



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

ALS

ALTS

DOKUMENTATION
des gemeinsamen Workshops
vom 8. März 2019

zu den neuen Leitsätzen für
vegane und vegetarische
Lebensmittel mit wichtigen
FRAGEN und **ANTWORTEN**
zur Leitsatz-Anwendung

Berlin, November 2019

IMPRESSUM

Herausgeber:

Lebensmittelverband Deutschland e. V. (bis Juni 2019 BLL e. V.)

Claire-Waldoff-Straße 7 | 10117 Berlin

Tel. 030/206143-0 | E-Mail: info@lebensmittelverband.de | lebensmittelverband.de

In Zusammenarbeit mit

- Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)
- Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)

INHALT

EINLEITUNG	4
VORTRÄGE	6
Einführung in den Auftrag der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) und den Charakter von Leitsätzen; PROF. DR. WOLFGANG VOIT	6
Die neuen Leitsätze: Geltungsbereich, Konzept und Kriterien; DR. DETLEF HORN	8
Ähnlichkeitskriterien; CHRISTIAN STRUCK	10
Neue Leitsätze für die Lebensmittelüberwachung; DR. MARTIN LOHNEIS	13
Neue Leitsätze für die Anbieter – Anwendung; VALENTIN JÄGER	15
Bindungswirkung, Aufbrauch- und Übergangsregeln; DR. CLEMENS COMANS	17
ERGEBNIS DES WORKSHOPS: FRAGEN-ANTWORTEN-KATALOG	20
Anwendungsbereich	20
Anlehnung von Ersatzerzeugnissen an Milchprodukte wie z. B. Käse und Jogurt	22
Ersetzte Zutat/Besondere Hinweise	23
Anlehnung an Herkunftsbezeichnung	23
Ersatzprodukte im Zutatenverzeichnis	24
Maßgeblich ersetzende Zutat/Bezeichnung	25
Pflanzliches Schmalz	26
Beschreibende Bezeichnung	27
Weitgehende und hinreichende Ähnlichkeit	27
Bezeichnung für Kategorien von Wurstwaren und für spezifische Wurstwaren	28
Ähnlichkeitsgrad bei spezifischen Wurstwaren	29
Rechtliche Beurteilung von „nicht üblich, es sei denn ...“	30
ANHANG	31
Textfassung der „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“	31
Autoren der Dokumentation und Mitwirkende beim Workshop	37

EINLEITUNG

Im Dezember 2018 wurden die „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ als neue Leitsätze im Deutschen Lebensmittelbuch von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) veröffentlicht. Inhaltlich befassen sich diese neuen Leitsätze mit der Bezeichnung und Aufmachung von bestimmten veganen und vegetarischen Lebensmitteln in Abhängigkeit vom Grad der Anlehnung und Ähnlichkeit an im Lebensmittelbuch bereits niedergelegte Bezeichnungen für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Politisch begrüßt, ungeachtet ihrer sperrigen Ausgestaltung, stoßen die neu geschaffenen Leitsätze auf geteilte Meinungen in Wirtschaft und Verbraucherschaft, obgleich ihnen umfangreiche Konsensarbeit der DLMBK zugrunde liegt.

Durch die wachsende Zahl vegetarischer und veganer Produkte mit kreativen Rezepturen, ist es zu einer partiell als irreführend empfundene Bezeichnungssituation am Markt gekommen. So war es auferlegtes Ziel der neugeschaffenen Leitsätze, mit Hilfe von nachvollziehbaren Begründungen für Klarstellung und Transparenz bzgl. der Bezeichnungen zu sorgen.

Entwicklung

Bereits Anfang 2016 haben der Deutsche Bauernverband (DVB) und der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) geschäftsordnungsgemäß der DLMBK die Forderung nach einer Ergänzung der bestehenden Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse herangetragen. Inhaltlich wurde nach einer Art „Exklusiv-Klausel“ verlangt, welche die in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse verwendeten Begriffe wie „Schnitzel“ und „Wurst“ schützt bzw. für vegane und vegetarische Lebensmittel ohne jegliches Fleisch vom Tier in der Produktbezeichnung sperrt.

Nach politischer Unterstützung und unter Interpretation des Antrages wurde für den Entwurf eines eigenständigen Leitsatzes plädiert und dafür die Option der Geschäftsordnung, zur Einsetzung des Präsidiums als „temporärer Fachausschuss“ genutzt.

Nach zwei Jahren schwierigster Konzeptions-, Formulierungs- und Konsensarbeit ist am 20 Dezember 2018 die Veröffentlichung der neuen Leitsätze erfolgt.

Workshop „Die neuen Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“

Mit dem Ziel die neuen Leitsätze den Anwendern durch die Mitglieder des temporären DLMBK-Fachausschusses sowie den von der DLMBK berufenen Sachkundigen vorzustellen, luden der Lebensmittelverband Deutschland (ehemals BLL), Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) und der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) im März 2019 zum Workshop nach Berlin ein. Auf der Tagesordnung standen zunächst Expertenvorträge, die zum einen für eine grundlegende Einführung sorgten und sich zum anderen mit konkreten Problemstellungen der Umsetzung beschäftigten.

Eröffnet wurde die Vortragsreihe von Prof. Dr. Wolfgang Voit mit einer Grundlagenübersicht zum Auftrag der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission. Ergänzt und erweitert wurden diese Ausführun-

gen durch Dr. Detlef Horn zum Geltungsbereich, Konzept und Kriterien der neuen Leitsätze. Die sich anschließenden Kurzvorträge beschäftigten mit dem zentralen Kriterium der sensorischen Ähnlichkeit (Christian Struck) sowie einem vertiefenden Blick auf die Bindungswirkung und Übergangsregelungen (Dr. Clemens Comans). Um das Bild zu vervollständigen stellten beide Anwenderkreise (Hersteller und Überwachung) ihre Sicht auf die neuen Leitsätze vor (Valentin Jäger, Taifun Tofu GmbH und Dr. Martin Lohneis, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe).

Die abschließende Podiumsdiskussion besetzt mit Mitgliedern und Sachkundigen des DLMBK-Fachausschusses Dr. Clemens Comans, Dr. Detlef Horn, Dr. Martin Lohneis, Christian Struck, Christiane Toussaint und Karin Wegner bot den teilnehmenden Interessierten aus Wirtschaft sowie Sachverständiger aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung die Möglichkeit ihre Fragen zu stellen.

Als Ergebnis des Workshops kann der entstandene Fragen-Antworten-Katalog zu den neuen Leitsätzen gewertet werden, welcher als Grundlage und Anlass zur Verfassung dieses Informations- und Dokumentationspapiers diente.

VORTRÄGE

Die nachfolgend wiedergegebenen Vorträge wurden erstellt auf Basis der Präsentationen vom 8. März 2019. Sie geben jeweils die persönliche Einschätzung der Vortragenden wieder. Die Herausgeber dieser Dokumentation haben alle Inhalte mit den genannten Referenten abgestimmt.

Einführung in den Auftrag der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) und den Charakter von Leitsätzen

PROF. DR. WOLFGANG VOIT

Die „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ haben bereits im Vorfeld der Verabschiedung eine hitzige politische und rechtliche Diskussion ausgelöst. Um diese zu verstehen und einordnen zu können, muss man sich zunächst mit den rechtlichen Grundlagen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission und den von ihr beschlossenen Leitsätzen beschäftigen.

Rechtliche Grundlagen

Der Ausgangspunkt für das Deutsche Lebensmittelbuch als Sammlung von untergesetzlichen Leitsätzen findet sich in § 15 Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuchs (LFGB). Nach dieser Regelung ist das deutsche Lebensmittelbuch eine Sammlung von Leitsätzen, in denen die Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden. Dabei werden die Leitsätze von der nach § 16 LFGB paritätisch durch Wissenschaft, Überwachung, Verbraucherschaft und Lebensmittelwirtschaft besetzten Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission beschlossen. Veröffentlicht werden sie vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi), wobei die Veröffentlichung sowohl aus rechtlichen als auch aus fachlichen Gründen abgelehnt oder rückgängig gemacht werden kann.

Unionsrechtlicher Hintergrund

Der Grund für diese rechtliche Konstruktion, die einer Kommission die Beschreibung von Merkmalen überlässt, die für die Verkehrsfähigkeit wichtig sind und die zugleich das zuständige Ministerium auf eine Kontrollaufgabe beschränkt, liegt im Unionsrecht, genauer gesagt in der Warenverkehrsfreiheit. Lebensmittel, die in einem anderen Mitgliedland verkehrsfähig sind, sind dies im Grundsatz auch in Deutschland. Nationale gesetzliche Regelungen, die die Verkehrsfähigkeit beschränken, müssen sich an den Grundsätzen der Warenverkehrsfreiheit messen lassen. Werden dagegen die tatsächlichen Verbrauchererwartungen nur festgestellt, so ist dies keine Regelung in diesem Sinne, sondern Ausgangspunkt für die Anwendung der Regelungen zum Täuschungsschutz. Bei den Leitsätzen handelt es sich deshalb trotz der Veröffentlichung durch das Ministerium nicht um Normen, so dass einerseits keine Normierung stattfindet, andererseits aber eine gewisse Vereinheitlichung erfolgt. In der Rechtsprechung werden sie als antizipierte Sachverständigengutachten angesehen, wobei es durchaus vorkommen kann, dass Gericht von diesen Gutachten abweichen, indem sie eine andere Verkehrsauffassung als die in den Leitsätzen beschriebene feststellen.

Akzeptanz als Grundlage der Leitsätze

Leitsätze können deshalb anders als Normen keine Rechtssicherheit bieten. Auf der anderen Seite sind sie flexibler als Normen, weil es nicht ausgeschlossen ist, Produkte auf den Markt zu bringen, die den Leitsätzen nicht entsprechen. In dieser Hinsicht wirken die Leitsätze innovationsfreundlicher als eine rechtliche Normierung.

Leitsätze leben also nicht von ihrer Verbindlichkeit, sondern von ihrer Akzeptanz. Dabei spielen sie nicht nur in der Rechtsprechung, sondern auch bei der Lebensmittelüberwachung und beim Handel eine bedeutende Rolle, wenn es um Fragen der Zusammensetzung, der Herstellung, der Kennzeichnung oder der Produktbeschreibung geht. Zunächst geht es darum, berechnete Erwartungen zu schützen. Funktionierende Leitsätze führen zu einer Vereinheitlichung und damit zu einem Schutz desjenigen, der ein Produkt erwirbt und damit erwarten kann, dass dessen Eigenschaften dem entsprechen, was üblich ist. Zugleich haben die Leitsätze trotz ihrer Unverbindlichkeit die Aufgabe, den Herstellern, die sie beachten, vor Beanstandungen der Überwachung und vor Abmahnungen durch Wettbewerber oder klagebefugte Verbände zu schützen.

Alle diese wichtigen und vernünftigen Aufgaben der Leitsätze hängen aber davon ab, dass sie das wiedergeben, was die Verkehrsauffassung ist. Denn als Sachverständigengutachten müssen sie die tatsächlich bestehende Verkehrsauffassung beschreiben. Gehen sie darüber hinaus, so können Gerichte bei einer Frage, die die geltende Verkehrsauffassung betrifft, nicht mehr auf die Leitsätze zurückgreifen, denn die Lebensmittelbuchkommission ist keine Normgeberin, sondern soll sachverständig die bestehende Verkehrsauffassung ermitteln und darstellen. Deshalb besteht die Gefahr der Aushöhlung der Leitsätze, wenn diese von der bestehenden Verkehrsauffassung abweichen und deshalb in der Rechtsprechung an Akzeptanz verlieren. Dabei birgt nicht jede Vereinheitlichung diese Gefahr, denn immerhin ist es gerade Aufgabe der Leitsätze, den Herstellern trotz einer föderalen Struktur der Lebensmittelüberwachung einen sicheren Hafen zu gewähren. Deshalb ist es unschädlich, wenn Leitsätze nicht in vollem Umfang von jedermann geteilt werden. Wenn sich aber die Leitsätze von einer bestehenden Verkehrsauffassung lösen und nicht mehr beschreiben, was ist, sondern was sein soll, dann verlieren sie ihre Berechtigung und werden auch in ihrer Akzeptanz leiden.

Korrektur einer unerwünschten Entwicklung – eine Aufgabe der Leitsätze?

Leider ist dieser gedankliche Hintergrund nicht immer präsent und so werden der Lebensmittelbuchkommission Aufgaben gestellt, die sie nicht erfüllen kann. Dies wird an der Präambel der Geschäftsordnung der Kommission deutlich, wenn dort als Aufgabe unter anderem die Korrektur genannt wird, falls sich die Verkehrsauffassung in eine unerwünschte Richtung entwickelt hat. Die dabei gewählte Formulierung „unerwünscht“ ist verräterisch, denn was wünschenswert oder unerwünscht ist, kann in unserem System nur der Gesetzgeber in den Grenzen des Grundgesetzes festlegen. Eine Kommission, die demokratisch nicht legitimiert ist, kann vorbereitend tätig werden, ihr kann aber nicht die Festlegung überlassen werden, was wünschenswert ist und was korrigiert werden muss.

