

Food & Drink

e-briefing

Food and Drink – Europa, Deutschland, Schweiz, Österreich

02/2012

Seite

- 1 Grußwort
- 1 Präzisierung der „Rückverfolgbarkeit“ von Lebensmitteln
- 2 „Wachauer Marille“
- 2 Die Bezeichnung „Frischfisch“ stellt irreführende Werbung dar
- 3 Bundesregierung hat Änderungen des Weingesetzes beschlossen
- 3 Bundesweite Standards für Kontrollen von Öko-Lebensmitteln beschlossen
- 3 Bayerische Imker haben keinen Anspruch auf Schutzmaßnahmen gegen Verunreinigung durch Gen-Mais
- 4 Schweppes-Produkt „Sparkling-Tea“ nicht irreführend
- 4 EU-Lebensmittelrecht und Anpassungen in der Schweiz
- 5 Gesundheitsbezogene Angaben – Health Claims – BAG prüft EU-Liste
- 5 Weisung Nr. 7 des BAG zur Umsetzung der Melde- und Bewilligungspflicht für Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen
- 5 Swissness-Vorlage – Kommission des Ständerates lehnt die Änderungen des Nationalrates zu Lebensmitteln ab
- 6 Nanotechnologie und Nanomaterialien – neue Internetplattform des Bundesrates
- 6 Veranstaltungen
- 7 Team Food & Drink



Mag. Alexander Stoltzka
Managing Partner,
Rechtsanwalt

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit dem vorliegenden Newsletter wollen wir Ihnen einen Überblick über aktuelle Änderungen im Lebensmittelrecht geben.

Wir wünschen Ihnen bei der Lektüre viel Vergnügen und freuen uns über jegliches Feedback.

Mag. Alexander Stoltzka

Präzisierung der „Rückverfolgbarkeit“ von Lebensmitteln

Der Verwaltungsgerichtshof hat in einer jüngeren Entscheidung die Anforderungen zur „Rückverfolgbarkeit“ von Lebensmitteln im Lebensmitteleinzelhandel präzisiert.

§ 22 Z 1 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz verpflichtet die Lebensmittelunternehmer auf der jeweiligen („Produktions-, Verarbeitungs- und) Vertriebsstufe, die „Rückverfolgbarkeit“ i.S.d. Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit in Bezug auf Lebensmittel sicherzustellen. Art. 18 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 bestimmt weiters, dass Lebensmittelunternehmer in der Lage sein müssen, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel erhalten haben.

Der Verwaltungsgerichtshof führt dazu aus, dass die Lebensmittelunternehmer in diesem Zusammenhang nicht nur verpflichtet sind, der Behörde (über Aufforderung) alle ihre Lebensmittellieferanten zu nennen, „sondern generell jene auf Lebensmittel bezogenen Angaben zu machen, durch die deren Verfolgung mit dem Ziel, unsichere Lebensmittel gezielt und präzise vom Markt zu entfernen, überhaupt erst möglich wird.“ Die Behörde kann daher neben Namen und Adresse des Lieferanten auch weitere Angaben wie z.B. Lieferzeit und Menge etc. verlangen, wenn dies in einem konkreten Fall notwendig ist, um die Rückholung der Lebensmittel vom Markt zu gewährleisten.



„Wachauer Marille“

Mit dem Änderungsantrag gemäß Art. 6 Abs 2 der VO (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel soll eine Verbesserung und Klarstellung der Beschreibung der sogenannten „Wachauer Marille“ (Aprikose) erfolgen.

Die Präzisierung der Beschreibung soll insbesondere der Erhaltung der Qualitätserwartungen der Konsumenten sowie der Besonderheit und dem guten Ruf der „Wachauer Marille“ dienen.

