
Abenteuer Allergenkennzeichnung – Kompass und Karte für den Dschungel der neuen Pflichtangaben

Tobias Teufer und Moritz Hagenmeyer*

KROHN Rechtsanwälte, Esplanade 41, D-20354 Hamburg

Zusammenfassung

Die Richtlinie 2003/89/EG ändert das Recht der Kennzeichnung für Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen können; die LMKV ist entsprechend angepasst worden. Die Autoren stellen die neuen Bestimmungen vor, zeigen einige Probleme dieser Normen und mögliche Lösungen auf, und geben praktische Empfehlungen zur Rechtsanwendung.

Summary

Directive 2003/89/EC changes the law of declaration of ingredients which can trigger allergic reactions; the German Food Labelling Ordinance has been adapted accordingly. The authors present the new stipulations, show some problems of these clauses and possible solutions, and give practical recommendations for the application of the law.

Keywords: Allergenkennzeichnung, Richtlinie 2003/89/EG / allergene labelling, Directive 2003/89/EC

Wer sich länger mit lebensmittelrechtlicher Gesetzgebung beschäftigt, kennt das Gefühl: Allmählich stellt man allergische Reaktionen an sich und anderen fest. Ausgelöst werden die Symptome durch überwiegend schlecht formulierte und oft nicht zu Ende gedachte Bestimmungen, die unzureichend aufeinander abgestimmt sind, in sich nicht ordentlich zusammenpassen und ihren zunehmend weltfremden Zweck meist gar nicht erreichen können. Das Gestrüpp der lebensmittelkennzeichnungsrechtlichen Normen hat sich längst zum Dschungel ausgeweitet, ständig kommen neue, schlingpflanzenartige Vorschriften hinzu, ausgeholt wird so gut wie gar nicht und die wenigsten Praktiker können das Dickicht noch halbwegs überschauen. Mit den aktuellen Allergenkennzeichnungspflichten hat der Gesetzgeber den Dschungel erneut dicht aufgeforstet. Hier jagt eine Ausnahme die andere und manch einer verlangt nach Kompass und Karte, um sich zurechtzufinden. Diesen Wunsch zu erfüllen, ist das Ziel der Autoren: Auf in das Abenteuer Allergenkennzeichnung!

I Einleitung

Allergische Körperreaktionen können beim Menschen zu Unwohlsein, zum Teil auch zu massiven Beschwerden bis hin zum Tode führen¹⁾. Es ist seit langem bekannt, dass Lebensmittel allergische Reaktionen auslösen können²⁾. Die Ernährungswissenschaft schätzt das allergene Potenzial einer Reihe von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelbestandteilen als besonders problematisch ein³⁾. Für diese Stoffe und daraus hergestellte Zutaten wird deshalb auf Gemeinschaftsebene und in Deutschland eine Kennzeichnungspflicht vorgeschrieben⁴⁾. Derartige Substanzen werden im Folgenden als „Allergene“ oder „allergen“ bezeichnet.

Grundlage der so genannten „Allergenkennzeichnung“, die auch sonstige durch Lebensmittel hervorgerufene Unverträglichkeiten erfasst, ist die Richtlinie 2003/89/EG vom 10.11.2003⁵⁾. Diese Änderungsrichtlinie ergänzt die Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG⁶⁾ unter anderem um eine Kennzeichnungspflicht für Zutaten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen zu Überempfindlichkeiten führen können. Die allergenen Zutaten sind im Anhang IIIa der Richtlinie aufgelistet. Die Allergenkennzeichnung ist im November 2004 durch die Dritte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Bereiche⁷⁾ in das nationale Recht umgesetzt worden. Dementsprechend finden sich die allergenen Zutaten des Anhangs IIIa der Richtlinie jetzt auch in der Anlage 3 LMKV. Gemäß § 10a Abs. 9 LMKV gilt für die zugehörigen Kennzeichnungspflichten eine Übergangsfrist bis zum 24. November 2005. Nach diesem Datum ist die Allergenkennzeichnung von Lebensmittelzutaten auf dem Enderzeugnis verpflichtend; vor diesem Zeitpunkt produzierte Lebensmittel können allerdings noch zeitlich unbegrenzt verkauft werden.

* Dr. Moritz Hagenmeyer, E-Mail: hagenmeyer@krohnlegal.de

Tobias Teufer, LL. M. (UCL), E-Mail: teufer@krohnlegal.de

II Grundsatz der Kenntlichmachung von Zutaten, insbesondere allergener Zutaten

Ausgangspunkt aller aktuellen Kennzeichnungsregelungen im Lebensmittelrecht ist der Grundsatz, dass dem Verbraucher die Zutaten eines Lebensmittels bekannt gemacht werden sollen⁸⁾. Dieser Grundsatz ergibt sich bereits aus dem zentralen Ziel des Lebensmittelkennzeichnungsrechts, der Verbraucherinformation⁹⁾. Für Allergiker hat die Zielsetzung große Bedeutung. Die besondere Kenntlichmachung allergener Zutaten im Lebensmittel soll den Allergiker davor schützen, Lebensmittel zu konsumieren, die speziell für ihn Risiken bergen, obwohl sie allgemein sicher sind. Bislang haben viele Allergiker auf den Verzehr bestimmter nicht mit einer Kennzeichnung versehener Lebensmittel bewusst verzichtet, um gar nicht erst das Risiko einer allergischen Reaktion einzugehen. Nach Einführung der Kennzeichnungspflicht können diese Menschen mit größerer Sicherheit davon ausgehen, dass Erzeugnisse tatsächlich keine allergenen Stoffe enthalten, sofern sie nicht entsprechend gekennzeichnet sind. Die Kenntlichmachung von Allergenen soll auf diesem Wege das Verbrauchervertrauen stärken und kann damit neben finanziellen Belastungen für die Hersteller theoretisch auch wirtschaftliche Vorteile mit sich bringen. Ob die Allergiker die neuen Kennzeichnungsregeln annehmen und in Zukunft kraftvoller in verarbeitete Lebensmittel beißen werden, bleibt allerdings abzuwarten.

Mit der nochmaligen Verschärfung der Kennzeichnungserfordernisse bestätigt der Gesetzgeber jedenfalls die Grundtendenz, die auch verschiedenen anderen aktuellen Änderungen des Kennzeichnungsrechts zugrunde liegt¹⁰⁾. Hinzu kommt, dass zahlreiche Ausnahmen vom Grundsatz der Kennzeichnungspflicht für Zutaten nach dem bisherigen Recht durch die Richtlinie 2003/89/EG ebenfalls abgeschafft werden. Die wichtigste dieser früheren Ausnahmen ist die so genannte „25%-Regel“¹¹⁾. Danach musste eine zusammengesetzte Zutat im Zutatenverzeichnis nicht in ihre Bestandteile zerlegt werden, wenn für sie eine vorgeschriebene oder eine verkehrübliche Verkehrsbezeichnung verwendet wurde und sie weniger als 25 % des Gesamtgewichts des Enderzeugnisses ausmachte¹²⁾.

Trotz dieser vermeintlichen „Vereinfachungen“ durch Streichung von Ausnahmetatbeständen ist auch das aktuelle Kennzeichnungsrecht mit den neuen Vorschriften zur Allergen Kennzeichnung von einem zunehmend komplexen Zusammenspiel verschiedener Regel-, Ausnahme- und Gegenahnahmetatbestände geprägt.

III Ernährungswissenschaftlicher Hintergrund der Allergen Kennzeichnung

Lebensmittelallergien sind vom Immunsystem gesteuerte Abwehrreaktionen des zuvor sensibilisierten menschlichen Körpers gegen ein allergenes Nahrungsmittel¹³⁾. Beim ersten

Kontakt des Körpers mit der allergenen Substanz, meist ein Protein, bildet das menschliche Immunsystem ein Antikörperprotein zur Verteidigung. Äußere Symptome treten in dieser Phase noch nicht auf. Das Antikörperprotein wird an spezifische Rezeptoren angebunden und bei jedem neuen Kontakt mit dem Allergen aktiviert. Die Folge sind dann äußerlich bemerkbare Erscheinungen wie Übelkeit, Verdauungsstörungen, Hautausschlag oder Atembeschwerden¹⁴⁾. Die gefährlichste Reaktion ist ein durch die Allergie hervorgerufener Schockzustand, in dem der Blutdruck plötzlich sinkt und sich die Herzfrequenz stark erhöht; wird ein solcher Schockzustand nicht schnell behandelt, drohen Bewusstlosigkeit und im Extremfall sogar der Tod¹⁵⁾.