Dieses Grundproblem, dass einer paritätisch besetzten Kommission Aufgaben eines Normgebers zugewiesen werden, ist der Auslöser der Kontroverse um die Leitsätze zu vegetarischen und veganen Lebensmitteln. Zugrunde gelegt wird diesen Leitsätzen nicht die Feststellung einer bestehenden Verkehrsauffassung, sondern eine Definition der Verbraucherschutzministerkonferenz von April 2016. Ob diese Definition mit der tatsächlichen Verkehrsauffassung übereinstimmt, bleibt ungeklärt.

Schlusswort

Damit besteht die Gefahr, dass prägende Leitsätze, die eine Verkehrsauffassung erst herstellen sollen, nicht nur die rechtsstaatlichen Anforderungen an eine demokratische legitimierte Normierung verfehlen, sondern auch die Akzeptanz des Instruments der Leitsätze insgesamt gefährden. Zugleich besteht die Gefahr, dass derart prägende Leitsätze letztlich Fakten schaffen, indem Hersteller sich anpassen, um die Safe-Harbour-Funktion nutzen zu können. Geschieht dies in großem Umfang, wird damit letztlich gerade die Verkehrsauffassung erzeugt – es handelt sich dann in der Tat um eine Prägung der Verkehrsauffassung, denn unter dem Begriff Prägung versteht man die von außen kommende Verformung einer Oberfläche durch Druck. Die so im Tatsächlichen erzeugte Rechtssicherheit kann man begrüßen – aber sie wird auf einem Weg geschaffen, der aus Sicht unseres Rechtssystems problematisch ist. Aus dieser Sicht heraus wäre es besser gewesen, schrittweise vorzugehen, indem einzelne Produkte als täuschend beanstandet werden. Über die gerichtliche Kontrolle dieser Beanstandungen hätten sich dann die maßgebenden Eckpunkte ergeben. Dies hätte gewiss deutlich länger gedauert. Insofern hat das Vorgehen der Lebensmittelbuch-Kommission aus praktischer Sicht auch Vorteile.

Die neuen Leitsätze: Geltungsbereich, Konzept und Kriterien

DR. DETLEF HORN

Der einordnenden Gesamtbetrachtung der neuen Leitsätze folgen detailliertere Ausführungen zu Geltungsbereich, Konzept und Kriterien.

Struktur und Anwendungsbereich der Leitsätze

Die Leitsätze gliedern sich in die Abschnitte:

- Allgemeine Beurteilungsmerkmale
 - Begriffsbestimmungen
 - Herstellung
 - Beschaffenheitsmerkmale
 - Bezeichnung und Aufmachung
- Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel

Die Leitsätze beschränken sich in ihrem Anwendungsbereich auf vegane und vegetarische Ersatz- bzw. Alternativprodukte. Es fallen nur vegane oder vegetarische Erzeugnissen unter die Regelungen der Leitsätze, die

- Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs aufweisen
- als vegan oder vegetarische ausgelobt werden und sich zudem
- mit Bezeichnung, Produktname oder Aufmachung an das „tierische Original“ anlehnen, insbesondere
 - solche, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen
 - solche, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen
 - solche, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen

Zahlreiche unionsrechtliche und nationale Bestimmungen wie z. B. die zu geschützten Ursprungsbezeichnungen und garantierten traditionellen Spezialitäten, die Käseverordnung etc. enthalten unterschiedlich weitgehende Regelungen zum Bezeichnungsschutz, diese gehen den Beschreibungen in den Leitsätzen vor (siehe Kurzvortrag Lohneis).

Begrifflichkeiten: vegan und vegetarisch

Weder in Deutschland noch in der EU finden sich bindende rechtliche Definitionen für die Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“. Für die Anwendung in der amtlichen Kontrolle wurde jedoch bereits 2016 Definitionen in Abstimmung mit den betroffenen Kreisen durch die Verbraucherschutzministerkonferenz festgelegt. Diese wurden den Begriffsbestimmungen der Leitsätze zugrunde gelegt. Von großer Bedeutung für das Verständnis von „vegan“ und „vegetarisch“ ist, dass damit Prozesse und nicht eine bestimmte Zusammensetzung des Lebensmittels beschrieben werden. Die Vermeidung der Nutzung der Tiere steht hier im Mittelpunkt. Entsprechend stehen unvermeidbare Spuren vom Tier einer Auslobung als „vegan“ und „vegetarisch“ nicht entgegen, sofern diese bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

Erfasste vegane und vegetarische Lebensmittel – Ersatz- oder Alternativprodukte

Für die in den Leitsätzen beschriebenen veganen oder vegetarischen Lebensmittel ist charakteristisch, dass sie Ersatz- bzw. Alternativprodukten sind. Sie nehmen in ihre Aufmachung Bezug auf ein vom Tier stammendes Lebensmittel, wobei die vom Tier stammenden Zutaten ersetzt bzw. nicht verwendet werden. Dies kann in unterschiedlichem Umfang erfolgen, wobei ein Irreführungspotential vor allem der Gruppe der veganen oder vegetarischen Lebensmittel innewohnt, bei denen die charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs ersetzt werden. Folglich beschränkt sich die Darstellung der Leitsätze hinsichtlich der sachgerechten Aufmachung und Kennzeichnung ausschließlich auf diese Gruppe.

Gleichheit in Verwendung oder Zubereitung

Ihre Eigenschaft als Ersatz- oder Alternativprodukt erhalten diese veganen und vegetarischen Lebensmittel im Sinne der neuen Leitsätze dadurch, dass sie sich in Verwendung und ggfs. Zubereitung den tierischen Bezugslebensmitteln ähneln. Die Ähnlichkeit schließt auch die typischen sensorischen Beschaffenheitsmerkmale des Bezugslebensmittels ein, wobei spezifische sensorische Eigenschaften der Ersatzzutat nicht ausgeschlossen werden. Das Ausmaß der Ähnlichkeit hat Auswirkungen auf Kennzeichnung des Ersatzproduktes.

Kennzeichnung und Aufmachung

Kern der Leitsätze ist die Beschreibung der verkehrsüblichen Kennzeichnung und Aufmachung der Ersatz- bzw. Alternativprodukte, bei denen zum einen die charakteristischen Zutaten tierischer Herkunft ersetzt wurden und zum anderen in der Kennzeichnung Bezug auf vom Tier stammende Lebensmittel genommen wird. Bei der Wahl der Bezeichnung sind neben der Vermeidung einer Täuschung (Schutz vor Irreführung gem. Art. 7 Absatz 1 d) LMIV) auch die Bedürfnisse des Verbrauchers auf selbstbestimmte Wahl anhand der vermittelten Informationen und das Interesse der Hersteller ihre Produkte mit Hinweisen auf Verzehr und Verwendung positiv zu bewerben, zu berücksichtigen.

Allgemeine Grundsätze für die Kennzeichnung finden sich in Leitsatznummer 1.4. So ist an einer gut sichtbaren Stelle – üblicherweise im Hauptsichtfeld – eindeutig und gut lesbar auf den veganen oder vegetarischen Charakter hinzuweisen, sodass der Verbraucher dies auf den ersten Blick wahrnimmt

und sofort erkennt. Die Kennzeichnung hat entweder durch die Angabe „vegan/vegetarische“, oder durch gleichbedeutende eindeutige Hinweise z. B. einer entsprechenden Wort-Bild-Marke zu erfolgen. Zusätzlich ist ein Hinweis auf die maßgeblich ersetzende Zutat (z. B. „auf Sojabasis“, „mit Tempeh“) erforderlich. „Maßgeblich“ ist in diesem Fall qualitativ nicht quantitativ zu verstehen, sodass in der Regel der bestimmende Eiweiß- oder Fettträger, evtl. auch beide in Betracht kommen.

Verhältnis Ähnlichkeit und Bezeichnung

Dem Ausmaß der Ähnlichkeit in Bezug auf vom Tier stammende Lebensmittel kommt eine zentrale Bedeutung zu. Kriterien für die Ähnlichkeit sind:

- äußere Beschaffenheit und Verwendung
- Aussehen
- Konsistenz und das Mundgefühl, wobei dies über eine Differenzierung in schnittfest und streichfähig hinausgehende Bewertung des Einzelfalls verlangt
- Geruch und Geschmack – weitgehend beeinflusst durch Würzung und weitere Zutaten.

Das abgestufte Bezeichnungskonzept folgt dem Prinzip, dass mit dem Grad der Spezialität der Bezeichnung die Anforderungen an die Ähnlichkeit steigen. So stellen die Leitsätze in Nummer 2.1. differenzierte Ansprüche an die Ähnlichkeit in Abhängigkeit vom Bezugslebensmittel auf, speziell für Bezeichnungen, die sich in bestimmter Weise auf Fleisch oder Fleischerzeugnisse beziehen. Es wird eine Unterscheidung in „übliche“ und „nicht übliche“ Anlehnungen an bestimmte Bezeichnungen von Fleisch und Fleischerzeugnisse vorgenommen, die in Folge mit unterschiedlichen Ansprüchen an den Grad der Ähnlichkeit zwischen „hinreichend“ und „weitgehend“ verknüpft werden. Daraus lässt sich dann eine Bezeichnungsmatrix ableiten (Verweis auf Vortrag Struck zu Ähnlichkeitskriterien).

Freiwillige Angaben – Produkte außerhalb des Regelungsbereiches der Leitsätze

Unter die Beschreibungen der neuen Leitsätze fallen nur Lebensmittel, die drei Voraussetzungen des Anwendungsbereiches erfüllen (Ähnlichkeit zu tierischem Lebensmittel; Auslobung als vegan oder vegetarisch; Anlehnung in Bezeichnung). Die anderen veganen oder vegetarischen Erzeugnisse werden nicht erfasst.

Weitere Auslobungen wie „rein vegan“ oder „100 % vegan“ werden in den Leitsätzen nicht beschrieben. Eine derartige Auslobung ist möglich, wenn sie zutrifft. Auch hier gilt das Täuschungsverbot. Der freiwillige Hinweis muss begründet sein (Art. 36 II a) und b)) i. V. M. Art. 7 I a) Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV). Entsprechend empfiehlt sich eine Begründung der Auslobung im Rahmen der allgemeinen Kennzeichnung.

Ähnlichkeitskriterien

CHRISTIAN STRUCK

Dem Ausmaß bzw. Grad der Ähnlichkeit zwischen „fleischloser Alternative“ und ihrem „tierischen Original“ kommt wie bereits gesehen eine zentrale Bedeutung zu, wenn es um die Bezeichnung der Ersatzprodukte geht. Nicht nur in Aussehen und Geschmack, sondern auch in der Verwendung müssen die veganen und vegetarischen Produkte im Anwendungsbereich der neuen Leitsätze den tierischen „Vorlagen“ ähneln. Eine vegetarische Bratwurst muss beispielsweise zum einen in gewissem Maße aussehen und schmecken wie „das Original“ und zum anderen auch zum Anbraten geeignet sein.

Setzen die Bestimmungen der neuen Leitsätze Ähnlichkeit und Bezeichnung ins Verhältnis, folgen sie dem Prinzip, dass mit dem Grad der Spezialität der Bezeichnung die Anforderungen an die Ähnlichkeit steigen. Anders ausgedrückt: Die Übereinstimmung der Ähnlichkeit in Sensorik und Verwendung der Alternativprodukte zum tierischen Original hängt von der gewählten Bezeichnung und der Aufmachung durch den Hersteller ab. Lautet die Bezeichnung beispielhaft „vegetarischer Wurstbelag auf Basis von Hühnerei-Eiweiß“, sind die Anforderungen an das Maß der Übereinstimmung in den sensorischen Eigenschaften geringer als wenn der Hersteller für sein Erzeugnis die Bezeichnung „vegetarischer Wurstbelag Typ Lyoner auf Basis von Hühnerei-Eiweiß.“ gewählt hätte. Dabei wird unter den „besonderen Beurteilungsmerkmalen für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel (Leitsätze Ziffer 2) sowohl die sensorische Ähnlichkeit unter den Gesichtspunkten Aussehen, Textur, Mundgefühl, Konsistenz, Geruch und Geschmack, der Grad der Ähnlichkeit (hinreichend oder weitgehend) als auch die Ähnlichkeit in der Verwendung als Bewertungsmaßstab herangezogen. Entsprechend der Relevanz des abgestuften Kennzeichnungskonzepts wurde es im Rahmen des Vortrages von Christian Struck genauerer Betrachtung unterzogen.

Verhältnis zwischen Ähnlichkeit und Bezeichnung

Wie bereits erwähnt, legen die neuen Leitsätze in Ziffer 2 besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel fest. Geht es um die Ähnlichkeit in Abhängigkeit zu speziellen Bezeichnungen von Fleisch oder Fleischerzeugnisse, ist Ziffer 2.1 der Leitsätze maßgebend. Eine Zuordnung erfolgt zwischen „hinreichender“ und „weitgehender“ Ähnlichkeit und „üblicher“ bzw. „nicht üblicher“ Bezeichnung.

