



Marburger Briefe

zum Lebensmittelrecht

Verein zur Förderung der Forschungsstelle für Europäisches und Deutsches Lebens- und Futtermittelrecht an der Philipps-Universität zu Marburg e.V.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

rund 18 Millionen Tonnen genießbare Lebensmittel landen einer Erhebung des WWF aus dem Jahr 2015 zufolge in Deutschland jährlich im Abfall. Dass das zu viel ist, darüber dürften sich alle einig sein. Die Deutsche Umwelthilfe (DHU) und der Verein Foodsharing e. V. haben Anfang April 2020 auf der Internetplattform change.org eine Petition gestartet, mit der sie mehr Rechtsicherheit bei der Rettung von Lebensmitteln fordern, darunter einen Abbau der Haftungsrisiken. Ihnen schweben gesetzliche Rahmenbedingungen wie in Italien vor. Laut einer Kurzstudie der DHU werden dort Organisationen, die Lebensmittel kostenfrei umverteilen, nach dem „Gute-Samariter-Gesetz“ nicht als Lebensmittelunternehmer eingestuft, sondern gelten als Endverbraucher. Zudem sind Unternehmen, die Lebensmittel spenden, und Organisationen, die diese weitergeben, größtenteils von der Haftung befreit. So weit sind die Entwicklungen in Deutschland noch nicht. Aber auch hier bewegt sich etwas.

Mit der Anfang 2019 verabschiedeten Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung möchte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die Lebensmittel-Verschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 halbieren. Erklärungen, wie beispielsweise die im Juni 2020 im Dialogforum des Groß- und Einzelhandels zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung unterzeichnete (s. Meldung Nr. 4), werden dazu sicher ihren Beitrag leisten. Die Unterzeichner aus dem Groß- und Einzelhandel verpflichten sich unter anderem dazu, Kooperationen zur Weitergabe noch verkehrsfähiger Lebensmittel einzugehen. Was das Abkommen jedoch keineswegs löst, sind bestehende Rechtsunsicherheiten – sowohl für Unternehmen, die Lebensmittel spenden, wie auch für Organisationen, die diese umverteilen wollen. Hier hat vor allem die dezentral organisierte und allein auf das Engagement Ehrenamtlicher gestützte Foodsharing-Bewegung das Nachsehen. Denn anders als die seit den 1990er Jahren etablierten TAFELN rücken ihre Aktivitäten erst langsam in den Fokus des politischen Diskurses. Bislang agieren sie in einer rechtlichen Grauzone, die auch die Spendenbereitschaft des Handels sicher nicht fördert. So nämlich ist es noch nicht einmal klar, ob das für Lebensmittelspenden gegenüber den TAFELN akzeptierte vereinfachte Liefer-

scheinverfahren, das die Pflicht zur Rückverfolgbarkeit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) gewährleisten soll, auch für Spenden gilt, die der Handel an Foodsharing weitergibt.

INHALT

1. Kurzmeldungen und Termine
2. LG München I: Irreführende Werbung für Kindermilch
3. OLG Düsseldorf: Allergeninformationen im Fernabsatz müssen verbindlich sein
4. Lebensmittelverschwendung reduzieren: Handel unterzeichnet Erklärung
5. LG Hannover: Keine Entschädigung wegen coronabedingten Lockdowns
6. EU-Kommission veröffentlicht Leitfaden zur Gefahrenanalyse mit Bezug zu Lebensmittelspenden
7. BGH fragt EuGH zu wiederholenden Nährwertinformationen bei Müsli
8. BfR veröffentlicht Stellungnahme zu alternativen Temperaturempfehlungen zur Heißhaltung von Speisen
9. Oxfam-Studie zur Einhaltung der Menschenrechte und sozialer Mindeststandards im Lebensmitteleinzelhandel

1. Kurzmeldungen und Termine

DGE-Leitfaden zur nachhaltigen Betriebsverpflegung: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat auf ihrer Website einen kostenfreien Leitfaden veröffentlicht, der Verantwortliche in der Betriebsverpflegung dabei unterstützen soll, ihr Speisenangebot nachhaltiger zu gestalten. Der Leitfaden bündelt die Ergebnisse des DGE-Projektes „NACHHALTIG B|UND GESUND“. Darin wurde in zwei Modellkantinen erprobt, wie eine nachhaltigere Zubereitung gesundheitsfördernder Mahlzeiten nach den DGE-Qualitätsstandards umgesetzt werden kann. Im Fokus liegen dabei die Erhöhung des Bio-Anteils und Verringerung vermeidbarer Lebensmittelabfälle.

