



Hochschule für Angewandte  
Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Fakultät: Life Sciences  
Studiengang: Ökotrophologie

**Die wesentlichen Kennzeichnungselemente der  
Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011**

Anforderungen und Wirtschaftlichkeit der Nährwertkennzeichnung am Beispiel von  
kleineren Unternehmen der Fleischwirtschaft

**Bachelorarbeit**

vorgelegt von

Sina Burrichter

Matrikelnummer: 2096771

Hamburg

18. August 2015

Erstgutachterin: Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn (HAW Hamburg)

Zweitgutachterin: M. Sc. Ökotrophologin Nicole Rodzinski (Heller & Mackens)

Absichtliche Leerseite

Für die Hinführung an das Thema, die Unterstützung und die Betreuung der vorliegenden Arbeit bin ich Frau Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn und dem Team des Unternehmen Heller & Mackens GbR sehr dankbar.

Abkürzungsverzeichnis .....	VI
Abbildungsverzeichnis .....	VII
Tabellenverzeichnis .....	VIII
1 Einleitung .....	1
1.1 Ziel der Bachelorarbeit .....	1
1.2 Aufbau und Vorgehensweise.....	2
2 Grundsätze der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 .....	4
2.1 Der Wandel der Pflichtkennzeichnung im europäischen Lebensmittelrecht .....	4
2.2 Überwachung der Lebensmittelkennzeichnung .....	7
2.3 Wesentliche Neuregelungen der Informations- und Kennzeichnungspflichten....	8
2.3.1 Die Grundkennzeichnung bei vorverpackten Lebensmitteln.....	8
2.3.2 Optische Anforderungen .....	11
2.3.3 Information über Allergene.....	12
3 Wesentliche Veränderungen bei Fleischwaren .....	16
3.1 Ergänzungen bei der Kennzeichnung .....	16
3.2 Anforderungen an Fertigpackungen für Hackfleisch .....	18
3.3 Angabe des Einfrierdatums .....	19
3.4 Imitationsprodukte .....	19
3.5 Ursprungskennzeichnung für Fleisch.....	22
3.5.1 Herkunftskennzeichnung und Etikettierung von Rindfleisch .....	23
3.5.2 Herkunftskennzeichnung und Etikettierung für Schweinefleisch.....	25
3.5.3 Kennzeichnung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischabschnitten.....	28
3.5.4 Diskussion zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch.....	29
4 Die verpflichtende Nährwertkennzeichnung in kleineren Fleischbetrieben.....	31
4.1 Prinzip und Durchführung.....	31
4.2 Ausnahmen von der Nährwertdeklaration.....	35
4.3 Umsetzung der Nährwertkennzeichnung in kleineren Unternehmen.....	36
4.3.1 Erläuterung des Begriffes „kleinere Unternehmen“ .....	36
4.3.2 Die Situation des deutschen Fleischerhandwerks.....	38

4.3.3	Methoden zur Bestimmung des Nährstoffgehaltes.....	41
4.3.4	Bewertung der Methoden und der Wirtschaftlichkeit für kleinerer Unternehmen	46
4.3.5	Fazit .....	49
5	Schlussbetrachtung.....	51
	Zusammenfassung .....	53
	Abstract .....	54
	Literaturverzeichnis.....	55
	Rechtsquellenverzeichnis .....	58
	Leitfadeninterviews .....	61
	Anhang .....	62
	Eidesstattliche Erklärung .....	71

## Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
ALTS	Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen
Art.	Artikel
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Buchst.	Buchstabe
DFV	Deutscher Fleischer-Verband
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
FertigPackV	Fertigpackungsverordnung
HwO	Handwerksordnung
Kap.	Kapitel
Kcal	Kilokalorie
KJ	Kilojoule
KMU	kleine und mittlere Unternehmen
KN	Kombinierte Nomenklatur
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LMIDV	Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMKV	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
QUID	Quantitative Ingredients Declaration
RL	Richtlinie
Stk.	Stück
VO	Verordnung
VorlLMIEV	Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung
Ziff.	Ziffer

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Einstellungen zu Lebensmittelkontrollen (Quelle: Infratest, 2011).....	5
Abbildung 2: Pflichtkennzeichnungselemente auf dem Etikett (Quelle: Bereitstellung der Fleischerei Radbruch).....	11
Abbildung 3: Anzahl der in Deutschland lebenden Konsumenten von Fleischersatzprodukten (Angabe in Mill.) (Quelle: Verbrauchs- und Medienanalyse, 2014) .....	20
Abbildung 4: Darstellung der Übergangsfristen (Quelle: Art. 54 LMIV, eigene Darstellung) .....	32
Abbildung 5: Zusätzliche Kosten pro Stück der Nährwertanalyse (Bsp. 200€) in Bezug zur Chargengröße (Quelle: eigene Darstellung).....	48

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Gesetzliche Höchstmengen für Kollagen- und Fettgehalte in Hackfleisch (Quelle: Anhang VI LMIV, eigene Darstellung).....	18
Tabelle 2: Bestimmungen für die Angabe des Aufzuchtsortes (Quelle: Art. 5 Abs. 1a VO (EU) 1337/2013, eigene Darstellung).....	27
Tabelle 3: Herkunftskennzeichnung für Hackfleisch/Faschiertes und Fleischabschnitte (Quelle: Art. 7 VO (EU) 1337/2013, eigene Darstellung) .....	28
Tabelle 4: Beispiel für die Tabellenform der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung (Quelle: eigene Darstellung) .....	34
Tabelle 5: Toleranzen bei Lebensmitteln (Quelle: Europäische Kommission, 2012, S. 12, eigene Darstellung).....	45



# 1 Einleitung

## 1.1 Ziel der Bachelorarbeit

*“Wurst ist eine Götterspeise.  
Denn nur Gott weiß, was drin ist.“  
Jean Paul*

*(Reichardt, 2003, S. 93)*

In dieser heutigen fortschrittlichen Zeit muss man keine göttlichen Eigenschaften besitzen, um erkennen zu können, was in der Wurst bzw. in unseren Lebensmitteln steckt. Heutzutage gibt es dafür mal mehr und mal weniger bunte, kreativ gestaltete Produktetiketten, anhand derer der Verbraucher bereitgestellte Informationen ablesen kann. Aber sind diese schriftlichen und bildlichen Mitteilungen auch ausreichend?

Die bisherigen abgebildeten Informationen reichen einem Teil der Bevölkerung nicht aus. Ausgesprochen durch den europäischen Gesetzgeber besteht der Wunsch nach ausführlicheren Angaben zu Produktinhalten, nach einer anschaulicheren Darstellung dieser Angaben und nach mehr Verbraucherschutz. Mit der Formulierung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) reagierte der Gesetzgeber genau auf diese Problematik.

Die Frage nach informativen Lebensmittelkennzeichnungen ist in den letzten Jahren wieder in den Mittelpunkt des Bevölkerungsinteresses gerückt. Einschlägige Lebensmittelskandale, die europaweit für Aufsehen sorgten, fordern den Gesetzgeber auf Lebensmittel transparenter und für den Verbraucher verständlicher zu gestalten. Es ist dem Verbraucher nicht mehr gleichgültig, was er isst, denn er hat gelernt, die Qualität von Lebensmitteln wieder zu schätzen und er hat auch seine Ernährungsbedürfnisse im Laufe der Zeit verändert.

Allergien und Unverträglichkeiten rücken immer mehr in den Vordergrund und das Image des Fleisches soll durch die Kennzeichnung der Herkunft aufgewertet werden. Diese beiden wesentlichen Themen sowie die Angaben der Nährwertgehalte sind die charakteristischen Veränderungen im Zuge des neuen europäischen Lebensmittelrechts und der LMIV und werden daher in dieser Ausarbeitung analysiert.

Der Fokus dieser Arbeit liegt hierbei auf kleineren Unternehmen der Fleischwirtschaft. Eben solchen, die sich dem traditionellen Handwerk noch zugehörig fühlen.

Das Ziel der Arbeit ist es, die folgende Frage zu beantworten: Wie können die gesetzlichen Anforderungen für die Nährwertkennzeichnung verpackter Waren von kleinen Un-

ternehmen in der Fleischbranche verwirklicht werden und welche Folgen ergeben sich bei einer betriebswirtschaftlichen Überforderung?

Die Umsetzungsvorschläge können einen Leitfaden für kleinere Unternehmen darstellen, da eine Abwägung von Berechnungsmethoden für Nährwerte vorhanden ist.

Der Grund, warum es sich lohnt, insbesondere Fleischerhandwerksbetriebe zu betrachten, ist die Beobachtung, dass sich die wirtschaftliche Situation des traditionellen deutschen Handwerks abkühlt. Es ist zu vermuten, dass diese Betriebe aufgrund der stetig steigenden Umsetzungspflichten untergehen. Dabei ist es doch von Interesse, die von Verbrauchern gewünschten Eigenschaften wie Qualität und Individualität aufrecht zu erhalten.

## **1.2 Aufbau und Vorgehensweise**

Die Ausarbeitung besteht aus 5 Kapiteln. Nach der Einleitung wird in Kapitel 2 Basiswissen zum europäischen Lebensmittelrecht vermittelt und ein grundlegender Überblick über wichtige Veränderungen, z. B. die Allergenkennzeichnung, durch die LMIV gegeben. Diese Ausarbeitung spricht im Kern Fleischereien an. In dem darauffolgenden Kapitel 3 werden Änderungen beschrieben, die speziell für Fleischwaren gelten und es wird dem Prinzip der Herkunftskennzeichnung für Fleisch nachgegangen.

Das Kapitel 4 handelt detaillierter von der Frage der erweiterten Nährwertkennzeichnungen von Lebensmitteln, vor allem in Hinblick deren Auswirkung auf kleinere Unternehmen aus der Fleischwirtschaft. Zugleich wird definiert, welche Unternehmen sich zu diesen zählen und wie die gegenwärtige wirtschaftliche Situation, vor allem von Handwerksbetrieben, ist. Weiterhin werden die Anforderungen an die Umsetzung der Nährwertkennzeichnung beschrieben und es werden Möglichkeiten für Fleischerhandwerksbetriebe aufgeführt, wie Nährwerte fachgerecht ermittelt werden können und mit welchen finanziellen Aufwendungen dabei gerechnet werden muss. Es findet eine Abwägung der Verhältnismäßigkeit statt, in der die einzelnen Methoden miteinander verglichen und aus betriebswirtschaftlicher Sicht diskutiert werden.

Den resümierenden Abschluss bildet die Schlussbetrachtung in Kapitel 5.

Aus Kapazitätsgründen werden die Grundkennzeichnungselemente in Kapitel 2 im Einzelnen nur kurz untersucht. Mit Absicht sind die Beschreibungen zur Allergenkennzeichnung, Herkunftskennzeichnung und Nährwertkennzeichnung deutlicher ausgefallen, da diese zu den wesentlichen Veränderungen seit Gültigkeit der LMIV gehören. Freiwillige Angaben, die innerhalb der LMIV erlaubt sind, werden nur kurz betrachtet.