**Nähere Auskünfte erhalten Sie von Mag. Alexander Stoltzka.,
a.stoltzka@eversheds.at**



LG Köln:

Die Bezeichnung "Frischfisch" stellt irreführende Werbung dar

Mit einem Urteil vom 17.11.2011 hat das LG Köln die Werbung auf Fischprodukten einer Supermarktkettenbetreiberin als irreführend beanstandet (Az.: 31 O 264/11). Kläger war ein Wettbewerbsverein. Die Beklagte hat ihre Fischprodukte unter anderem mit den Bezeichnungen "FISCH&FERTIG", „FANG&FRISCH“, „Absolute Frische bei sofortigem Genuss“ und "Frischfisch" verkauft.

Die Aussage "FISCH&FERTIG" verstehe der Verbraucher als Beschreibung des in der Verpackung enthaltenen Produkts und gehe davon aus, dass der Fisch zum einen frisch, zum anderen fertig zum Verzehr sei. Diese Voraussetzungen träfen indessen nicht zu, da der Fisch mittels Konservierungsstoffen (Natriumlactat und Natriumdiacetat) zum Verzehr industriell haltbar gemacht worden, mithin nicht mehr frisch sei. Gleiches gelte für die Aussage "Absolute Frische bei sofortigem Genuss" und die Bezeichnung "Frischfisch" im Zutatenverzeichnis, die dem Verbraucher die Frische des Fisches ebenfalls suggerierten. Die Zugabe von Konservierungsmitteln lässt sich nach Ansicht des LG Köln hiermit nicht vereinbaren. Der Verbraucher verstehe die Bezeichnungen "FISCH&FERTIG" und „FANG&FRISCH" schließlich auch nicht als Markenname, sondern beziehe sie auf die Eigenschaften des Fisches. Insofern sei auch irreführend, dass der Fisch gerade nicht „fangfrisch“ sei, sondern tatsächlich zunächst durch Kühlung behandelt und haltbar gemacht wurde, um den Transport (aus Vietnam) zu überstehen.

Steviolglycoside sind damit seit dem 02.12.2011 in der Europäischen Union grundsätzlich – und unter Beachtung des je nach Produktgruppe differierenden Höchstwertes – als Lebensmittelzusatzstoffe unter der Bezeichnung E 960 zugelassen.



Bundesregierung hat Änderungen des Weingesetzes beschlossen

Die Bundesregierung hat am 02.05.2012 eine Änderung des Weingesetzes beschlossen, mit der sie Winzern die Möglichkeit geben will, ihre Weine aus Einzel- oder Steillagen zusätzlich aufzuwerten (Entwurf eines Siebten Gesetzes zur Änderung des Weingesetzes). So sollen die Bundesländer durch die geplante Änderung die besonderen Anbaubedingungen für jene Weine gezielter festlegen können, die aus kleineren geografischen Einheiten als dem Anbaugebiet (zum Beispiel Einzellagen oder Bereiche) stammen oder unter erschwerten Bedingungen in Steillage oder Terrassenlage erzeugt werden. Damit sollen die regionalen Unterschiede des Weinbaus besser berücksichtigt werden können.

Zudem sollen mit dem Änderungsgesetz die notwendigen Voraussetzungen dafür geschaffen werden, dass deutsche Weine noch besser und klarer gekennzeichnet werden. Zudem soll die Weinwirtschaft die Möglichkeit erhalten, Qualitäts- und Prädikatsweine künftig mit einem alten Kataster- oder Gewannnamen zu bezeichnen, der zuvor nach einem landesrechtlich geregelten Verfahren in die Weinbergrolle eingetragen wurde.



Bundesweite Standards für Kontrollen von Öko-Lebensmitteln beschlossen

Der Bundesrat hat am 30.03.2012 der Verordnung über die Zulassung von Kontrollstellen nach dem Öko-Landbaugesetz zugestimmt. Damit wurde der Weg geebnet, um zukünftig bundesweite Standards für Kontrollen auf dem wachsenden deutschen Markt für Öko-Lebensmittel anzuwenden; damit sollen unter anderem die Qualität und Effizienz der Kontrolle von Biolebensmitteln verbessert werden.