Oft Hygienemängel bei Milchshakes aus eigener Herstellung: Betriebliche Hygienemängel zählen seit Jahren zu den häufigsten Anlässen amtlicher Beanstandungen. Dass es um die Hygiene vieler Eisdielen und Gaststätten, die Milchshakes aus eigener Herstellung anbieten, nicht ums Beste steht, belegen Untersuchungsergebnisse des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) aus dem Jahr 2018. Bei rund einem Fünftel der knapp 800 Proben ließen sich Hefepilz-Gehalte von mehr als 1.000 koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KbE/g) nachweisen. Ebenfalls fast jede fünfte Probe enthielt zudem Enterobakterien oberhalb des Warnwertes der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Speiseeis. Beide Befunde lassen auf eine mangelnde Betriebshygiene schließen. Auch krankmachende Keime wie Listerien und Bacillus cereus wurden ebenfalls, jedoch nur in geringen Mengen nachgewiesen. Salmonellen waren in keiner der untersuchten Proben enthalten.

Sinkender Trend bei der Abgabe von Antibiotika in der Tiermedizin: Die Menge der in der Tiermedizin abgegebenen Antibiotika in Deutschland ist im Jahr 2019 erneut zurückgegangen, so eine Meldung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Sie sank im Vergleich zum Vorjahr um

7,2 Prozent und erreichte damit das niedrigste Niveau seit der ersten Erfassung im Jahr 2011 mit 1.706 Tonnen. Auch bei den Abgabemengen von Fluorchinolonen sowie Cephalosporinen der 3. und 4. Generation, die für die Therapie bei Menschen besonders wichtig sind, zeigt sich ein sinkender Trend. Ihre Abgabe liegt ebenfalls auf dem niedrigsten Wert seit 2011. Die Daten beruhen auf Angaben der pharmazeutischen Industrie in ein zentrales Register nach der DIMDI-Arzneimittelverordnung. Das BVL ist mit der jährlichen Auswertung dieser Daten betraut.

Ergänzungen des EU-Hygienerechts im Anmarsch: Die Europäische Kommission hat Anfang Juli einen Entwurf zur Ergänzung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über allgemeine Lebensmittelhygiene vorgelegt. Kernelemente des Entwurfs sind verbindliche Vorgaben für ein Allergenmanagement-System sowie konkrete Bedingungen für die Abgabe von Lebensmitteln als Lebensmittelspende. Darüber hinaus definiert er Anforderungen, die Lebensmittelunternehmer erfüllen müssen, um eine angemessene „Kultur der Lebensmittelsicherheit“ im Betrieb zu etablieren und auch nachzuweisen.

Marburger Lebensmittelrechts-Workshop und Symposium 2020: Am 25. und 26. November 2020 findet zum 12. Mal der Marburger Workshop zum Lebensmittelrecht statt, in dem neuste Entwicklungen der lebensmittlerechtlichen Gesetzgebung und Rechtsprechung präsentiert und diskutiert werden. Im direkten Anschluss daran findet am 26. November 2020 das 14. Marburger Symposium zum Lebensmittelrecht statt. Das diesjährige Symposium steht unter dem Thema „Organisationsmodelle für die Lebensmittelsicherheit“. **Je nach aktueller Bewertungslage der Corona-Pandemie wird die Lebensmittelrechtsakademie (20.-25. Sept.; 26.-30. Okt.; 22.-26. Nov.) evtl. als interaktive Online-Konferenz durchgeführt.**

Weitere Informationen finden Sie bald unter www.forschungsstelle-lebensmittelrecht.de.

2. LG München I: Irreführende Werbung für Kindermilch

Mehrdeutige Werbeaussagen auf sogenannter Kindermilch zu einem vermeintlich höheren Vitamin D- und Calciumbedarf von Kindern gegenüber Erwachsenen sind irreführend und daher unzulässig. Das hat das Landgericht München I (LG) mit Urteil vom 19. Mai 2020 entschieden. Die Beklagte stellt Säuglings- und Kindernahrung her und vertreibt unter anderem verschiedene Kindermilchen. Diese bewirbt sie auf ihrer Internetseite mit einem Spot und dem Hinweis: „7 x mehr brauchst du als ich, wirst groß, gesund – ganz sicherlich“. Erst durch weiteres Klicken folgt unter anderem die Erklärung: „Kleinkinder benötigen bis zu 3 x mehr Calcium und sogar 7 x mehr Vitamin D als Erwachsene pro kg Körpergewicht“. Auf der Packung der streitgegenständlichen Produkte heißt es: „In der Zusammensetzung [...] wird berücksichtigt, dass ein Kleinkind durchschnittlich 3 x mehr Calcium¹ und 7 x mehr Vitamin D¹ als ein Erwachsener benötigt.“ Erst über die hochgestellte Eins ist dieser mit einer Erklärung verbunden, die lautet: „Mehrbedarf an Nährstoffen Kleinkinder vs. Erwachsene pro kg/KG (EFSA 2013, Männer 80 kg, Kleinkinder 12 kg). Der Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv) hält die fragliche Werbung für irreführend und klagte auf Unterlassung, nachdem die Herstellerin an der Werbung festhalten wollte. Das LG gab der Klage in vollem Umfang statt. Nach Ansicht des Gerichts erwecke die Werbung insgesamt den Eindruck, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung

generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefere und dass deshalb die beworbene Kindermilch besonders wertvoll sei. Eben dies verstoße gegen Art. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung, HCVO). Als irreführend wertet das Gericht konkret auch die in der Werbung verwendete Formulierung „7 x mehr brauchst du als ich“. Hier fehle es an einer konkreten Bezugsgröße, die jedoch erst durch Klicken eines weiteren Buttons ersichtlich sei. Ohne die Bezugsgröße „pro kg KG“ wecke die Angabe den unzutreffenden Eindruck, ein Kind bräuchte das 7fache der für einen Erwachsenen empfohlenen Vitamin D-Menge. Die Aufklärung über die Bezugsgröße, die für ein richtiges Verständnis der Werbung erforderlich sei, erfolge nur zufällig, weshalb das Gericht die Werbung als mehrdeutig und somit irreführend beurteilt. Ebenfalls irreführend ist nach Ansicht des Gerichts die Packungsangabe „In der Zusammensetzung von [...] wird berücksichtigt, dass ein Kleinkind durchschnittlich 3 x mehr Calcium¹ und 7 x mehr Vitamin D¹ als ein Erwachsener benötigt“. Das Gericht geht nicht davon aus, dass Verbraucher die für ein zutreffendes Verständnis der Aussage erforderlichen Rechenoperationen vornehmen und im Ergebnis erkennen können, dass ein Kind im Durchschnitt dieselbe Menge eines bestimmten Vitamin D-haltigen Lebensmittels benötigt wie ein Erwachsener. *Quelle: LG München I, Urt. 19.05.2020, Az. Az. 39 O 15946/19.*

3. OLG Düsseldorf: Allergeninformationen im Fernabsatz müssen verbindlich sein

Informationen über Allergene und andere Zutaten, die im Fernabsatz vor Vertragsabschluss angegeben werden, müssen verlässlich und zutreffend sein. Die lebensmittelrechtlichen Informationspflichten sind jedenfalls dann nicht erfüllt, wenn im Online-Angebot darauf hingewiesen wird, dass allein die auf der Verpackung angegebenen Informationen maßgeblich sind und die

Produktinformationen im Internet davon abweichen können. So entschied das Oberlandesgericht (OLG) Düsseldorf am 7. Mai 2020. Die Beklagte vertreibt Tiefkühlprodukte, die im Internet präsentiert und online bestellbar sind. Die Produktpräsentationen enthalten Informationen über Allergene und Zutaten. Im Anschluss an diese Informationen erhält der Kunde den folgenden Hinweis: „Unterschiede zwischen den Angaben

im Internet und der Verpackung sind möglich. Maßgeblich sind immer die Angaben auf der Verpackung.“ Wird auf einen Button für nähere Informationen geklickt, erscheinen detaillierte Erklärungen zu etwaigen Abweichungen der angegebenen und tatsächlichen Rezepturen. Sollte der Kunde Zweifel oder Fragen haben, wird er zu einer persönlichen Kontaktaufnahme aufgefordert. Er wird zudem darüber informiert, dass im Falle einer Bestellung via Postversand die Bestellung unmittelbar verbindlich wird. Dieser Service ist ab einem Bestellwert von 50 Euro kostenfrei; im Falle eines Widerrufs entstehen dem Kunden keinerlei Kosten. Bei Bestellung über einen Handelsvertreter der Beklagten wird der Kaufvertrag erst an der Haustür verbindlich geschlossen. Dieser Service ist kostenfrei, sofern keine Ware oder Ware im Wert von mehr als 12 Euro abgenommen wird. Andernfalls wird eine Servicepauschale von einem Euro berechnet. Der Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv) hält das Geschäftsgebaren des Lieferservice-Unternehmens für unzulässig, da damit gegen die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV) verstoßen werde. Diese schreibt vor, dass Verbraucher vor Abschluss des Kaufvertrags über die Zutaten der angebotenen Produkte und die darin enthaltenen Allergene verbindlich und zutreffend informiert werden müssen. Diese Auffassung vertritt auch das OLG