Als „nicht üblich“ werden Anlehnungen an Bezeichnungen eingestuft für spezielle gewachsene Fleischteilstücke, Innereien, an Koch- und Rohpökelfleisch (z. B. „Kassler“) oder an Tierarten. Ausgenommen sind Fallgestaltungen, in denen eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum Bezugslebensmittel tierischen Ursprungs, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl besteht. Das heißt Form und Farbe, Textur (Fasern) und das Mundgefühl sind hier die charakteristischen Merkmale.

Eine Anlehnung an Bezeichnungen für geschnittene Fleischstücke (z. B. „Schnitzel“) und aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch (z. B. „Frikadellen“) ist ebenso üblich wie Anlehnungen an Bezeichnungen für Kategorien von Wurstwaren (z. B. Streichwurst, Bratwurst), soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit – insbesondere in Aussehen und Mundgefühl – zum Bezugslebensmittel tierischen Ursprungs besteht.

Nicht üblich sind dagegen Anlehnungen an Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren (z. B. „Lyoner“, „Salami“, „Leberwurst“). Hier können Hinweise auf spezifische Wurstwaren nur zur näheren Beschreibung von Ersatzprodukten verwendet werden, wenn eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit – insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz – zum Bezugslebensmittel tierischen Ursprungs besteht.

Ähnlich wird nach den neuen Leitsätzen bzgl. jener Bezeichnung vorgegangen, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch- und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere bzw. der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen.

Kriterien zur Beurteilung der Ähnlichkeit

Aussehen, Textur, Mundgefühl, Konsistenz, Geruch und Geschmack benennen die neuen Leitsätze als Kriterien zur Beurteilung der „hinreichenden“ und „weitgehenden“ Ähnlichkeit. Ist diese Aufzählung nicht abschließend, so bietet sie doch eine Hilfestellung. Jedoch benötigen die einzelnen Kriterien einer näheren Ausführung für die Praxis:

Das „Aussehen“ wird bestimmt durch die äußere Form und Farbe und die innere Beschaffenheit (Schnittbild), welche beschrieben wird durch Farbe und Mischung (zerkleinert/grobstückig, Einlagen).

Die Textur als spezielles Kriterium zur Bewertung der sensorischen Ähnlichkeit von „ganzem Fleisch“ bezieht sich auf die Beschaffenheit des gewachsenen Gewebes bzw. die Struktur des Zellverbandes. Die technologischen Voraussetzungen für eine weitgehende Ähnlichkeit von tierischem Original und veganem oder vegetarischem Ersatzprodukt werden derzeit noch geschaffen. Unter diesem Aspekt berücksichtigen die Leitsätze auch die voranschreitende technologische Entwicklung.

Durch Würzung und Behandlung erhalten die tierischen „Originale“ ihren spezifischen Geruch und Geschmack. Einfluss auf Geruch und Geschmack können die spezifischen sensorischen Eigenschaften der Ersatzzutat (z. B. ein leicht „getreideartiger“ Geschmack bei Ersatzprodukten auf Sojabasis) haben. Oftmals sind diese „Abweichungen“ jedoch vom Verbraucher akzeptiert, da die Ersatzzutat auch als eigenständiges Lebensmittel (z. B. Tofu) im Verkehr und damit bekannt ist.

Alle Eindrücke in Mund und Nase, die kein Geruch und Geschmack sind (samtig, mehlig, knusprig, stumpf) werden zusammengefasst unter dem Kriterium „Mundgefühl“. Im Gegensatz zur Textur umfasst das Mundgefühl ebenfalls die Konsistenz, die ihrerseits mehr als die Differenzierung zwischen schnittfest und streichfähig ist.

Grad der Ähnlichkeit: weitgehend bis hinreichend

Anhand der aufgezählten Kriterien ist unter der jeweiligen Fallgestaltung ein Urteil über die Ähnlichkeit zu fällen. Dabei kann es sich dem Wortsinn nach niemals um „dasselbe“, bestenfalls um „das gleiche“ handeln. Nur eine „weitgehende“ oder „hinreichende“ Ähnlichkeit zieht Folgen für die Bezeichnung nach sich. Ob eine entsprechende Ähnlichkeit vorliegt, wird immer eine Frage des Einzelfalls sein, wobei die Begriffe „hinreichend“ und „weitgehend“ auslegungsbedürftig sind, da die Leitsätze selbst keine Ausführungen dazu enthalten.

Orientiert man sich am allgemeinen Sprachgebrauch ist unter „weitgehend“ „umfangreich“, aber auch „nahezu gänzlich“ oder „nahezu völlig“ zu verstehen. Für „hinreichend“ finden sich im Duden unter anderem die Synonyme „ausreichend“, „genügend“ und „annehmbare“.

Die Einschätzung, ob eine „hinreichende“ oder „weitgehende“ Ähnlichkeit im Einzelfall anzunehmen ist, obliegt auch der Verantwortung des Herstellers des veganen und vegetarischen Lebensmittels. Hier liegen die Herausforderungen der Praxis der neuen Leitsätze, denn im Rahmen der vorzunehmenden sensorischen Analyse stellt sich allem voran die Frage nach der Auswahl eines tierischen Referenzlebensmittels, anhand dessen sich das vegetarische oder vegane Ersatzprodukt messen lassen muss. Geht es dann um die Bewertung der Ähnlichkeit wartet die Herausforderung „Objektivität“ und „Transparenz der Beurteilung“ und damit einhergehend die Frage nach der „Beweispflicht“.

Dies umfasst die Gratwanderung im Bereich der Mess- bzw. Bewertungsmethodik: Ist hier eine mit hohem Aufwand verbundene technische Herangehensweise verlangt oder wird lediglich auf eine subjektive Bewertung gesetzt?

Mögliche Lösungsansätze könnten Spider- bzw. Netzdiagramme sein, um unter Heranziehung der jeweiligen Bewertungskriterien eine objektive, nachvollziehbare sensorische Bewertung des Erfüllungsgrades der Ähnlichkeit zu ermitteln. Diese haben sich aber in der Praxis als zu kompliziert erwiesen. Zudem ist neben der Frage der generellen Eignung offen, bis zu welchem Abweichungsgrad für einzelne Kriterien noch eine weitgehende bzw. hinreichende Ähnlichkeit gegeben ist und, ob und gegebenenfalls wie dabei die einzelnen Kriterien gewichtet werden.

Neue Leitsätze für die Lebensmittelüberwachung

DR. MARTIN LOHNEIS

Die wesentlichen Ausführungen aus der Perspektive der Lebensmittelüberwachung beziehen sich zum einen auf die außerhalb der Leitsätze bestehenden unions- und bundesrechtlichen Bestimmungen zum Bezeichnungsschutz und zum anderen auf die Frage, welche Auswirkungen fortschreitende technologische Entwicklungen seitens der Lebensmittelindustrie auf die Bezeichnungsvorgaben der neuen Leitsätze haben können.

Bezeichnungsschutz

Die neuen Leitsätze stellen gleich zu Beginn klar, dass bestehende unionsrechtliche und bundesrechtliche Bestimmungen soweit sie Zusammensetzung oder Bezeichnung betreffen den Leitsätzen vorgehen (LS Nr. 1 Satz 2). Im Speziellen (LS Nr. 1.4) wird Bezug genommen auf den Bezeichnungsschutz von

- Milch und Milcherzeugnissen
- Kalb- und Jungrindfleisch
- Geflügelschlachtkörpern und Geflügelteilstücken
- Handelsbezeichnungen der Tierarten für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur
- geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben sowie von garantiert traditionellen Spezialitäten.

Nach den unionsrechtlichen Bestimmungen ist die Bezeichnung „Milch“ ausschließlich nur dem durch Melken gewonnenem Erzeugnis und sind die Bezeichnungen für von aus Milch gewonnenen Milcherzeugnissen, wie Butter, Joghurt, Käse ausschließlich nur diesen Erzeugnissen vorbehalten (Art. 78 Absatz 2 Buchstabe a Anhang VII Teil III der VO (EU) Nr. 1308/2013). Das heißt, Begriffe wie Milch, Butter, Käse oder Joghurt sind für die Bezeichnung rein pflanzlicher Produkte ausgeschlossen, auch dann, wenn sie „durch klarstellende oder beschreibende Zusätze ergänzt“ werden (Urteil EuGH vom 14. Juni 2017 C-422). Die Leitsätze führen daher aus, dass bezüglich Milch und Milcherzeugnissen Angaben wie „Art...“, „wie ...“ oder „Typ...“ nicht verwendet werden dürfen (LS Nr. 1.4 Satz 7). Ausnahmen von diesem Bezeichnungsverbot finden sich im Anhang I des Beschlusses 2010/791/EU der Kommission vom 20. Dezember 2010 und gelten nur für die dort aufgeführten Erzeugnisse, wie beispielsweise für Kokosmilch, Erdnussbutter und Margarinestreichkäse.

In Leitsatz Nr. 1.4 Satz 8 wird zudem auf den Bezeichnungsschutz von Kalb- bzw. Jungrindfleisch verwiesen. Rindfleisch mit der Bezeichnung „Kalbfleisch“ stammt von weniger als acht Monate alten Tieren; die Bezeichnung „Jungrindfleisch“ hingegen ist Fleisch vorbehalten, das von Rindern zwischen acht bis weniger als zwölf Monaten stammt (Art. 78 Absatz 1 Buchstabe a Anhang VII Teil I III der VO (EU) Nr. 1308/2013). Da diese unionsrechtlichen Bestimmungen zur Bezeichnung von Lebensmitteln den Leitsätzen vorgehen (LS Nr. 1 Satz.2), können die Begriffe „Kalb(fleisch)“ und „Jungrind(fleisch)“ nicht zur Bezeichnung von veganen und vegetarischen Lebensmittel Verwendung finden. Dies schließt auch eine Bezeichnung in Anlehnung an verkehrsübliche Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten vom Kalb oder Jungrind, wie Kalbsbratwurst, Kalbskäse, Kalbsragout o. ä. aus.

Ebenso verhält es sich mit Anlehnungen an unionsrechtlich geregelten Bezeichnungen für Geflügelschlachtkörper (Hähnchen, Pute, Gans usw.) und Geflügelteilstücken (Hälfte, Brust, Schenkel usw.) (LS 1.4 Satz 9; VO (EG) Nr. 543/2008 vom 16. Juni 2008). Anlehnungen an Bezeichnungen wie Hähnchenschenkel, Putenbrust, gepökelte Gänsebrust oder Putenrollbraten sind daher für vegane und vegetarische Lebensmittel ausgeschlossen.

Auch für die unionsrechtlich geregelten Handelsbezeichnungen der Tierarten für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur gilt ein Verwendungsverbot für vegane und vegetarische Lebensmittel (LS Nr. 1.4 Satz 10). Neben der alleinigen Verwendung von Handelsbezeichnungen für Fische (Lachs, Forelle, Thunfisch usw.) oder für Krebs- und Weichtiere (Garnele, Hummer, Muschel ...) stellt auch eine Verwendung von Handelsbezeichnungen in Bezeichnungen von Teilstücken (Thunfischsteak) und Erzeugnissen (Räucherlachs, Tintenfischringe) eine unzulässige Anlehnung zur Bezeichnung veganer und vegetarischer Produkte dar.

Schließlich genießen bestimmte geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben ebenso wie garantiert traditionelle Spezialitäten einen Bezeichnungsschutz (LS Nr. 1.4 Satz 6; VO (EU) Nr. 1151/2012), d. h. es ist weder eine direkte Anlehnung in der Bezeichnung für vegetarische und vegane Produkte, noch sind Anlehnungen durch Angaben wie „Art...“, „wie...“ oder „Typ...“ möglich.

Auswirkungen verbesserter Technologien auf die Bezeichnungsbestimmungen der neuen Leitsätze

Das abgestufte Kennzeichnungskonzept der neuen Leitsätze folgt dem Prinzip, dass mit steigender Bezeichnungsspezialität die Anforderungen an die Ähnlichkeit steigen. So sind Anlehnungen an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Fleischteilstücke oder für spezielle gewachsene Teilstücke von Fischen, Krebs- und Weichtieren nicht üblich, soweit keine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zu den in Bezug genommenen Lebensmitteln besteht. Diese weitgehende sensorische Ähnlichkeit muss insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl gegeben sein (LS Nr. 2.1 Satz 2 und Nr. 2.2 Satz 2). Bislang konnten diese hohen Anforderungen an die Ähnlichkeit nicht hinreichend erfüllt werden.

Es ist aber zunehmend eine deutliche Weiterentwicklung der Herstellungstechnologien zu beobachten, mit denen es nun zum Beispiel bei auf der Basis von Soja hergestellten Steaks zu gelingen scheint, die geforderte weitgehende Ähnlichkeit zu erzielen.

Anders regeln es die neuen Leitsätze in Bezug auf vegane und vegetarische Produkte mit Ähnlichkeit zu spezifischen Wurstwaren. Selbst wenn im Rahmen technologischer Weiterentwicklung die hier geforderte hinreichende sensorische Ähnlichkeit erreicht wird, ist eine Anlehnung an die Bezeichnung

gen spezifischer Wurstwaren nach der in den Leitsätzen beschriebenen Verkehrsauffassung nicht vorgesehen. Lediglich ein Hinweis auf die in Bezug genommene spezifische Wurstware zur näheren Beschreibung für das Ersatzprodukt soll nach den neuen Leitsätzen der allgemein gültigen Verkehrsauffassung entsprechen.