Die Verordnung sieht Mindestanforderungen für die privaten Kontrollstellen für den ökologischen Landbau vor, die amtlich zugelassen werden. Geregelt werden auch der gegenseitige Informationsaustausch und Bestimmungen für Probenentnahmen. Mit unternehmensübergreifenden Warenflusskontrollen sollen zudem unredliche Absichten und Handlungen unterbunden werden, bei denen insbesondere versucht wird, nichtökologische Erzeugnisse in den ökologischen Warenstrom einzuschleusen. Dazu sollen die Kontrollstellen die Erzeugnisse auch über mehrere Stufen der Produktionskette verfolgen, um die ökologische Authentizität der Produkte zu überprüfen.



VGH München: Bayerische Imker haben keinen Anspruch auf Schutzmaßnahmen gegen Verunreinigung durch Gen-Mais

Der BayVGH hat mit Urteil vom 27.03.2012 entschieden, dass bayerische Imker keinen Anspruch darauf haben, dass der Freistaat Bayern geeignete Maßnahmen ergreift, um den Verlust der Verkehrs- und Verzehrbarkeit ihres Honigs durch die Verunreinigung mit Pollen des Mais der Linie MON 810 zu verhindern (Az.: 22 BV 11.2175). Auch die von den Klägern begehrte Feststellung, der Anbau des Mais MON 810 durch den Freistaat Bayern zu Forschungszwecken sei spätestens ab dem Jahr 2005 rechtswidrig gewesen, hat der VGH nicht getroffen.

Im Verlauf des Berufungsverfahrens hatte der VGH ein Vorabentscheidungsersuchen an den EuGH gerichtet. Der EuGH hatte am 06.09.2011 festgestellt, dass die Verkehrsfähigkeit von Honig durch die Verunreinigung mit Pollen der Mais-Sorte MON 810 beeinträchtigt wird (Az.: C-442/09).



OLG Hamm: Schweppes-Produkt "Sparkling-Tea" nicht irreführend

Das OLG Hamm hat am 14.02.2012 entschieden, dass die aktuelle Aufmachung des unter der Marke Schweppes vertriebenen Produktes „Sparkling-Tea“ in den Varianten „Black Tea/Peach & Jasmin“, „Green Tea/Citrus & Ginger“ und „Rooibos/Orange & Lemongras“ nicht irreführend ist (Az.: I-4 U 143/11). Der klagende Verein von Unternehmern, die u.a. Tee importieren und vertreiben, sah in der aktuellen Aufmachung des „Sparkling-Tea“, auf der Früchte abgebildet sind, eine Irreführung dahingehend, dass in dem Getränk sowohl aufgebrühter Tee als auch Fruchtsaft oder Fruchtmarm enthalten seien und machte – ohne Erfolg – Unterlassungsansprüche geltend.

Die Aufmachung der streitgegenständlichen Flaschen mit „Sparkling-Tea“, auf denen auch Früchte abgebildet sind, erwecke nicht den falschen Eindruck, dass es sich bei dem Getränk in der Flasche um einen aufgebrühten Tee, sondern vielmehr um ein Erfrischungsgetränk mit Tee-Extrakt handelt. Das Getränk heiße nicht nur „Tea“, sondern „Sparkling Tea“, die Aufmachung erinnere an „Eis-tee“ und der Wortzusatz „Mit Kohlensäure & wertvollen Auszügen von Tee“ stelle klar, dass es sich nicht um aufgebrühten Tee handle. Zudem sei auf der für Erfrischungsgetränke typischen durchsichtigen Flasche der ausdrückliche Zusatz „Erfrischungsgetränk“ enthalten.

