

## Vzbv fordert längere Mängelhaftung

Brüssel/Berlin. Nachdem die EU-Kommission im Herbst einen geänderten Richtlinienvorschlag zur Harmonisierung des Verbrauchervertragsrechts vorgelegt hatte, gehen die Brüsseler Beratungen nun in die entscheidende Phase. Sowohl der Verbraucherzentrale Bundesverband (Vzbv) als auch der Deutsche Anwaltverein (DAV) pochen auf Nachbesserungen.

Während bislang vermutet wird, ein Mangel habe bereits bestanden, wenn dieser innerhalb von sechs Monaten nach Lieferung offenbar wird, soll diese „Beweislastumkehr“ jetzt auf die gesamte Zeit der zweijährigen Gewährleistung verlängert werden. „Das setzt falsche Anreize für den Verbraucher, noch kurz vor Ende der Gewährleistungszeit eigentlich nicht gerechtfertigte Mängelrügen zu erheben“, kritisiert der DAV.

Die geplante EU-weite Festlegung der Gewährleistungsfrist auf zwei Jahre ist aus VzBV-Sicht „für viele hochwertige und langlebige Produkte unverhältnismäßig kurz“ – beispielsweise bei Haushaltsgroßgeräten. „Das Gewährleistungsrecht sollte den Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit folgen und die Gewährleistungsfrist der zu erwartenden Lebensdauer anpassen“, so der Verband in seiner Stellungnahme. *gms/lz 04-18*

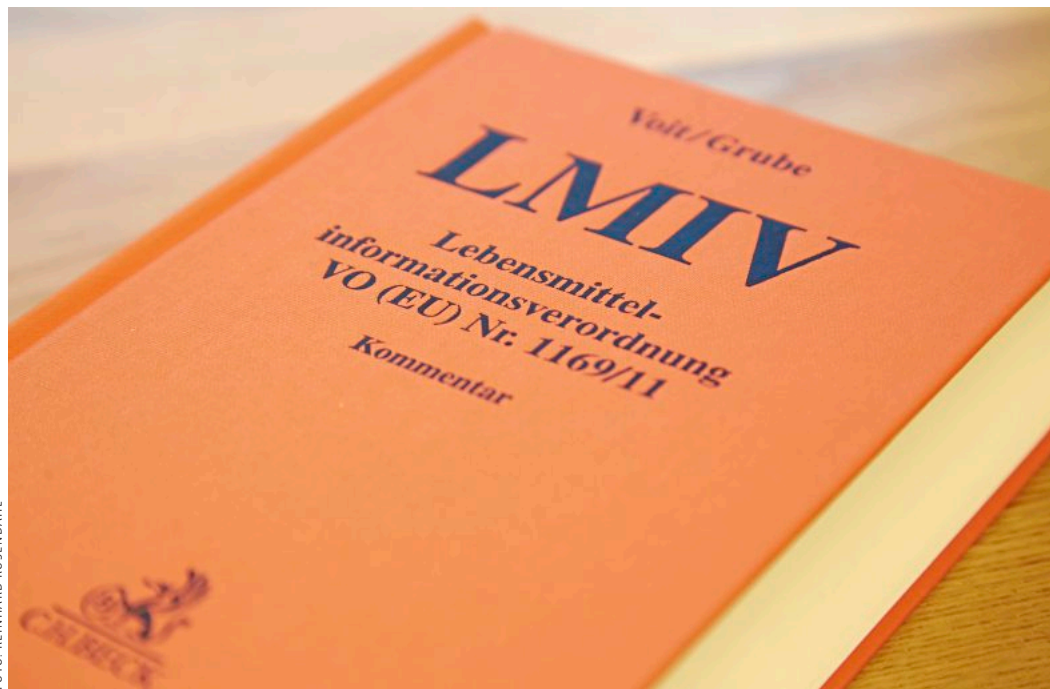
## Vorverpackte Ware schlecht beschrieben

Frankfurt. Seit Juli 2017 gelten für Lebensmittel, die zum unmittelbaren Verkauf vor Ort vorverpackt und zur Selbstbedienung angeboten werden, umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften. Nach einer stichprobenartigen Überprüfung der Initiative „Lebensmittelklarheit“ und der Verbraucherzentrale Hessen zur Kennzeichnung in Selbstbedienungs-Kühlthecken, werden die Vorschriften der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) jedoch oft nicht eingehalten. Insgesamt wurden 24 Speisen aus den Produktgruppen Salate, Dressings und Desserts in elf verschiedenen Läden im Herbst 2017 untersucht.