Neue Leitsätze für die Anbieter – Anwendung

VALENTIN JÄGER

Die neuen Leitsätze stellen nicht nur die Überwachung, sondern insbesondere die Hersteller von veganen und vegetarischen Produkten vor neue Herausforderungen. Mit dem Ziel den Anwendern und Teilnehmern des Workshops ein möglichst umfassendes Bild der neuen Leitsätze zu vermitteln, schließt sich den Ausführungen der Lebensmittelüberwachung ein Vortrag aus der Perspektive eines betroffenen Herstellers – der Taifun Tofu GmbH – an.

In den letzten 14 Jahren hat der Fleischverzehr in Deutschland beständig abgenommen; das Interesse an vegetarischen und veganen Lebensmitteln beim Verbraucher steigt. Entsprechend lassen sich vegane und vegetarische Lebensmittel nicht mehr als Randerscheinung bezeichnen und der damit verbundene Zweig der Lebensmittelindustrie gewinnt immer mehr an Bedeutung. So war es aus der Sicht der Taifun-Tofu GmbH nachvollziehbar, dass sich die DLMBK mit veganen und vegetarischen Produkten auseinandersetzt und Leitsätze verfasst. Dieses Vorgehen sei generell begrüßenswert, da es die Bedeutung der Produkte würdigt und gleichzeitig deren Qualität untermauert.

Allerdings bergen Ansatz und Konzept der neuen Leitsätze nach Auffassung der Taifun-Tofu GmbH viel Potential für Verbesserung.

Mehr Verbraucherschutz durch die neuen Leitsätze?

Selbstdeklariertes Ziel der Leitsätze war es mit Hilfe von Klarstellungen für mehr Transparenz für den Verbraucher im Bereich der Bezeichnung veganer und vegetarischer Produkte mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu sorgen. Dies sei laut der Taifun-Tofu GmbH nicht gelungen bzw. die Absicht und Wirkung des Leitsatzes folgt einer anderen Intention. Für den Verbraucher sei weder nachvollziehbar noch verständnisrelevant, warum die Bezeichnung als Tofu Wiener nicht möglich, Tofu Bratwurst (bei hinreichender sensorischer Ähnlichkeit) jedoch zulässig sei. Dies gelte insbesondere, wenn es sich um Produkte handelt, die unter jetzt nicht mehr zulässiger Bezeichnung schon seit Jahren am Markt sind. Ein solches quasi-Bezeichnungsverbot durch die neuen Leitsätze trage gerade nicht zur eigentlich angestrebten Aufklärung der Verbraucher über die Eigenschaften des Lebensmittels bei. Hinzukommt, dass sperrige Wortkonstruktionen wie „Sojawürstchen Wienerart“ kaum verständlicher für den Verbraucher sind als die schlichte Bezeichnung „Tofu-Wiener“.

Herausforderungen des abgestuften Kennzeichnungskonzepts

Bei der kritischen Auseinandersetzung mit dem abgestuften Kennzeichnungskonzept der neuen Leitsätze falle vor allem die Kriterien zur sensorischen Ähnlichkeit ins Auge. Die grundsätzliche Logik „je ähnlicher die Bezeichnung eines Produkts zu einer Entsprechung tierischen Ursprungs, desto sensorisch ähnlicher soll das vegane und vegetarische Produkt sein“ wirkt erst einmal sehr einleuchtend. Die notwendigen Voraussetzungen um diese Logik in die Praxis umzusetzen sind aktuell nicht gegeben und aus Herstellersicht auch nicht zielführend.

Für Anwender dränge sich zunächst die Frage nach einem Bewertungsmaßstab für die sensorische Ähnlichkeit auf: Wird ein veganes oder vegetarisches Produkt in Anlehnung an ein tierisches Lebensmittel geschaffen, ist bei der Vielfalt der tierischen Originale fraglich, welcher Maßstab für die Bewertung der sensorischen Ähnlichkeit herangezogen wird. Am Beispiel Salami lässt sich dies gut verdeutlichen. Hier reichen die Qualitäts- und damit sensorischen Merkmale der tierischen Vorlage von der Discounter Paprika-Salami bis hin zur französischen Hartsalami mit Trüffel. Die sensorischen Eigenschaften einer „Norm-Salami“ als Maßstab für das vegane oder vegetarische Äquivalent halten die Leitsätze für die Anwender nicht bereit noch sind sie sonst irgendwo (dann auch für Fleischwaren binden) festgelegt. Die Unsicherheit bei der Bewertung und entsprechenden Wahl der Bezeichnung liegen beim Hersteller.

Hinzu kommt die Herausforderung der Bewertung der sensorischen Ähnlichkeit: Selbst, wenn ein Maßstab – die Norm-Salami – vorliegen würde, bleibt die Frage offen, wann die Maßstabskriterien erfüllt sind. Wann eine Übereinstimmung bzw. eine „hinreichende“ oder „weitgehende“ Übereinstimmung der Kriterien gegeben ist, lässt sich nicht objektiviert operationalisieren. Eine Validierung z. B. in der Produktentwicklung ob das Produkt die sensorischen Voraussetzungen für die Bezeichnung erfüllt, bleibt vage. Die Safe-Harbor-Funktion ist damit passé.

Diese Schwierigkeit in der praktischen Anwendung der neuen Leitsätze hätten laut Taifun-Tofu GmbH umgangen werden können, wenn statt des Grades der sensorischen Ähnlichkeit die Anwendungs- und Zubereitungsähnlichkeit in den Vordergrund gestellt worden wären. Dies entspricht viel mehr den Kundenwünschen, die im Falle eines Tofuprodukts auch keine starke sensorische Entsprechung suchen.

Forderung nach allgemeinen Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel

Der Anwendungsbereich der neuen Leitsätze ist begrenzt auf vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu tierischen Lebensmittel, die als solche ausgelobt werden und sich mit ihrer Bezeichnung, ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrsübliche Bezeichnungen von Lebensmittel mit tierischen Zutaten anlehnen (LS Nr. 1 Satz 1). Diese Beschränkung auf vegane und vegetarische Produkte mit starker Nähe zu tierischen Produkten ist aus der Sicht der Taifun-Tofu GmbH bedauerndswert. Zwar sei es wie eingangs angemerkt generell gutzuheißen, dass sich die DLMBK mit dem Themenbereich der veganen und vegetarischen Lebensmittel auseinandersetzt, jedoch wäre eine Herangehensweise nicht aus dem Blickwinkel des Fleisch- und Fischsektors wünschenswerter gewesen. Begrüßenswert ist die klare Feststellung des prozessorientierten Ansatzes, bei den Definitionen der vegan und vegetarisch Begriffe. So können z. B. mittels einer prozessbezogenen Fehlermöglichkeits- und Einfluss-Analyse (FMEA) im Sinne der Guten Herstellungspraxis Kontaminationsrisiken identifiziert und deren Auftreten und Entdeckung verbessert werden. Ein Vorgehen analog dem Allergenmanagement ist vorstellbar. Der Leitsatz legt den Bedarf für eine entsprechende Dokumentation und Nachweisführung indirekt nahe, ohne explizit auf ein bestimmtes Verfahren Bezug zu nehmen.

Hersteller wie u. a. die Taifun-Tofu GmbH regen das Verfassen allgemeiner Leitsätze für „Tofu, Seitan und Tempeh“ bzw. traditionelle vegetarische und vegane Produkte an, in den diese nicht als Ersatz für tierische Produkte herabgesetzt, sondern als eigenständige Produktklasse gewürdigt werden. Dabei sollte das übliche Vorgehen der DLMBK gewahrt werden, welches die Beteiligung der „tatsächlich“ Betroffenenkreise und die Beschreibung der bestehenden allgemeinen Verkehrsauffassung umfasst, statt einen prägenden Eingriff aus einer Interessenslage zu konstruieren, die nicht die eigentlichen Belange der DLMBK betrifft.

Bindungswirkung, Aufbrauch- und Übergangsregeln

DR. CLEMENS COMANS

Im letzten Beitrag des Workshops wird noch einmal die Frage der Rechtsnatur der neuen Leitsätze, deren Bindungswirkung und Bedeutungsgehalt aufgegriffen. Zum Abschluss richtet sich das Augenmerk auf die Situation ab Veröffentlichung der neuen Leitsätze.

Bindungswirkung der neuen Leitsätze

Trotz fehlender Rechtsnormqualität und der damit verbundenen rechtlichen Unverbindlichkeit finden die Leitsätze der DLMBK Anwendung in Rechtsprechung, Aufsicht und Handel und genießen eine hohe Akzeptanz und Achtung. Die Leitsätze dienen der Ermittlung einer Verkehrsauffassung. Allerdings ist bezüglich ihrer Wirkung und Bedeutung zwischen den unstreitig legitimierten (den Ist-Zustand) beschreibenden Leitsätzen und den prägenden (einen künftig erst herbeizuführenden Soll-Zustand) Leitsätzen zu unterscheiden, wobei letztere umstritten sind.

Bedeutungsgehalt der Leitsätze

Beschreibende Leitsätze (Ist-Zustand) beschreiben eine bestehende Verkehrsauffassung und begründen eine widerlegbare Vermutung dafür, dass diese Verkehrsauffassung gültig ist. Kommt es in der Praxis auf die Verkehrsauffassung an und muss diese ermittelt werden, z. B. im Rahmen der Anwendung der Irreführungsschutzvorschriften (Art. 7 LMIV, § 11 LFGB etc.), können Rechtsprechung, Handel und Aufsicht für die Darlegung der Verkehrsauffassung auf die Leitsätze zurückgreifen.

Bei prägenden Leitsätzen (Soll-Zustand) handelt es sich hingegen um rechtlich unverbindliche Sachverständigenäußerungen, die eine bestehende Verkehrsauffassung abändern oder eine noch nicht existente Verkehrsauffassung künftig etablieren sollen. Anders als beschreibende Leitsätze besitzen sie keine Vermutungswirkung, solange bis aus dem erklärten Soll-Zustand ein Ist-Zustand, also eine aktuelle Verkehrsauffassung wird. Hierfür muss der Leitsatz über einen bestimmten Zeitraum (Zeitmoment) praktisch umgesetzt und vollzogen werden (Umstandsmoment). Dabei ist es nicht ausreichend, dass nur einzelne Verkehrsteilnehmer die Regelungen akzeptieren. Vielmehr muss bei einer wertenden Gesamtbetrachtung erkennbar sein, dass der wesentliche Teil der Verkehrskreise die Prägung akzeptiert und annimmt. Erst mit Erfüllung dieser Voraussetzungen kann von einer „erfolgreichen Prägung“ des Lebensmittelverkehrs durch den entsprechenden Leitsatz gesprochen werden. Der Zeitraum, der für die Akzeptanz und Umsetzung eines prägenden Leitsatzes erforderlich ist, lässt sich nicht pauschal definieren, sondern ist stets im konkreten Einzelfall zu ermitteln (Übergangsphase).

Jedoch ist es ebenso möglich, dass die Prägung durch den Verkehr abgelehnt wird und sich die gewünschte Verkehrsauffassung nicht etabliert.

Kurz gefasst darf ein Leitsatz stets nur rechtliche Berücksichtigung finden, wenn er tatsächlich eine bestehende allgemeine Verkehrsauffassung widerspiegelt (und ihm keine unionsrechtlichen oder nationalen Vorschriften entgegenstehen).

Wird den Anforderungen der Leitsätze genügt, kann in Hinsicht auf den jeweiligen Regelungsinhalt des Leitsatzes nicht der Einwand einer Irreführung erhoben werden (sog. Safe-Harbor-Effekt). Umgekehrt kann aus der Nichteinhaltung eines Leitsatzes nicht automatisch eine Irreführung geschlossen werden.

Übergangsphase

In der Praxis besteht bei Anbietern der Wunsch, Produkte und Herstellungsprozess in der Regel leit-satzkonform auszugestalten und diese gegebenenfalls der prägenden Wirkung neuer Leitsätze zu unterwerfen, selbst wenn die Erzeugnisse oder deren Bezeichnung der bis dahin bestehenden Ver-kehrsauffassung entsprechen.

Da weder die Leitsätze selbst noch die veröffentlichten Hinweise zu den Leitsätzen eine Aussage zu dieser in der Praxis bestehenden Übergangssituation treffen, soll im Folgenden erläutert werden, wie sich ein praktikabler Übergang ausgestalten sollte.