Die Abbildung der Früchte bzw. der Rooibos-Pflanze auf den Flaschen erwecke nicht den irreführenden Eindruck, dass in dem Getränk Fruchtsaft oder Fruchtmarm enthalten sei. Durch die Abbildungen werde auf die Geschmacksrichtung hingewiesen. Diese Geschmacksrichtung werde in unmittelbarer Nähe der Abbildungen zudem als „Citrus & Ginger Geschmack“, „Peach & Jasmin Geschmack“ sowie „Orange & Lemongras Geschmack“ beschrieben. Mit der jeweiligen Getränkefarbe, die dem jeweiligen Tee folge, werde auch nicht vorgetäuscht, dass Fruchtsaft oder Fruchtmarm, die eine natürliche Farbe haben, enthalten sei. Letzte Zweifel eines kritischen Verbrauchers könnten durch einen Blick auf die Zutatenliste ausgeräumt werden.

**Nähere Auskünfte erhalten Sie von Dr. Joos Hellert,
joos.hellert@eversheds.de**



EU-Lebensmittelrecht und Anpassungen in der Schweiz

Die 7. Wädenswiler Lebensmittelrechts-Tagung vom Mai 2012 gab ein umfassendes Update zum EU-Lebensmittelrecht. Aus Schweizer Sicht zeigte Adrian Kunz, zuständig für die Rechtsetzung im BAG, die Entwicklungen und die aktuellen Rahmenbedingungen für das Schweizer Lebensmittelrecht auf und erläuterte die Probleme, die sich aus den unterschiedlichen Systemen und Regelungen in der Schweiz und der EU ergeben.

Bis vor wenigen Jahren stand die Zielsetzung in einer weitgehenden Liberalisierung des Handels mit Agrargütern und Lebensmitteln zwischen der Schweiz und der EU im Vordergrund, mit dem 2008 vom Bundesrat verabschiedeten Verhandlungsmandat für ein bilaterales Abkommen im Agrar- und Lebensmittelbereich sowie im Bereich Gesundheit, 2009 folgte die Revision des Gesetzes über Technische Handelshemmnisse (THG) mit dem einseitigen „Cassis de Dijon-Prinzip“ und 2011 die Botschaft des Bundesrates über eine Totalrevision des Lebensmittelgesetzes mit dem Ziel, die Schweiz an das System der Lebensmittelsicherheit der EU anzubinden.

Als Folge des geänderten wirtschaftlichen und politischen Umfeldes hat sich der Wind gedreht, die Verhandlungen über ein Abkommen zum Agrarfreihandel liegen auf Eis, das „Cassis de Dijon-Prinzip“ gerät zunehmend in die Kritik, dafür wird mit großem PR-Aufwand die von Bauernkreisen, Konsumentenschutz-, Tierschutz- und Umweltverbänden initiierte Schweizer „Qualitäts-Charta“ unter

zeichnet, die aus Kreisen der Lebensmittelindustrie als Agrarprotektionismus kritisiert wird.

Unter dieser „Großwetterlage“ bedeutet ein neuer Erlass wie die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) auch für das BAG eine große Herausforderung, gilt es doch, Handelshemmnisse sowohl für die Schweizer Exporteure als auch für Importeure aus der EU in die Schweiz zu vermeiden. Mit der LMIV ergeben sich Unterschiede zum geltenden CH-Recht insbesondere in den Bereichen Nährwertdeklaration (obligatorisch, andere Reihenfolge und Inhalte), Herkunftsland, Schriftgröße und Allergendecklaration (Hervorhebung im Verzeichnis der Zutaten).

Da bereits heute in der EU Lebensmittel mit neuer Kennzeichnung auf den Markt kommen, will das BAG durch ein 2-stufiges Revisionsverfahren mit angemessenen Übergangsfristen sicherstellen, dass Handelshemmnisse vermieden werden. Im Rahmen der Jahresrevision 2012 mit Inkrafttreten im 1. Quartal 2013 sollen bereits erste Anpassungen im Verordnungsrecht erfolgen. Damit soll sichergestellt werden, dass die Schweizer Hersteller für den Heimmarkt und den Export die gleichen Verpackungen verwenden können.