Es wird erläutert, was für einen Fleischer und einfache Fleischwaren von Bedeutung ist und gesetzmäßig notwendig ist. Ein Beispiel, was für Fleischwaren *unwesentlich* ist und deshalb hier unberücksichtigt bleibt, sind Anforderungen zu den Formalien für gesundheitsbezogene Aussagen auf der Produktverpackung.

Die verwendeten literarischen Quellen sind zum größten Teil auf Verordnungen und Gesetze zurückzuführen. Das Rechtsquellenverzeichnis sowie das Literaturverzeichnis finden sich in alphabetischer Reihenfolge am Ende der Ausarbeitung.

Innerhalb der Literaturangaben sind auch Internetquellen zu verzeichnen. Die Online-recherche beinhaltet im Wesentlichen Stellungnahmen der ALTS, der Europäischen Kommission oder kritische Äußerungen von Verbraucherzentralen, da diese Angaben online auf dem aktuellsten Stand erhältlich sind.

In Kapitel 4 sind überwiegend Ergebnisse der Leitfadeninterviews eingebaut, um einen praxisnahen Einblick in die tatsächliche Situation der Fleischereien und Einsichten von Fachkundigen zu erhalten. Die Gespräche wurden persönlich geführt. Als Leitfaden und zur Strukturierung des Interviews diente ein vorbereiteter Fragenkatalog, der im Anhang einsehbar ist. Aufzeichnungen aus den Gesprächen wurden stichpunktartig aufgeführt und sind an den entsprechenden Stellen in indirekter Rede ausformuliert.

Werden Personenbezeichnungen aus Gründen der besseren Lesbarkeit lediglich in der männlichen Form verwendet, so schließt dies das weibliche Geschlecht mit ein.

## **2 Grundsätze der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011**

Dieses Kapitel verschafft einen Überblick über die gesetzliche Neuordnung und über die Grundkenntnisse, die zum Verständnis weiterer Kapitel beitragen.

*Was ist eigentlich Kennzeichnung?  
„alle Wörter, Angaben, ..., Abbildungen oder Zeichnungen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf Verpackungen, ..., jeglicher Art angebracht sind und dieses Lebensmittel begleiten oder sich auf dieses Lebensmittel beziehen.“  
(Art. 2 Abs. 1 Buchst. J LMIV)*

### **2.1 Der Wandel der Pflichtkennzeichnung im europäischen Lebensmittelrecht**

Im Grunde geht es nur um das eine: Was steckt wirklich in unserer Wurst? Das Verbraucherinteresse an Lebensmitteln ist in den letzten Jahren stark angestiegen. Die Aufmerksamkeit der Verbraucher liegt nicht mehr nur auf den Zutaten, Nährwerten oder der Zusammensetzung des fertigen Produktes. Mittlerweile geht es darum, wo der Ursprung des Lebensmittels liegt, wie und wo dieses angebaut bzw. hergestellt wurde und welche Systeme es durchlaufen hat, um ein hochentwickeltes Endprodukt zu werden.

Die vielen aufgedeckten Lebensmittelskandale der letzten Jahre mögen mit ein Grund für das gesteigerte Interesse an Lebensmitteln sein. Begriffe wie Pferdefleisch, Analogkäse, Dioxin und Klebefleisch bewegen sich durch die Bevölkerung, wirken abschreckend und verunsichern den Verbraucher.

Am Beispiel des Pferdefleischskandals im Jahr 2013 ist erkennbar, auf welche Weise Verbraucher getäuscht werden können: Fertigprodukte sind vorsätzlich mit großen Anteilen Pferde- statt Rindfleisch vermarktet worden, ohne dieses zu deklarieren. Gesundheitlich stellt der Verzehr von Pferdefleisch zwar keine Gefahr dar, aber es liegt ohne Zweifel eine Irreführung des Verbrauchers vor. Es ließ sich nicht mehr nachvollziehen, wer die Fehl- bzw. Umdeklaration zu verantworten hat. Die Verbreitung der betroffenen Fertigpackungen zog sich durch den gesamten europäischen Binnenmarkt. Auch in Hamburg waren 4 von 29 Proben positiv getestet worden (Bohnenstengel, 2014, S. 30).

Dieser und vorangegangene Skandale führten zu einem massiven Anstieg an Aufklärungsbedürfnissen über europaweit gehandelte Lebensmittelprodukte.

Eine Umfrage der Infratest dimap im Januar 2011 ergab, dass 89% der Befragten strengeren Kontrollen im Lebensmittelbereich zustimmen und befürworten würden (s. Abbildung 1).

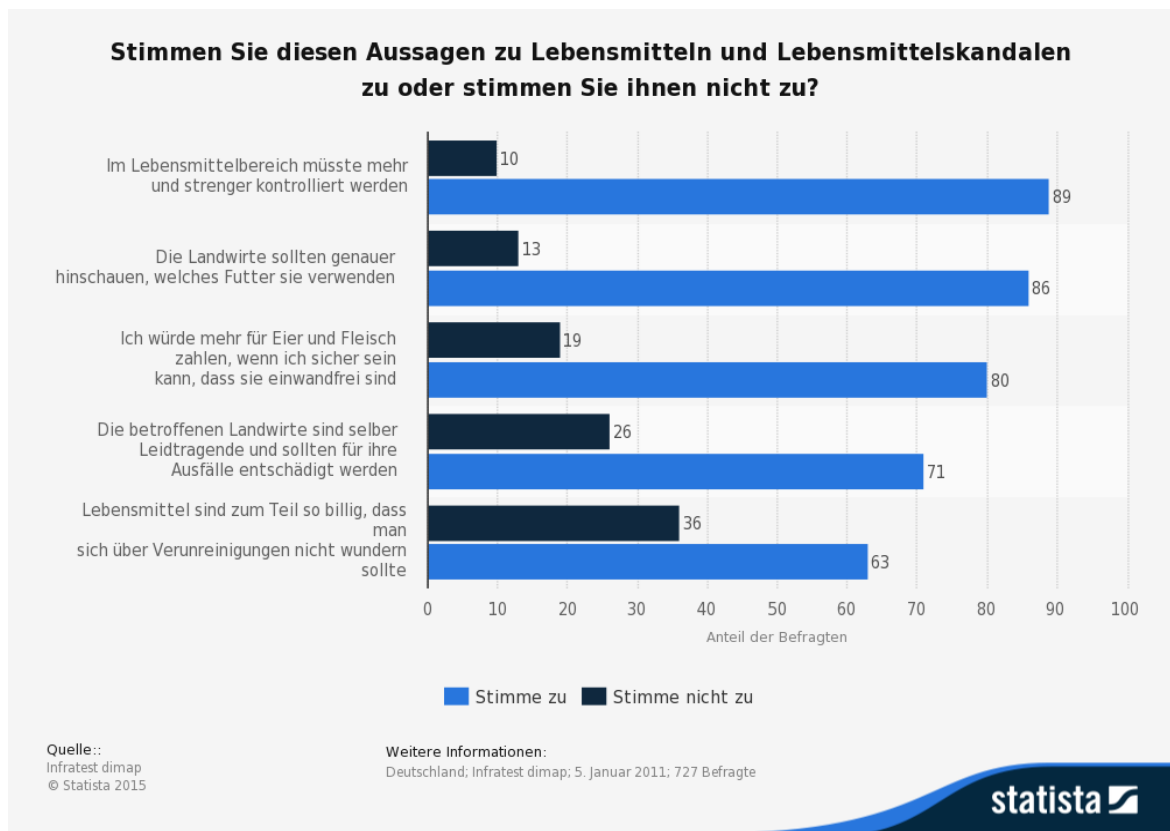


Abbildung 1: Einstellungen zu Lebensmittelkontrollen (Quelle: Infratest, 2011)

Die seit November 2011 europaweiten gültigen Bewegungen des Lebensmittelrechts dürften dem Verbraucher demnach entgegen kommen. Die neuen Verordnungen sollen Transparenz schaffen und zur Erhaltung einheitlicher Standards verhelfen. Einzelstaatliche Maßnahmen werden auf EU-Ebene reguliert, um den Verkehr von Lebensmitteln im Binnen- und Außenmarkt sicher zu gestalten und den Gesundheitsschutz des Verbrauchers zu gewährleisten. Richtlinien, wie zum Beispiel die RL 2000/13/EG vom 20. März 2000 über Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln und die RL 90/496/EWG vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung, bedürfen einer Auffrischung, z. B. wegen modernisierter Entwicklungen und differenzierterer Verbraucherbedürfnisse in der Lebensmittelwirtschaft, um den Interessen des Verbrauchers und somit den allgemeinen Grundsätzen des europäischen Lebensmittelrechts entgegenzukommen.

Der Konsument soll durch die neue Gestaltung des Lebensmittelinformationsrechts die Möglichkeit bekommen, objektiv, sachdienlich und entsprechend seiner persönlichen Ernährungsbedürfnisse informiert zu werden (Art. 1 Abs. 1 LMIV). Die Entscheidung des Verbrauchers wird von vielen Seiten her beeinflusst. Gesundheitsbezogene, wirtschaftli-

che, umweltbezogene, soziale und ethische Einflüsse steuern die Wahl und bestimmen auf diese Weise die Informationsanforderungen, die der Konsument bildlich und schriftlich fixiert auf seinem Lebensmittelprodukt erwartet. Neben dem Ziel der Vermeidung von Täuschungen durch unpräzise Kennzeichnungen, geht es in der LMIV auch um irreführende Aussagen, fälschliche Illustrationen auf dem Produktetikett und definierte Verfahren für die Informationsbeschaffung. Mit der LMIV sollen die knappen Kennzeichnungsvorschriften der LMKV, den neuen Informationspflichten weichen.

Eine Umsetzung der neuen Anforderungen gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EG) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist seit dem 13. Dezember 2014 verbindlich, wobei spezielle Anforderungen, wie die Herkunftskennzeichnung von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel (seit April 2015) und die zukünftige Nährwertkennzeichnung (ab Dezember 2016) systematisch umgesetzt werden sollen. Mangels offizieller Aufhebung der bisherigen national geltenden Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) behält diese weiterhin Gültigkeit und gegenwärtig sind zwei Rechtsnormen mit gleichem Regelungsinhalt anwendbar. Jedoch unterliegt die LMKV der LMIV, indem es heißt: *„Die Vorschriften dieser Verordnung gelten ferner nicht für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, soweit deren Kennzeichnung in Verordnungen des Rates oder der Kommission der Europäischen Union geregelt ist“* (§1 Abs. 3 Nr. 9 LMKV).