Notwendigkeit angemessener Übergangsregelungen

Das Erfordernis von Übergangszeiträumen zur Umstellung von Produkten auf neugefasste Leitsätze stellt sich insbesondere auf aufgrund der bestehenden Vertraulichkeit deren Inhalts bis zur Bekannt-machung einer finalen Version neuer Leitsätze im Bundesanzeiger. Die Beratungen der DLMBK finden zwar mit Vertreten der Verkehrskreise und einschlägigen Sachkundigen der Wirtschaft statt, jedoch darf nach der Geschäftsordnung der DLMBK keine Vorinformation nach der Phase des sogenannten Beteiligungsverfahrens erfolgen. Eine sofortige Umsetzung (prägende Leitsatzregelungen!) zum Ver-öffentlichungszeitpunkt ist insofern nicht ohne weiteres möglich, weshalb den Betroffenen eine an-gemessene Zeit zur Berücksichtigung bzw. Umsetzung der Leitsätze zu gewähren ist.

Faktoren für die Dauer des Übergangs

Gesetzliche Übergangsfristen könnten Anhaltspunkte für angemessene Übergangsprocedere bieten, da diese in der Regel die Erfordernisse der Praxis berücksichtigen. In Betracht kommt im Fall der neuen Leitsätze zum Beispiel Art. 3 Abs. 3 i. V. m. Art. 47 Abs. 1 Buchst. b) oder Art. 54 LMIV. Eine pauschale Aussage kann jedoch nicht getroffen werden. Einfluss in die Bestimmung des angemessenen Übergangs müssen finden:

- Art und Umfang der Neuerung (hier bzgl. Bezeichnung, Produktname und Aufmachung veganer und vegetarischer Produkte)
- Abgabeform und Art des betroffenen Lebensmittels
- Haltbarkeit des Produktes.

So gilt allgemein, dass der Umstellungszeitraum bei offener Ware oder Frischware mit kurzer Halt-barkeit anderes einzuschätzen ist als bei langlebigen fertigverpackten Lebensmitteln mit entspre-chendem Mindesthaltbarkeitsdatum, die adäquate, d. h. deutlich längere Vorlauf- und Abverkaufs-zeiträume am Markt erfordern. Diese Vorgehensweise der Umstellung ist auch aus Gründen der Nachhaltigkeit und zur Vermeidung von Abfällen gerechtfertigt.

Beispiel zur Ermittlung des Übergangszeitraumes

Der Leitsatz 2.1. Absatz 4 der neuen Leitsätze enthält erhebliche Abweichungen von bisher verwendeten Bezeichnungen. Zudem handelt es sich bei den betroffenen veganen und vegetarischen Lebens-mitteln häufig um fertigverpackte Produkte mit langer Haltbarkeit. Der Zeitraum für den Abverkauf muss entsprechend angesetzt werden. Zu berücksichtigen ist neben den Lagerbeständen der Pro-dukte auch der Bestand an bedruckten Etiketten, die den neuen Leitsätzen noch nicht entsprechen und die in der Regel für einen Zeitraum von drei bis sechs Monaten reichen. Sind von der Kennzeich-nungsanpassungen Handelsmarken betroffen, ist der Anpassungsprozess gegebenenfalls langwie-

riger. Schließlich fließt selbstverständlich auch der Veröffentlichungszeitpunkt der neuen Leitsätze am 20. Dezember 2018 sowie die seitdem verstrichene Zeit in die Bewertung ein.

Unter diesen Gesichtspunkten scheint ein Übergangszeitraum von mindestens einem Jahr als angemessen. Dabei ist zu beachten, dass mit Ablauf des angemessenen Zeitraumes nicht automatisch von der Geltung des neuen Leitsatzes ausgegangen werden kann. Es unterliegt der gesonderten Prüfung, ob sich nach diesem Übergangszeitraum (durch überwiegende Akzeptanz der Verkehrskreise) aus dem prägenden Soll-Leitsatz ein, die allgemeine Verkehrsauffassung widerspiegelnder Ist-Leitsatz entwickelt hat.

ERGEBNIS DES WORKSHOPS: FRAGEN-ANTWORTEN-KATALOG (FAQ)

Die nachfolgenden „Fragen und Antworten“ resultieren aus den im Vorfeld, während und im Nachgang zum Workshop am 8. März 2019 eingereichten Fragestellungen aus der Praxis der Teilnehmer. Sie spiegeln insofern die wichtigsten zu klärenden Fragen, die sich aus den neuen Leitsätzen bis dato ergaben. Die hier wiedergegebenen Antworten wurden in Abstimmung mit allen Referenten formuliert und stellen – auch bei zunächst strittigen Themen – den Konsens dar.

Der FAQ-Katalog soll Hilfestellung bieten für Anwender in der Wirtschaft und Überwachung. Er ist nicht abschließend.

Auf die im Workshop gezeigten (Produkt-)Beispiele wird in der Dokumentation verzichtet, zur Schaffung von Klarheit, Wahrung der Neutralität sowie aus bild- und markenrechtlichen Gründen.

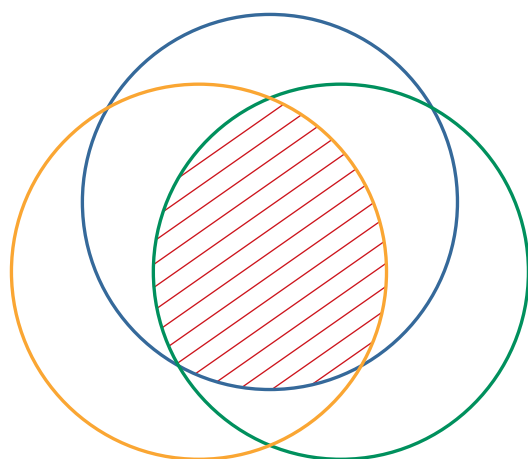
Anwendungsbereich

Auf welche Produkte findet der Leitsatz Anwendung? Welche Kriterien müssen erfüllt sein?

In der Leitsatznummer 1 wird der Anwendungsbereich der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs eindeutig und klar beschrieben. Er gilt nur für eine spezifische Gruppe veganer und vegetarischer Lebensmittel und zwar solche, die eine Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs aufweisen, sich in ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrsübliche Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten anlehnen und darüber hinaus als „vegan“ oder „vegetarisch“ ausgelobt werden. Dabei ist zu beachten, dass der Hinweis auf die Eignung für eine vegetarische oder vegane Ernährung auch über Symbole oder Bildmarken erfolgen kann. Nur wenn alle diese drei Kriterien erfüllt sind, findet der Leitsatz Anwendung:

1. Hinweis auf vegan oder vegetarisch
2. Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs
3. Anlehnung an die verkehrsübliche Bezeichnung oder Aufmachung von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten

Abbildung: Kriterien für den Anwendungsbereich der Leitsätze



Produkt mit Auslobung als „vegan“ oder „vegetarisch“
+
Produkt mit Ähnlichkeit zu einem Lebensmittel tierischer Herkunft
+
Produkt, dessen Bezeichnung, Produktnamen oder Aufmachung sich an die verkehrsübliche Bezeichnung eines Lebensmittels mit tierischen Zutaten anlehnt
⇒
Produkt im Anwendungsbereich der Leitsätze für bestimmte vegane oder vegetarische Lebensmittel

Die Einstufung als Ersatzprodukt oder die Eignung zur veganen bzw. vegetarischen Ernährung reichen für sich allein nicht für eine Anwendbarkeit des Leitsatzes aus.

Ein vegetarischer Wurstsalat oder auch ein veganes Gyros werden vom Anwendungsbereich des Leitsatzes erfasst, während ein Bratling, ein Pilzragout, Maultaschen, etc. in der Regel nicht erfasst werden.

Sind die Leitsätze auf ein veganes Pilzragout anzuwenden?

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschreiben unter Leitsatznummer II. 2.511.2 *Ragout (...pfeffer)*. Es besteht aus gebratenen Fleischstücken in einer gewürzten Soße und weiteren Zutaten, wie Gemüse oder Pilzen. Ein veganes Ragout mit Ähnlichkeit zum Ragout tierischer Herkunft fällt somit in den Anwendungsbereich der Leitsätze.

Anders verhält es sich allerdings mit dem *Gemüseragout* oder dem *Pilzragout*. Diese Begriffe sind üblich und stellen keine Ersatzprodukte im Sinne der Leitsätze dar. Da die Verwendung von Pilzen und Gemüse bei der Herstellung von Ragout auf Fleischbasis üblich ist, sind Bezeichnungen wie Ragout mit Gemüse oder Ragout mit Pilzen für *Gemüseragout* oder *Pilzragout* nicht üblich.

Gleiches gilt auch für die Verwendung des Begriffes „Burger“. Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschreiben unter der Nummer 2.507.4 den *Hamburger*, *Beefburger* und den *Cheeseburger*. Wird auf diese Produkte Bezug genommen, handelt es sich um eine Anlehnung der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch wie sie in Nummer 2.1 der neuen Leitsätze beschrieben sind. Die Kennzeichnungsregeln der neuen Leitsätze sind dann anzuwenden. Ein Gemüseburger oder ein Möhrenburger erfüllen die Tatbestandsmerkmale der Nummer 1 der neuen Leitsätze hingegen nicht.

Produkte mit Bezeichnungen wie „Soja-Medaillons“ oder „Soja-Schnetzel“ tragen Bezeichnungselemente, die sich an Fleischzuschnitte anlehnen, ohne dass eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit besteht. Wie sind die Bezeichnungen zu bewerten?

Auch hier ist zunächst die Frage zu klären, ob die Erzeugnisse in den Anwendungsbereich (Leitsatznummer 1) der Leitsätze fallen. Die Leitsätze sind auf Produkte anzuwenden, die sich in der Kennzeichnung an Lebensmittel tierischer Herkunft anlehnen, sofern sie eine Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischer Herkunft aufweisen. Auch hier gilt, dass im Einzelfall geprüft werden muss, ob die drei Tatbestandsmerkmale vorliegen. Im Rahmen dieser Prüfung sind auch Produktinformationen einzubeziehen.

Handelt es sich bei dem Produkt *Soja-Schnetzel* um einen Rohstoff, dessen Beschaffenheit, Aufmachung und Kennzeichnung keine weiteren Hinweise auf *Schnetzel* im Sinne der Leitsatznummer II.2.508.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist der Auslöser „Ähnlichkeit“ nicht vorhanden. In einem anderen Fall wiesen bei einem Erzeugnis *Soja-Medaillons* die Produkt-, Zubereitungs- und Verwendungshinweise eindeutig eine Ähnlichkeit in Verzehr und Aussehen des fertigen Produkts zu *Medaillons* im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse auf. Hier war der Auslöser Ähnlichkeit gegeben.

Auch wenn nach abschließender Prüfung festgestellt wird, dass die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs nicht auf dieses konkrete Produkt anzuwenden sind, ist zu beachten, dass bei der Verwendung von mit einer Verkehrsauffassung verbundenen Begriffen (z. B. Schnetzel oder Medaillons) freiwillige Angaben gemäß Art. 36 LMIV nicht zweideutig oder missverständlich sein und dadurch täuschen oder „desinformieren“ dürfen.

Die Definition „vegetarisch“ erlaubt die Verwendung von Farmgeflügeleier.

Was ist darunter zu verstehen?

Die Verordnung (EG) 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs definiert im Anhang I Ziffer 5.1 „Eier“ als Farmgeflügeleier in der Schale – ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier –, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind. Dazu zählen alle Geflügeleier von gehaltenem Geflügel, einschließlich der Laufvögel. Nicht dazu zählen hingegen Eier von Wildgeflügel, Fischen, Insekten etc.

Anlehnung von Ersatzerzeugnissen an Milchprodukte wie z. B. Käse und Jogurt

Ist eine Anlehnung von veganen Ersatzerzeugnissen an Milchprodukte zulässig?

Falls Anlehnungen unzulässig sind, kann auf die „Alternativeigenschaft“ hingewiesen werden?

Sofern die Leitsätze Anwendung auf die vorgenannten Ersatzerzeugnisse für Milchprodukte finden, was ist dann als „maßgeblich ersetzende Zutat“ anzusehen?

Eine Anlehnung von Bezeichnungen veganer Ersatzerzeugnisse für Milch oder Milchprodukte ist aufgrund des strengen Bezeichnungsschutzes für Milch und Milcherzeugnisse gemäß Art. 78 Abs. 1 Buchst. c) in Verbindung mit Anhang VIII Teil 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 nicht möglich (s. hierzu auch Fußnote 2 der Leitsätze sowie EuGH, Urteil v. 14.06.2017, Rechtssache C-422/16). Bezeichnungen und Produktnamen wie z. B. „Tofubutter“, „Wie-Frischkäse“, „Sojamilch“ etc. sind daher als unzulässige Anlehnungen an Milchprodukte anzusehen und nicht zulässig. Dies gilt auch dann, wenn entsprechende Angaben beispielsweise in Markennamen verwendet werden, da auch Markennamen als Information im Sinne der LMIV aufgefasst werden und somit Gegenstand einer Überprüfung im Rahmen des Irreführungsverbotese sein können.

Die Leitsatznummer 1 Abs. 1 beinhaltet den Anwendungsbereich der Leitsätze. Danach finden die Leitsätze Anwendung auf vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die als solche ausgelobt werden und sich mit ihrer Bezeichnung, ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrübliche Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten anlehnen.

Auch wenn nach den vorgenannten Grundsätzen ausdrückliche Anlehnungen an Milchprodukte bei veganen Erzeugnissen unzulässig sind, kann auch außerhalb von entsprechenden Bezeichnungen und Produktnamen eine Anlehnung an Milchprodukte denkbar sein.