Allergische Reaktionen können durch nahezu alle Lebensmittel ausgelöst werden¹⁶⁾. In der Wissenschaft sind jedoch eine Reihe von Stoffen festgestellt worden, die sehr viel häufiger als andere zu Allergien führen: An der Spitze der allergenen Stoffe steht die Kuhmilch, gefolgt von Hühneriern, Fisch und Schalentieren sowie Zitrus- und Hülsenfrüchten¹⁷⁾. Bekannt ist auch das allergene Potenzial fast aller Nüsse¹⁸⁾. Hinzu kommen weitere Substanzen, die ebenfalls Eingang in die Liste in Anlage 3 LMKV gefunden haben¹⁹⁾. Nach aktuellen Forschungsergebnissen sind die betreffenden Stoffe jedoch nicht in allen Formen und nach allen Zubereitungsarten gleich riskant²⁰⁾. Spezielle Behandlungen von Lebensmitteln können dazu führen, dass ihr allergenes Potenzial weitgehend wegfällt. Aufgrund dieser Erkenntnisse nimmt die zuletzt in Kraft getretene Richtlinie 2005/26/EG²¹⁾ bestimmte verarbeitete Stoffe wieder aus der Liste der allergenen Zutaten des Anhangs IIIa der Richtlinie 2003/89/EG heraus²²⁾.

IV Kennzeichnung und Kenntlichmachung von allergenen Zutaten

IV.1 Pflicht zur Kenntlichmachung als Ausgangspunkt der Zutaten Kennzeichnung

Erklärter Ausgangspunkt der Deklarationserfordernisse ist gemäß den Erwägungsgründen 9 bis 11 der Richtlinie 2003/89/EG der Grundsatz, allergene Zutaten dem Verbraucher kenntlich zu machen²³⁾. Dadurch soll der Käufer beurteilen können, welche Allergierisiken mit dem Verzehr eines Lebensmittels verbunden sind. *Kenntlichmachung* bedeutet also besondere Information auf der Fertigpackung. Der Begriff ist nicht gleichbedeutend mit dem herkömmlichen Begriff der *Kennzeichnung* im Sinne von Pflichtangaben²⁴⁾. Denn nach dem neuen Recht muss eben nicht jede Zutat, auch nicht jede allergene Zutat, gesondert hervorgehoben werden. Erst recht ist keine Warnung oder gar separate Ausweisung allergener Zutaten erforderlich. Enthält etwa die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses einen Hinweis auf das allergene Potenzial, kann eine weitere Hervorhebung der allergenen Zutat unterbleiben²⁵⁾. Ein Beispiel dafür sind Eiernudeln, die unter dieser Verkehrsbe-

zeichnung im Supermarkt verkauft werden. Hier weiß der Verbraucher, dass Eier drin sind, wo Eiernudeln drauf steht. Das gilt ebenso für ein Milchbrötchen, zu dessen Herstellung Laktose als Trägerstoff einer Zutat verwendet worden ist. Die Verkehrsbezeichnung gibt bereits Auskunft über das allergene Potenzial des Lebensmittels. Entscheidend ist also eine zweckmäßige *Kenntlichmachung* der Zutaten eines Lebensmittels; im Regelfall kann sie schon durch eine ausdrückliche Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis erreicht werden²⁶⁾.

Gesetzlicher Ausgangspunkt der Zutatenkennzeichnung auf Fertigpackungen, um die es hier schwerpunktmäßig gehen soll, ist § 3 Abs. 1 Nr. 3 LMKV. Danach müssen alle Zutaten eines Lebensmittels in einem Verzeichnis auf der Fertigpackung aufgeführt werden. Was eine Zutat ist, bestimmt § 5 LMKV. Nach § 5 Abs. 1 Satz 1 LMKV ist eine Zutat „jeder Stoff, einschließlich der Zusatzstoffe, der bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist.“ Nach § 5 Abs. 1 Satz 2 LMKV gelten die Zutaten einer zusammengesetzten Zutat ebenso als Zutaten des Enderzeugnisses. Für allergene Zutaten gibt es nach diesem Grundsatz keine Möglichkeit, über den so genannten „Carry-over-Effekt“²⁷⁾ ungekennzeichnet in das Enderzeugnis zu gelangen²⁸⁾. Auch die allergene Zutat einer im übrigen nicht-allergenen zusammengesetzten Zutat ist selbst stets Zutat des Enderzeugnisses und damit gesondert zu kennzeichnen, wenn nicht die sogleich zu behandelnden Ausnahmetatbestände greifen.

Die Ausnahmen vom allgemeinen Kennzeichnungserfordernis für Zutaten ergeben sich aus § 5 Abs. 2 Nr. 1 bis 6 LMKV; hier werden die problematischsten Kategorien näher beleuchtet: Verarbeitungshilfs- und ihnen gesetzlich gleichgestellte Stoffe sowie Trägerstoffe und Lösungsmittel. Als Exkurs wird die Problematik der unbeabsichtigten Beimischung allergener Stoffe behandelt. Zu den von § 5 Abs. 2 LMKV umfassten Ausnahmen vom Zutatenbegriff gibt es im Zusammenhang mit der Allergenkennzeichnung in § 5 Abs. 3 LMKV eine Gegen Ausnahme, die jedoch ebenfalls wiederum eine Einschränkung enthält. Um die zwingende Allergenkennzeichnung nach § 5 Abs. 3 LMKV soll es zunächst gehen.

IV.2 Die Zutatenfiktion für allergene Stoffe (§ 5 Abs. 3 LMKV)

Die sogleich näher zu beleuchtenden Ausnahmen vom Zutatenbegriff durch § 5 Abs. 2 Nr. 1 bis 6 LMKV werden hinsichtlich der Nummern 2 bis 6 durch den mit der Änderungsverordnung vom November 2004²⁹⁾ neu in die LMKV eingefügten § 5 Abs. 3 LMKV für allergene Stoffe wieder aufgehoben³⁰⁾. Die Stoffe des § 5 Abs. 2 Nr. 2 bis 6 LMKV müssen nämlich gemäß § 5 Abs. 3 1. Halbs. LMKV ausnahmsweise doch als Zutaten gekennzeichnet werden, wenn sie aus Zutaten der Anlage 3 LMKV hergestellt worden sind. Sie bleiben dann von Gesetzes wegen Zutaten und werden dementsprechend als kennzeichnungspflichtig

behandelt. Aber auch zu dieser Regelung gibt es eine Ausnahme: Nach § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV müssen allergene Stoffe nicht gekennzeichnet werden, wenn die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Potenzial schließen lässt, wie es aus Anlage 3 LMKV hervorgeht (Beispiel Milchbrötchen, s. o.).

Hinsichtlich der zuletzt erwähnten Gegen Ausnahme besteht ein Unterschied zwischen den deutschen und den gemeinschaftsrechtlichen Regelungen. Während § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV alle Ausnahmetatbestände des § 5 Abs. 2 Nr. 2 bis 6 LMKV betrifft, bezieht sich Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG ausdrücklich nicht auf Verarbeitungshilfsstoffe³¹⁾, da diese Stoffe dort unabhängig von ihrer Zusatzstoffeigenschaft prinzipiell als kennzeichnungspflichtig eingestuft werden, sofern sie allergene Substanzen aufweisen; eine Kenntlichmachung über die Verkehrsbezeichnung soll danach für diese Stoffe nicht genügen. Gemäß § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV hingegen kann im nationalen Recht der deutliche Hinweis der Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das Allergen ausreichen³²⁾. Für die formal von den Vorgaben der Richtlinie abweichende Umsetzung durch § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV sprechen Sinn und Zweck des Allergenkennzeichnungsrechts. Schutzziel der Allergenkennzeichnung ist allein die *Kenntlichmachung* allergener Stoffe für den Verbraucher. Eine solche Kenntlichmachung kann ohne weiteres, ja vermutlich sogar besser über die Verkehrsbezeichnung erfolgen, auf die der Verbraucher wegen ihres produktbeschreibenden Charakters zuallererst und ganz besonders achtet. Das erkennt das europäische Recht im Übrigen für die sonstigen Anwendungsfälle der Allergenkennzeichnung an. Die Wertung des Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG enthält letztlich einen Widerspruch in sich, wenn allergene Verarbeitungshilfsstoffe dort anders behandelt werden als sonstige allergene Zutaten, ohne dass eine Begründung für diese Differenzierung erkennbar wäre. Die zur Erleichterung der Anwendung von Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG erarbeiteten „Guidelines“ der EU-Kommission bestätigen diesen Widerspruch, liefern jedoch ebenfalls keine Begründung³³⁾. Weil Sinn und Zweck der Allergenkennzeichnung klar für die Interpretation der Regelung durch den deutschen Gesetzgeber sprechen, sollte Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG entsprechend teleologisch reduziert werden, so dass Verarbeitungshilfsstoffe, die allergene Substanzen aufweisen, nicht besonders gekennzeichnet werden müssen, wenn bereits die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses Aufschluss über das allergene Potenzial des Lebensmittels gibt.