Der Geltungsbereich der LMIV beinhaltet alle verpackten und unverpackten Lebensmittel, die an private Haushalte und gemeinschaftsverpflegende Einrichtungen abgegeben werden. Auf nationaler Ebene wurde in Deutschland zusätzlich für unverpackte Lebensmittel die vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) durchgesetzt, die sich ausschließlich auf die *„...Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln“* bezieht (§2 Abs. 1 Satz 1-3 LMIV) und nicht nur für die Abgabe an den Endverbraucher eine Rolle spielt, sondern auch im B-to-B<sup>1</sup>.

Weiterhin wird es nationale Kennzeichnungsempfehlungen geben, die für bestimmte Klassen von Lebensmitteln gelten (Art. 1 Abs. 4 LMIV). Dabei handelt es sich um Leitsätze bestimmter Produktgruppen (z. B. Milch, Eier, Fleisch), die im Deutschen Lebensmittelbuch festgehalten sind und hauptsächlich Auskünfte über die zugelassenen Verkehrsbezeichnungen geben.

---

<sup>1</sup> B-to-B (auch B2B)= business-to-business (dt: von Unternehmen zu Unternehmen)

## 2.2 Überwachung der Lebensmittelkennzeichnung

Die Bereitstellung von Informationen, die Richtigkeit der Angaben und die Weiterleitung der Informationen an Unternehmer, Endverbraucher oder Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung zählen, neben einem gesetzlich vorgeschriebenen Eigenkontrollsystem, zu dem wesentlichen Verantwortungsbereich eines Lebensmittelherstellers und -unternehmers. Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002, folgend auch Basisverordnung genannt, definiert den Lebensmittelunternehmer als *„die natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem seiner Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden“* (Art. 3 Nr. 3 VO (EG) 178/2002). Die LMIV verweist auf diese Definition und fügt hinzu, dass dieser für die Bereitstellung aller erforderlichen Informationen und somit auch für die Kennzeichnung des Lebensmittels zuständig ist (Art. 8 Abs. 1 LMIV). Zur Sicherstellung der richtigen Kennzeichnung und zur Vermeidung eines Verstoßes gegen § 11 des LFGB, der Vorschriften zum Schutz vor Täuschung, ist es sinnvoll, das gesetzlich vorgeschriebene Eigenkontrollsystem auch für die Produktkennzeichnung einzusetzen. Unterstützung hierfür bieten externe Dienstleister, im Sinne einer Unternehmensberatung oder akkreditierte Labore, die eine Etikettenprüfung auf Konformität zum Lebensmittelrecht anbieten. Die Angaben beider Stellen sind ohne rechtliche Gewähr, können aber einigen Deklarationsfehlern vorbeugen und damit vor möglichen Sanktionen schützen.

Die Basisverordnung fordert jeden Mitgliedsstaat der EU auf, selbst ein System für die amtliche Überwachung festzulegen (Art. 17 Abs. 2 VO (EG) 178/2002). In Deutschland ist es Aufgabe der einzelnen Länderministerien für Verbraucherschutz, Untersuchungsprogramme zu entwickeln, die schließlich in den Landkreisen von Lebensmittelkontrolleuren und Veterinären durchgeführt werden. Systematisch vorbereitete Untersuchungsprogramme sind immer risikoorientiert und fokussieren Verbraucherinteressen. Anhand letzterer werden marktbedeutende Lebensmittelgruppen festgelegt und in die jährlichen Probenpläne aufgenommen.

Nicht eingehaltene Verhaltenspflichten können von der amtlichen Überwachung beanstandet und gebührenpflichtig geahndet werden. Sanktionierungsarten sind in der LMIV nicht weiter aufgeführt. Anzunehmen ist, dass Sanktionierungen für Kennzeichnungsverstöße gemäß § 10 der LMKV, im Sinne einer Ordnungswidrigkeit, geahndet und behandelt werden. Es können sowohl Verwarnungsgelder als auch Bußgeldstrafen ausgesprochen werden.

Generell bietet es sich an, Beanstandungen Folge zu leisten und sich im Vorfeld rechtlich und sachkundig abzusichern, um der amtlichen Überwachung eine konkrete Stellungnahme liefern zu können. Dazu gehören im Zweifel auch etwaige analytische Vergleichs-

proben von externen Laboren, um eigene Dokumente zu verifizieren und die Situation zu kontrollieren.

## **2.3 Wesentliche Neuregelungen der Informations- und Kennzeichnungspflichten**

Die vorgeschriebenen Informationspflichten für vorverpackte Waren sollen an dieser Stelle kurz erläutert werden, um den Prozess zu schildern, wie sich ein Etikett rechtlich konform gestalten lässt. Es handelt sich hierbei um die Nennung der Pflichtinformationen, ohne auf die Details der Umsetzung einzugehen. Die Allergenkennzeichnung, die Ursprungs- bzw. Herkunftskennzeichnung und die Nährwertdeklaration spielen in den europäischen Gesetzesänderungen eine übergeordnete Rolle. Deshalb wird im Kapitel 2.3.3 die Allergenkennzeichnung, als verpflichtende Angabe, ausführlicher behandelt.

### **2.3.1 Die Grundkennzeichnung bei vorverpackten Lebensmitteln**

Die LMIV schreibt Pflichtelemente vor, die bei vorverpackten Lebensmitteln obligatorisch sind oder es im Zuge der systematischen Umsetzung werden. Als vorverpackte Lebensmittel werden Einheiten bezeichnet, die an den Endverbraucher oder an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden. Es handelt sich um Verpackungen, deren Inhalt, nicht ohne Beschädigung der Verpackung, verändert werden kann (Art. 2 Abs. 1 Buchst. E LMIV). Ein Beispiel ist die geschnittene, in Vakuum verpackte Mortadella aus dem Kühlregal im Supermarkt. Anders ist es mit der Mortadella aus der Fleischtheke, die erst für den Kunden nach Wunsch geschnitten und verpackt wird. Diese gilt als lose und unverpackte Ware, die erst am Verkaufsort unmittelbar vor dem Verkauf z. B. in Folie gewickelt wird.

Der Art. 9 der LMIV listet alle verpflichtenden Angaben auf. Es finden sich im Allgemeinen die Inhalte der LMKV in den neuen Informationspflichten wieder, einige wurden aber um die Vorschrift „verpflichtend“ erweitert.

An erster Stelle geht es in der Verordnung um die bisherige „Verkehrsbezeichnung“ (§ 4 Abs. 1 LMKV), die nun als „Bezeichnung des Lebensmittels“ (Art. 17 LMIV) umformuliert wurde. Ein Grund für die Namensänderung im Zuge der Einführung der LMIV und dieser Pflichtangabe ist nicht ersichtlich. Die Europäische Union unterscheidet drei Begrifflichkeiten: „Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung“ (Art. 2 Abs. 1 Buchst. N LMIV), „verkehrsübliche Bezeichnung“ (Art. 2 Abs. 1 Buchst. O LMIV) und „beschreibende Bezeichnung“ (Art. 2 Abs. 1 Buchst. P LMIV). In eine dieser Definitionen muss sich die tatsächliche Bezeichnung des Lebensmittels einordnen lassen. Eine Empfehlung ist, bei der tatsächlichen Bezeichnung von Fleischerzeugnissen und Wurstwaren, sich grundsätzlich nach



den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse zu richten, um sich einer Ahndung der kontrollierenden Behörde zu entziehen.

Zusammen mit der Nettofüllmenge ist die Bezeichnung des Lebensmittels im selben Sichtfeld auf dem Produkt darzustellen. Seit der gesetzlichen Umstellung gehört die Nettofüllmenge als Kennzeichnungselement zu den verpflichtenden Informationen (Art. 9 Abs. 1 Buchst. E LMIV). Die numerische Anzeige erfolgt in Litern, Zentilitern, Millilitern, Kilogramm oder Gramm (Art. 23 Abs. 1 LMIV). Allerdings gibt es Ausnahmen für diese Angaben, die im Anhang IX der LMIV erläutert werden. Spezielle Schriftgrößen in Abhängigkeit der Füllmenge werden in § 20 der Fertigverpackungsverordnung vorgeschrieben und behalten Gültigkeit.

Bei dem Verzeichnis der Zutaten handelt es sich um ein dem Verbraucher schon bekanntes Kennzeichnungselement, welches auch in der neuen Version des Lebensmittelrechts erhalten bleibt (Art. 9 Abs. 1 Buchst. B LMIV) und den Grundsätzen der abgelösten Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG ähnelt. Die Art. 19 und 20 sowie der Anhang VII der LMIV beschreiben ergänzende Anforderungen, spezielle Regelungen und Ausnahmen für das Zutatenverzeichnis. Ein Zutatenverzeichnis ist bislang nur verpflichtend bei verpackten Lebensmitteln; es bleibt abzuwarten, wie lange lose Ware tatsächlich davon befreit bleiben wird.

Hinsichtlich der Änderungen im Zutatenverzeichnis gibt es zwei Neuordnungen. Zum einen gilt eine Vereinbarung über die Angabe „nano“, wenn es sich bei der Zutat um ein technisch hergestelltes Nanomaterial<sup>2</sup> handelt. Der Zusatz „nano“ wird in Klammern hinter die einzelne Zutat gesetzt. Nanotechnologie kann bei Lebensmitteln eingesetzt werden, um Fließeigenschaften, Aussehen und Beständigkeit zu verbessern. Produkteigenschaften können durch diesen lebensmitteltechnologischen Fortschritt wesentlich beeinflusst werden, so dass eine Aufklärung des Verbrauchers unvermeidlich bleibt. Zum anderen ist die Angabe pflanzlicher Öle und Fette im Zutatenverzeichnis neu organisiert. Im Anhang VII Teil A Nr. 9 der LMIV gibt es u. a. die Anforderung, die pflanzliche Herkunft darzustellen, z. B. Rapsöl.

Der gesamten Zutatenliste ist ein Überbegriff mit dem Wort „Zutaten“ voranzustellen. Mögliche Ableitungen daraus sind z. B. „Zutatenliste“, „Verzeichnis der Zutaten“ oder „Liste der Zutaten“. Andere Begriffe wie „Inhaltsstoffe“ oder „Inhalt“ werden von der zuständi-

---

<sup>2</sup> Begriffsbestimmung gemäß Art. 2 Buchst. T LMIV: „technisch hergestelltes Nanomaterial“ ist jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Größenordnung von 100nm oder weniger aufweist oder deren innere Struktur oder Oberfläche aus funktionellen Kompartimenten besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Größenordnung von 100nm oder weniger haben, einschließlich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar größer als 100nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleiben.

gen Behörde beanstandet. Die anschließende Aufzählung der „Zutaten, die im Endprodukt enthalten sind“ (Anhang VI Teil A Nr. 2a LMIV) erfolgt, wie gehabt, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtanteiles. Auch Trinkwasser, z. B. in Form von Eis oder Flüssigwürze, ist anteilig im Zutatenverzeichnis anzugeben<sup>3</sup>.