22 der 24 getesteten Produkte wiesen Kennzeichnungsfehler auf. Fünf Artikel verzichteten gänzlich auf das notwendige Zutatenverzeichnis. Bei 13 Produkten fehlte die Allergenzeichnung. Ebensovielen mangelte es an einer Mengenangabe von Zutaten, die in Wort oder Bild auf der Verpackung beworben waren – etwa als „Magerquark mit Kirschen“. Ein korrektes Mindesthaltbarkeitsdatum besaßen nur 10 Artikel, und auch die Anschrift des verantwortlichen Unternehmens fehlte in fünf Fällen. *lz 04-18*

## Otto und Baur müssen warten

Karlsruhe. Der Bundesgerichtshof hat zwei Markenrechtsstreitigkeiten um die Verwendung des „Öko-Test“-Siegels ausgesetzt, bis der Europäische Gerichtshof über ein Parallelverfahren (Az.: C 690/17) entschieden hat. Das Magazin „Öko-Test“ hatte den Versandhändler Otto und die Otto-Tochter Baur wegen der Nutzung des „Öko-Test“-Labels ohne entsprechenden Lizenzvertrag verklagt. Bei den gelabelten Produkten handele es sich nicht exakt um die getesteten Produkte, machte Öko Test geltend. Nach der Entscheidung der Vorinstanz soll dem Markeninhaber generell die Entscheidung vorbehalten bleiben, ob die im konkreten Fall beworbenen Produkte als von ihm getestet dargestellt werden dürfen. Die Karlsruher Richter wollen für ihr Urteil nun auf das Votum aus Luxemburg warten. *be/lz 04-18*



## Herkunft der Hauptzutat als Hürde

Kommissionsentwurf zu Primärzutaten sorgt für Kritik – Dresdner Christstollen „mit Mehl aus der EU“

Brüssel. Bis kommende Woche noch können Stellungnahmen zum Kommissions-Entwurf in Sachen „Angabe der abweichenden Herkunft der Hauptzutat“ eingereicht werden. Die Lebensmittelindustrie meldet etliche Bedenken an.

Die EU-Kommission hat den finalen Entwurf des seit 2013 überfälligen Durchführungsrechtsakts zur Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) veröffentlicht – der präzisieren soll, in welchen Konstellationen Unternehmen die abweichende Herkunft der Hauptzutat gesondert angeben müssen, wenn Angaben zur Herkunft des Lebensmittels gemacht werden. Bis kommenden Donnerstag läuft die öffentliche Konsultation.

Absehbare Folge für die Praxis: Weichen die angegebene Herkunft eines Lebensmittels und die der „Primärzutat“ voneinander ab – etwa „Düsseldorfer Senf“ mit Körnern aus dem Ausland –, muss der Hersteller in Zukunft darauf hinweisen. So nach dem Willen der Kommission beispielsweise grund-

sätzlich auch im Fall geschützter geografischer Angaben (g.g.A.).

„Anhand des 'Dresdner Christstollens' lässt sich gut illustrieren, welche Probleme der Entwurf mit sich bringt“, erklärt Julia Gisewski vom Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI). Nach dem Entwurf sollen geschützte geografische Angaben in den Anwendungsbereich der fraglichen Norm fallen – also die Pflicht zur Angabe der Herkunft der Primärzutat auslösen. Wie die Herkunft dieser Zutat bei g.g.A. anzugeben ist, soll allerdings noch in einem weiteren Rechtsakt festgelegt werden, der erst noch erarbeitet werden muss.

„Denkbar wäre, dass die Produzenten hier künftig gezwungen wären, 'mit Mehl aus der EU' oder 'mit Mehl nicht aus Dresden' auf das Etikett zu drucken – sofern das Mehl als primäre Zutat anzusehen ist. „Der Mehrwert an Information für den Verbraucher steht dabei in keinem Verhältnis zu dem Mehraufwand für die Hersteller. Die Konsumenten würden eher verwirrt“, warnt die Leiterin des Brüsseler BDSI-Büros.

Bei geschützten geografischen Angaben wie „Dresdner Stollen“ ginge es in

der Regel um die traditionelle Rezeptur und das traditionelle Herstellungsverfahren in dem Gebiet und gerade nicht darum, woher die Zutaten kommen. Letzteres wolle der Hersteller auch gar nicht zum Ausdruck bringen.

Das Beispiel zeigt laut Gisewski zudem, wie schwer es für den Hersteller zu beurteilen ist, was überhaupt die „primäre Zutat“ ist. Laut LMIV handelt es sich hierbei um alle Zutaten, die mehr als 50 Prozent ausmachen oder die der Verbraucher charakteristischerweise mit dem Lebensmittel verbindet.

„Vermutlich dürfte nach der 50 Prozent-Regel das Mehl die Hauptzutat des Stollens sein. Der Kunde wird hier aber womöglich an Orangeat oder Rosinen denken“, meint die Lebensmittelrechtsexpertin. „Ohne Leitlinien der Kommission zu den zahlreichen offenen Fragen kann die Wirtschaft nicht mit der Umsetzung beginnen.“

Vor diesem Hintergrund fordert Peter Loosen, die Übergangsfrist 1. April 2019 um mindestens ein Jahr zu verlängern. „Angenommen, der Durchführungsrechtsakt würde im Juni oder Juli verabschiedet, verblieben nur noch wenige Monate zur gegebenenfalls erforderlichen Änderung aller Etiketten – das reicht nicht“, bekräftigt der Geschäftsführer vom BLL. *gms/lz 04-18*

**Dauerbaustelle:** Die seit Ende 2014 gültige Lebensmittelinformations-Verordnung hält die Branche auf Trab – derzeit in puncto „Ursprung der primären Zutat“.