Gesundheitsbezogene Angaben - Health Claims - BAG prüft EU-Liste

Die Bestimmungen in der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) zu nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben lehnen sich eng an diejenigen der EU an. Im Mai 2012 hat die EU die Liste der zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben publiziert. Gemäß seiner Website wird das BAG diese Liste nun prüfen und anschließend Anhang 8 der LKV entsprechend ändern.



Weisung Nr. 7 des BAG zur Umsetzung der Melde- und Bewilligungspflicht für Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen

Art. 12 und 13 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände regeln die Melde- und Bewilligungspflicht für Lebensmittelbetriebe. Hintergrund ist das angestrebte Äquivalenzabkommen mit der EU und der damit verbundene Abbau der Grenzkontrollen. Die Umsetzung dieser Bestimmungen in Übereinstimmung mit dem EG-Recht wirft viele Detailfragen auf, es kann auch unklar sein, ob eine Bewilligung benötigt wird oder nicht. Zu dieser Frage enthält die Weisung einen Entscheidungsbaum.

Mit seiner Weisung Nr. 7 vom 12. Dezember 2011 hat das BAG die entsprechenden Erläuterungen vom Oktober 2010 aktualisiert (Website BAG/Themen/Rechts- und Vollzugsgrundlagen/Weisungen).



Swissness-Vorlage – Kommission des Ständerates lehnt die Änderungen des Nationalrates zu Lebensmitteln ab

Die Kommission für Rechtsfragen des Ständerates hat die vom Nationalrat in der Frühjahrssession im Markenschutzgesetz (MSchG) eingeführten und verabschiedeten neuen Bestimmungen für Lebensmittel und die Differenzierung zwischen stark und schwach verarbeiteten Lebensmitteln wieder aufgehoben. Damit folgt die Kommission der ursprünglichen Fassung des Bundesrates. Als Herkunftsort eines verarbeiteten Naturproduktes gilt danach der Ort, wo mindestens 80% der verarbeiteten Rohstoffe herkommen. Bleibt es dabei, so bedeutet dies, dass Produkte wie Biscuits, Schokolade, Bouillons etc., die zwar in der Schweiz hergestellt werden, nicht als „Schweizer Produkt“ ausgelobt werden dürfen, weil die Schwelle von 80% der Rohstoffe aus dem Inland mangels Verfügbarkeit gar nicht erreicht werden kann. Der Ständerat wird die Vorlage voraussichtlich in der Herbstsession 2012 beraten.



Nanotechnologie und Nanomaterialien – neue Internetplattform des Bundesrates

Die neue Internetplattform www.infonano.ch ist ein departementsübergreifendes Gemeinschaftsprojekt verschiedener Bundesstellen und hat zum Ziel, eine breite Öffentlichkeit umfassend und aktuell über Chancen, allfällige Risiken und Gefahren von Nanomaterialien für Gesundheit und Umwelt zu informieren.

**Nähere Auskünfte erhalten Sie von Dr. Leonz Meyer, LL.M.,
leonz.meyer@eversheds.ch**

Veranstaltungen

30.08.2012, ab 18 Uhr, Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich

Food & Drink Leadership Dinner

Erfahrungsaustausch zur internationalen Positionierung eines Food & Drink Unternehmens

Welches sind die Chancen und Risiken einer Expansion ins Ausland? Ziel ist, dass die Teilnehmer von ihren Erfahrungen berichten und wertvolle Impulse für die eigene Strategie erhalten.

Einleitung: Gedanken und Erfahrungen von Milan Prenosil
VR-Präsident und Vertreter der Eigentümerfamilie der Confiserie Sprüngli

Anschließend: Erfahrungsaustausch
Ungezwungener Erfahrungsaustausch während des Nachtessens

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Anmeldungen bitte an:

beate.piepenbrink@eversheds.ch

Fax: +41 44 204 90 91

Kontakt

Für weitergehende
Informationen kontaktieren
Sie bitte:

Dr. Joos Hellert, LL.M.
Partner
Tel +49 89 545 65 185
joos.hellert@eversheds.de
www.eversheds.de

Eine vollständige Liste aller
Büros von Eversheds
International Limited fin-
den Sie unter
www.eversheds.com

Team Food and Drink

Wir freuen uns, Ihnen in diesem Rahmen unser Team „Food & Drink“ aus
Deutschland, Österreich und der Schweiz vorstellen zu können:



Dr. Joos Hellert, LL.M.