Die Mengenangabe von Zutaten, die sogenannte „QUID“<sup>4</sup>-Angabe, war schon Teil der bisherigen LMKV und wird nun als notwendig erachtet, um dem Verbraucher Informationen über den tatsächlichen Inhalt des Lebensmittels zu geben. Beabsichtigt ist, dass die wesentliche Zutat, die in Form von Text oder Bild besonders auf dem Etikett hervorgehoben wird, auch als prozentuale Mengenangabe dargestellt wird. Eine Hervorhebung wäre z. B. die Nennung der Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels oder eine bildliche Darstellung der Zutat im Hauptsichtfeld. Beispiel: Rinderroulade in Sauce (Zutaten: Rindfleisch 54%,...).

Das wohl für den Verbraucher wichtigste Kennzeichnungsmerkmal ist das Mindesthaltbarkeitsdatum mit der Abkürzung „MHD“. Die Darstellung wird gemäß Art. 24 mit Verweis auf Anhang X der LMIV ausführlich erläutert. Das MHD galt auch bisher als Pflichtangabe und wird unter Einhaltung der formalen Anforderungen fortgesetzt. Sofern das Datum nicht direkt nach der Angabe „*mindestens haltbar bis...*“ (Anhang X Nr. 1 Buchst. A LMIV) steht, muss ein Hinweis erfolgen, wo das MHD auf dem Produkt platziert und zu finden ist. Zu den vorgeschriebenen Informationspflichten der LMIV gehören darüber hinaus die Richtlinien über den Umgang mit Lebensmitteln, die speziellen Bedingungen der Aufbewahrung und der Verwendung sowie des empfohlenen Verzehrzeitraumes (Art. 25 LMIV). Die Entscheidung, bei welchen Produkten diese Angaben, im Sinne der allgemeinen Verbraucherauffassung, verpflichtend sind, trifft die zuständige amtliche Lebensmittelüberwachung des Landkreises. Sie findet sich bei der Angabe der Gebrauchsanweisung eines Produktes wieder. Es besteht prinzipiell keine Pflicht für die Angabe von Verwendungs- und Aufbewahrungsbedingungen, sofern die Verwendung bzw. Aufbewahrung sich ohne einen Hinweis als einfach und für den Verbraucher verständlich erweist.

Eine Gemeinsamkeit der LMKV und LMIV zeigt sich hingegen bei der Angabe des Lebensmittelunternehmers auf dem Etikett. Dieses Pflichtelement muss den Namen bzw. die Firma und die Anschrift enthalten (Art. 9 Abs. 1 Buchst. H LMIV). Wer als Lebensmittelunternehmer verantwortlich ist, wird in Kapitel 2.2 definiert.

Zur Veranschaulichung sind auf dem unten abgebildeten Beispieltikett alle Pflichtelemente markiert:

---

<sup>3</sup> s. Kapitel 3.1.

<sup>4</sup> Quantitative Ingredients Declaration (dt: Quantitative Angabe der Zutaten)

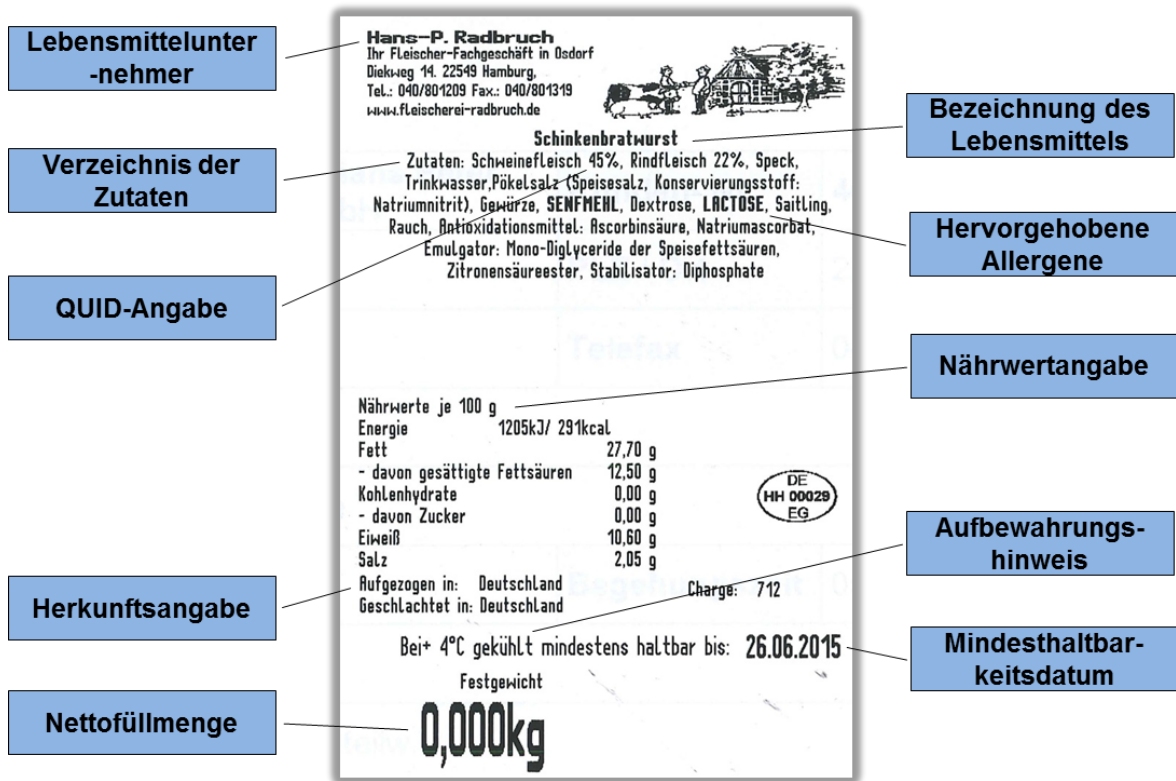


Abbildung 2: Pflichtkennzeichnungselemente auf dem Etikett (Quelle: Bereitstellung der Fleischerei Radbruch)

### 2.3.2 Optische Anforderungen

Im Zuge der LMIV ist ein Grundsatz der Europäischen Union, bereitgestellte Informationen für den Durchschnittsverbraucher klar erkennbar, leserlich und verständlich zu gestalten. So muss jeder Käufer, unabhängig vom Bildungsstand, die Möglichkeit haben, grundlegende Informationen auf Anhieb zu sichten und zu verstehen.

Die in Kapitel 2.3.1 dargestellten Pflichtangaben sind in Wort und Zahl zu machen, wobei diese auch mit Bildern veranschaulicht werden dürfen, um dem Ganzen mehr Deutlichkeit zu verleihen. Art. 15 der LMIV definiert, dass sich die Sprache auf dem Etikett nach dem Land richtet, in dem das Produkt vermarktet werden soll.

Generell sind alle Kennzeichnungselemente unverdeckt und zusammenhängend im Sichtfeld<sup>5</sup> anzubringen. Die Mindestdriftgröße beträgt 1,2mm (x-Höhe = 1,2mm). Diese kann auf 0,9mm reduziert werden, wenn die Verpackung an der größten Oberfläche weniger als 80cm<sup>2</sup> (wie z. B. bei einem Müsliriegel) aufweist. Die „größte“ Oberfläche ist in der

<sup>5</sup> „Sichtfeld“ meint hier alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können (Art. 2 Abs. 2 Buchst. K LMIV).

LMIV nicht beschrieben. Es ist davon auszugehen, dass eine ganze Seite der betreffenden Verpackung gemeint ist (Höhe x Breite). Auch handgeschriebene Etiketten sind zulässig, sofern sie gut lesbar geschrieben sind. Zur Vermeidung von Täuschung oder Irreführung dürfen die beschriebenen Etikettenangaben in keinem Fall verdeckt oder undeutlich gemacht werden. Freiwillige hinzugefügte Kennzeichnungselemente, wie z. B. Piktogramme, dürfen von den obligatorischen nicht ablenken.

Die Verbraucherzentralen weisen darauf hin, dass die Schriftgröße noch zu verbessern sei, ebenso würden bislang feststehende Angaben zu Farbe und Kontrast der Schrift fehlen. Der Wunsch und der Auftrag an die Europäische Union, ein verbraucherfreundliches Konzept zu entwickeln, ist formuliert (Verbraucherzentrale, 2014).

### **2.3.3 Information über Allergene**

Für Allergiker ist es unerlässlich zu wissen, was sie essen. Eine zuverlässige Deklaration der Zutaten ist zwingend erforderlich, da der Verzehr von allergenenthaltenden Produkten oder Stoffen, die Unverträglichkeiten auslösen, leichte bis schwere gesundheitliche Folgen für den Verbraucher nach sich ziehen können. Neben der Zufriedenstellung des Kunden durch Informationen über das Produkt geht es demnach auch um die Sicherung der Gesundheit des Verbrauchers.

#### **2.3.3.1 Allergene und Unverträglichkeiten**

Als Allergieauslöser werden Allergene (= allergieauslösende Antigene<sup>6</sup>) bezeichnet, die schon bei geringen Mengen eine Überreaktion des Immunsystems hervorrufen können, indem Antikörper gebildet werden. Neben dem Verzehr von Nahrungsmitteln ist gleichfalls eine Aufnahme über die Haut oder durch Inhalation möglich. Bereits bei Einnahme von geringen Mengen können die gesundheitlichen Auswirkungen sehr unterschiedlich sein. Eine harmlose Beeinträchtigung, wie Juckreiz oder Schnupfen, bis zu einem lebensbedrohlichen Schock ist die mögliche Folge.

Unverträglichkeiten, auch als Nahrungsmittelintoleranz (= Intoleranzreaktion<sup>7</sup>) bezeichnet, sind zusammengefasst Beschwerden, die mit Reaktionen auf Lebensmittel einhergehen, die in größeren Mengen und ohne Bildung von Antikörpern, d. h. ohne Beteiligung des Immunsystems einhergehen.

---

<sup>6</sup> Antigen: „...Substanz, die vom Organismus als fremd erkannt wird und eine Immunantwort auslösen kann.“ (Trautmann, Kleine-Tebbe, 2013, S. 26)

<sup>7</sup> Intoleranzreaktion: „...hat die Symptome einer IgE- Allergie ohne Beteiligung des Immunsystems...“ (Trautmann, Kleine-Tebbe, 2013, S. 44)

Die europäische Gesetzgebung definiert die Angabe über solche Allergene und Auslöser für Unverträglichkeiten als obligatorisch, um gesundheitliche Folgen zu verhindern

Der Anhang II der LMIV enthält eine vollständige Auflistung und die feststehenden Bezeichnungen der „*Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen*“, die im Weiteren als Hauptallergene bezeichnet werden. Potentiell kann jedes Lebensmittel für eine Allergie oder Unverträglichkeit verantwortlich sein. Zu den 14 Gruppen der kennzeichnungspflichtigen Hauptallergenen gehören glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid/ Sulphite, Lupinen, Weichtiere. Die Kennzeichnung betrifft ebenfalls alle, aus den Hauptallergenen, gewonnenen Erzeugnisse.