Im Zusammenhang mit § 5 Abs. 3 2. Hs. LMKV bleibt zudem unklar, welche Bedeutung die Formulierung „schließen lässt“ haben soll³⁴⁾. Fraglich ist insoweit, ob der Hinweis in der Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses die genaue Bezeichnung des allergenen Stoffes wie aus der Anlage 3 LMKV ersichtlich enthalten muss, oder ob es ausreicht, dass der Verbraucher einen Zusammenhang zwischen der Verkehrsbezeichnung und dem allergenen Potenzial der Zutat

erkennen kann. Letztere Auslegungsvariante ist zutreffend, da die Liste in Anlage 3 LMKV keine feststehenden Bezeichnungen für allergene Zutaten enthält. Sie zählt vielmehr die potenziell riskanten Grundstoffe auf, wobei jeweils der Zusatz „und daraus hergestellte Erzeugnisse“ angehängt ist. Es kommt also mit Blick auf den Regelungszweck von § 5 Abs. 3 und Anlage 3 LMKV entscheidend darauf an, dass der Verbraucher durch die Verkehrsbezeichnung auf einen allergenen Grundstoff der Anlage 3 LMKV so deutlich hingewiesen wird, dass er das Allergierisiko erkennen kann. Bei dem Grundstoff Milch ist das z.B. dadurch möglich, dass die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses einen der Begriffe „Milch“, „Käse“, „Butter“, „Quark“ oder „Joghurt“ enthält³⁵).

Grundlage der soeben behandelten Regelung des § 5 Abs. 3 LMKV ist § 5 Abs. 2 LMKV, der bestimmte Stoffe aus dem Zutatenbegriff des § 5 Abs. 1 LMKV und damit von der allgemeinen Zutatenkennzeichnungspflicht ausnimmt. Anwendungsprobleme ergeben sich im Rahmen des § 5 Abs. 2 LMKV in der Praxis vor allem in Bezug auf Verarbeitungshilfsstoffe (3.) und auf Trägerstoffe und Lösungsmittel (4.). Nach einer kurzen Vorstellung der weiteren Ausnahmen des § 5 Abs. 2 LMKV (5.), soll es zudem um das Problem der unbeabsichtigten Beimischungen allergener Stoffe gehen (6.), das regelmäßig im Zusammenhang mit den hier behandelten Kennzeichnungsregelungen diskutiert wird.

IV.3 Kennzeichnung von Verarbeitungshilfsstoffen (§ 5 Abs. 2 Nr. 3 LMKV)

Gemäß § 2 Abs. 3 Satz 3 Nr. 1 LFGB werden die dort definierten „Verarbeitungshilfsstoffe“ – in Übereinstimmung mit dem europäischen Zusatzstoffrecht³⁶ – als Nicht-Zusatzstoffe aus den Regelungen für Zusatzstoffe ausgenommen. Nach alter Rechtslage waren Zusatzstoffe in der Gestalt so genannter „technischer Hilfsstoffe“ aufgrund von § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG von der Zulassungspflicht für Zusatzstoffe ausgenommen. Als technische Hilfsstoffe³⁷ galten danach Zusatzstoffe, die einem Lebensmittel oder einer Zutat des Lebensmittels während der Produktionsphase beigegeben, dann aber wieder aktiv entfernt wurden, so dass sie im Enderzeugnis entweder überhaupt nicht mehr oder nur noch in technisch unvermeidbarer Restmenge, jedoch ohne gesundheitlich bedenkliche, technologische, geschmackliche oder sonstige Wirkung, enthalten waren³⁸. § 2 Abs. 3 Satz 3 Nr. 1 LFGB übernimmt den Grundgedanken dieser Regelung, fordert jedoch – in Übereinstimmung mit Fn. 1 zu Art. 1 Abs. 3 lit. a der Richtlinie 89/107/EWG und Art. 6 der Richtlinie 2000/13/EG – gegenwärtig³⁹ nicht mehr, dass die nun als Verarbeitungshilfsstoffe bezeichneten Substanzen aktiv entfernt werden müssen. Die Stoffe können also im Enderzeugnis vorhanden sein, sie dürfen dort aber keinerlei technologische Wirkung mehr aufweisen. Dann gelten sie aufgrund der Ausnahmebestimmung nicht als Zusatzstoffe. Anknüpfend an die Regelungen zum Begriff der Zusatzstoffe stellt § 5 Abs. 2 Nr. 3 LMKV zunächst noch für

§ 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG, nunmehr auch für § 2 Abs. 3 Satz 3 Nr. 1 LFGB klar, dass Verarbeitungshilfsstoffe nicht als Zutat gekennzeichnet werden müssen. Bei Stoffen, die dem Lebensmittel im Produktionsprozess zugesetzt werden, im Enderzeugnis jedoch – z.B. aufgrund aktiver Entfernung – überhaupt nicht mehr vorhanden sind, ist dies eine logische Folge. Sie können schon deshalb keine Zutat i.S.d. § 5 Abs. 1 S. 1 LMKV sein, weil sie im Enderzeugnis vollständig fehlen⁴⁰.

Den Hilfsstoffen stellt § 5 Abs. 2 Nr. 6 LMKV durch einen Verweis auf § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG, nunmehr § 2 Abs. 3 Satz 3 Nr. 1 LFGB, Nicht-Zusatzstoffe gleich⁴¹), die denselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe haben, die also im Enderzeugnis nur noch in vollständig wirkungsloser Form vorhanden sind⁴²). Auch diese Nicht-Zusatzstoffe müssen daher grundsätzlich nicht im Zutatenverzeichnis gelistet werden.

IV.4 Kennzeichnung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln (§ 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV)

Im Zusammenhang mit dem Ausnahmenkatalog des § 5 Abs. 2 LMKV steht auch das Problem der Allergen Kennzeichnung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln (zur besseren Lesbarkeit sei ab hier nur noch von Trägerstoffen die Rede; die weiteren Ausführungen gelten für Lösungsmittel entsprechend). Trägerstoffe sind Substanzen, die eingesetzt werden, um andere Stoffe in ein Lebensmittel zu transportieren bzw. sie dort besser und wirksamer verfügbar zu machen. So wird etwa Maltodextrin benutzt, um Vitamine in Granulatform in körnige Getränkemischungen zu bringen. Trägerstoffe können selbst Zusatz- ebenso wie Nichtzusatzstoffe sein, ohne dass dies rechtlich für ihre Zutateigenschaften einen Unterschied machte⁴³). Kennzeichnungsrechtlich entscheidend ist dagegen die Frage, ob ein Trägerstoff für einen Zusatzstoff oder für einen Nichtzusatzstoff eingesetzt wird. Trägt er einen Zusatzstoff, so greift die Ausnahmeregelung des § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV: Der Trägerstoff ist nach der gesetzlichen Fiktion keine Zutat und muss daher als solche nicht gekennzeichnet werden. Handelt es sich bei dem Trägerstoff jedoch um ein Allergen, kommt die Gegenausnahme des § 5 Abs. 3 LMKV ins Spiel. Der Stoff ist in diesem Fall gesondert zu kennzeichnen, es sei denn, die Verkehrsbezeichnung macht das allergene Potenzial des Enderzeugnisses bereits deutlich.

Aus unerfindlichen und im Gesetzgebungsverfahren auch nicht erkennbar diskutierten Gründen werden Trägerstoffe, die für einen Nichtzusatzstoff – d.h. regelmäßig ein Lebensmittel, wie z.B. Zucker – eingesetzt werden, dem strengen Wortlaut nach kennzeichnungsrechtlich gegenüber solchen für Zusatzstoffe benachteiligt. In Bezug auf Trägerstoffe für Lebensmittel gilt nämlich § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV seinem Wortlaut nach nicht. Das hat zur Folge, dass der Trägerstoff eines Lebensmittels gemäß § 5 Abs. 1 LMKV Zutat ist und somit in jedem Fall in das Zutatenverzeichnis gehört. Handelt es sich um einen allergenen Trägerstoff, dann greift

auch § 5 Abs. 3 LMKV nicht, da sich dessen Anwendungsbereich allein auf § 5 Abs. 2 LMKV bezieht. Im Ergebnis wären allergene Trägerstoffe eines Nichtzusatzstoffs in jedem Fall zu kennzeichnen, während die Kennzeichnung bei allergenen Trägerstoffen eines Zusatzstoffs aufgrund von § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV unterbleiben kann, wenn bereits die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Potenzial hinweist.