Insbesondere durch eine entsprechende Aufmachung oder sonstige Kennzeichnungsangaben kann eine solche Anlehnung erfolgen und somit der Anwendungsbereich der Leitsätze eröffnet sein, ohne dass ein Konflikt mit den vorgenannten Marktorganisationsregeln und dem Bezeichnungsschutz von Milch und Milcherzeugnissen vorliegt. Ob ein solcher Fall vorliegt, ist stets im Einzelfall zu prüfen.

So wird beispielsweise die reine Darreichungsform eines Alternativerzeugnisses für Käse in Scheibenform, sofern die Gesamtaufmachung keine weiteren Bezugnahmen auf Milchprodukte enthält, in der Regel nicht als Anlehnung an Milchprodukte einzustufen sein. Entsprechendes kann auch bei Hinweisen auf eine Alternativverwendung zu Milchprodukten in Zubereitungshinweisen der Fall sein.

Aktuell werden jedoch Gerichtsverfahren zu der Frage geführt, ob beispielsweise von dem Produktnamen oder von der Bezeichnung losgelöste Verwendungshinweise wie „zu verwenden wie Käse“ oder „... eine Alternative zu Käse“ einen Verstoß gegen den oben genannten Bezeichnungsschutz darstellen bzw. irreführend sind.

Produktnamen oder Bezeichnungen, die einen Alternativbezug zum Milchprodukt enthalten, z. B. eine „Lupinen Joghurt-Alternative“, werden in der Regel unter Bezugnahme auf die vorgenannte Rechtsprechung als nicht zulässig angesehen.

Festzuhalten ist, dass es stets auf die Gesamtaufmachung im konkreten Einzelfall ankommt.

Ersetzte Zutat/Besondere Hinweise

Kann statt der ersetzenden Zutat auch die ersetzte Zutat angegeben werden („ohne Ei“), wenn die ersetzende Zutat für den Verbraucher nicht aussagekräftig ist oder die ersetzende Zutat aus mehreren Zutaten besteht?

Die Leitsätze sehen für Produkte, die in deren Anwendungsbereich fallen, in der Leitsatznummer 1.4 Abs. 2 ausdrücklich vor, dass an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf die maßgebliche ersetzende Zutat hingewiesen werden muss und dies üblicherweise im Hauptsichtfeld erfolgt. Darüber hinaus bleibt es dem jeweiligen Lebensmittelunternehmer unbenommen, im Rahmen eines zusätzlichen Hinweises auf die ersetzte Zutat hinzuweisen, sofern die allgemeinen Anforderungen, insbesondere die des Art. 7 LMIV, eingehalten werden.

Ein ausschließlicher Hinweis auf die ersetzte Zutat unter einem gleichzeitigen Verzicht der Angabe der maßgeblich ersetzenden Zutat gem. Leitsatznummer 1.4 Abs. 2 der Leitsätze ist bei Produkten, die sich im Anwendungsbereich der Leitsätze befinden, daher nicht möglich und auch nicht ausreichend.

Etwas Anderes kann jedoch dann gelten, wenn es sich um Produkte handelt, die nicht dem Anwendungsbereich der Leitsätze unterliegen, z. B. Backwaren, bei denen entsprechende Hinweise entweder üblich oder aus anderen Gründen erforderlich sind, z. B. um die Abweichung von einer Verkehrsauffassung hinreichend kenntlich zu machen.

Anlehnung an Herkunftsbezeichnung

Inwieweit können bei der Bezeichnung und Aufmachung von vegetarischen und veganen Erzeugnissen Anlehnungen an bestimmte Herkunftsbezeichnungen, die bei traditionellen Fleischprodukten verwendet werden, problematisch sein (z. B. „Vegetarische Würstchen rheinische/fränkische Art“)? Würde eine Anlehnung an g. g. A.- oder g. U.-Erzeugnisse kritisch bewertet werden, z. B. „Vegetarische Würstchen Nürnberger Art“?

Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren sollen gemäß der Leitsatznummer 2.1 Abs. 5 weder in der Bezeichnung noch im Produktnamen der Alternativprodukte verwendet werden. Um das Alternativprodukt näher und eindeutiger zu beschreiben, ist ein Hinweis auf die spezifische Wurstware in der Form „Typ ...“, „nach ... Art“ oder vergleichbares möglich, wenn eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit besteht.

Bei einer „Rheinischen Bratwurst“ handelt es sich um eine spezifische Wurstware gemäß den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Wird im Rahmen der Kennzeichnung des Alternativproduktes der Hinweis „Vegetarische Würstchen rheinische Art“ verwendet, gilt dies als Anlehnung an diese spezifische Wurstware. Die entsprechenden Ähnlichkeitsanforderungen der Leitsätze müssen dann eingehalten sein.

Hinsichtlich besonders geschützter Produktbezeichnungen in Form von g. g. A. und g. U. sind die Vorgaben des Art. 13 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zu beachten, wonach jede direkte oder indirekte Verwendung eines eingetragenen Namens für Erzeugnisse, die nicht der europäischen Spezifikation genügen, nicht erfolgen dürfen. Daher dürfen in Hinsicht auf solche Bezeichnungen auch keine Anlehnungen durch die Angaben „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“ etc. mit Bezug zu der geschützten Bezeichnung erfolgen. Dementsprechend sind auch Angaben, die leicht von dem Wortlaut der geschützten Bezeichnung abweichen, wie z. B. die Angabe „Veganwurst Thüringen“ für ein gewürztes und in Form einer Bratwurst angebotenes Erzeugnis nicht zulässig.

Die Definition „vegetarisch“ erlaubt die Verwendung von Farmgeflügeleier.

Was ist darunter zu verstehen?

Die Verordnung (EG) 853/2004 definiert im Anhang I Ziffer 5.1 „Eier“ als Farmgeflügeleier in der Schale – ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier –, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind. Dazu zählen alle Geflügeleier von gehaltenem Geflügel, einschließlich der Laufvögel. Nicht dazu zählen hingegen Eier von Wildgeflügel, Fischen, Insekten etc.

Ersatzprodukte im Zutatenverzeichnis

Wie sind vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die als Zutat in Convenience Produkten verwendet werden in der Zutatenliste zu bezeichnen (z. B. vegetarische Pizza mit einem Ersatzprodukt als Belag)?

Gemäß Art. 18 Abs. 2 der LMIV sind die Zutaten mit ihrer speziellen Bezeichnung (rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung; fehlt diese, ist die verkehrsübliche oder eine beschreibende Bezeichnung zu wählen) im Zutatenverzeichnis aufzuführen. Dabei sind für zusammengesetzte Zutaten (z. B. *vegane Lupinen-Rohwurst*) im Zutatenverzeichnis nur rechtlich vorgeschriebene oder übliche Bezeichnungen, nicht jedoch beschreibende Bezeichnungen zulässig (vgl. Anhang VII Teil E Nr. 1 LMIV).

Im Zutatenverzeichnis wird demnach die zusammengesetzte Zutat mit ihrer vorgeschriebenen bzw. verkehrsüblichen Bezeichnung aufgeführt. Ein Hinweis auf die Eignung zu veganen bzw. vegetarischen Ernährung allein reicht nicht aus, um die Zutat ausreichend zu beschreiben. Die Bezeichnung „vegetarische Rohwurst“ reicht hier nicht, „vegetarische Lupinen-Rohwurst“ wäre z. B. eine korrekte Bezeichnung. Der Hinweis gemäß Leitsatznummer 1.4 zweiter Absatz (maßgebliche ersetzende Zutat) ist unabweislich.

Maßgeblich ersetzende Zutat/Bezeichnung

Was ist unter der „maßgeblich ersetzenden Zutat“ im Sinne der Leitsätze, beispielsweise Leitsatznummer 1.4 Abs. 3 zu verstehen?

Der Begriff der „maßgeblich ersetzenden Zutat“ wird in den Leitsätzen für vegetarische und vegane Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs nicht definiert und auch nicht näher erläutert.

Der Begriff der „maßgeblich ersetzenden Zutat“ zielt nach dem Sinn und Zweck der Leitsatzregelungen darauf ab, dass der Verbraucher übersichtlich und an prominenter Stelle über die Zutat oder die Zutaten informiert wird, die als maßgebliche Austausch- bzw. Ersatzzutat für eine charakteristische Zutat tierischen Ursprungs, insbesondere Fett- oder Eiweißquellen, bei Herstellung des Lebensmittels verwendet wurden. Es kann daher keine generelle Aussage darüber getroffen werden, ob eine Zutat eine maßgebliche Zutat ist. Vielmehr ist anhand einer konkreten Bewertung des Einzelfalls zu ermitteln, ob eine Zutat als primäre Alternative zu einer Protein-, Fett- oder sonstigen Quelle verwendet wird.

Von dem Vorliegen einer maßgeblich ersetzenden Zutat ist im Einzelfall dann auszugehen, wenn die Zutat beispielsweise als primäre Alternative für die Protein- oder Fettquelle tierischen Ursprungs, bei einem vegetarischen Schnitzel z. B. als Alternative zu Fleisch verwendet wird. Bei der maßgeblich ersetzenden Zutat handelt es sich regelmäßig um eine mengenmäßig zu kennzeichnende Zutat gemäß Art. 22 Abs. 1 LMIV. Umgekehrt lässt sich aus dem Umstand, dass eine QUID-Kennzeichnungspflicht für eine bestimmte Zutat besteht, nicht schlussfolgern, dass diese die maßgeblich ersetzende Zutat darstellt.

Wie muss beispielsweise die Bezeichnung eines vegetarischen bzw. veganen Lebensmittels lauten, wenn zwei bzw. drei pflanzliche Eiweiße zu dessen Herstellung verwendet werden?

Wie ist ein Aufschnitt mit den Hauptzutaten Wasser und Sonnenblumenöl sowie 5 % Milcheiweiß und 4 % Hühnereiweiß zu bezeichnen?

Grundsätzlich gilt es zwischen der Angabe der maßgeblich ersetzenden Zutat im Hauptsichtfeld gem. den Leitsätzen sowie der Bezeichnung nach Art. 17 LMIV zu differenzieren. Die Bezeichnung eines Lebensmittels, insbesondere die beschreibende Bezeichnung, muss es dem Verbraucher ermöglichen, das Erzeugnis von anderen gleichartigen Erzeugnissen zu unterscheiden. Es ist daher im konkreten Einzelfall zu prüfen, ob eine oder mehrere Protein- oder Fettquellen in der Bezeichnung zu nennen sind. Eine Zutat sollte dann in einer beschreibenden Bezeichnung genannt werden, wenn sie dem Produkt eine besondere Charakteristik oder ein besonderes Gepräge verleiht. Dies wird i. d. R. bei maßgeblich ersetzenden Zutaten im Sinne der Leitsätze der Fall sein. Dies lässt sich an folgendem Beispiel gut veranschaulichen:

Wird eine vegetarische Fleischalternative unter Verwendung eines Protein-Compounds hergestellt, das zu 50 % aus Kartoffel-, zu 48 % aus Erbsen- und 2 % aus Sojaprotein besteht, ist in der Regel davon auszugehen, dass das Kartoffel- und das Erbsenprotein als wesentlich anzusehen und demnach in der Bezeichnung anzugeben sind. Gleichzeitig besteht die Vermutung, dass es sich bei diesen Proteinen auch um maßgeblich ersetzende Zutaten handelt, die gem. den Leitsätzen im Hauptsichtfeld angegeben werden sollen. Hingegen ist aufgrund der Menge des verwendeten Sojaproteins davon auszugehen, dass dieses in der Regel, wie beispielsweise Milcheiweiß bei Brühwürsten, aus techno-

logischen Gründen verwendet wird, um z. B. die Textur des Produktes zu verbessern, so dass es sich bei letzterem i. d. R. nicht um eine maßgeblich ersetzende Zutat und auch nicht um eine charakteristische Zutat handelt, die in der Bezeichnung des Produktes anzugeben ist.

Eine mögliche Bezeichnung des vorgenannten Produktes, kann beispielsweise „Vegane Bratwurst mit Pflanzenproteinen“, „Vegane Bratwurst auf Pflanzenproteinbasis“ oder „Vegane Bratwurst mit Kartoffel- und Erbsenproteinen“ lauten.

Wasser stellt bei vegetarischen und veganen Alternativprodukten in der Regel keine maßgeblich ersetzende Zutat dar. Auch wenn Wasser in entsprechenden Alternativprodukten mengenmäßig einen hohen Anteil ausmacht, handelt es sich hierbei regelmäßig nicht um eine maßgeblich ersetzende oder eine charakteristische Zutat, die im Rahmen einer beschreibenden Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 1 i. V. m. Art. 2 Abs. 2 Buchst. p) LMIV anzugeben ist.