### **2.3.3.2 Allergenkennzeichnung bei verpackten Lebensmitteln**

In Art. 21 der LMIV wird der Umgang mit verpackter Ware und die Kennzeichnung von Allergenen und Stoffen, die Unverträglichkeiten auslösen können, behandelt.

Gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. C der LMIV gehören die Hauptallergene zu den Pflichtkennzeichnungselementen und unterliegen mindestens den optischen Anforderungen, wie sie in Kapitel 2.3.2 erläutert wurden.

Mit Inkrafttreten der LMIV im Jahr 2014 müssen sich die Allergene als Bestandteil der Zutatenliste deutlich von den anderen Zutaten abheben (s. dazu die festgelegten Bezeichnungen in Anhang II der LMIV). Eine Hervorhebung kann beispielsweise eine Schriftart, eine andere Hintergrundfarbe oder ein Fettdruck sein (Art. 21 Abs. 1 Buchst. B LMIV). Sie ist erforderlich für die Sicherstellung, dass der Verbraucher vor der Kaufentscheidung prüfen kann, ob der Verzehr des Lebensmittels ohne gesundheitliches Risiko für ihn ist.

Besteht eine Zutat des Produktes aus einer zusammengesetzten Zutat, müssen auch diese Bestandteile, inklusive ihrer Hauptallergene, ausführlich und rechtlich konform deklariert werden.

Eine Deklarationsvorschrift besteht ebenfalls, wenn dem Produkt während der Herstellung sogenannte „Verarbeitungshilfsstoffe“<sup>8</sup> mit allergenem Potential zugeführt wurden, obwohl diese im Allgemeinen von der Angabe im Zutatenverzeichnis befreit sind (Art. 20 LMIV).

---

<sup>8</sup>„Verarbeitungshilfsstoff“ ein Stoff, der i) nicht als Lebensmittel verzehrt wird ii) bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird und iii) unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken (Art. 3 Abs. 2 Buchst. B VO Lebensmittelzusatzstoffe).

Bei Verpackungen, bei denen gemäß Art. 16 Abs. 2 LMIV ein Zutatenverzeichnis nicht erforderlich ist, da es sich um eine Verpackung mit weniger als 10cm<sup>2</sup> handelt, muss die Angabe eines möglichen Hauptallergens trotzdem erwähnt werden. Dies geschieht mit der formalen Anforderung „Enthält...“. Eine Hervorhebung ist jetzt nicht notwendig. Die Kennzeichnung darf gänzlich entfallen, wenn mit der Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf ein Hauptallergen geschlossen werden kann (Art. 21 Abs. 1 LMIV).

### **2.3.3.3 Allergenkennzeichnung bei losen Lebensmitteln**

Für die Durchführung der obligatorischen Kennzeichnung von loser Ware ist eine nationale vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorILMIEV) ausgefertigt worden, die die Vorschriften der LMIV ergänzen soll (Art. 44 Abs. 2 LMIV). Sofern dort nicht anders angegeben, verfallen alle Pflichtangaben der LMIV aus Art. 9 und 10, unbeschadet Art. 9 Abs. 1 Buchst. C LMIV.

Die VorILMIEV beschäftigt sich ausschließlich mit Waren, die ohne jegliche Verpackung, also lose, dem Endverbraucher oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung angeboten werden. Ein Verpacken, das unmittelbar vor dem Verkauf stattfindet, ist davon ausgenommen. Im Wesentlichen geht es um eine Beschreibung, wie dem Verbraucher die gleichen Informationen über produktenthaltene Allergene mitzuteilen sind, als wenn er eine Fertigpackung mit gedrucktem Etikett wählt.

Möglich ist eine Aufklärung über die Hauptallergene in Lebensmitteln sowohl schriftlich als auch mündlich. In beiden Fällen muss gewährleistet sein, dass der Verbraucher vor seiner Kaufentscheidung und ohne Nachfragen bereitgestellte Informationen über das Produkt bekommt bzw. einen Hinweis, wo er die notwendigen Informationen einholen kann (§2 Abs. 2 VorILMIEV). Die mündliche Mitteilung erfordert ausreichend geschultes Personal, das über alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe der zu verkaufenden Ware informiert ist. Ebenso ist eine aktualisierte schriftliche Aufzeichnung erforderlich, die auf Nachfrage frei zugänglich ist (§2 Abs. 3 VorILMIEV). Schriftlich zur Verfügung gestelltes Material muss gut lesbar und auf Anhieb erkennbar sein. Das jeweilige Lebensmittel oder die Speise muss produktnah, z. B. mit Hilfe eines Schildes, ausgezeichnet sein. Daneben sind Aushänge oder moderne Techniken und Hilfsmittel genehmigt (§2 Abs. 2 Nr. 4 VorILMIEV).

### **2.3.3.4 Diskussion**

Im Bereich der Allergenkennzeichnung gibt es neben der Pflichtkennzeichnung die freiwillige Möglichkeit Verunreinigungen, bedingt durch die Herstellung unterschiedlicher Produkte in gleicher Produktionsstätte, kenntlich zu machen. Wenn es sich dabei um Le-

Lebensmittel mit allergenem Potential handelt, können die Lebensmittelehersteller sich mit der Angabe „Enthält Spuren von...“ oder „Kann Spuren von...enthalten“ absichern. Diese Kennzeichnung wird von den Verbraucherzentralen zwiespältig diskutiert (Verbraucherzentrale Rheinland Pfalz, 2014). Einerseits kann sich dadurch eine Überdeklaration mit einer sehr langen Liste an Allergenen auf dem Etikett ergeben, die den Verbraucher stark in seiner Auswahl einschränken. Andererseits können vergleichbare Produkte, die diese freiwillige Kennzeichnung nicht erfüllen, Allergenspuren aufweisen, von denen der Verbraucher nichts erfährt. Die Verbraucherzentralen fordern Schwellenwerte für maximal tolerierbare Grenzen, um eine gesundheitliche Gefahr zu vermeiden und die Wahl des Lebensmittels für Allergiker zu erleichtern (Verbraucherzentrale Rheinland Pfalz, 2014). Ein weiterer Punkt der den Verbraucherzentralen wichtig erscheint und unangenehm auffällt, ist die namentliche Auflistung der Zutaten ohne zugehörige Oberbegriffe (Lebensmittelklarheit, 2015): So müsste der Verbraucher z. B. ohne den Oberbegriff „glutenhaltiges Getreide“ folglich jede glutenhaltige Getreideart kennen. Das widerspricht den Grundsätzen der LMIV, dem Verbraucher Informationen vereinfacht anzubieten.

Im Zuge der Veränderungen der Allergen Kennzeichnung bei losen Waren fordert es insbesondere die kleineren Unternehmen, ein rechtlich konformes und praktikables Konzept auszuarbeiten. Fleischereibetriebe, die an ihren Theken lose Ware in Form von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verkaufen, welche auch Allergene enthalten können, sind direkt davon betroffen.

### 3 Wesentliche Veränderungen bei Fleischwaren

Im Folgenden werden Kennzeichnungselemente erläutert, die insbesondere bei verpackten Fleischwaren von Belang sind. Einen Schwerpunkt bildet hier, die in Kapitel 3.5 behandelte Auseinandersetzung mit der Ursprungskennzeichnung von Rind- und Schweinefleisch.

#### 3.1 Ergänzungen bei der Kennzeichnung

Für Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen (folgend gemeinsam bezeichnet als Fleisch) sind in einigen Fällen zusätzliche Angaben auf dem Produkt notwendig, um den Zustand, die Herkunft, die Verarbeitung oder auch Gebrauchshinweise zu beschreiben. Obligatorisch ist die Berücksichtigung des Art. 14 Absätze 2 bis 5 der Basisverordnung, der verbietet, für den Verbraucher nicht sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Selbstverständlich muss Fleisch, als besonders leicht verderbliches Lebensmittel, hier besonders betrachtet werden.

Ein Kennzeichen stellt dabei das Verbrauchsdatum dar, das anstelle eines Mindesthaltbarkeitsdatums ausgestellt wird. Insbesondere bei Hackfleisch, das aufgrund der Oberflächenvergrößerung sehr empfindlich gegenüber mikrobiellen Erregern ist, erfordert es die Angabe „zu verbrauchen bis...“ ( Anhang X Nr. 2 LMIV). Ein Hinweis, wie das Produkt aufzubewahren ist, steht zusammen mit dem Verbrauchsdatum, z. B. eine Temperaturvorgabe.

Wenn Fleisch einer besonderen Behandlung unterzogen wird, gilt es, diese mitzuteilen und eine Täuschung des Konsumenten zu vermeiden. Unter dem Oberbegriff „*physikalische Zustände*“ wird im Anhang VI Teil A Nr. 1 eine Nennung der angewendeten Verfahren gefordert. In Bezug auf Fleisch kommen dafür z. B. „wieder eingefroren“ oder „tiefgefroren“, aber auch „geräuchert“ oder sogar „mit Hochdruck behandelt“<sup>9</sup> in Frage.

Eine gängige Methode, um Verbraucher vorsätzlich zu hintergehen, ist das Injizieren von Flüssigkeit bzw. Fremdwasser in Fleisch. Oft als Flüssigwürze deklariert, täuscht es eine wert- und geschmacksgebende Zutat vor. Tatsächlich handelt es sich aber um eine Erhöhung des Verkaufsgewichtes mithilfe von Trinkwasser und darin enthaltenen Zusatzstoffen, die als Stabilisator dienen und das Wasser in den Fleischzellen fest halten. Das Produkt wirkt dann regelrecht „aufgepumpt“. Bei Erhitzung ist dann festzustellen, dass das Verzehrgewicht sich aufgrund der Verdunstung ungewöhnlich stark vermindert im Ver-

---

<sup>9</sup> Verfahren zur Haltbarkeitsverlängerung von Lebensmitteln



gleich zu nicht aufgespritztem und zubereitetem Fleisch. Dieses Vorgehen bei Fleischwaren soll mit der LMIV reduziert oder zumindest vor dem Verbraucher, mittels der neuen Informationspflichten, kommuniziert werden. Sobald der zugesetzte Wasseranteil 5% des Gewichtsanteiles des Endproduktes ausmacht, muss dieses innerhalb der Bezeichnung des Lebensmittels gekennzeichnet werden z. B. „Hähnchenbrust mit 6% Flüssigwürze“. Die Anforderung besteht für Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, die am Stück oder in Scheiben geschnitten, als Portion oder ganzen Tierkörper angeboten werden. Sie gilt nicht für Fleischerzeugnisse wie Brühwurst o. ä., die mit Wasser bzw. Eis hergestellt wurden, da der Zusatz von Wasser/Eis aus technologischen Gründen notwendig ist.