Für diese Ungleichbehandlung von Trägerstoffen für Lebensmittel einerseits und Trägerstoffen für Zusatzstoffe andererseits gibt es keine kennzeichnungsrechtliche Begründung. Es ist schon nicht ersichtlich, warum der Verbraucher über einen Trägerstoff für Nichtzusatzstoffe durch Eintrag im Zutatenverzeichnis informiert werden muss, während diese Information in Bezug auf Trägerstoffe für Zusatzstoffe vom Gesetzgeber als entbehrlich angesehen wird. Tatsächlich bestehen zwischen den Trägerstoffen für die jeweiligen Zwecke keine Unterschiede, die eine Ungleichbehandlung rechtfertigen würden. Auch Trägerstoffe eines Lebensmittels, die in technisch notwendigen Mengen im Enderzeugnis vorhanden sind, sollten daher im Wege der Analogie aus dem Zutatenbegriff herausgenommen werden. Dasselbe muss dann für die Allergen Kennzeichnung gelten: Nach Sinn und Zweck des Kennzeichnungsrechts für Allergene soll der Verbraucher über das Allergierisiko des angebotenen Lebensmittels aufgeklärt werden⁴⁴. Wenn das bereits durch einen deutlichen Hinweis in der Verkehrsbezeichnung geschieht, ist es nicht mehr notwendig, den allergenen Stoff zusätzlich in das Zutatenverzeichnis aufzunehmen. Auch hier gibt es aus Sicht der Verbraucher keinen Unterschied, ob ein allergener Trägerstoff für Zusatzstoffe oder für Lebensmittel eingesetzt wird. Deshalb sollte § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV insgesamt so ausgelegt werden, dass er neben den Trägerstoffen für Zusatzstoffe auch die Trägerstoffe für Lebensmittel, die keine Zusatzstoffe sind, aus dem Zutatenbegriff ausnimmt. Entsprechend muss dann § 5 Abs. 3 LMKV auch für die Trägerstoffe von Nichtzusatzstoffen gelten. Sie sollten folglich nur als Allergene in das Zutatenverzeichnis aufzunehmen sein, wenn nicht schon die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Potenzial hinweist.

IV.5 Weitere Ausnahmen vom Zutatenbegriff (§ 5 Abs. 2 Nr. 1, 2 und 5 LMKV)

§ 5 Abs. 2 LMKV nimmt schließlich eine Reihe weiterer Stoffe aus dem Zutatenbegriff aus und schränkt somit das Kennzeichnungserfordernis ein. § 5 Abs. 2 Nr. 1 LMKV betrifft Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dem Lebensmittel später wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten. § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV betrifft Zusatzstoffe sowie Aromen und Enzyme, die einer Zutat zugesetzt werden, also mittelbar in ein Lebensmittel gelangen, im Enderzeugnis jedoch ohne technologische Wirkung bleiben (vergleichbare Nichtzusatzstoffe gelten dage-

gen stets als Zutaten; das stellt übrigens auch die Regelung des § 5 Abs. 1 S. 2 LMKV für zusammengesetzte Zutaten klar). § 5 Abs. 2 Nr. 5 LMKV betrifft schließlich Extraktionslösungsmittel. All diese Stoffe brauchen auch in Zukunft nicht als Zutaten gekennzeichnet zu werden, bei Stoffen im Sinne des § 5 Abs. 2 Nr. 2 und 5 LMKV (§ 5 Abs. 3 LMKV bezieht sich nicht auf § 5 Abs. 2 Nr. 1 LMKV) sofern sie nicht aus allergenen Substanzen der Anlage 3 LMKV bestehen. Enthalten die Stoffe des § 5 Abs. 2 Nr. 2 und 5 LMKV dagegen solche Substanzen, dann gelten sie als Zutaten und müssen entsprechend gekennzeichnet werden, es sei denn die Verkehrsbezeichnung des jeweiligen Lebensmittels lässt hinreichend deutlich auf die Allergene schließen.

IV.6 Exkurs: Unbeabsichtigte Beimischungen von allergenen Stoffen

Die Diskussion von Kennzeichnungspflichten bis hierher hat deutlich gemacht, dass Stoffe aufgrund lebensmittelrechtlicher Normen nur dann gekennzeichnet werden müssen, wenn sie Zutaten eines Lebensmittels sind bzw. durch die Regeln der Allergen Kennzeichnung gesetzlich einer Zutat gleichgestellt werden⁴⁵. Dennoch wird im Zusammenhang mit allergenen Substanzen regelmäßig die Frage aufgeworfen, ob solche Stoffe in jedem Fall gekennzeichnet werden sollten, also auch dann, wenn sie keine Zutat eines Lebensmittels sind. Das Problem stellt sich u.a. bei unbeabsichtigten Beimischungen allergener Substanzen zum Enderzeugnis. Unbeabsichtigte Beimischungen sind Substanzen, die in der Rezeptur des Enderzeugnisses oder einer Zutat nicht enthalten sind, die aber dennoch als minimale Rückstände – etwa durch geringfügig verunreinigte Maschinen oder aufgrund handwerklicher Arbeiten am Produkt oder in einer Fabrik – in Spuren in das fertige Lebensmittel hinein gelangen können⁴⁶. Theoretisch stellen diese Beimischungen ein Risiko für Allergiker dar. Allerdings bewegen sich Beimischungen zumeist in analytisch gerade noch erfassbaren Minimalbereichen und können daher nur sehr selten tatsächlich Gefahren verursachen.

Eine Einbeziehung unbeabsichtigter Beimischungen in die Regelungen der Allergen Kennzeichnung ist abzulehnen. Sinn und Zweck der Allergen Kennzeichnung ist die Aufklärung des Allergikers über die Zutaten eines Lebensmittels, d.h. die Stoffe, aus denen es hergestellt wird. Das heißt jedoch nicht, dass die Allergen Kennzeichnung dem Allergiker jedes Lebensrisiko abnehmen kann, das mit der Nahrungsaufnahme verbunden sein mag. Der Zielsetzung des Kennzeichnungsrechts ist also genüge getan, wenn auf der Fertigpackung eines Lebensmittels alle allergenen Zutaten kenntlich gemacht sind. Der Allergiker wäre im Übrigen kaum besser informiert, wenn auf Fertigprodukten Hinweise auf alle 12 gesetzlich gelisteten Allergene auftauchen, die ja allesamt potenziell in Spuren vorhanden sein könnten. Als vom Gesetzgeber sicher nicht gewolltes Resultat würde dem vorsichtigen Verbraucher dadurch nahe gelegt, überhaupt keine verarbeiteten Lebensmittel mehr zu kaufen. Aus rechtlicher

Sicht gilt zudem: Eine unbeabsichtigte Beimischung macht eine Substanz nicht zu einer Zutat⁴⁷⁾. Die Kennzeichnung solcher Spuren wäre somit auch rechtssystematisch falsch. Der Unterschied zu den an sich nicht, als Allergene aber doch kennzeichnungspflichtigen Verarbeitungshilfsstoffen liegt rechtstechnisch darin, dass der Gesetzgeber deren Kennzeichnung ausdrücklich vorsieht; sie kann auch aus tatsächlicher Sicht gerechtfertigt werden, weil der Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen in den jeweiligen Rezepturen vorgesehen ist und vom Hersteller entsprechend kontrolliert werden kann.

Unbeabsichtigte Beimischungen sind nach alledem kein Problem der Allergen Kennzeichnung. Sie berühren aus Sicht der Lebensmittelhersteller vielmehr das Thema der Qualitätssicherung und des Risikomanagements. Seine rechtliche Umsetzung findet dieses Thema im Bereich der Produkthaftung. Vor dem Hintergrund der Erkenntnisse in der Allergieforschung müssen die Unternehmen durch ihr Qualitätsmanagement sicherstellen, dass keine Allergene unbeabsichtigt in ihre Lebensmittel gelangen, um Gesundheitsrisiken für Allergiker zu vermeiden. Bei Versäumnissen und dadurch verursachten Schäden greifen die Grundsätze der Produkthaftung. Nur in diesem Zusammenhang und nicht etwa im Rahmen der Allergiekennzeichnung sind die so genannten „Spurenkennzeichnungen“⁴⁸⁾ zu sehen. Der Hinweis: „Kann Spuren von Erdnüssen enthalten“ ist also weder eine Zutat- noch eine Allergen Kennzeichnung, sondern ein freiwilliger Warnhinweis, der im Zusammenhang mit der Produkthaftungpflicht zu sehen ist. Bei unbeabsichtigten Beimischungen wird ein solcher Hinweis hingegen nur bedingt praktikabel sein, zumindest dann, wenn eine Vielzahl von Allergenen in die Enderzeugnisse gelangen kann. Dann müssten nämlich sämtliche allergenen Stoffe in den Warnhinweis aufgenommen werden; der abstrakte Hinweis auf die Liste in Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG bzw. Anlage 3 LMKV wäre für den Verbraucher jedenfalls nicht ausreichend klar verständlich, um als Warnung zu dienen. Betroffene Hersteller sollten deshalb ihre Produktionsbedingungen bzw. Rezepturen entsprechend anpassen, wenn sie Allergierisiken im Zusammenhang mit ihren Erzeugnissen feststellen. Um den Unternehmen für die Qualitätssicherung und das Risikomanagement einen gesetzlichen Rahmen zu geben, könnten auf wissenschaftlicher Ebene Schwellenwerte für relevante Allergierisiken durch unbeabsichtigte Beimischungen erarbeitet werden⁴⁹⁾. In jedem Fall können unbeabsichtigte Beimischungen den Überwachungsbehörden keinen Anlass geben, Verstöße gegen Kennzeichnungsnormen zu rügen⁵⁰⁾!

