfindet, der das Lebensmittel sicher macht, dürfen keine Meldepflicht auslösen.“ Steiner: „Wenn man den Laborverantwortlichen zwingt, das übliche Durcherhitzen von Geflügelfleisch zu ignorieren, um mal ein überspitztes Beispiel zu nennen, löst man viele belanglose Meldungen aus, denn das Durcherhitzen macht das Geflügelfleisch sicher.“

Im Frühjahr will der Lebensmittelverband mit den Ländern sprechen. Sie hatten sich vom BMEL Antworten erbeten und müssen nun ihren einschlägigen Leitfadern neu fassen. *gmf/lz 02-25*

„Mogelpackung“ floppt im Bundesrat

Der Entschließungsantrag des Saarlands „Mogelpackungen kennzeichnen“ hat im Bundesrat die Mehrheit verfehlt. Laut dem Antrag hätte im LEH sechs Monate lang eine Kennzeichnung von Inhalts- oder Qualitätsveränderungen erfolgen sollen, ähnlich wie in Frankreich. Zudem hatten die Saarländer Obergrenzen für Freiraum in Verpackungen ins Spiel gebracht. Der Vorstoß bezog sich auf Verpackungen mit weniger Inhalt bei gleichbleibendem oder höherem Preis (Shrinkflation) sowie auf Produkte, bei denen höherwertige Zutaten durch qualitativ minderwertige ersetzt werden (Skimpflation). Alfred Meyer, meyer.rechtsanwalts GmbH, bezeichnet den Antrag als „Irrweg“ und „Handels-Bashing“, dessen Ablehnung in der Länderkammer richtig sei.

Aus Sicht von Angela Clausen, Verbraucherzentrale NRW, könnte die Ablehnung bedeuten, „dass Produkte, bei denen die Änderung zufällig auffällt, umso stärker in der Öffentlichkeit diskutiert werden. Eines dann exemplarisch für viele.“ Skimpflation empfanden die Verbraucher laut einer aktuellen Studie im Auftrag des Verbraucherzentrale Bundesverbands im Übrigen als schlimmer als Shrimpflation. Der Vzvb hatte im November erst Warnhinweise für „Mogelpackungen“ und eine entsprechende Meldestelle für Kunden gefordert. Im Kontext „Mogelpackungen“ kritisiert Meyer das „Hydra Energy“-Urteil des BGH vom Mai 2024. „Demnach ist regelmäßig von einer Mogelpackung auszugehen, wenn das Füllvolumen weniger als 70 Prozent des Verpackungsvolumens beträgt.“ Die vom BGH zur Argumentation herangezogene Verwaltungsrichtlinie und das darin angesprochene Leitbild des „flüchtigen Verbrauchers“ seien längst überholt, so Meyer. *gmf/lz 02-25*

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG NUTRI-SCORE

„Die meisten wenden das Logo korrekt an“

Seit 2023 ist die RAL gGmbH für Marktüberwachung und Durchsetzung des Nutri-Score hierzulande zuständig. Eine Zwischenbilanz.

Herr Roßbach, was macht RAL, wenn er sich nicht gerade um den Nutri-Score kümmert?

Wir sorgen seit 1927 als Kennzeichnungsexperte für Wahrheit und Klarheit im Kennzeichnungswesen – sei es durch die RAL Gütezeichen oder die Vergabe und Marktüberwachung des Blauen Engels, des EU-Ecolabels, des Grünen Knopfs oder des Testlogos der Stiftung Warentest, um nur ein paar Beispiele aus dem Bereich Konsumgüter zu nennen.

Was genau kontrolliert die RAL gGmbH mit Blick auf den Nutri-Score?

...ob die Unternehmen das Label ordnungsgemäß nutzen, also sich registriert haben und der Algorithmus richtig berechnet wurde – auf dem Produkt und in der Werbung. Auch stellen wir

sicher, dass kein „Rosinenpicken“ stattfindet: Wenn ein Unternehmen eine seiner Marken für den Nutri-Score registriert hat, muss es innerhalb einer gewissen Frist alle Produkte dieser Marke mit dem Siegel versehen – und eben nicht nur die Artikel, deren Nährwertprofil einen dunkelgrünen „A“- oder hellgrünen „B“-Score ergibt.

Und, gibt es viele schwarze Schafe...?

Im Gegenteil, die meisten der rund 910 Unternehmen, die sich aktuell mit mehr als 1350 Marken für eine Verwendung des Nutri-Score in Deutschland registriert haben, wenden das Label korrekt an. Es sind

selten Beanstandungen unsererseits nötig.