Bei Wurstwaren, deren Wursthülle nicht essbar ist, muss dieser Hinweis auf dem Etikett angezeigt werden (Anhang VI Teil C). Es stellt sich die Frage, wie es sich mit der Bezeichnung „essbare Hülle“ verhält, deren Angabe sich bei einigen Fleischerzeugnissen durchgesetzt hat. Denn die Angabe allein gibt keinen Aufschluss über die Zusammensetzung dieser Zutat. Es bleibt z. B. offen, von welcher Herkunft die Hülle rührt oder welche möglichen Allergene enthalten sind.

In einem Beschluss des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) heißt es, dass die Angabe „essbare Wursthülle“ allein nicht ausreichend sei (ALTS, 71. Arbeitstagung, 2013). Die Aussage, dass es „keine ausreichende Verkehrsauffassung“ darstellt, liegt begründet in der heutigen Vielfalt an natürlichen und künstlichen Wursthüllen. Heutzutage ist es nicht mehr der klassische Schweine- oder Schafsdarm, in den das Brät abgefüllt wird. Verbraucherbedürfnisse und moderne Lebensmitteltechnologie ermöglichen es, Därme sowohl aus tierischen als auch aus pflanzlichen oder gar künstlichen Stoffen herzustellen. Ohne weitere Hinweise kann der Verbraucher dieses eigenständige Produkt, das als „zusammengesetzte Zutat“ gemäß Art. 2 Abs. 1 Buchst. H der LMIV gilt, jedoch nicht erkennen. Daher ist es angezeigt, Wursthüllen im Sinne des Art. 9 und i. V. mit Art. 18 der LMIV im Zutatenverzeichnis aufzuführen.

Als Fremdeiweiß werden Eiweiße bezeichnet, die nicht von Schlachttierteilen stammen. Damit sind Milcheiweiße oder Hühnereiweiße genauso gemeint wie Soja- oder Weizeneiweiße (Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Nr. 1.75, 2014). Wie in Kapitel 2.3.3 beschrieben, müssen neben den vierzehn Hauptallergenen auch alle Erzeugnisse daraus deklariert werden, um eine gesundheitliche Beeinträchtigung des Konsumenten zu vermeiden. Diese Eiweiße mit allergenem Potential können ihren Weg in eine Fleischware z. B. über das Klären von Fleischbrühe mit Eiklar (Ei = Allergen) finden.

Eine Erweiterung der Kennzeichnung von zugesetztem Eiweiß ist in Anhang VI Teil A Nr. 5 festgehalten. Dort heißt es, dass die Anwesenheit von Fleischeiweiß und die Herkunft aufgeführt werden muss.

### 3.2 Anforderungen an Fertigpackungen für Hackfleisch

Eine weitere Anforderung, auf die der Anhang VI im Teil B Nr. 1 der LMIV eingeht, ist eine Besonderheit für Hackfleisch/Faschiertes<sup>10</sup>, wenn es als Fertigpackung angeboten wird. Es sind vier Sorten Hackfleisch aufgezeigt, deren maximale Fettgehalte sowie deren Anteile von Kollagen konkretisiert sind. Kollagen sind Bindegewebeseiweiße z. B. aus Haut, Knochen oder Sehnen des Tieres, die mit dem Muskelfleisch des Schlachttieres in das Hackfleisch geraten. Der Grund für die Angabe des Kollagengehaltes liegt in der kontrollierten Überwachung der Hackfleischqualität. Es soll vermieden werden, dass der Kollagenanteil in Relation zum Fleischeiweiß zu hoch ausfällt. Je niedriger der Kollagenanteil im Fleischeiweiß ist, desto höher ist der Anteil an reinem Muskelfleisch und desto besser ist natürlich auch die Qualität. In der anstehenden Tabelle sind die vier Hackfleischsorten mit den gesetzlichen Höchstmengen dargestellt, die nicht überschritten werden dürfen.

	Fettgehalt	Verhältnis Kollagen/ Fleischeiweiß
Mageres Hackfleisch/Faschiertes	≤ 7%	≤ 12%
Reines Rinderhackfleisch/Rinderfaschiertes	≤ 20%	≤ 15%
Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleischanteil	≤ 30%	≤ 18%
Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tierarten	≤ 25%	≤ 15%

**Tabelle 1: Gesetzliche Höchstmengen für Kollagen- und Fettgehalte in Hackfleisch (Quelle: Anhang VI LMIV, eigene Darstellung)**

Die Definition dieser vier Sorten hat ihren Ursprung in der EG-Verordnung 1162/2009 bzw. der EG-Richtlinie 94/65 und wird mit der LMIV weitergeführt. Die Aufmachung dieser Angaben auf dem Produkt, und das ist seit 1. Januar 2014 innerhalb der LMIV Gesetz, erfolgt mit „Fettgehalt geringer als...“ und „Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß geringer als...“ ( Anhang VI Teil B Nr. 2 LMIV).

<sup>10</sup> „Hackfleisch/Faschiertes“ ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält (Anhang I Nr. 1.13 Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

### 3.3 Angabe des Einfrierdatums

Sobald ein Tier getötet ist und sein Fleisch für den Endverbraucher zubereitet wird, setzt ein Qualitätsverfall des Fleisches ein. Ein Schutzmittel gegen diesen Verfall ist das Einfrieren, das neben dem Fleisch auch bei Fleischzubereitungen und -erzeugnissen angewandt wird. Die Beschaffenheit von Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen ist optimal für die Vermehrung von Mikroorganismen und pathogenen Erregern. Parameter, wie z. B. ein günstiger pH- Wert und ein hoher  $A_w$ -Wert, bilden einen guten Nährboden für Keime.

Aufgrund dieser Eigenschaft ist das Risiko einer Gesundheitsgefährdung durch Fleisch und Fleischerzeugnisse generell erhöht und begründet die verpflichtende Angabe des Einfrierdatums. Aufgetautes Fleisch hat aufgrund von Eiskristallen, die die Zellwände zerstören, eine verminderte Qualität. Mit dem Austritt von Fleischsaft ist zudem ein erheblicher Aromaverlust zu verzeichnen.

In Anhang X Nr. 3 der LMIV ist, neben den Anforderungen für das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum, genau geregelt, wie die Angabe des Einfrierdatums erfolgen soll. Vorangestellt ist der Wortlaut „eingefroren am...“, anschließend folgt ein Datum oder ein Hinweis darauf, an welcher Stelle des Etikettes sich das Datum befindet. Im Fall von mehrmaligem Einfrieren eines Produktes muss das Datum des erstmaligen Einfrierens angegeben werden (Anhang III Nr. 6 LMIV).

Die Kennzeichnung „aufgetaut am...“ (Anhang VI Teil A Nr. 2), im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels, ist nur für Produkte erforderlich, die vor dem Verkauf tiefgefroren und aufgetaut angeboten werden. Ausnahmen stellen dabei Produkte dar, bei denen lediglich eine Zutat des Endproduktes aufgetaut wurde. Ein mariniertes Hähnchenschenkel beispielsweise, der als „frisch“ verkauft wird, muss nicht den Hinweis „aufgetaut am...“ tragen, wenn der Hähnchenschenkel selbst vor Fertigstellung des marinierten Endproduktes tiefgefroren war.

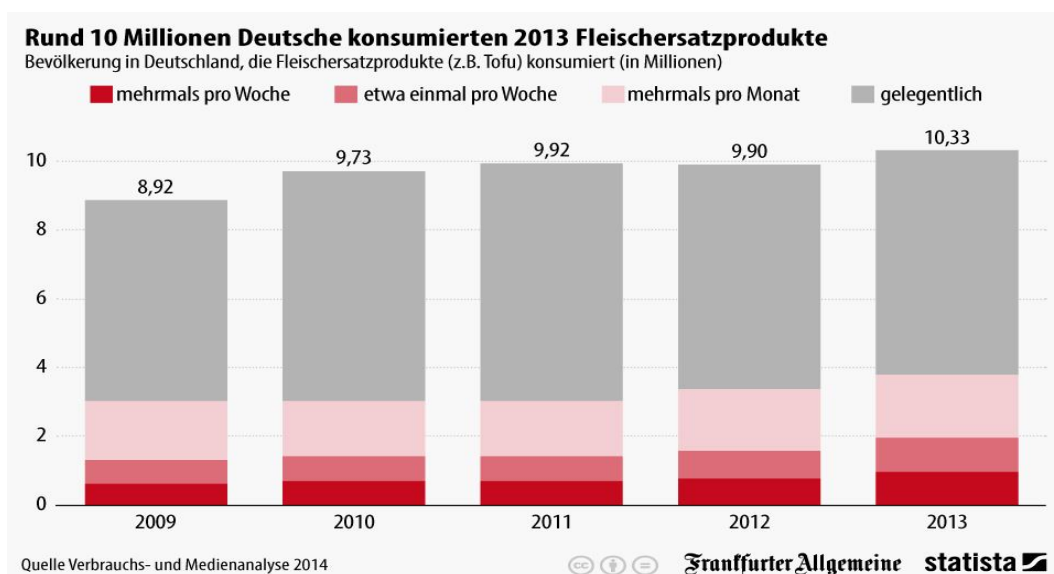
Im Sinne der Verbrauchersicherheit und -aufklärung sind diese Vorgaben kritisch zu bewerten. Es ist eindeutig, dass Fleisch aufgrund seiner Beschaffenheit ein Risikoprodukt ist. Präventive, risikoorientierte Maßnahmen sollten fordern, die Auftauinformation auch auf andere Tiefkühlprodukte auszudehnen (Verbraucherzentrale, 2014).

### 3.4 Imitationsprodukte

Lebensmittelimitate sind in Zeiten moderner Lebensmitteltechnologie in den Vordergrund gerückt. Gebührende Aufmerksamkeit erhielten sie nicht zuletzt im Jahr 2010, als durch die Medien „Klebefleisch“ oder „Analogkäse“ öffentlich angeprangert wurden. Als erstes stellt sich die Frage, was Lebensmittelimitate eigentlich sind und zweitens, warum imitierte

Produkte angeboten werden, wenn sich doch „echte“ Lebensmittel im Angebot befinden. Die erste Vermutung auf die Frage, warum Lebensmittelimitate ihren Markt gefunden haben, ist die Reduzierung der Rohstoffkosten für Unternehmer durch die Ersetzung „guter“ Rohstoffe durch günstigere, vergleichbare Zutaten. Ein Beispiel dafür wäre die Substitution von echter Vanille mit chemisch hergestelltem Vanillearoma. Positiv haben sich Lebensmittelimitate bei Verbrauchern durchgesetzt, die aufgrund gesundheitlicher Einschränkungen, individueller Ernährungseinstellungen oder „Mitleid mit Tieren“, bestimmte Lebensmittelgruppen, insbesondere tierische Produkte, nicht verzehren möchten. So freut sich z. B. ein Veganer, der den Geschmack von Fleisch mag, aber aus Gründen seiner Überzeugung Fleisch nicht zu sich nehmen möchte und dann auf ein fleischähnliches Ersatzprodukt zurückgreifen kann.