IV.7 Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht bei bestimmten Enderzeugnissen

Von dem Grundsatz der Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln und deren Zutaten in Fertigpackungen statuiert § 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1–4 LMKV vier Ausnahmen. Zwei dieser Ausnahmen werden durch den neuen § 3 Abs. 2 Satz

2 LMKV jetzt wieder aufgehoben, wenn ein allergener Stoff nach Anlage 3 LMKV vorliegt; das gilt allerdings auch hier nur, wenn nicht schon die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf dessen allergenes Potenzial hinweist. Bei feingürlischen Zuckerwaren (§ 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 LMKV) und bei fertig gebündelten Fertigpackungen, die zu karitativen Zwecken abgegeben werden (§ 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 LMKV), muss eine Allergen Kennzeichnung erfolgen, bei Fertigpackungen mit der größten Einzelfläche unter 10 cm² (§ 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 LMKV) und bei Mehrwegglasflaschen ohne Etikett (§ 3 Abs. 2 Satz 1 Nr. 3 LMKV) kann die Allergen Kennzeichnung hingegen unterbleiben.

IV.8 Anforderungen an das Zutatenverzeichnis

Einzelheiten zur Gestaltung des Zutatenverzeichnisses werden durch § 6 LMKV geregelt. Aus den §§ 3 und 6 LMKV ergibt sich der Grundsatz, dass alle Zutaten des Enderzeugnisses in das Zutatenverzeichnis aufzunehmen sind. Generelle Ausnahmen von diesem Grundsatz normieren wie bisher § 6 Abs. 6 Satz 1 Nr. 1–3 LMKV⁵¹⁾, spezielle Ausnahmen u.a. die neuen Regelungen des § 6 Abs. 2 Satz 1 Nr. 8 und 9 LMKV, dessen Nr. 8 gleich noch vorgestellt werden wird⁵²⁾. Auch zu diesen Ausnahmeregelungen gibt es Gegenausnahmen im Rahmen der Allergen Kennzeichnung. Gemäß den neuen Bestimmungen des § 6 Abs. 2 Satz 3 und Abs. 6 Satz 2 LMKV sind allergene Stoffe aus der Anlage 3 LMKV gesondert auszuzeichnen, es sei denn die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels als Enderzeugnis weist bereits auf das Allergierisiko hin, indem sie auf einen allergenen Stoff schließen lässt (s.o.). Im Fall des § 6 Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 LMKV (Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, ausgenommen Bier) muss der Bezeichnung der allergenen Zutat der Anlage 3 LMKV der Zusatz „Enthält“ vorangestellt werden, wenn die Zutat nicht in einem – freiwilligen – Zutatenverzeichnis auftaucht. Aus dieser Regelung kann man im Umkehrschluss folgern, dass überall dort, wo ein Zutatenverzeichnis entbehrlich ist, eine allergene Zutat aber gesondert zu kennzeichnen ist, der allergenen Zutat nicht das Wort „Enthält“, sondern das Wort „Zutat(en)“ wie einem Zutatenverzeichnis voranzustellen ist⁵³⁾.

Nachdem somit der Umfang des Zutatenverzeichnisses bestimmt werden kann, stellt sich die weitere Frage, wie die einzelnen Zutaten zu bezeichnen sind. Die Antwort des § 6 Abs. 3 LMKV lautet prinzipiell noch immer: mit ihrer Verkehrsbezeichnung im Sinne des § 4 LMKV. Aber auch hier bleibt die Regel nicht ohne Ausnahme und Gegen Ausnahme. Nach § 6 Abs. 4 Nr. 1 und 2 LMKV können bzw. müssen bestimmte Zutaten mit ihren Klassennamen, die sich aus Anlage 1 LMKV ergeben, und mit ihrer E-Nummer gekennzeichnet werden. Auch die verschiedenen in der Lebensmittelherstellung eingesetzten Aromen brauchen gemäß § 6 Abs. 5 LMKV nur mit der Bezeichnung „Aroma“ aufgeführt zu werden.

Zu diesen Ausnahmeregelungen statuiert § 6 Abs. 5a LMKV für allergene Stoffe die Gegen Ausnahme: Allergene Stoffe

aus Anlage 3 LMKV sind grundsätzlich immer mit der in Anlage 3 benutzten Bezeichnung zu kennzeichnen. Hätte man nach der alten Rechtslage Erdnussöl mit dem Klassennamen „Öl, pflanzlich“ auszeichnen können, so muss es jetzt „Erdnussöl“ heißen⁵⁴). Auch dieser Grundsatz gilt dann nicht, wenn der allergene Stoff schon aus den Angaben des § 6 Abs. 3, Abs. 4 Nr. 1 und 2 sowie Abs. 5 LMKV hervorgeht und zudem für den bereits mehrfach erwähnten Fall, dass die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf die allergene Zutat schließen lässt. Wird also für das Enderzeugnis bereits die Verkehrsbezeichnung „Erdnussgebäck“ benutzt, ist eine spezielle Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis entbehrlich. Handelt es sich bei dem Enderzeugnis hingegen um ein Streichfett mit der Zutat Erdnussöl, so muss diese Bezeichnung in einem Zutatenverzeichnis aufgeführt werden (und zudem ein Hinweis auf die für Streichfett zumeist verwendete Magermilch, da auch Milch ein Allergen im Sinne der Anlage 3 LMKV ist).

IV.9 Sonderregeln für zusammengesetzte Zutaten

Der neue § 6 Abs. 2 Nr. 8 LMKV enthält die Nachfolgenorm der bisherigen 25 %-Regel, soweit man aufgrund der verbliebenen minimalen Kennzeichnungserleichterung überhaupt von einer Nachfolge der gestrichenen 25 %-Regel sprechen kann. Danach kann eine zusammengesetzte Zutat in der Reihenfolge ihres eigenen Gewichtsanteils im Zutatenverzeichnis angegeben werden, wenn für sie eine vorgeschriebene oder verkehrsübliche Verkehrsbezeichnung besteht und ihr eine Aufzählung ihrer Zutaten in absteigender Reihenfolge des Gewichts zum Zeitpunkt der Herstellung folgt⁵⁵). Die Auflistung der Bestandteile der zusammengesetzten Zutat ist nur dann entbehrlich, wenn die Zutat als Lebensmittel kein Zutatenverzeichnis erfordert (das sind vor allem die Fälle des § 3 Abs. 2 LMKV und des § 6 Abs. 6 LMKV, s.o.) oder wenn die zusammengesetzte Zutat weniger als 2% des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht und ihre Zusammensetzung gesetzlich vorgeschrieben ist oder wenn die Zutat aus Gewürz- und/oder Kräutermischungen besteht⁵⁶). Nach neuer Rechtslage wird also, sofern man von dieser freiwilligen Kennzeichnungserleichterung Gebrauch macht, für die meisten zusammengesetzten Zutaten die zusätzliche Angabe der Bestandteile erforderlich werden.

IV.10 Exkurs: „Lose Ware“

Für die so genannte „lose Ware“ existieren nochmals eine Reihe von Sonderregelungen⁵⁷). Als lose Ware werden Lebensmittel bezeichnet, die nicht fertig verpackt sind, sondern an den Verbraucher ohne Verpackung abgegeben werden⁵⁸). Ihnen stellt § 1 Abs. 2 LMKV Waren gleich, die im Einzelfall kurz vor dem Verkauf verpackt werden, die also nicht industriell verpackt sind⁵⁹). Für diese Form des Lebensmittelvertriebs greifen Sonderregelungen, weil der Verbraucher es hier leichter hat, vor dem Kauf genauere Informationen über die Erzeugnisse zu sammeln. Er kann sie besser sehen und begutachten als Lebensmittel in Fertig-

packungen und er kann, da lose Ware meist nicht in Massen vertrieben wird, Fragen an den Verkäufer stellen. Das Bundesministerium für Verbraucherschutz hat allerdings vor der parlamentarischen Sommerpause eine erneute Änderung der LMKV geplant⁶⁰), durch die vereinzelt bereits bestehende Kennzeichnungspflichten für den Vertrieb loser Ware deutlich verschärft werden sollen, und zwar insbesondere im Hinblick auf den Schutz von Allergikern. Was aus diesem Vorschlag wird, ist zurzeit noch offen – vermutlich wird auch hier noch viel Arbeit auf die Kennzeichnungspraxis zukommen.