Bei Ölen oder Fetten kann es sich je nach Einzelfall um eine maßgebliche ersetzende Zutat handeln. Dies ist insbesondere dann anzunehmen, wenn sich die Alternativprodukte an Erzeugnisse anlehnen, bei denen nicht nur die Eiweiß-, sondern auch die Fettquelle charakteristisch oder wertgebend für das Produkt ist, an das die Anlehnung erfolgt. Ob Öle oder Fette eine maßgebliche ersetzende Zutat oder in der Bezeichnung des Lebensmittels anzugeben sind, ist stets im konkreten Einzelfall zu prüfen und kann nicht pauschal beantwortet werden.

Für das oben genannte Produktbeispiel gilt, dass sowohl das Wasser als auch das Sonnenblumenöl nicht in der Bezeichnung des Produktes oder im Hauptsichtfeld anzugeben sind. Weiterhin ist davon auszugehen, dass sowohl das Milcheiweiß als auch das Hühnereieiweiß als maßgeblich ersetzende Zutat anzusehen sind und damit im Hauptsichtfeld angegeben werden können und im Falle der Verwendung einer beschreibenden Bezeichnung in dieser angegeben werden sollten.

Pflanzliches Schmalz

Unter welchen Bedingungen ist die Angabe „pflanzliches Schmalz“ auf verpackten Produkten zulässig?

Unter Schmalz ist nicht zwangsläufig ein Erzeugnis tierischer Herkunft zu verstehen. Zwar wird häufig vereinfachend von Schmalz gesprochen, wenn *Schweineschmalz* gemeint ist. Nach Leitsatznummer 1.4.4 der Leitsätze für Speisefette werden tierische Fette nach der Art des Schlachttieres oder Schlachtgeflügels bezeichnet. Die Bezeichnung vom Tier stammenden Schmalzes lautet z. B. *Schweineschmalz* oder auch *Gänsechmalz*. Für ein Erzeugnis aus Milch, Sahne oder Butter mit einem Fettgehalt von über 90 % ist neben Butterreinfett die Bezeichnung *Butterschmalz* vorgesehen. Ein Erzeugnis aus pflanzlichen oder tierischen Fettstoffen wird bis zu einem Gehalt von 3 % Milchfett gemäß § 4 der Margarine- und Mischfettverordnung als Margarineschmalz, bei einem Milchfettanteil von 10 % bis 80 % als *Mischfettschmalz* bezeichnet.

Im vorliegenden Fall ist zu prüfen, ob das Produkt – wenn überhaupt – wegen seiner Aufmachung in den Anwendungsbereich der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs fällt und ob nicht gesetzlich vorgeschriebene Bezeichnungen zu wählen sind.

Beschreibende Bezeichnung

Entfällt die bisherige beschreibende Bezeichnung, wenn die neuen Leitsätze umgesetzt und beispielsweise Bezeichnungen wie „Veganes Sojawürstchen Typ Wiener“ verwendet werden?

Ja, Angaben die in den neuen Leitsätzen kursiv gedruckt sind, sind zulässige verkehrsübliche Bezeichnungen, wie sich insbesondere der Leitsatznummer 1.4 Abs. 1 der Leitsätze entnehmen lässt. Da gemäß Art. 17 Abs. 1 LMIV in dem Fall, in dem keine in Rechtsvorschriften vorgeschriebenen Bezeichnung existiert, grundsätzlich ein Wahlrecht für den Lebensmittelunternehmer besteht, ob er eine existierende verkehrsübliche Bezeichnung oder aber stattdessen eine beschreibende Bezeichnung für sein Produkt verwenden möchte, steht es Lebensmittelunternehmern frei, entweder von den in den Leitsätzen angegebenen verkehrsüblichen Bezeichnungen oder aber weiterhin von beschreibenden Bezeichnung wie „Vegetarisches Erzeugnis mit Sojaprotein, nach Art eines Wiener Würstchens“ Gebrauch zu machen.

Weitgehende und hinreichende Ähnlichkeit

In den Leitsatznummern 2.1, 2.2 und 2.3 wird immer wieder Bezug auf die weitgehende/hinreichende sensorische Ähnlichkeit der Produkte genommen. Wie soll diese ermittelt werden? Wer ist hier in der Beweispflicht? Wie kann die Bewertung objektiv vorgenommen werden? Könnte ein sensorischer Anforderungskatalog erstellt werden?

Die sensorische Ähnlichkeit des Alternativproduktes muss in Hinsicht auf das in Bezug genommene Erzeugnis tierischen Ursprungs ausreichend sein. Je spezifischer und je hochwertiger das tierische Bezugslebensmittel ist, desto größer muss auch der Grad der Ähnlichkeit gemäß den Leitsätzen sein. Bei veganen/vegetarischen Produkten, die sich auf gewachsene, hochwertige und meist auf hochpreisige Fleischteilstücke (Filet, Steak) oder auf Innereien oder Tierarten beziehen, sind sehr hohe Anforderungen an die sensorische Ähnlichkeit des Alternativproduktes zu stellen – und zwar insbesondere an Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Insofern wurde der Begriff der weitgehenden sensorischen Ähnlichkeit etabliert. Dabei wird berücksichtigt, dass eine 1:1 Übereinstimmung der sensorischen Merkmale nicht gefordert werden kann. Gleichzeitig kann aber erwartet werden, dass ein Alternativprodukt mit der Bezugnahme auf ein Filet, eine Leber oder eine Tierart so nah wie möglich dem in Bezug genommenen tierischen Lebensmittel entspricht.

Der derzeit stattfindende technologische Fortschritt bei der Herstellung entsprechender veganer bzw. vegetarischer Alternativerzeugnisse scheint – zumindest bei einigen, wenigen Produkten – bereits diese erforderliche „nahezu“-Übereinstimmung der sensorischen Merkmale hervorbringen zu können.

Eine abgestufte sensorische Ähnlichkeit ist die „hinreichende Ähnlichkeit“. Hier ist es ausreichend, wenn bestimmte charakteristische sensorische Eigenschaften (meist Aussehen und Mundgefühl) bei dem Alternativprodukt so ausgeprägt vorhanden sind, dass sie akzeptiert werden.

Zutreffend ist, dass die Leitsätze selbst keine unmittelbaren Vorgaben dazu enthalten, wie die hinreichende bzw. weitreichende Ähnlichkeit zu beurteilen ist und welches Anforderungsprofil an entsprechende Erzeugnisse zu stellen ist. Es ist das Ziel der verschiedenen Akteure im Rahmen weiterer

Diskussionen, die (subjektive) sensorische Ähnlichkeit in irgendeiner Form zu objektivieren und diese nachvollziehbar zu machen. Hierzu werden zeitnah weitere Ausarbeitungen erfolgen, bei denen sicherlich eine Abstrahierung und eine Beschränkung auf wesentliche Merkmale erfolgen müssen.

Die „Beweislast“ für eine hinreichende bzw. weitgehende Ähnlichkeit ist im Einzelfall zu prüfen. Grundsätzlich gilt gemäß Art. 7 Abs. 2 LMIV, dass Informationen über Lebensmittel zutreffend, klar und für die Verbraucher verständlich sein müssen. Sofern ein Unternehmer daher entsprechende Anlehnungen verwendet, wird er sich hierzu Gedanken gemacht haben und diese gut begründen können. Ist hingegen die Lebensmittelüberwachung der Auffassung, dass eine bestimmte Angabe irreführend ist, trägt sie im Rahmen der allgemeinen Grundsätze die Beweislast dafür, dass die beanstandete Angabe tatsächlich irreführend ist.

Hinsichtlich der Ähnlichkeitskriterien ist festzuhalten, dass eine hundertprozentige Übereinstimmung bezüglich der sensorischen Merkmale nicht gefordert werden kann. Insofern unterscheiden sich „Original“ und „Kopie“ immer. Das Maß der Unterscheidung bzw. der Übereinstimmung ist jedoch das entscheidende Kriterium.

Bezeichnung für Kategorien von Wurstwaren und für spezifische Wurstwaren

Was sind Kategorien für Wurstwaren? Was ist unter spezifischen Wurstwaren zu verstehen?

In der Leitsatznummer 2 der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs sind die besonderen Beurteilungsmerkmale veganer und vegetarischer Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen, beschrieben. Dabei wird in Hinsicht auf die Bezeichnung von vegetarischen und veganen Erzeugnissen zwischen Anlehnungen der Bezeichnungen an Bezeichnungen für Kategorien von Wurstwaren und an Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren unterschieden.

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse unterteilen in der Leitsatznummer I.2.2 Wurstwaren in die Kategorien „Rohwürste“, „Brühwürste“, „Kochwürste“ und „Bratwürste“. Bei der Herstellung von Rohwürsten, Brühwürsten und Kochwürsten kommen unterschiedliche Herstellungstechnologien zur Anwendung, die den Produktcharakter der jeweiligen Kategorie prägen.

So sind zum Beispiel Brühwürste schnittfest, da bei der Herstellung aufgeschlossenes Muskelweiß zusammenhängend koaguliert. Eine weitergehende Kategorisierung der Wurstwaren wird dann bei den besonderen Beurteilungsmerkmalen unter Leitsatznummer II. der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vorgenommen. Dort wird etwa bei Rohwürsten und Kochwürsten zwischen streichfähigen und schnittfesten Würsten unterschieden. „Streichwürste“ (Kochstreichwürste) sind streichfähige Kochwürste. Bei Brühwürsten wird eine weitere Kategorisierung nach der Form (z. B. kleinkalibrige „Würstchen“) und den Körnungsgrad der Würste vorgenommen. Die Kategorie Bratwürste („Bratwurst“, „Grillwurst“) hingegen stellt in erster Linie auf den Verwendungszweck ab, es handelt sich meist um Brühwürstchen, aber auch um Fleischzubereitungen.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für diese Kategorien sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genom-

men Lebensmittel („Bratwurst“, „Würstchen“, „Streichwurst“) besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl.

Unter spezifischen Wurstwaren sind die in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschriebenen Wurstsorten zu verstehen. Die Bezeichnungen für diese spezifischen Wurstwaren sind in den Leitsätzen kursiv gedruckt (z. B. „Salami“, „Lyoner“, „Wiener“, „Leberwurst“). Abhängig von den jeweils verwendeten Ausgangsmaterialien und den Herstellungsverfahren unterscheiden sich diese Erzeugnisse durch ihre sortenspezifischen Merkmale von anderen Wurstwaren ihrer Kategorie. So weist die mittelkörnige „Salami“ einen deutlich anderen Produktcharakter als die feinkörnige „Cervelatwurst“ auf, beide gehören jedoch zur Kategorie der schnittfesten Rohwürste.

Bezeichnungen für diese spezifischen Wurstwaren sind für vegane und vegetarische Erzeugnisse nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz.

Bei den Kochwürsten werden unter Bezeichnungen spezifischer Wurstwaren auch Kategorien von Würsten zusammengefasst. So wird zum Beispiel die kursiv gedruckte Bezeichnung der spezifischen Wurstsorte „Leberwurst“ auch zur Bezeichnung der Kategorie „Leberwürste“ verwendet. Derartige Bezeichnungen können allerdings nicht als übliche Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Kategorien von Würsten angesehen werden. Es sind vielmehr für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht übliche Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren.

Ähnlichkeitsgrad bei spezifischen Wurstwaren

Ist bei einer weitgehenden sensorischen Ähnlichkeit mit einer spezifischen Wurstware eine Anlehnung der Bezeichnung an die Bezeichnung dieser spezifischen Wurstware möglich?

Was ändert sich bei technologischem Fortschritt?

Anlehnungen an Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren sind nach den Vorgaben der neuen Leitsätze nur als Hinweise mit zusätzlichen Angaben wie „nach Art ...“, „Typ ...“, „wie ...“ etc. und auch nur dann möglich, wenn eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit besteht. Die Anlehnungen dienen in solchen Fällen lediglich der näheren Beschreibung des vegetarischen oder veganen Lebensmittels.

Auch eine durch technologische Weiterentwicklung erzielte weitgehende sensorische Ähnlichkeit mit spezifischen Wurstwaren ermöglicht es nach den Leitsätzen nicht, eine Anlehnung der Bezeichnung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln an die Bezeichnung entsprechender spezifischer Wurstwaren in der Gestalt „...-Salami“ oder „...-Lyoner“ zu verwenden. Auch wenn daher künftige technologische Weiterentwicklungen über eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit hinausgehende Ähnlichkeiten von Produkten ermöglichen, verbleibt es bei den Vorgaben der Leitsatzziffern 2.1 Abs. 4 und 2.2 Abs. 4 der neuen Leitsätze.

Rechtliche Beurteilung von „nicht üblich, es sei denn ...“

Welche rechtlichen Konsequenzen folgen aus der Angabe „... nicht üblich, es sei denn ...“, wie sie beispielsweise in der Leitziffer 2.1. Abs. 1 verwendet wird?

Bei den Leitsätzen handelt es sich um sachverständige Äußerungen, denen die Wirkung von antizipierten Sachverständigengutachten beigemessen wird. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches können, auch unter Berücksichtigung von § 15 LFGB, keine rechtlichen Ge- oder Verbote enthalten. Vielmehr erschöpft sich die Aufgabe der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches darin, Verkehrsauffassungen zu beschreiben.