Düsseldorf. So widerspreche der Hinweis auf etwaige Unterschiede zwischen den Angaben im Internet und der Verpackung lebensmittelrechtlichen Vorgaben und verstoße somit gegen §§ 3 Abs. 1, § 3a des Gesetzes gegen unlauteren Wettbewerb (UWG). Art. 14 LMIV verpflichtete Unternehmer, die Waren im Fernabsatz verkauften, vor dem Abschluss des Kaufvertrages bestimmte Informationen gemäß Art. 9 LMIV zur Verfügung zu stellen, darunter Informationen über Zutaten sowie bestimmte Allergene. Die von der Gegenseite vorgetragene Praktikabilitätsgründe, weshalb von dieser Pflicht abgewichen werden könne, überzeugten das Gericht nicht. Ausnahmeregelungen seien prinzipiell streng zu handhaben und dürften nicht über ihren Wortlaut der Vorschrift hinausgehen, heißt es in den Urteilsgründen. Das OLG stellte zudem klar, dass die verpflichtenden Angaben generell vor der Bestellung verfügbar sein müssten – im Falle eines Postversandes genauso wie bei Lieferung bis vor die Haustür. Dass Kunden die Waren wieder zurücksenden oder er sich die Verpackung bei einer Belieferung durch den Handelsvertreter anschauen können, ändere an der Rechtslage nichts. In beiden Fällen erfolge die Information jedoch nicht vor dem Abschluss des Kaufvertrages, so das OLG.

Quelle: OLG Düsseldorf, Urt. v. 07.05.2020, Az. I 15 U 82/19, nicht rechtskräftig.

4. Lebensmittelverschwendung reduzieren: Handel unterzeichnet Erklärung

Im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung haben sich 16 Unternehmen des Lebensmittelgroß- und -einzelhandels mit einer schriftlichen Erklärungen dazu verpflichtet, in ihrem geschäftlichen Wirkungskreis konkrete und verbindliche Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung zu ergreifen und daran mitzuarbeiten, Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelversorgungskette bis hin zum Verbraucher zu reduzieren. Als verbindliche Maßnahme ist vorgesehen, dass die Unternehmen Kooperationen mit einer sozialen Einrichtung eingehen oder mit anderen Organisationen etwa Gastronomiebetriebe

eingehen, um die Weitergabe noch verkaufter Lebensmittel zu verbessern. Sie verpflichten sich mit ihrer Unterschrift auf der Erklärung außerdem dazu, aussagekräftige Daten zu Lebensmittelabfällen zu erfassen und damit zu einer Verbesserung der Datenlage beizutragen. Ergänzend zu diesen beiden Pflichtaktionen enthält die Erklärung außerdem dreizehn Wahlpflichtmaßnahmen in drei Kategorien, von denen die Unterzeichner mindestens vier umsetzen und dabei alle drei Kategorien abdecken müssen. Diese betreffen erstens Verbesserungen bei der Weitergabe nicht mehr verkaufsfähiger Lebensmittel, zweitens Veränderungen bei Schnittstellen zu den Lieferanten sowie

drittens interne Markt-Maßnahmen. In der ersten Kategorie sollen beispielsweise innovative Demonstrations- und Modellvorhaben mit Start-Ups zur besseren Verwertung von Lebensmitteln forciert oder Prozessroutinen bei der Bereitstellung und Abholung von Produkten auch mit Hilfe digitaler Technologien etabliert werden. Auch eine finanzielle Unterstützung zur Verbesserung der Infrastruktur in sozialen Einrichtungen ist als Beitrag denkbar. Die Schnittstellen zu Lieferanten sollen unter anderem beeinflusst werden, indem ein Verkauf von Obst und Gemüse mit „Schönheitsfehlern“ gefördert sowie die Zusammenarbeit im Umgang mit Retouren verbessert werden soll. Als interne Markt-Maßnahmen beinhaltet die Erklärung Vorschläge, die sich auf Preisreduzierungen beim Verkauf bestimmter

Waren, etwa mit knappem MHD oder von Ultrafrischwaren wie Brot, Obst und Gemüse zum Ladenschluss beziehen. Denkbar ist in dieser Kategorie auch eine nachfrageorientierte Auffüllung des Frischwarenangebots besonders zu frequenzschwachen Tageszeiten sowie die Integration des Themas „Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ in Mitarbeiterschulungen und auch der Kundenkommunikation. Die Beteiligungserklärung wurde im Rahmen des Dialogforums Groß- und Einzelhandel erarbeitet. Dieses Forum läuft zunächst bis August 2022 und wird vom Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP) in Zusammenarbeit mit dem Johann-Heinrich-von-Thünen-Institut durchgeführt.