IV.11 Veränderungen der Liste allergener Zutaten

Abschließend bleibt nochmals darauf hinzuweisen, dass die Liste der allergenen Zutaten in Anlage 3 LMKV durch die Liste im Anhang der Richtlinie 2005/26/EG eingeschränkt worden ist und in Zukunft – auch auf Hinweis der betroffenen Unternehmen – weiter eingeschränkt werden kann⁶¹). Damit wird die Allergen Kennzeichnung aller Voraussicht nach auf Jahre ein Feld ständiger Veränderungen sein, das die betroffenen Unternehmen in seiner komplexen Gestalt von Regel-/Ausnahmevorschriften aufmerksam im Auge behalten müssen.

V Praktische Konsequenzen der Kennzeichnungspflicht

Mit der hier untersuchten Allergen Kennzeichnung von Lebensmitteln und dem nunmehr gesetzlich noch stärker betonten Grundsatz, dass dem Verbraucher jede allergierelevante Zutat des Enderzeugnisses kenntlich zu machen ist, sehen sich die Unternehmen der Lebensmittelbranche mit einer weiter gesteigerten Regelungsdichte konfrontiert. Damit wachsen die Anforderungen an das erforderliche Compliance-Management. Die Unternehmen müssen prüfen, welche Substanzen ihrer Lebensmittel welcher lebensmittelrechtlichen Stoffkategorie unterfallen und welche Konsequenzen das für die Anwendung der Kennzeichnungspflichten hat. Bei einer fehlerhaften Kennzeichnung drohen aufgrund der dadurch geschaffenen Irreführungsfahr nicht nur teure wettbewerbsrechtliche Auseinandersetzungen mit wachsenden Wettbewerbern und Verbänden⁶²), sondern auch behördliche Beanstandungen bis hin zu erheblichen Ordnungsgeldern⁶³). Dabei muss berücksichtigt werden, dass nach der gesetzlichen Regelung verantwortlich für die Allergen Kennzeichnung ist, wer das Erzeugnis gewerbsmäßig in den Verkehr bringt⁶⁴). Das können mehrere Unternehmen in einer langen Produktions- und Vertriebskette sein. Rein im Vertrieb tätige Unternehmen wissen oftmals wenig von der genauen Zusammensetzung der Produkte, die sie verkaufen. Deshalb können sie ihre Zulieferer vertraglich verpflichten, die Kennzeichnungserfordernisse einzuhalten⁶⁵); für darüber hinausgehende Verpflichtungen, etwa zur Beachtung der so genannten ALBA-Liste, besteht von Gesetzes wegen keinerlei Veranlassung.

Die Unternehmen sollten also die verbleibende Zeit nutzen, um die eigenen Erzeugnisse nochmals zu untersuchen und – wo nötig – Umetkettierungen vorzunehmen. Das ist auch deshalb anzuraten, weil eine nicht dem aktuellen Stand entsprechende Kennzeichnung unabhängig von den gewährten Umstellungsfristen bereits heute im Rahmen der allgemeinen Produkthaftung erhebliche Risiken birgt⁶⁶. Nach dem 24. November 2005 werden die Unternehmen nur noch die bis dahin bereits produzierten Erzeugnisse abverkaufen können; alle neuen Produkte müssen dann den hier vorgestellten gesetzlichen Erfordernissen entsprechen⁶⁷.

VI Ergebnisse der Rechtsänderung

Der Gesetzgeber geht in einem kompliziert geratenen Regel-/Ausnahmesystem zunächst von dem Grundsatz aus, dass alle Zutaten eines Endprodukts zu kennzeichnen sind. Lediglich Verarbeitungshilfsstoffe und ihnen gleichgestellte Stoffe scheidern generell aus der Kennzeichnungspflicht aus, da sie gemäß § 5 Abs. 2 Nr. 3 und 6 LMKV keine Zutat des Enderzeugnisses sind. Auch technische Hilfsstoffe sowie Stoffe derselben Funktion, die als wirkungslose Rückstände im Enderzeugnis verbleiben, gelten nach der gesetzlichen Wertung nicht als kennzeichnungspflichtige Zutaten. Diese Sonderregelungen und die weiteren durch § 5 Abs. 2 Nr. 2 bis 6 LMKV normierten Ausnahmen von der allgemeinen Kennzeichnungspflicht für Zutaten kommen jedoch ausnahmsweise dann nicht zur Anwendung, wenn ein allergener Stoff im Sinne der Anlage 3 LMKV betroffen ist.

Allergene Stoffe, die im Anhang 3 LMKV aufgelistet sind und nicht von der Liste der Ausnahmen der Richtlinie 2005/26/EG erfasst werden, müssen grundsätzlich gekennzeichnet werden. Aber auch hier gibt es eine Ausnahme: Wenn schon die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Risiko hinweist, braucht die allergene Zutat nicht mehr besonders gekennzeichnet zu werden. Ausreichend ist dabei ein verständlicher Hinweis auf einen allergenen Stoff (z.B. Käse für das Allergen Milch), ohne dass die Formulierung aus Anlage 3 LMKV übernommen werden muss.

Der Regelung im deutschen Recht steht Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG entgegen. Nach dessen Wortlaut müssen allergene Verarbeitungshilfsstoffe immer gesondert im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Nach Sinn und Zweck der Allergenkennzeichnung ist diese Regelung jedoch teleologisch zu reduzieren, da es für den Schutz des Allergikers ausreicht, wenn das allergene Potenzial des Lebensmittels aus der Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses hervorgeht.

Nach dem Wortlaut des § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV werden nur Trägerstoffe (bzw. Lösungsmittel) für Zusatzstoffe vom Zutatensbegriff ausgenommen, weshalb sie allgemein gar nicht, im Fall von Allergenen nach § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV ggf. lediglich über die Verkehrsbezeichnung des Enderzeug-

nisses kenntlich gemacht werden müssen. Die Regelung gilt jedoch nach dem Wortlaut des § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV nicht für Trägerstoffe, die einen Nichtzusatzstoff transportieren. Solche allergenen Trägerstoffe wären somit immer Zutaten und als solche im Zutatenverzeichnis zu kennzeichnen, selbst wenn die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses bereits auf das allergene Potenzial hinweist. Diese Ungleichbehandlung von Trägerstoffen lässt sich sachlich nicht begründen, vor allem nicht im Hinblick auf den Sinn und Zweck der Allergenkennzeichnung. Deshalb sollte § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV so ausgelegt werden, dass er auch Trägerstoffe für Nichtzusatzstoffe erfasst.

Unbeabsichtigte Beimischungen allergener Stoffe zu Lebensmitteln erfordern keine Allergenkennzeichnung. Sie sind allein ein Problem der Qualitätssicherung sowie der Produkthaftung und damit letztlich Bestandteil des betrieblichen Risikomanagements.

Wenn bei Enderzeugnissen, die kein Zutatenverzeichnis erfordern, auch freiwillig kein solches Verzeichnis vorhanden ist, müssen allergene Stoffe gesondert als Zutaten auf der Fertigpackung ausgewiesen werden, im Fall des § 6 Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 LMKV (Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, ausgenommen Bier) mit dem Zusatz „Enthält“. Das gilt ausnahmsweise dann nicht, wenn schon die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses auf das allergene Risiko schließen lässt.

Die für das Verzeichnis verbleibenden Zutaten sind gemäß § 6 Abs. 3–5 LMKV mit ihrer Verkehrsbezeichnung sowie ggf. ihrem Klassennamen oder als Aroma zu kennzeichnen. Gem. § 6 Abs. 5a LMKV sind dabei allergene Zutaten grundsätzlich mit einem Hinweis auf einen Gehalt eines Allergens aus Anlage 3 LMKV zu kennzeichnen, es sei denn, die Verkehrsbezeichnung der Zutat bzw. ihr Klassenname, die Bezeichnung des Aromas oder die Verkehrsbezeichnung des Enderzeugnisses weisen bereits eindeutig auf das allergene Potenzial hin.

VII Sieben Schritte für den Praktiker

Die folgende sieben Schritte setzen die Ergebnisse dieser Abhandlung für den Praktiker in eine Arbeitsanweisung um; sie sollen den Umgang mit den Vorschriften erleichtern und helfen, den Kennzeichnungsdschungel zum Licht hin zu durchschreiten:

Erster Schritt: Substanzen des Lebensmittels

Ermitteln Sie alle Substanzen, die zur Herstellung Ihres Lebensmittels verwendet werden; beschaffen Sie Einzelheiten über die Zusammensetzung der Zutaten von Ihren Lieferanten. Erstellen Sie eine entsprechende vorläufige Liste aller Stoffe.

Zweiter Schritt: Anlage 3 LMKV

Lesen Sie die Liste in der Anlage 3 der LMKV. Erscheint dort ein Stoff, der in Ihrer vorläufigen Liste enthalten ist,

dann markieren Sie ihn. Der Stoff könnte eine spezielle Allergenkennzeichnung erfordern.