Hieraus folgt, dass die genannte Angabe nach der Verkehrsauffassung nicht üblich ist, es sei denn, die genannten Bedingungen sind erfüllt. Ist Letzteres der Fall, begründen die Leitsätze einen „Safe-Harbor-Effekt“, demzufolge nicht angenommen werden kann, dass die konkrete Kennzeichnungsangabe irreführend ist.

Wird die Angabe verwendet, ohne dass die in der jeweiligen Leitsatzziffer genannten Bedingungen erfüllt sind, folgt hieraus jedoch keinesfalls in Form eines Umkehrschlusses, dass in diesen Fällen automatisch von einer Irreführung auszugehen ist. Vielmehr muss in einem solchen Fall stets konkret und unter Einbeziehung aller Umstände des Einzelfalls geprüft werden, ob ggf. eine Irreführung vorliegt oder nicht.

ANHANG

Textfassung der „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“

Bekanntmachung

Veröffentlicht am Donnerstag, 20. Dezember 2018

BAnz AT 20.12.2018 B1

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung
der Neufassung bestimmter Leitsätze
des Deutschen Lebensmittelbuches
Vom 4. Dezember 2018

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 36. Plenarsitzung am 21. August 2018 die Neufassung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs beschlossen

Diese Neufassung der Leitsätze wird hiermit nach § 15 Abs. 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie veröffentlicht.

Berlin, den 4. Dezember 2018

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
Dr. K. Heider

**Leitsätze
für vegane und vegetarische Lebensmittel mit
Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs
– Neufassung –**

1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

Diese Leitsätze finden Anwendung auf vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die als solche ausgelobt werden und sich mit ihrer Bezeichnung, ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrsübliche Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten anlehnen – insbesondere an die in den Leitsätzen niedergelegten Bezeichnungen.

Soweit unionsrechtliche oder deutsche Bestimmungen die Zusammensetzung oder die Bezeichnung von Lebensmitteln regeln, gehen diese den Leitsätzen vor.^{1,2}

Verpackungsmaterialien von vegetarischen und veganen Lebensmitteln im Sinne dieser Leitsätze bleiben unberücksichtigt.

1.1 Begriffsbestimmungen

Vegane und vegetarische Lebensmittel im Sinne der Nummer 1 dieser Leitsätze werden im Folgenden als vegane und vegetarische Lebensmittel bezeichnet.

1.1.1 „Vegane Lebensmittel“

Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine

- Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder
- Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden,

die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.³

Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze) sind nichttierischen Ursprungs und werden gegebenenfalls auch in Lebensmitteln verwendet, die als „vegan“ ausgelobt werden.

1.1.2 „Vegetarische Lebensmittel“

Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion, jedoch abweichend davon

- Milch,
- Kolostrum,
- Farmgeflügeleier,
- Bienenhonig,
- Bienenwachs,
- Propolis oder
- Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle,

oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.³

- 1.1.3** Einer Auslobung als „vegan“ oder „vegetarisch“ stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen der Begriffsbestimmungen der Nummern 1.1.1 und 1.1.2 entsprechen, nicht entgegen, soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der Guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.³

1.2 Herstellung

Die Herstellung veganer oder vegetarischer Lebensmittel erfolgt so, dass eine Ähnlichkeit mit dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs erreicht wird.

- 1.2.1** Bei der Herstellung von veganen Lebensmitteln werden Zutaten oder Stoffe tierischen Ursprungs nicht verwendet oder durch solche nichttierischen Ursprungs ersetzt. Dies sind:

1.2.1.1 Ersatz von charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. statt Fleisch Verwendung von Sojaweiß; statt Ei Verwendung von pflanzlichem Lecithin).

1.2.1.2 Ersatz oder Nichtverwendung von sonstigen Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. statt Gelatine Verwendung von Agar-Agar als Verdickungsmittel).

1.2.1.3 Ersatz oder Nichtverwendung von nicht kennzeichnungspflichtigen Stoffen tierischen Ursprungs (z. B. Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe).

1.2.2 Bei der Herstellung von vegetarischen Lebensmitteln werden Zutaten oder Stoffe tierischen Ursprungs nicht verwendet oder nur durch solche tierischen Ursprungs ersetzt, die den Begriffsbestimmungen gemäß Leit-satz-Nummer 1.1.2 entsprechen. Dies sind:

1.2.2.1 Ersatz von charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. statt Fleisch Verwendung von Milch-, Hüh-ner- oder Pflanzeneiweiß).

1.2.2.2 Ersatz oder Nichtverwendung von sonstigen Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. statt Schmalz Verwendung von Butter oder pflanzlichem Öl zum Braten).

1.2.2.3 Ersatz oder Nichtverwendung von nicht kennzeichnungspflichtigen Stoffen tierischen Ursprungs (z. B. Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe).

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

Vegane und vegetarische Lebensmittel entsprechen in der Verwendung und Zubereitung den in Bezug genommenen Lebensmitteln.

Neben der Zusammensetzung können sich vegane und vegetarische Lebensmittel – je nach Eigenschaft der Ersatz-zutat auch in unterschiedlicher Ausprägung – in folgenden Merkmalen von den in Bezug genommenen Lebensmitteln mit Zutaten tierischen Ursprungs unterscheiden:

- Sensorische Beschaffenheit (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl), Energie- und Nährstoffgehalt,
- Gehalt an ernährungsphysiologisch relevanten Inhaltsstoffen und anderen relevanten Stoffen (z. B. Allergene),
- verwendete Zusatzstoffe, Aromen,
- Haltbarkeit.

Jedoch ähneln vegane und vegetarische Lebensmittel insbesondere in den typischen sensorischen Beschaffenheitsmerkmalen den in Bezug genommenen Lebensmitteln.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

In den Leitsätzen sind die Bezeichnungen der Lebensmittel kursiv gedruckt.

Bei veganen und vegetarischen Lebensmitteln wird eindeutig auf den veganen oder vegetarischen Charakter an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar durch die Angabe „vegan“ oder „vegetarisch“ oder durch gleichbedeutende, eindeutige Informationen, z. B. auch durch entsprechende Wort-Bild-Marken, hingewiesen. Üblicherweise erfolgt die Angabe im Hauptsichtfeld.

Bei veganen Lebensmitteln im Sinne von Nummer 1.2.1.1 und bei vegetarischen Lebensmitteln im Sinne von Nummer 1.2.2.1 wird zudem an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf die maßgeblich ersetzende Zutat hingewiesen wie z. B. „mit Erbsenprotein“, „auf Sojabasis“, „mit Tofu“, „mit Tempeh“, „mit Seitan“, „Soja-...“, „mit pflanzlichem Lecithin“, bei vegetarischen Lebensmitteln auch „mit Milcheiweiß⁶“, „mit Hühnerei-Eiweiß“. Gleichartige Zutaten können zusammengefasst werden z. B. „mit Pflanzenprotein“ bei gleichzeitiger Verwendung von z. B. Erbsen- und Sojaprotein. Üblicherweise erfolgt die Angabe im Hauptsichtfeld.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geographische Angaben und Bezeichnungen für garantiert traditionelle Spezialitäten (z. B. *Schwarzwälder Schinken*, *Thüringer Rostbratwurst*, *Schwarzwaldforelle* etc.) werden nicht verwendet für vegane und vegetarische Lebensmittel, bei denen verpflichtende Zutaten tierischen Ursprungs ersetzt sind, auch nicht durch Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“.

Die Bestimmungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz von Milch und Milcherzeugnissen sind zu beachten; Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“ werden nicht verwendet.^{1,2}

Die Bestimmungen zum Bezeichnungsschutz von Rindfleisch („Kalb-“ bzw. „Jungrindfleisch“ sind zu beachten.¹

Bezeichnungen für Geflügelschlachtkörper und Geflügelteilstücke der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch werden nicht verwendet.⁴

Bezeichnungen aus dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur werden nicht verwendet.⁵

Eine Aufmachung von vegetarischen oder veganen Lebensmitteln – insbesondere das Aussehen und die bildliche Darstellung betreffend –, die auf Tiere oder Tierkörper Teile Bezug nimmt, ist nicht üblich, sofern nicht durch die Bezeichnung oder durch eine andere hinreichende Information eine Irreführung ausgeschlossen wird.

Die Abbildung von tierischen Erzeugnissen (z. B. Milch, Quark, Eier etc.) ist möglich, wenn diese in dem vegetarischen Lebensmittel enthalten sind und eine Irreführung über die Beschaffenheit des Lebensmittels ausgeschlossen wird.

Markenrechtlich geschützte Abbildungen bleiben unberührt.

2. Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel

2.1 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Fleischteilstücke (z. B. „-Filet“, „-Steak“, „-Kotelett“), Innereien von Tieren (z. B. „-Niere“, „-Leber“), Koch- und Rohpökelfwaren oder an Tierarten sind nicht üblich, es sei denn, es besteht eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Fleischstücke sind üblich, z. B. „-Schnitzel“, „-Gulasch“, „-Geschnetzeltes“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß⁶“ oder „veganes Seitan-Gulasch“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch sind üblich, z. B., „-Frikadellen“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Produkte werden z. B. als „vegetarische Frikadellen aus Eiklar“ bezeichnet.

Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren (z. B. „Lyoner“, „Salami“, „Leberwurst“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Produkte werden z. B. als „vegetarische Seitan-Wurst Typ Lyoner“, „vegane Tofu-Wurst nach Salami-Art“, „vegetarische Soja-Streichwurst mit Leberwurstgeschmack“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Kategorien von Wurstwaren (z. B. Streichwurst, Bratwurst) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Produkte werden z. B. als „vegetarische Lupinen-Bratwurst“ oder „vegane Sojawürstchen“ bezeichnet.

2.2 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen

Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die auf ganze Fische, Krebs- und Weichtiere Bezug nehmen, oder Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Teilstücke dieser Tiere („-Filet“, „-Steak“, „-Kotelett“, „-Schwänze“, „-Tuben“, „-Scheren“), anlehnen, sind nicht üblich, soweit keine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Abweichend davon sind Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Stücke von Fischen und Weichtieren üblich, z. B. „-Scheibe“, „-Schnitte“, „-Portion“, „-Stück“, „-Happen“, „-Nugget“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als „vegetarische Weichtierstücke aus Milcheiweiß⁶“ oder „vegane Fischschnitte aus Seitan“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fisch sind üblich, z. B. „-Frikadelle“, „-Schnitzel“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als „vegetarische Fischfrikadelle aus Eiklar“ bezeichnet.

Bezeichnungen für spezifische Fischerzeugnisse (z. B. „Schillerlocken“, „Fischstäbchen“ oder „Kaviar“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden z. B. als „vegetarisches paniertes Erzeugnis aus Milcheiweiß⁶ nach Art eines Fischstäbchens“ oder „vegane Seitan-Streifen Typ Schillerlocke“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Kategorien von Fischerzeugnissen (z. B. geräucherte Fischerzeugnisse, Bratfischerzeugnisse) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z. B. als „vegetarisches Lupinen-Räucherfischteil“ oder „veganes Bratfischerzeugnis aus Soja“ bezeichnet.

2.3 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen

Bezeichnungen für spezifische Feinkostsalate (z. B. „Geflügelsalat“, „Fleischsalat“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende Ähnlichkeit im Hinblick auf die Zusammensetzung und die sensorische Beschaffenheit zum in Bezug genommenen Lebensmittel mit Zutaten tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden bezeichnet z. B. als „vegetarischer Salat auf Sojabasis nach Art eines Fleischsalats“, „vegane Seitan-Feinkostsalat wie Geflügelsalat“.

¹ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 in der jeweils geltenden Fassung
und
Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
und
Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
und
Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften in den jeweils geltenden Fassungen.

² Käseverordnung,
Milcherzeugnisverordnung,
Butterverordnung,
Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung.

³ https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/TOP20_Definition_vegan_und_vegetarisch.pdf

⁴ Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in den jeweils geltenden Fassungen.

⁵ Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates in den jeweils geltenden Fassungen. http://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Fischerei/Fischwirtschaft/HandelsbezeichnungDLat.pdf?__blob=publicationFile&v=1

⁶ In diesem Fall sind die Regelungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz zu berücksichtigen.

Autoren der Dokumentation und Mitwirkende beim Workshop

COMANS, Dr. Clemens, cibus Rechtsanwälte

HORN, Dr. Detlef, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW) und Vorsitzender Fachausschuss „Fleisch“ der DLMBK

JÄGER, Valentin, Taifun-Tofu GmbH

LOHNEIS, Dr. Martin, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe und Vorsitzender Fachausschuss „Fisch und Fischerzeugnisse“ der DLMBK

SCHULZE, Dr. Gesine, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit und Vorsitzende des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)

STÄHLE, Dr. Sieglinde, Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL e. V.)

STRUCK, Christian, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL) und Vorsitzender des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)

TANNHÄUSER-ERBSEN, Hella, Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL e. V.)

TOUSSAINT, Christiane, Nestlé Deutschland AG

VOIT, Professor Dr. Wolfgang, Philipps-Universität Marburg, Forschungsstelle für Europäisches und Deutsches Lebens- und Futtermittelrecht

WEGNER, Karin, Bundesverband Naturkost Naturwaren e. V. (BNN)