Quelle: BMEL-Pressemeldung vom 19.06.2020, online unter: www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2020/102-lebensmittelverschwendung.html.

5. LG Hannover: Keine Entschädigung wegen coronabedingten Lockdowns

Nach dem Urteil des Landgerichts (LG) Hannover vom 9. Juli 2020 gibt es für Gewerbetreibende, darunter Gastwirte, keine Anspruchsgrundlage für einen Entschädigungsanspruch aufgrund des coronabedingten Lockdowns. Der Kläger betreibt ein größeres Fischrestaurant am Steinhuder Meer und begehrt die Feststellung, dass das Land Niedersachsen für seine Einnahmeausfälle und Gewinneinbußen während des sogenannten „Lockdowns“ im März und April 2020 schadenersatz- beziehungsweise entschädigungspflichtig ist. Infolge des erzwungenen Stillstandes der Geschäftstätigkeit habe er bereits im März 2020 für seine siebzehn Mitarbeiter Kurzarbeit anmelden müssen. Daraufhin sei sein Betrieb unverschuldet in eine existentielle Notlage geraten. Als Adressat der auf das Infektionsschutzgesetz (IfSG) gestützten „Niedersächsischen Verordnung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Coronavirus“ sei ihm das Land als Ordnungsgeber zur Entschädigung verpflichtet, so seine Rechtsauffassung. Zwar enthalte das IfSG keine ausdrückliche Entschädigungsregelung, jedoch folge die Ausgleichspflicht aus einer entsprechenden Anwendung derjenigen Vorschriften,

die Maßnahmen gegen sogenannte „Störer“, beispielsweise Ausscheider eines Virus, Besitzer von verseuchten Gegenständen ermöglichten. Da von seinem Restaurant selbst keine virusbedingte Gefahr ausgegangen sei, habe das Land eine Ansteckungsgefahr aus generalpräventiven Gründen nur vermuten können. Daraus resultiert ein „Sonderopfer“, das er als Restaurantbetreiber zu leisten verpflichtet worden sei. Dieses müsse ausgeglichen werden. Das LG Hannover wies die Klage ab. Zur Begründung führen die Richter aus, dass sich aus dem IfSG keine Anspruchsgrundlagen ableiten ließen. So sei der klagende Gewerbetreibende nicht selbst erkrankt und somit ein Gefahrenherd für andere gewesen. Zudem unterscheide das IfSG zwischen Maßnahmen zur Verhütung und Maßnahmen zur Bekämpfung übertragbarer Krankheiten. Ersatzansprüche seien jedoch nur im Falle von Maßnahmen der Verhütung geregelt. Die Anordnung des Landes Niedersachsen zur Betriebsschließung sei jedoch ausdrücklich als Maßnahme der Infektionsbekämpfung erfolgt und auch so betitelt gewesen. Entsprechend könne das Land hier auf Grundlage des IfSG keine Ersatzansprüche gewähren. Ebenso wenig könne der Kläger seinen

Zahlungsanspruch aus einer analogen Anwendung der im IfSG geregelten Entschädigungstatbestände gemäß § 56 beziehungsweise § 65 IfSG herleiten. Diese würde nach der ständigen Rechtsprechung des Bundesgerichtshofes voraussetzen, dass im Gesetz eine planwidrige Regelungslücke bestehe, was indes nicht der Fall sei. Auch Ansprüche aufgrund eines enteignenden Eingrif-

fes vermag das LG nicht zu erkennen. Zwar spreche einiges für einen Eingriff in das grundgesetzlich geschützte Eigentumsrecht gemäß Art. 14 Grundgesetz. Jedoch sei die entsprechende Verordnung der niedersächsischen Landesregierung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie rechtmäßig. Zudem fehle es hier an dem erforderlichen individuellen Sonderopfer.

Quelle: LG Hannover, Urt. v. 09.07.2020, Az. 8 O 2/20.