Dritter Schritt: Anhang RL 2005/26/EG

Lesen Sie die Liste in der Richtlinie 2005/26/EG. Erscheint dort ein Stoff, der auf Ihrer vorläufigen Liste markiert ist, dann braucht er nicht besonders gekennzeichnet zu werden.

Vierter Schritt: Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels

Finden oder wählen Sie die genaue Verkehrsbezeichnung Ihres Lebensmittels. Wenn sich aus dieser Bezeichnung bereits ein Hinweis auf das allergene Potenzial enthaltener Stoffe ergibt, dann brauchen diese Stoffe ebenfalls nicht gesondert gekennzeichnet zu werden.

Fünfter Schritt: Art des Lebensmittels

Prüfen Sie, ob Ihr Lebensmittel ein Zutatenverzeichnis benötigt. Besteht keine entsprechende Kennzeichnungspflicht (bei loser Ware und von der Kennzeichnungspflicht ausgenommenen fertigabgepackten Lebensmitteln), müssen Sie lediglich die auf Ihrer vorläufigen Liste verbliebenen allergenen Stoffe ausweisen und zwar mit der Angabe „Zutat“, bei alkoholischen Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozent außer Bier mit der Angabe „Enthält“. Die übrigen Stoffe können Sie von Ihrer vorläufigen Liste streichen.

Sechster Schritt: Zutaten des Lebensmittels

Bestimmen Sie, ob die in Ihrem vorläufigen Verzeichnis verbliebenen Stoffe nach der gesetzlichen Wertung als Zutaten gelten. Stoffe, die keine Zutaten des Lebensmittels sind (insbesondere technische Hilfsstoffe und die ihnen gleichgestellten Nichtzusatzstoffe) und keine Allergene enthalten, können Sie ebenfalls von Ihrer vorläufigen Liste streichen.

Siebter Schritt: Zutatenverzeichnis des Lebensmittels

Alle verbliebenen Stoffe auf Ihrer vorläufigen Liste gelten als Zutaten; Sie müssen sie für Ihr Zutatenverzeichnis noch genau benennen und dabei insbesondere auf eine der Anlage 3 LMKV entsprechende Bezeichnung der allergenen Zutaten achten. Für die weitere Gestaltung des Zutatenverzeichnisses gelten die allgemeinen Regelungen des § 3 Abs. 1 Nr. 3 LMBG i.V.m. den §§ 5 und 6 LMKV.

Wer sich in diesem Aufsatz verheddert hat, den bitten die Autoren am Ende um Nachsicht: Ihrer Ansicht nach war es Allergikern auch vor der aktuellen Novelle ohne weiteres möglich, sich sicher zu ernähren. Dass jetzt eine ganze Branche an den Rand des Wahnsinns getrieben wird, um den Schutz einiger Allergiker noch marginal zu verbessern, haben sie nicht zu verantworten. Sie konnten nur versuchen, ein bißchen Orientierungshilfe für den Dschungel anzubieten. Im Urwald weiß man leider nicht immer, wo Eingang und Ausgang sind. Wer sich noch verloren fühlt, möge sich direkt an die Autoren wenden; sie stehen gern auch im Alltag als Pfadfinder zur Verfügung.

Verweise

- 1) Vgl. nur *Elmadfa/Leitzmann*, Ernährung des Menschen, 3. A. 1998, S. 554.
- 2) *Hahn* u. a., Ernährung, 2005, S. 464; *Biesalski u. a. (Hrsg.)/Bruckbauer/Karl/Ring*, Ernährungsmedizin, 3. A. 2004, S. 468; *Elmadfa/Leitzmann*, Ernährung des Menschen, 3. A. 1998, S. 554.
- 3) Vgl. etwa *Hahn* u. a., Ernährung, 2005, S. 464 ff.
- 4) Die Vorschriften zur Pflichtkennzeichnung ergeben sich aus der RL 2003/89/EG (ABl. Nr. L 308 v. 25. 11. 2005, S. 15) sowie aus der im nationalen Recht entsprechend ergänzten LMKV (BGBl. I 1981, 1625, 1626 zuletzt geändert durch Art. 1 IV v. 18. 5. 2005, BGBl. I, 1401). Die allergenen Zutaten finden sich im Anhang IIIa bzw. der Anlage 3. Allergene Zutaten sind danach: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Sellerie, Senf, Sesamsamen sowie die jeweils daraus hergestellten Erzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder ml/l, als SO₂ angegeben.
- 5) ABl. L 307/15 v. 25. 11. 2003.
- 6) ABl. L 109 v. 6. 5. 2000.
- 7) BGBl. I 2004, 2799 ff.
- 8) Vgl. Erwägungsgrund Nr. 1 zur Richtlinie 2003/89/EG: Die Verbraucher sollen „durch Angabe aller Zutaten in der Etikettierung in angemessenem Umfang informiert werden“.
- 9) Vgl. EuGH ZLR 1998, 454, 458 – Goerres; *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 104, Vorb. Rn. 11; *Hagenmeyer*, LMKV-Kommentar, Einl. Rn. 1.
- 10) Dazu allg. *Hagenmeyer*, LMKV-Kommentar, Einl. Rn. 10 ff.
- 11) Vgl. *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 104, § 6 Rn. 42 f.; *Hagenmeyer*, LMKV-Kommentar, § 6 LMKV Rn. 26.
- 12) Zur Nachfolgeregelung näher unter IV. 9.
- 13) Vgl. *Hahn* u. a., Ernährung, 2005, S. 464; *Biesalski u. a. (Hrsg.)/Bruckbauer/Karl/Ring*, Ernährungsmedizin, 3. A. 2004, S. 469; *Elmadfa/Leitzmann*, Ernährung des Menschen, 3. A. 1998, S. 554.
- 14) Siehe nur *Hahn* u. a., Ernährung, 2005, S. 464.
- 15) *Elmadfa/Leitzmann*, Ernährung des Menschen, 3. A. 1998, S. 554, weisen aber auch darauf hin, dass es aufgrund von Nahrungsmittelallergien sehr selten zu Todesfällen kommt.
- 16) Vgl. *Elmadfa/Leitzmann*, Ernährung des Menschen, 3. A. 1998, S. 554. Aus diesem Grund bezeichnen *Kessner/Maschkowski*, Ernährung im Fokus 2005, S. 233, die Beschränkung der kennzeichnungspflichtigen Stoffe in Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG auf zwölf „Hauptallergene“ als problematisch.
- 17) *Hahn* u. a., Ernährung, 2005, S. 464; *Biesalski u. a. (Hrsg.)/Bruckbauer/Karl/Ring*, Ernährungsmedizin, 3. A. 2004, S. 469 mit Hinweis darauf, dass es in den verschiedenen Altersgruppen und in verschiedenen Regionen je nach Ernährungsgewohnheit erhebliche Unterschiede hinsichtlich der Häufigkeit allergischer Reaktionen gibt.
- 18) Vgl. *Hahn* u. a., Ernährung, 2005, S. 464.
- 19) Allergene Zutaten nach Anhang IIIa sind: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Sellerie, Senf, Sesamsamen sowie die jeweils daraus hergestellten Erzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder ml/l, als SO₂ angegeben.
- 20) Vgl. RL 2005/26/EG, ABl. Nr. 75 vom 22. 3. 2005, Erwägungsgrund 4 auf S. 33.
- 21) ABl. Nr. 75 vom 22. 3. 2005, S. 33, berichtigt ABl. Nr. 180 vom 12. 7. 2005.
- 22) Nach der Fünften Verordnung zur Änderung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, vgl. Bundesrat-Drucks. 608/05 v. 4. 8. 2005, werden die gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben mit Wirkung ab dem 25. 11. 2005 in die LMKV übernommen werden.
- 23) *Hagenmeyer*, LMKV-Kommentar, Einl. Rn. 16 mit Verweis auf das Weißbuch der EU-Kommission aus dem Jahr 2000.