## Richter studieren Kaffeekapseln

Koblenz. Beim Verkauf von Kaffeekapseln muss nicht nur der Endpreis, sondern auch der Grundpreis – also der Preis je kg oder 100g – für den in den Kapseln enthaltenen Kaffee angegeben werden. Das hat das Landgericht Koblenz in einem noch nicht rechtskräftigen Urteil entschieden (Az.: 4 HK O 4/17) und sich dabei auf die Preisangabenverordnung (PAngV) bezogen.

Der beklagte Elektromarkt hatte argumentiert, der Verbraucher sei es gewohnt, Kaffeekapseln nach Stück und nicht nach Gewicht zu kaufen; er habe kein Interesse, Preise von Kaffee in Kapseln mit Pulverkaffee zu vergleichen. Die Kaffeemenge in der Kapsel sei für den Konsumenten unerheblich – und die Angabe der Menge des Kaffees in der Kapsel nicht relevant für einen Preisvergleich.

Dem folgten die Richter nicht. Zweck der PAngV sei es, Preiswahrheit und Preisklarheit zu gewährleisten und durch optimale Preisvergleichsmöglichkeit die Stellung der



**Kundenfreundlich:** Angabe des Grundpreises erleichtert den Preisvergleich.

Verbraucher zu stärken. Es bestehe ein Vergleichsbedürfnis zum einen im Vergleich der Kapselprodukte untereinander, zum anderen aber auch bei Kaffee in Kapselform und Kaffee in loser Verpackung. Es liege nahe, dass ein nicht nur unerheblicher Teil der Verbraucher beide Zubereitungsmöglichkeiten kenne und habe. Eine Kapsel stelle keine festgelegte Gewichts- oder Größenangabe dar; nicht jede Kapsel habe dasselbe Gewicht. Dem Kunden kommt es aus Sicht des Gerichts entscheidend auf den Inhalt, – das Kaffeepulver – an, denn dessen Menge bestimme schließlich Aroma und Geschmack. *gms/lz 04-18*

## Neue Höchstmengen vorgelegt

Bundesinstitut für Risikobewertung eröffnet Diskussion um Nahrungsergänzungsmittel / Von Alfred H. Meyer

Frankfurt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wagt einen erneuten Vorstoß zu Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln. Ein wichtiger Anstoß hin zu verbindlichen Regeln.

Der Diskurs über Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) ist neu eröffnet: Am 9. Januar hat das BfR entsprechende Empfehlungen veröffentlicht (Iz 03-18). Sie sollen als Entscheidungshilfe für das Bundesernährungsministerium dienen, das demnächst verbindliche Regeln einführen will. Solche gibt es derzeit weder auf EU- noch auf deutscher Ebene, jedoch in Dänemark und Frankreich. Modelle für eine Ableitung von Höchstmengen gibt es nicht wenige. Eine Regelung ist dringend nötig. Durch eine hohe Zufuhr an Nährstoffen durch NEM und angereicherte Lebensmittel steigt das Risiko unerwünschter Gesundheitseffekte. So kann bei der Aufnahme von zu viel Jod die Schilddrüsenfunktion gestört sein.

Die BfR-Vorschläge basieren auf einem komplexen Rechenmodell, das sich unter anderem bezieht auf die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit abgeleiteten tolerierbaren höchsten Tagesaufnahmemengen



**Nahrungsergänzungsmittel:** Bislang gibt es noch keine verbindlichen Grenzwerte.

und die Zufuhrmenge von Vitaminen und Mineralstoffen durch die übliche Ernährung, wobei es auch angereicherte Lebensmittel berücksichtigt. Dabei geht das BfR davon aus, hierzulande würde durch die herkömmliche Ernährung meist eine ausreichende Menge an Nährstoffen aufgenommen; Nahrungsergänzungsmittel wären daher unnötig.

Der Haken an der Sache ist, dass nicht für alle Nährstoffe jeweils eine tolerierbare Tageshöchstmenge abgeleitet werden konnte, wie etwa für Beta-Carotin, Vitamin K, Vitamin B1, B2, Pantothenäure, Biotin, Vitamin B12, Vita-

min C, Kalium, Eisen, Fluorid und Mangan. Auch gibt es Nährstoffe für welche die tolerierbare Tageshöchstmenge nur für die zusätzliche Aufnahme über Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel gilt, wie Folsäure und Magnesium. Das Rechenmodell des BfR ist daher nur bei einem Teil der Nährstoffe anwendbar – bei Vitamin A, Vitamin D, Niacin, Vitamin B6, Folatäquivalente, Vitamin B12, Vitamin C, Kupfer, Kalium, Selen, Chrom, Molybdän, Bor. Es ergab auch bei einigen Nährstoffen eine Höchstmenge, die keine signifikanten Beiträge



Prof. Dr. Alfred H. Meyer und Dr. Uta Verbeek – meyerrechtsanwälte & meyer.science GmbH, München