6. EU-Kommission veröffentlicht Leitfaden zur Gefahrenanalyse mit Bezug zu Lebensmittelspenden

Der im Juni 2020 von der EU-Kommission veröffentlichte „Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit“ soll bestimmte Einzelhandelsunternehmen durch den „vereinfachten Ansatz“ bei der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unterstützen. Der Leitfaden gibt kleineren Unternehmen eine Hilfestellung für eine vereinfachte Umsetzung der im EU-Hygienericht geforderten Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen und geht dabei auch auf branchenspezifische Besonderheiten, etwa von Bäckereien oder Fleischereien sowie Warengruppen wie Fisch, Obst und Gemüse ein. Er fokussiert dabei auch auf den Wunsch insbesondere kleinerer Lebensmitteleinzelhändler, darunter neben Lebensmittelgeschäften auch Bäckereien, Fleischereien oder Restaurants unverkäufliche Lebensmittel zu wohltätigen Zwecken zu spenden. Denn sie tun dies gegenwärtig noch mit einem hohen Maß an Rechtsunsicherheit. Dies zum einen, weil im Zuge der Spendenaktion eine weitere Umverteilung der Lebensmittel erfolgt,

was die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen kann. Auch birgt die Weitergabe von Lebensmitteln an fachferne Akteure in Lebensmittelbanken oder Wohltätigkeitsaktionen Risiken, die einer besseren Beherrschung bedürfen. Das rechtlich unverbindliche Dokument der EU-Kommission berücksichtigt unter anderem Empfehlungen aus dem Bericht des ehemaligen Lebensmittel- und Veterinäramtes (FVO) der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit von 2015, der sich mit der praktischen Umsetzung der HACCP-Grundsätze befasst. Darüber hinaus fußt es auf den wissenschaftlichen Empfehlungen zweier Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit von 2017 und 2018, die sich unter anderem mit potenziellen zusätzlichen Gefahren im Falle von Lebensmittelspenden im Einzelhandel befassen.

Quelle: Bekanntmachung der Kommission Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschließlich Lebensmittelspenden (ABl. EU v. 12.06.2020, C 199/01).

7. BGH fragt EuGH zu wiederholenden Nährwertinformationen bei Müsli

In dem Streit um die Frage, ob sich die auf der Vorderseite einer Müslipackung wiederholte Nährwertinformation auf das zubereitete Müsli oder das Müsli zum Zeitpunkt des Verkaufs beziehen muss, hat der Bundesgerichtshof (BGH) mit Beschluss vom 23. Juli 2020 das Verfahren ausgesetzt und dem Europäischen Gerichtshof

(EuGH) zwei Fragen zur Auslegung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV) vorgelegt. Der beklagte Müslihersteller hatte auf der Seitenfläche der Packung die Nährwerte je 100 g des nicht zubereiteten Müslis angegeben und daneben die Nährwerte einer aus 40 g Müsli und 60 ml fettarmer

Milch zubereiteten Portion (insgesamt 100 g). Auf der Produktvorderseite wiederholt er Nährwertinformationen zur zubereiteten Portion, den Brennwert von 100 g des nicht zubereiteten Müslis jedoch nicht. Darin sah der Kläger, ein Verbraucherschutzverein, einen Verstoß gegen Art. 33 Abs. 3 Unterabs. 2 LMIV. Das Landgericht gab der Klage statt, u. a. weil ein mit Milch vermisches Müsli nicht zubereitet i. S. v. Art. 31 Abs. 3 Unterabs. 2 LMIV sei. Eine Zubereitung in diesem Sinne erfordere umfangreichere Arbeitsschritte wie Erhitzen oder Kochen. Das Oberlandesgericht hat die Klage abgewiesen. Der BGH möchte nun vom EuGH (Rs. C-388/20) wissen:

„1. Ist Art. 31 Abs. 3 Unterabs. 2 LMIV dahin auszulegen, dass diese Regelung allein für Lebensmittel gilt, bei denen eine Zubereitung erforderlich und die Zubereitungsweise vorgegeben ist?

2. Falls Frage 1 zu verneinen ist: Meint die Wortfolge ‚je 100 g‘ in Art. 33 Abs. 2 Unterabs. 2 LMIV allein 100 Gramm des Produkts zum Zeitpunkt des Verkaufs oder aber – zumindest auch – 100 Gramm des zubereiteten Lebensmittels?“

Mit der ersten Frage möchte der BGH wissen, ob sich die Nährwertinformation bei allen Lebensmitteln, die zubereitet werden müssen, auf das zubereitete Lebensmittel beziehen dürfe - und zwar auch dann, wenn das Lebensmittel auf unterschiedliche Weise zubereitet werden könne. Dafür spräche der Regelungszusammenhang von Art. 31 Abs. 3 Unterabs. 2 LMIV, schließlich werde gemeinhin unter einen „zubereiteten Lebensmittel“ jedes Produkt verstanden, dass essfertig sei. Nach den Erwägungsgründen 35 und 41 der LMIV solle jedoch die Nährwertinformation einen Vergleich zulassen und leicht verständlich sein. Beides würde aber erschwert, wenn sich die Nährwertinformationen auf verschieden zubereitete Lebensmittel beziehen könnten. In diese Richtung deute insofern der

Wortlaut des Art. 31 Abs. 3 Unterabs. 2 LMIV, als danach die Nährwertangaben nur „gegebenfalls“ auf das zubereitete Lebensmittel bezogen werden dürften.