Partner – Heisse Kursawe Eversheds, München

Joos Hellert hat sich auf Mandanten im Bereich Einzelhandel
und Konsumgüterindustrie spezialisiert. Vor seinem Eintritt
bei Heisse Kursawe Eversheds war er als Head of Legal für
Burger King in Zentraleuropa tätig und daher insbesondere
auch für den Bereich des Lebensmittelrechts verantwortlich.

Tel: +49 89 545 65 185

E-Mail: joos.hellert@eversheds.de



Dr. Leonz Meyer, LL.M.

Managing Partner – Eversheds Schmid Mangeat, Zürich
Gründungspartner SCHMID Rechtsanwälte

Anwaltliche Tätigkeit in Brüssel und London, langjähriger
Partner bei einer der größten Schweizer Wirtschaftskanzlei-
en, Verwaltungsrat verschiedener Schweizer Gesellschaften,
Beiräte und Aufsichtsräte österreichischer Unternehmen.

Tel: +41 44 204 90 90

E-Mail: leonz.meyer@eversheds.ch



Mag. Alexander Stoltzka

Managing Partner – Eversheds, Wien

Alexander Stoltzka betreut nationale und internationale
Handels- und Industrieunternehmen aus dem Anlage- und
Konsumgüterbereich.

Tel: +43 1 51620 150

E-Mail: a.stoltzka@eversheds.at



Martina Fronia, M.A.

Associate – Heisse Kursawe Eversheds, München

Martina Fronia berät insbesondere im Wettbewerbsrecht sowie Werbe- und Medienrecht. Ihr Schwerpunkt liegt in der Vertretung unserer Mandanten in gerichtlichen Verfahren. Zu den Mandanten von Martina Fronia zählen nationale sowie internationale Unternehmen, vornehmlich führende Unternehmen aus dem Gesundheitsbereich.

Tel: +49 89 545 65 262

E-Mail: martina.fronia@eversheds.de



Dr. Maximilian Ott

Associate – Heisse Kursawe Eversheds, München

Maximilian Ott arbeitete während seiner Ausbildung für eine renommierte internationale Wirtschaftssozietät, bevor er für die Rechtsabteilungen von Beiersdorf und Burger King tätig war. Dabei erwarb er vertiefte Kenntnisse des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts und sammelte umfangreiche Prozesspraxis vor zahlreichen deutschen Gerichten. Er verfügt über umfassende Erfahrungen insbesondere in der Konsumgüter- und Lebensmittelindustrie.

Tel: +49 89 545 65 262

E-Mail: maximilian.ott@eversheds.de

Diese Veröffentlichung hat den Stand Juni 2012. Die darin enthaltenen Informationen sind allgemeiner Natur und ohne vorherige Beratung im Einzelfall nicht als Entscheidungsgrundlage geeignet. Insbesondere ersetzen sie keine rechtliche Beratung im Einzelfall. Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der in dieser Veröffentlichung enthaltenen Informationen wird keine Haftung übernommen.

© Eversheds Österreich (Wien), Heisse Kursawe Eversheds Rechtsanwälte Partnerschaft (München), Eversheds Schweiz (Zürich),

Als redaktioneller Ansprechpartner im Sinne des § 55 RStV steht Ihnen zur Verfügung: Frau Stefanie Bandau, Heisse Kursawe Eversheds Rechtsanwälte Patentanwälte Partnerschaft, Maximiliansplatz 5, 80333 München, Deutschland, s.bandau@heisse-kursawe.com

Eversheds | Stoltzka & Partner Rechtsanwälte OG mit Sitz in Wien ist Mitglied von Eversheds International Limited.