Was sind typische Verstöße?

Wir beobachten Abweichungen von der Grafik-Charta, den Vorgaben zur Schriftart, Farbgebung oder zum „Schutzraum“. Mit „Schutzraum“ ist gemeint, dass in unmittelbarer Nähe des Logos kein Text oder Bild stehen darf, damit die Verbraucher den Nutri-Score gut wiedererkennen können. Hersteller ziehen bisweilen einen Rahmen um den Nutri-Score, was unzulässig ist.

Falschberechnungen des Algorithmus stellen wir kaum fest – und wenn doch, dann zumindest keine vorsätzlichen.

Viele Unternehmen monieren, dass infolge der Algorithmus-Änderung von Ende 2023 der Score ihrer Produkte abgewertet wird. Erste Unternehmen wie Danone machen bereits einen (Teil-)Rückzieher...

Dass es seit der Neuberechnung vermehrt zu Abmeldungen kommt, beobachten wir nicht. Auch gleicht es sich aus: Während Süßungsmittel negativer berechnet werden, kommen andere Produkte wie Olivenöl nun besser weg.

Das klingt kompliziert...

Als Regulator stehen wir den Unternehmen beratend zur Seite, etwa auch zu den mit der Algorithmus-Neuberechnung zusammenhängenden Abverkaufsfristen. So kann im aktuell laufenden Übergangszeitraum ein- und dasselbe Produkt unter Umständen zwei verschiedene Nutri-Score Klassifizierungen tragen: die alte und die neue. *gmf/lz 02-25*

Thomas Roßbach, Geschäftsführer der RAL gGmbH



Balsamico-Streit beendet

BVerfG-Urteil – Anlehnungsschutz bei geografischen Angaben

Ein Beschluss des BVerfG zur Reichweite der geografischen Angabe „Aceto Balsamico di Modena“ markiert den Schlussstrich unter einen jahrelangen Zwist.

Letzter Akt nach neun Jahren „Balsamico-Streit“: Das Bundesverfassungsgericht hat die Auseinandersetzung um die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Aceto Balsamico di Modena“ endgültig zu Gunsten der Balema GmbH beendet: Es nahm die Verfassungsbeschwerde der italienischen Erzeugergemeinschaft aus formalen Gründen nicht an (Az.: 1 BvR 1550/21). Der Beschluss ist unanfechtbar.

Damit bleibt es dabei – „deutscher Balsamico“ ist keine unzulässige Anspielung auf die g.g.A. „Aceto Balsamico di Modena“. Zu diesem Ergebnis war das OLG Karlsruhe 2021 gelangt, nachdem der EuGH 2019 entschieden hatte: Bei dem Begriff „Aceto Balsamico“ als Teil der g.g.A. „Aceto Balsamico di Modena“ handelt es sich nur um eine Gattungsbezeichnung. Die Bezeichnung „Aceto Balsamico“ oder nur „Balsamico“ stehe damit auch Erzeugnissen frei, die nicht aus der Region Modena stammen.

„Unsere Mandantin hat sich erfolgreich gegen die überbordende Ausdehnung des Bezeichnungsschutzes gewehrt – und damit anderen Herstellern, die den Begriff ‚Balsamico‘ verwenden wollen, den Weg geebnet“, sagt Christian Böhler, Kanzlei Squire



Geklärt: „Deutscher Balsamico“ zulässig.

Patton Boggs, der Balema vertreten hat. „Dass die Begriffe ‚Balsamico‘ und ‚Aceto‘ frei verwendbar sind, ist ein schönes Zeichen dafür, dass die Rechtsprechung zum Anlehnungsschutz bei geografischen Herkunftsangaben nicht ausschließlich strenger wird.“ Beispiele für einen ausufernden Anlehnungsschutz gebe es zur Genüge, so Böhler – und nennt die Urteile „Glen Buchenbach“ und „Culatello di Parma“.

Die Erzeugergemeinschaft zeigt sich enttäuscht. „Es ist bekannt, dass das BVerfG nur sehr wenige Beschwerden annimmt, um einer Überlastung vorzubeugen.“ Keines der im Streit mit Balema ergangenen Urteile habe Bedeutung über den Einzelfall hinaus. „Wir setzen uns daher weiter für die Rechte der g.g.A. ‚Aceto Balsamico di Modena‘ gegen unrechtmäßige Verwendungen ein“, so das Konsortium auf LZ-Anfrage. *gmf/lz 02-25*