Die zweite Frage stellt der BGH für den Fall, dass sich die wiederholende Nährwertinformation auch bei Lebensmitteln mit unterschiedlichen Möglichkeiten der Zubereitung auf das zubereitete Lebensmittel beziehen dürfe. Der BGH möchte wissen, ob sich die in diesem Fall nach Art. 33 Abs. 2 Unterabs. 2 LMIV erforderliche zusätzliche Angabe des Brennwertes je 100 g ebenfalls auf das zubereitete Lebensmittel beziehen dürfe oder ob neben den Nährwertinformationen zu einer Portion des zubereiteten Lebensmittels auch der Brennwert von 100 g des unzubereiteten Lebensmittel angegeben werden müsse. Für letzteres spreche einerseits, dass nach Erwägungsgrund 35 Satz 1 LMIV der Verbraucher Lebensmittel in verschieden großen Packungen vergleichen können solle. Eben dies ermögliche die Angabe des Brennwert je 100 g des unzubereiteten Lebensmittels. Denn letztlich entscheide der Verbraucher, ob er das Müsli wie auf der Verpackung mit fettarmer Milch, mit Vollmilch oder mit Joghurt zubereite. Andererseits könnte es den Verbraucher verwirren, wenn auf der Verpackung eines Lebensmittels Nährwertangaben mit unterschiedlichen Bezugsgrößen direkt nebeneinander stünden. Dies könnte der in Erwägungsgrund 41 LMIV formulierten geforderten Einfachheit und Verständlichkeit der Nährwertinformation zuwiderlaufen.

Positioniert hat sich der BGH allerdings hinsichtlich der Frage, was unter einer „Zubereitung“ im Sinne der LMIV zu verstehen sei. Entgegen der Ansicht des Landgerichts seien dazu keine „umfangreiche[n] Arbeitsschritte“ wie Erhitzen oder Kochen notwendig. Dazu gebe es in der LMIV keinerlei Anhaltspunkte.

Quelle: BGH, Beschl. v. 23.07.2020, Az. I ZR 143/19; vorgehend OLG Hamm, Urt. V. 13.06.2019; LG Bielefeld, Urt. v. 08.08.2018, 3 O 80/18.

8. BfR veröffentlicht Stellungnahme zu alternativen Temperaturempfehlungen zur Heißhaltung von Speisen

Seit vielen Jahren wird zur Heißhaltung zubereiteter Speisen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung stets empfohlen, dass dabei Temperaturen von mindestens 65 °C eingehalten werden müssen. Eine entsprechende Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) von 2008 fand Eingang in mehrere DIN-Normen (Deutsche Industrienorm) und Hygiene-Leitlinien von Wirtschaftsbeteiligten. Nun hat das BfR am 7. Juli 2020 unter dem Titel „Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen“ erneut eine Stellungnahme veröffentlicht, mit der eine Abkehr von diesem Gebot diskutiert wird. Auf Basis einer umfangreichen Literaturrecherche sowie mathematischer Simulationen rät das BfR dazu, erhitzte Speisen bis zum Verzehr so heiß zu halten, dass sie an allen Stellen eine Temperatur von mindestens 60 °C aufweisen. Das Kernproblem bei der Heißhaltung von Speisen stellen Bakterien dar, die stabile Dauerformen, sogenannte Sporen, bilden. Zu den Sporenbildnern zählen beispielsweise *Bacillus cereus* oder *Clostridium perfringens*. In Form von Sporen können sie beim Kochen, Braten oder Backen der Lebensmittel überdauern und sich unter bestimmten Bedingungen zu wachstumsfähigen Bakterien entwickeln. Einige dieser Bakterien sind in der

Lage, gesundheitsschädliche Stoffwechselprodukte zu bilden, die zu Durchfall oder Erbrechen führen können. Nach den Ergebnissen seiner Untersuchung stellt das BfR aktuell fest, dass bei Temperaturen ab 57 °C ein Wachstum von *Bacillus cereus*, *Bacillus cytotoxicus* oder *Clostridium perfringens* unwahrscheinlich ist. Gleichwohl deuten einige Studien darauf hin, dass selbst bei höheren Temperaturen bis 60 °C ein geringes Wachstum in Lebensmitteln möglich ist. Auf Basis dieser Ergebnisse rät das BfR jetzt, erhitzte Speisen bis zum Verzehr so heiß zu halten, dass sie an allen Stellen eine Temperatur von mindestens 60 °C aufweisen. Eine Empfehlung, die sich gut in die Ergebnisse des BIO-HAZ Panel der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit von 2016 einfügen. Festgestellt wurde seinerzeit, dass die meisten durch *Bacillus cereus* verursachten lebensmittelbedingten Krankheiten entweder in Verbindung mit rohen oder gekochten Lebensmitteln stehen, die nicht unterhalb von 4 °C bzw. nicht die oberhalb von 60 °C aufbewahrt wurden.

