

„Lebensmittel.Recht.Up2Date“: Vergisst das Lebensmittelrecht den Menschen?

Nach zwei Jahren COVID-19 bedingter Pause war es am 19. Oktober 2022 wieder so weit: Hoch über den Dächern Wiens im ARES-Tower fanden sich rund 100 Repräsentanten aus Behörden, Ministerien, Rechtsanwaltskanzleien sowie aus dem Lebensmittel- und Begutachtungssektor zum Event „Lebensmittel.Recht.Up2Date“ ein.



v.l.n.r. Pamina Strauss (Austria Bio Garantie GmbH), Andreas Schmölzer (Sachverständiger, Moderator), Teresa Bauer (Verein für Konsumenteninformation). (©Anna Rauchenberger)

Krisen überziehen unseren Kontinent. Auch die Lebensmittelversorgung ist von den dramatischen Auswirkungen betroffen. Gleichzeitig wird die Lebensmittel-Rechtsordnung in einer Art verteidigt, bei der mitunter formalistisch und minimalistisch auf den Menschen vergessen wurde.

Während generell der Appell zur Trendwende in vielerlei Hinsicht immer lauter wird, steht man bei Lebensmitteln allem Neuen zu oft misstrauisch gegenüber. Bei der Veranstaltung „Lebensmittel.Recht.Up2Date“ wurden die aktuellen Herausforderungen gründlich beleuchtet.

Funktionelle Zutaten rechtlich betrachtet

Unter dem Titel „Acerola in Fleischprodukten“ betrachtete gleich zu Beginn der Veranstaltung der Sachverständige **Andreas Schmölzer** funktionelle Zutaten aus rechtlicher Sicht.

Zum Zusatz von Acerola bei Fleischprodukten hat der Verwaltungsgerichtshof klargestellt, dass die bloße Verwendung einer Zutat keine unzulässige Verfahrensweise darstellt. Auch ist eine Lebensmittelzutat kein Zusatzstoff, die Angabe des enthaltenen Vitamin C in der Nährwert-Kennzeichnung ist jedenfalls zulässig.

Entscheidungen aus dem Lebensmittelrecht

Ein buntes Themenpotpourri hat Rechtsanwalt Prof. **Markus Grube** im Rahmen der Tagung vorgestellt, beginnend mit der Auslobung von pflanzlichen Milchalternativen, die in dieser Form in Deutschland inzwischen salonfähig sind.

Zur EuGH-Entscheidung C-51/21 bemerkte Grube, dass damit eine „Nulltoleranz“ bei *Listeria monocytogenes* in der Vermarktungskette durchgesetzt wurde und das Kriterium mit 100 Keimen pro Gramm bei sensiblen Lebensmitteln mangels dafür notwendiger Nachweise meist nicht angewandt werden darf.

Aktuelles aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Über aktuelle Entwicklungen beim Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Bayern berichtete Prof. **Ulrich Busch**, beginnend mit der Marktüberwachung von Insekten als neuartige Lebensmittel. Diese zeigen oft unakzeptable mikrobiologische Belastungen – 17 % der Proben waren infolge hoher Keimzahlen an *Bacillus cytotoxicus* gesundheitsschädlich.

Für den Schwerpunkt „Ursprung“ hat sich für ausgewählte Lebensmittel wie Honig, Olivenöl, Rindfleisch und Lachs die Untersuchung des Isotopenprofils bewährt. Hingegen ist die im Frühjahr 2022 veröffentlichte Methode zum Nachweis von Separatorenfleisch mittels Proteinprofilanalyse (MS/MS) beim LGL durchgefallen.

Erfolgreich ist man hingegen mit der genetischen Sequenzierung bei Bakterien. Mit NGS (Next Generation Sequencing) lassen sich Verbreitungsrouten bei Erkrankungsclustern zuverlässig ermitteln, wobei eine derartige Sequenzierung mit modernen Anlagen heute weniger als einen Tag dauert. Busch sieht in dieser Methode noch viel Zukunftspotential, vor allem für die Echtheitsüberprüfung. Limitierend ist dabei nicht die Technik, sondern die Expertise von Bio-Informatikern – ein Beruf mit viel Zukunft.

Herkunftskennzeichnung und Praxisberichte

Christian Seiringer von der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Wien berichtete über die Kontrolle von Ursprungsangaben. **Pamina Strauss** von der Austria Bio Garantie GmbH referierte über die Kontrolle nach der neuen BIO-Verordnung.

Die Bio-Kontrolle ist bei dieser bereits in der Routine angekommen, obwohl aktuell noch einige notwendige Anhänge der BIO-Verordnung leer sind und deshalb nicht zur Anwendung kommen. Dies betrifft etwa Reinigungsmittel, aber auch Bio-

Haustierfutter. Letzteres ist nun EU-weit geregelt – allerdings mit Lücken im Vergleich zur österreichischen Vorgängerregelung, wodurch Probleme zu erwarten sind.



v.l.n.r. Ulrich Busch (Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit Bayern), Andreas Schmölder (Sachverständiger, Moderator), Markus Grube (Rechtsanwalt). (©Anna Rauchenberger)

Christian Jochum berichtet über Lebensmittelkennzeichnung

Christian Jochum von der Landwirtschaftskammer Österreich berichtete aus erster Hand von seiner Teilnahme an einer europäischen Arbeitsgruppe über die künftigen Regelungen zur Lebensmittel-Kennzeichnung. Hier stehen über die Farm2Fork-Strategie die verpflichtende Ursprungskennzeichnung von einigen Zutaten und die Nährwert-Kennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite im Fokus. Zu letzterer ist bereits klar, dass es nicht der Nutri-Score werden wird. Auch bereits in Bearbeitung sind Regeln zur Klima-Kennzeichnung nach dem „Green Deal“, wobei die Umsetzung noch lange Zeit in Anspruch nehmen wird.

Teresa Bauer vom Verein für Konsumenteninformation analysierte Konsumentenfragen bei der Plattform für Verbraucherinformation. Mit Abstand am häufigsten betrafen diese „Mogelpackungen“ bzw. „Shrinkflation“ die Preiserhöhung durch Mengenreduktion. 81 % der Verbraucher reagieren auf das Thema „Mogelpackung“ verärgert bis „allergisch“. Ein Aufregertema sind auch nicht gehaltene Ursprungshinweise,

die sogar 99 % der Verbraucher als wichtig erachten.

Über aktuell anhängige EuGH-Verfahren bezüglich Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für besondere Zwecke berichtete Rechtsanwalt **Jakob Hütthaler-Brandauer** - mit teilweise düsteren Aussichten.

Thomas Höhne über wettbewerbsrechtliche Entscheidungen

Der thematische Kreis wurde durch Rechtsanwalt **Thomas Höhne** mit einem Streifzug durch wettbewerbsrechtliche Entscheidungen zur Aufmachung und Bewerbung von Lebensmitteln geschlossen. Hierzu bildete im Anschluss eine breite Diskussion zur Problematik des Mogelpackungsverdachts bei Mischkartons mit unterschiedlichen Einzelproduktsorten und -gewichten bei identer Verpackungsgröße den Abschluss.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at