- 24) So spricht auch Art. 6 Abs. 10 der RL 2000/13/EG, der den Kennzeichnungserfordernissen für Allergene zugrunde liegt, lediglich von einem „deutlichen Hinweis“, vgl. auch die zu Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG herausgegebenen „Guidelines“ der Kommission, S. 3.
- 25) Vgl. nur *Hasselblatt/Eggers*, MAH Gewerblicher Rechtsschutz, 2. A. 2005, § 33 Rn. 95.
- 26) Dieses Prinzip entspricht der Ausnahme von der Pflicht zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gemäß § 9 Abs. 8 Nr. 2 LMKV.
- 27) Näher zum „Carry-over-Effekt“: *Horst*, Verbraucherinformationen bei verpackten Lebensmitteln, 1988, S. 52 Fn. 205.
- 28) Ebenso *Hasselblatt/Eggers*, MAH Gewerblicher Rechtsschutz, 2. A. 2005, § 33 Rn. 95.
- 29) Dritte Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften vom 10.11.2004, BGBl. I 2004, 2799 ff.
- 30) Die Formulierung des § 5 Abs. 3 LMKV „aus Zutaten der Anlage 3“ ist etwas unklar. Die Vorschrift umfasst nach Sinn und Zweck auch die Ausgangserzeugnisse der Anlage 3, wobei diese in der Regel gar nicht von den Ausnahmeregelungen des § 5 Abs. 2 Nr. 2 bis 6 LMKV profitieren werden, so zurecht *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 110, § 5 LMKV Rn. 22.
- 31) Zum Begriff vgl. IV. 3.
- 32) Da die ergänzte LMKV die Umsetzung der nicht unmittelbar geltenden RL 2000/13/EG ist, wird man für Deutschland die Regelung des § 5 Abs. 3 2. Halbs. LMKV – trotz des formalen Abweichens von der gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben – als verbindlich ansehen müssen.
- 33) Vgl. die „Guidelines“ der EU-Kommission zur Anwendung von Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG, S. 3.
- 34) So zu Recht auch Stellungnahme des BLL zu den Entwürfen einer Dritten und Vierten Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen – Stand 5. Juli 2004, S. 3.
- 35) Das bestätigen die „Guidelines“ der EU-Kommission zur Anwendung von Art. 6 Abs. 10 der Richtlinie 2000/13/EG, in deren durch die Allergenkennzeichnung veränderten Form, vgl. dort S. 3; vgl. auch *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 110, § 3 LMKV Rn. 29c.
- 36) Art. 1 Abs. 3 lit. a Zusatzstoff-Rahmen-RL 89/107/EWG.
- 37) Technische Hilfsstoffe wurden früher treffend auch „Verschwindstoffe“ genannt, vgl. *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 100, § 11 LMBG Rn. 33 ff.
- 38) *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 100, § 11 LMBG Rn. 40; vgl. zu den Kriterien ausführlich *Bergmann*, ZLR 2003, 628.
- 39) Achtung: Die bislang nur im Entwurf vorliegende neue Zusatzstoff-Verordnung der EU (Dok. WGA/004/03 rev10, Stand 2.2. 2005) sieht wieder einen Wechsel zur alten deutschen Rechtslage vor. Tritt dieser Entwurf unverändert in Kraft, dann kann zulassungs- und kennzeichnungsfreier Verarbeitungshilfsstoff nur noch eine Substanz sein, die während des Produktionsprozesses wieder aktiv entfernt wird.
- 40) Bedeutung hat die Ausnahmeregelung des § 5 Abs. 2 Nr. 3 LMKV demzufolge nur für die verbleibenden, technisch unvermeidbaren und unwirksamen Reste im Lebensmittel, vgl. *Hagenmeyer*, LMKV-Kommentar, § 5 LMKV Rn. 10.
- 41) Art. 1 Buchst. c der Richtlinie 2003/89/EG bezieht sich auf „technologische Hilfsstoffe“ und damit auf den Begriff des „Verarbeitungshilfsstoffs“ im Sinne des Art. 1 Abs. 3 Buchst. a der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie 89/107/EWG. Die dort in Fußnote 1 befindliche Definition des Verarbeitungshilfsstoffs entspricht weitestgehend § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG, woraus sich wiederum der Verweis des § 5 Abs. 2 Nr. 6 LMKV erklärt.
- 42) Der in § 5 Abs. 2 Nr. 6 LMKV neu eingefügte Verweis auf § 11 Abs. 2 Nr. 1 LMBG erscheint nicht nur aus Gründen mangelnder Klarheit, sondern auch wegen der bevorstehenden Ablösung des LMBG durch das Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) eher unglücklich.
- 43) Vgl. *Horst*, Verbraucherinformation bei verpackten Lebensmitteln, 1988, S. 47; *Hagenmeyer*, LMKV-Kommentar, § 5 LMKV Rn. 11; *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 110, § 5 LMKV Rn. 15.
- 44) Siehe oben II., dort Fn. 8.
- 45) So die Verarbeitungshilfsstoffe, s. o. IV. 3.
- 46) Vgl. auch *P. Hahn/Pichardt*, Lebensmittelsicherheit, 2004, S. 89 f.
- 47) So auch *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 110, § 3 LMKV Rn. 29b.
- 48) Vgl. *P. Hahn/Pichardt*, Lebensmittelsicherheit, 2004, S. 89.
- 49) Vgl. zu den insoweit bereits angelaufenen Vorhaben etwa das BLL-Rundschreiben 168-2005, Stand 6.7. 2005.
- 50) Bei Spuren nicht gekennzeichnete Allergene dürfen folglich keine Warnungen veröffentlicht oder gar Verkehrsverbote ausgesprochen werden – nur bei Verstößen gegen Vorschriften der Lebensmittelsicherheit kommen behördliche Maßnahmen in Betracht.
- 51) Nr. 1: frisches, unbehandeltes Obst und Gemüse, Nr. 2: Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent außer Bier, Nr. 3: klar benannte Erzeugnisse aus nur einer Zutat.
- 52) siehe unten IV. 9.
- 53) Die Aussage von *Hasselblatt/Eggers*, MAH Gewerblicher Rechtsschutz, 2. A. 2005, § 33 Rn. 95, der davon ausgeht, dass bei Entbehrlichkeit eines Zutatenverzeichnisses für nicht-allergene Stoffe den Allergenen das Wort „Enthält“ voranzustellen ist, bezieht sich wohl noch nicht auf die Regelungen der LMKV. § 6 Abs. 6 Satz 3 LMKV sieht nämlich ausdrücklich nur für § 6 Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 LMKV den Hinweis „Enthält“ vor, nicht aber für die übrigen Fälle des Satz 1. Müssten alle allergenen Zutaten außerhalb des normalen Zutatenverzeichnisses mit „Enthält“ gekennzeichnet werden, hätte die Beschränkung dieser Regelung auf die Nr. 2 keinen Sinn. Andererseits kann es nicht sein, dass die übrigen allergenen Zutaten völlig ohne Zusatz gekennzeichnet werden dürfen, weil das beim Verbraucher zu Verwirrung führen könnte. Das Regel-/Ausnahmeverhältnis der Sätze 1 und 2 des § 6 Abs. 6 LMKV spricht dafür, dass bei allergenen Zutaten das Verzeichnis eben nicht entbehrlich ist, so dass es wie im Normalfall anzulegen ist.
- 54) Vielleicht auch „Erdnussöl, pflanzlich“.
- 55) Dazu näher *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 110, § 6 LMKV Rn. 37 ff.
- 56) Beispiel „Curry“, vgl. *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 110, § 6 LMKV Rn. 42b.
- 57) Siehe nur *Hagenmeyer*, LMKV-Kommentar, § 1 LMKV Rn. 3.
- 58) Vgl. *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 104, § 1 LMKV Rn. 5.
- 59) *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 104, § 1 LMKV Rn. 5.
- 60) In Vorbereitung ist der Entwurf einer sechsten Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen, der die Kennzeichnungserfordernisse für lose Ware verschärft.
- 61) Vgl. Art. 6 Abs. 11 der Etikettierungsrichtlinie RL 2000/13/EG; dazu auch *Zipfel/Rathke*, Lebensmittelrecht, C 110, § 3 LMKV Rn. 29d.
- 62) Zur UWG-Haftung bei Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften *Harte/Henning/v. Jagow*, UWG-Kommentar, 2004, § 4 Nr. 11 Rn. 101 ff.
- 63) § 10 Abs. 2 LMKV statuiert den Verstoß gegen Kennzeichnungspflichten als Ordnungswidrigkeit und verweist auf § 54 Abs. 1 Nr. 2 LMBG, der in seinem Abs. 3 den Rahmen für eine Geldbuße auf € 15.000,- festlegt (§ 60 Abs. 5 LFGB schiebt den Rahmen jetzt bis auf € 20.000,- hinaus).
- 64) § 10 Abs. 2 LMKV. „Inverkehrbringen“ ist das Bereithalten von Lebensmitteln zu Verkaufszwecken, einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jede andere Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst, vgl. Art. 3 Nr. 8 VO 178/2002/EG.
- 65) Ebenso *Hasselblatt/Eggers*, MAH Gewerblicher Rechtsschutz, 2. A. 2005, § 33 Rn. 89.
- 66) Vgl. *P. Hahn/Pichardt*, Lebensmittelsicherheit, 2004, S. 88f.; *Hasselblatt/Eggers*, MAH Gewerblicher Rechtsschutz, 2. A. 2005, § 33 Rn. 95 unter Verweis auf die „Lederspray-Entscheidung“ des BGH ZLR 1991, 34.
- 67) Vgl. § 10a Abs. 9 LMKV.