Quelle: BfR-Stellungnahme Nr. 29/2020 vom 07.07.2020, online unter: www.bfr.bund.de/cm/343/schutz-vor-lebensmittelbedingten-erkrankungen-beim-hei%C3%9Fhalten-von-speisen.pdf.

9. Oxfam-Studie zur Einhaltung der Menschenrechte und sozialer Mindeststandards im Lebensmitteleinzelhandel

In Bezug auf die Achtung der Menschenrechte und sozialer Mindeststandards gibt es im deutschen Lebensmitteleinzelhandel noch viel Verbesserungspotential. Das zeigen die Ergebnisse des aktuellen Supermarkt-Checks von Oxfam. Zum dritten Mal in Folge prüfte die Menschenrechtsorganisationen das Engagement von Aldi, Edeka, Lidl und Rewe in Bezug auf die Einhaltung von Arbeitsrechten, Transparenz, Frauenrechten und einem fairen Umgang mit Kleinbauern in der Lieferkette. Das Ergebnis 2020: Lidl, Rewe und Aldi Süd sowie Aldi Nord haben sich zwar verbessert, doch noch immer erreicht kein

deutscher Supermarkt mehr als ein Drittel der möglichen Punkte. Die Edeka-Gruppe erzielte lediglich 3 Prozent der auf insgesamt knapp 100 Bewertungskriterien verteilten Punkte. Oxfam versteht seinen Check ausdrücklich nicht als Einkaufsratgeber. Kernziel ihres jährlich durchgeführten Supermarkt-Checks sei es vielmehr die Marktverantwortlichen dazu anspornen, bei sich und ihren Lieferanten für die Achtung der Menschenrechte zu sorgen. Ein Ansatz der durchaus Früchte trägt, wie sich insbesondere am Beispiel Lidl zeigt – innerhalb eines Jahres konnte der Discounter seine Bewertung von



9 Prozent auf 32 Prozent der Gesamtpunktzahl steigern. Doch der Druck für den Handel, der Durchsetzung von Menschenrechten und sozialen Mindeststandes in den eigenen Lieferketten mehr Beachtung zu schenken, kommt nicht allein von Oxfam. Auch die Bundesregierung hatte sich das Thema über den Lebensmitteleinzelhandel hinaus in ihren Koalitionsvertrag geschrieben. Zunächst stand dabei noch die Idee im Raum, den bestehenden Missstand durch eine freiwillige Selbstverpflichtung der Unternehmen zu lösen. Die Anfang Juli 2020 von der Bundesregierung vorgestellten Ergebnisse zur Umsetzung des Nationalen Aktionsplans Wirtschaft und Menschen-

rechte zeigen nun, dass dies allein nicht zielführend sein wird, denn laut einer zweiten Unternehmensbefragung kommen aktuell deutlich weniger als 50 Prozent der deutschen Unternehmen ihrer unternehmerischen Sorgfaltspflicht nach. Bundesentwicklungshilfeminister Müller und Bundesarbeitsminister Heil haben daraufhin angekündigt, gemäß dem Koalitionsvertrag nun ein Lieferkettengesetz auf den Weg bringen zu wollen. Ziel ist ein Abschluss noch in dieser Legislaturperiode.

Quelle: Oxfam-Supermarkt-Check 2020, online unter: www.oxfam.de/system/files/documents/oxfam_supermarkt-check_2020.pdf; Gemeinsame Pressemeldung des BMZ und des BMAS vom 14.07.2020, online unter: <http://www.bmz.de/20200714-1>.

IMPRESSUM

Herausgeber:

Verein zur Förderung der Forschungsstelle für
Europäisches und Deutsches Lebens- und
Futtermittelrecht an der Philipps-Universität Marburg
Universitätsstraße 6
35037 Marburg

Erscheinungsweise:

12-mal jährlich, kostenlos für Mitglieder des
Fördervereins der Marburger Forschungsstelle für
Lebensmittelrecht e.V.

Redaktion:

Dr. jur. Christina Rempe, kontakt@c-rempe.de
Steffen Düsterloh, lemineu@staff.uni-marburg.de