Eine Umfrage von 2013 ergab, dass Fleischersatzprodukte sich langsam auf dem Lebensmittelmarkt durchsetzen (Abbildung 3). Selbst wenn pro Woche nur von einer Million Verbrauchern Fleischersatzprodukte verzehrt werden, steigt der Verbrauch seit 2009 kontinuierlich an. Es ist zu vermuten, dass der Trend weiter steigt.



**Abbildung 3: Anzahl der in Deutschland lebenden Konsumenten von Fleischersatzprodukten (Angabe in Mill.) (Quelle: Verbrauchs- und Medienanalyse, 2014)**

Die LMIV definiert nicht, was Lebensmittelimitate. Im Allgemeinen ist ein Imitat eine Nachbildung, das dem Original täuschend ähnlich sieht. Bei einem Lebensmittelimitat ist mindestens eine Zutat, gegenüber dem „Originalrezept“, durch eine künstliche oder andersartige ersetzt. So werden oft tierische Zutaten durch pflanzliche Alternativen getauscht. Imitationsprodukte sind ungefährlich, sie unterliegen nur genauen Kennzeichnungsvorschriften, damit sie vom Verbraucher als solches erkannt werden.

Zu Recht gab es Beschwerden von Verbraucherseite, da Imitate nicht oder unzureichend deklariert vermarktet wurden. Der Klebefleisch-Skandal von 2010 erinnert am Beispiel von Rohschinken, wie mithilfe von zugesetzten Enzymen Reste von Schinken „verklebt“ wurden, ohne dieses zu kennzeichnen. Der Grund zur Beschwerde lag in der „Vertuschung“ der Tatsache, dass es sich eben nicht um ein gewachsenes Teilstück handelt.

Mitunter haben einige dieser Lebensmittelkandale dazu beigetragen, dass sich die Deutsche Lebensmittelkommission im Zuge der Veränderungen der LMIV mit den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse befasst und diese aktualisiert hat. Zu klären galt, welche Fleischerzeugnisse die Bezeichnung „Formfleisch“ erhalten und wann der Zusatz „aus Fleischstücken zusammengefügt“ Geltung trägt.

Das Ergebnis ist eine Neuformulierung des Begriffes „Formfleischerzeugnisse“ in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse 2.19. Um es von vergleichbaren Produkten unterscheiden zu können, muss als Vorgabe das Wort „*Formfleisch*“ innerhalb der Bezeichnung des Lebensmittels erwähnt werden. Dieses Signalwort wird von den Leitsätzen als bindend angesehen. Zur Konkretisierung erfordert die LMIV den Hinweis „*aus Fleischstücken zusammengefügt*“ (Anhang VI Teil A Nr. 7 LMIV) mit der Beschreibung „*Fleisch, ..., die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, ...*“.

Die Verbraucherzentralen stellen allerdings kritisch in Frage, ob das Signalwort „Formfleisch“ ausreichend ist (Verbraucherzentrale Rheinland Pfalz, 2014), eindeutiger wäre doch die Bezeichnung „Imitat“. Der Verbraucher wäre sonst gemutmaßt, die Ersatzbegriffe zu kennen, um eine Kaufentscheidung treffen zu können.

Der Trend von Imitationsprodukten gibt auch Fleischereien Anlass dazu sich mit vegetarischen und veganen Produkten auseinander zusetzen.

*Aus dem Gespräch mit Herrn Drescher von der Fleischerinnung Hamburg geht hervor, dass sich Mitglieder der Fleischerinnung zum Teil mit dem Gedanken beschäftigen Fleischersatzprodukte in ihrem Betrieb anzubieten (Leitfadeninterview Drescher).*

Die Idee geht dahin, Kunden, die Fleisch für ihren persönlichen Bedarf einkaufen und in ihrer Familie Veganer oder Vegetarier haben, zur Einkaufserleichterung eine Alternative zu Fleisch anzubieten. Dabei bestehen für den Hersteller die Möglichkeiten diese Fleischersatzprodukte zum Wiederverkauf zuzukaufen oder aber in die Produktion dieser einzusteigen.

Eine Produktion von veganen und vegetarischen Produkten in einer Fleischerei erfordert jedoch eine Vielzahl an Berücksichtigungen.

Bislang gibt es noch keine Vorgaben für die Bezeichnung und Zusammensetzung von vegetarischen und veganen Produkten (Steiner, 2015, S. 57). Die LMIV verweist dazu in Art. 36 Abs. 4 auf eine Durchführungsrechtsakte, die noch erlassen werden soll. Allerdings gilt es, den §11 des LFGB zu beachten, um eine Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden. Diese Anforderung allein kann die Umsetzung schon ausreichend erschweren. Als Beispiel dafür kann der Zusatzstoff L-Cystein angenommen werden. Er dient als Verarbeitungshilfsstoff und kann zugleich als Basis zur Aromaerzeugung bei Fleischwaren eingesetzt werden. L-Cystein wird u.a. aus Schweineborsten oder Federn hergestellt und entspricht somit nicht den Erfordernissen von veganen und vegetarischen Produkten (Steiner, 2015, S. 59). Notwendig sind Kenntnisse und eine Überprüfung aller in Fleischbetrieben zugänglichen Rohwaren und Zusatzstoffen sowie eine Bereitstellung von neuen Rohstoffen, um eine Herstellung von einwandfreien Fleischalternativen zu garantieren.

Ein anderer Aspekt ist die denkbare Kreuzkontamination durch die Nutzung derselben Produktionsstätte von Fleischwaren und Fleischersatzprodukten.

Ob sich die notwendigen Investitionen an Zeit und Geld für die Produktion von Fleischalternativen in Fleischerbetrieben, wie Handwerksbetrieben, rentieren, lässt sich zu diesem Zeitpunkt nicht ausreichend beurteilen. Es bleibt vorerst ein Gedankengang, der in Zukunft, und nach Abwicklung der gesetzlichen Kennzeichnungsanforderungen durch die LMIV, noch einmal aufgenommen werden könnte.

### **3.5 Ursprungskennzeichnung für Fleisch**

Angesichts der neuen Informationspflichten und den grundlegenden Überlegungen, dem Verbraucher gegenüber Transparenz zu schaffen, sind die Anforderungen an Herkunftsangaben von Fleisch (Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel) aktualisiert bzw. eingeführt worden. Bislang gab es nur Vorschriften für die Herkunftskennzeichnung von Rindfleisch, das innerhalb des Binnenmarktes gehandelt wird. Seit dem 1. April 2015 gilt diese Deklaration auch für Schweine-, Schafs-, Ziegen- und Geflügelfleisch. Sowohl bei Rindfleisch als auch bei den anderen Fleischsorten betreffen die Anforderungen jeweils nur unverarbeitetes Fleisch und Hackfleisch. Sobald weitere Zutaten hinzugefügt werden oder das Fleisch verarbeitet wird, entfällt die Pflicht zur Information.

Die Einführung der Rindfleischetikettierung liegt überwiegend begründet in der Problematik von BSE<sup>11</sup>- infiziertem und vermarktetem Rindfleisch und dem Wunsch nach einem

---

<sup>11</sup> Bovine spongiforme Enzephalopathie

einheitlich kommunizierten Rückverfolgbarkeitssystem. Auch wenn für alle anderen Fleischsorten aktuell keine skandalösen Vorfälle vorliegen, ist es sachgemäß hieran gleichwertige Anforderungen zu stellen.

### **3.5.1 Herkunftskennzeichnung und Etikettierung von Rindfleisch**

#### **3.5.1.1 Rechtliche Grundlage**

Die wesentlichen europäischen Verordnungen für die Rindfleischetikettierung sind die VO (EG) Nr. 1760/2000 vom 17. Juli 2000 und die zugehörige Durchführungsverordnung (EG) Nr. 1825/2000 vom 25. August 2000. Beide Verordnungen tragen Gültigkeit für alle nach dem 1. September 2000 geschlachteten Rinder. Die Verordnung (EG) Nr. 275/2007 enthält Änderungen der VO (EG) Nr. 1825/2000 und muss ebenfalls zur Kennzeichnung von Rindfleisch herangezogen werden.

Als etikettierungspflichtig im Sinne der gesetzlichen Vorschriften gilt frisches, gekühltes oder gefrorenes Rind- und Rinderhackfleisch unabhängig davon, ob es verpackt oder unverpackt ist. Auch für lose Ware an der Theke müssen mindestens die Informationen zum Geburtsort, Aufzuchtland, Schlachtland und Zerlegungsland bereitgestellt werden (Art. 5c Abs. 2 VO (EG) 275/2007).

#### **3.5.1.2 Kennzeichnungsmaßnahmen**

Jeder Marktteilnehmer von Rindfleisch ist auf seiner Ebene für die Kennzeichnung der obligatorischen Elemente zuständig und verantwortlich. Es ist das Bestreben des Gesetzgebers die Rückverfolgbarkeit von jedem Stück Rindfleisch, das beim Endverbraucher landet, bis zu einer Gruppe von Tieren oder gar zum einzelnen Tier zurückverfolgen zu können. Dieses System startet beim Erzeuger, dem Geburtsort des Tieres, und endet in der Verkaufsstätte, in der es an den Konsumenten geht.

Lebende Rinder werden nach der Geburt innerhalb einer Frist mit Ohrmarken versehen, in einer elektronischen Datenbank registriert und erhalten einen Tierpass (Art. 3 VO (EG) Nr. 1760/200). Jeder Handlungsschritt des Tieres ist anhand der Ohrmarke und durch aktualisierte Datenbankeinträge nachvollziehbar. Nach der Schlachtung fällt die Ohrmarke weg und die Rückverfolgbarkeit wird über ein kontrolliertes Etikettierungssystem weiter sichergestellt.

In der VO (EG) Nr. 1760/2000 ist festgehalten, dass eine Nachvollziehbarkeit bis zum Einzeltier möglich sein kann (Einzeltiervermarktung) und dass ein Rückschluss auf eine Gruppe Tiere (Partievermarktung), die im selben Zug zerlegt oder feinzerlegt wurden, ebenfalls zulässig ist. Dabei ist der Begriff „Partie“ von Bedeutung, der maximal den Um-

fang einer Tagescharge darstellt (Art. 4 Abs. 1 VO (EG) 275/2007). Für die Einteilung in Partien gibt es weitreichende Definitionen (Art. 4 Abs. 2-4 VO (EG) 275/2007). Das hauptsächliche Merkmal einer Partie ist die Schlachthofreinheit. Rindfleisch mit derselben Partienummer ist auch im selben Betrieb geschlachtet worden. Dieses Rindfleisch darf wiederum in bis zu drei Zerlegungsbetrieben zerlegt werden, solange alle Zulassungsnummern (Schlachthofnummer plus maximal drei Zerlegungsbetriebsnummern) deklariert werden.

### **3.5.1.3 Anforderungen an das Etikett**

Zur obligatorischen Etikettierung gehören die Referenznummer, die Angabe des Geburtslandes, des Mastlandes, des Schlachtlandes mit der Zulassungsnummer des Schlachthofes und die Angabe des Zerlegungsbetriebes mit der Zulassungsnummer (Art. 13 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1760/2000).

Mit der Referenznummer lässt sich eine Verbindung zum Einzeltier (durch die Ohrmarkennummer) oder zur Gruppe der Tiere (Partienummer) herstellen. Weitere Angaben sind „Geboren in: (Name des Mitgliedstaates)“, „Gemästet in: (Name des Mitgliedstaates)“ bzw. „Aufgezogen in: (Name des Mitgliedstaates)“ und „Geschlachtet in: (Name des Mitgliedstaates)“ bzw. „Tiere der Gruppe geschlachtet in: (Name des Mitgliedstaates)“ sowie „Zerlegt in: (Name des Mitgliedstaates)“.

Falls der jeweilige Bearbeitungsschritt in mehreren Mitgliedsstaaten oder in Drittländern durchgeführt wurde, müssen auch diese aufgeführt werden (Art. 13 Abs. 5a und b VO (EG) Nr. 1760/2000).

Die Zulassungsnummern der Schlachtbetriebe und Zerlegungsbetriebe werden in den meisten Fällen durch Veterinärkontrollämter vergeben. Zu beachten ist, dass Fleisch aus bis zu drei Zerlegungsbetrieben innerhalb einer Partie bestehen darf. Daraus ergeben sich letztlich auch drei Zulassungsnummern auf dem Etikett.

Wenn Geburt, Mast und Schlachtung in einem Land stattgefunden haben, ist die Bezeichnung „Herkunft: (Name des Mitgliedstaates)“ rechtsgültig. Eine Vereinfachung der Herkunftsangabe wird in Art. 3 der VO (EG) Nr. 1825/2000 erklärt. Die Angabe des Aufzuchtlandes ist nicht notwendig, wenn das Rind weniger als 30 Tage im Geburtsland oder im Land der Schlachtung aufgezogen wurde.

Detaillierte Anforderungen an die Etikettierung von verpackter und loser Ware sind in Art. 5b der VO (EG) Nr. 275/2007 geregelt und werden, in der vorliegenden Arbeit aufgrund ihres Umfanges, nicht weiter berücksichtigt.

Neben der obligatorischen Kennzeichnung gibt es Angaben, die fakultativ getätigt werden dürfen und über die Etikettierung ausgelobt werden können. Dazu zählen z. B. Angaben zur Rasse, zur Art der Haltung oder auch zur Fütterung. Bisher mussten diese ergänzen-



den Informationen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zur Genehmigung vorgelegt werden (Art. 16 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1760/2000). Aktuell wurde eine Änderung vorgenommen und ein „*Viertes Gesetz zur Rindfleischetikettierung*“ (Sitzung des Bundesrates, 2015, S. 3) verabschiedet. Freiwillige Angaben zu Rindfleisch sind demnach immer noch erlaubt, benötigen im Vorfeld jedoch keine Bewilligung mehr. Dafür obliegt die Zuständigkeit zur Überwachung der obligatorischen Kennzeichnung nun dem BLE.

### **3.5.2 Herkunftskennzeichnung und Etikettierung für Schweinefleisch**

#### **3.5.2.1 Rechtliche Grundlagen**

Um mit der schon länger gültigen Herkunftskennzeichnung von Rindfleisch mitzuhalten, gibt es seit 1. April 2015 ebenfalls Vorschriften zur Kennzeichnung von Schwein-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch. Diese sind in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 vom 13. Dezember 2013, die sich auf Art. 26 der LMIV stützt, festgehalten. Zentral ist eine standardisierte Angabe des Ursprungslandes bzw. der Herkunftsorte auf verpackten Waren von spezifizierten Fleischsorten. Diese sind aufgeführt im Anhang XI der LMIV sowie wortwörtlich wieder aufgenommen in Art. 1 der VO (EU) 1337/2013. Der Geltungsbereich bezieht sich auf Schweinefleisch, das frisch, gekühlt oder gefroren ist sowie Schafs- und Ziegenfleisch sowie Hausgeflügel mit denselben Eigenschaften und was an den Endverbraucher oder an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird. Als Ergänzungen sind Zwerchfellpfeiler und Saumfleisch genannt. Verarbeitetes Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, z. B. gewürztes/ mariniertes Fleisch oder Innereien sind nicht Teil der Verordnung.

#### **3.5.2.2 Kennzeichnungsmaßnahmen**

Die Forderungen an ein Rückverfolgbarkeitssystem und daraus resultierende Kennzeichnungsanforderungen werden ab dem Schlachthof vom Lebensmittelunternehmer umgesetzt und im Weiteren an die jeweiligen nächsten Vermarktungsstufen übermittelt.

Für Schwein und Geflügel erfolgt keine Einzeltierkennzeichnung nach der Schlachtung, sondern eine Bestandskennzeichnung. Die Schweine bekommen nach der Geburt eine Ohrmarke. Nach der Schlachtung besteht diese Ohrmarkenkennzeichnung nicht mehr, sondern die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit auf die sogenannte „Partie“ (Art. 2 Abs. 2b VO (EU) 1337/2013).

Als „Partie“ wird Fleisch bezeichnet, das unter die jeweilige Kombinierte Nomenklatur<sup>12</sup> fällt und von einer Tierart stammt und das unter gleichen Bedingungen verarbeitet und verpackt wurde. *„Die Größe einer Partie darf den Umfang einer Tagesproduktion in einem Betrieb nicht überschreiten“* (Art. 4 Abs. 2 VO (EU) 1337/2013). Das Prinzip einer Partie beinhaltet, dass jede Partie gleiche Etikettierungsangaben besitzt. Jeder Lebensmittelunternehmer ist auf seiner Verarbeitungsstufe für die Sicherstellung der Zuordnung von Fleisch und Partienummer bis zum Etikett des Produktes verantwortlich.

### **3.5.2.3 Anforderungen an das Etikett**

Anforderungen beziehen sich auf ein verpflichtendes Etikett bei vorverpackte Waren, die an den Endverbraucher oder an die Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden. Darunter fällt auch das Etikett von Selbstbedienungswaren, gilt jedoch nicht für lose Ware, die an der Fleischtheke ausgegeben wird. Es ist festgelegt, dass das Etikett mindestens die Angabe des Aufzuchtsortes und der Schlachtung abbilden muss (Art. 26 Abs. 9 LMIV). Im Fall von loser Ware ist eine Herkunftsangabe über den Lieferschein möglich, sofern sichergestellt wird, dass die Angaben artikelbezogen aufgeführt und zugeordnet werden können. Wenn die gesamte Lieferung aus dem gleichen Land stammt, ist ein allgemeiner Satz ausreichend, um den Ursprung bzw. die Angabe der Aufzucht und Schlachtung mitzuteilen.

Beide Systeme erfordern immer die Kennzeichnung der Partienummer für die Rückverfolgbarkeit.

An die erste Angabe *„Aufgezogen in: (Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlands)“* sind für jede Fleischsorte gewisse Bestimmungen geknüpft. Für Schweine, die jünger als sechs Monate sind, gilt das Land als Aufzuchtsort, in dem die Schweine die letzten vier Monate gelebt haben. Weitere Bestimmungen sind in der nachstehenden tabellarischen Übersicht erfasst (Tabelle 2).

---

<sup>12</sup> Die angesprochenen Fleischsorten unterliegen verbindlichen Codes der Kombinierten Nomenklatur (KN). Die KN ist eine Einteilung von Waren in eine achtstellige Bezeichnung. Sie dient Einfuhr- bzw. Ausfuhrzwecken und findet Anwendung bei der Verzollung und zur Nutzung von Handelsstatistiken im Binnenmarkt. Jede KN baut sich aus dem KN- Code und einer Unterposition, abhängig von der jeweiligen Ware, auf (Europäische Kommission, 2015). Die Codes und einzelne Warenbezeichnungen sind festgeschrieben in der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 (Europäische Kommission, 2015).

<b>Fleischsorte</b>	<b>Alter/Gewicht des Tieres zum Schlachtzeitpunkt</b>	<b>Aufzuchtort</b>
<b>Schwein</b>	> 6 Monate	Land des letzten Aufzuchtabschnittes von mindestens 4 Monaten
	< 6 Monate	Land des letzten Aufzuchtabschnittes nach dem das Tier 30kg erreicht hat
	Lebendgewicht unter 80kg	Land der gesamten Aufzucht
<b>Schaf/Ziege</b>	> 6 Monate	Land des letzten Aufzuchtabschnittes von mindestens 6 Monaten
	< 6 Monate	Land der gesamten Aufzucht
<b>Geflügel</b>	> 1 Monat	Land, wo es den letzten Monat gelebt hat
	< 1 Monat	Land, in dem die gesamte Mast stattfand

**Tabelle 2: Bestimmungen für die Angabe des Aufzuchtortes (Quelle: Art. 5 Abs. 1a VO (EU) 1337/2013, eigene Darstellung)**

Sind mehrere Länder in die Aufzucht eingeschlossen, werden Sonderregelungen gemäß Art. 5 Abs. 1c VO (EU) 1337/2013 gültig. Demnach sind die Angaben „Aufgezogen in mehreren Mitgliedsstaaten der EU“, „Aufgezogen in mehreren Nicht-EU-Ländern“ oder „Aufgezogen in mehreren EU- und Nicht-EU-Ländern“ möglich. Um die Angaben abzukürzen und wenn ausreichend Nachweise vorhanden sind, darf die Angabe auch „Aufgezogen in: (Aufzählung der Mitgliedstaaten oder Drittländer, in denen das Tier aufgezogen wurde)“ lauten.

Bei der zweiten Angabe „Geschlachtet in: (Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlands)“ ist erwartungsgemäß nur eine Angabe möglich. Aufzuchtort und Schlachtort dürfen zusammengefasst werden, wenn das Tier im gleichen Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde. „Ursprung: (Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlands)“ ist in dem Fall die richtige Kennzeichnung.

Die Partienummer, erläutert in Kapitel 3.5.2.1, ist das dritte verbindliche Kennzeichnungselement.

Umfangreicher ist der Herkunftshinweis, wenn sich Teile verschiedener Fleischsorten zusammen in einer Liefer-/Verpackungseinheit befinden. Jede Tierart ist mit den entspre-

chenden unterschiedlichen Herkunftsinformationen, inklusive der Partienummern auf dem Etikett, aufzulisten (Art. 5 Abs. 3 VO (EU) 1337/2013).

### 3.5.3 Kennzeichnung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischabschnitten

Die Verordnung (EU) Nr. 1337/2013 betont, dass es vereinfachte Möglichkeiten für die Herkunftsangabe für Hackfleisch/Faschiertes und Fleischabschnitte von Schwein, aufgrund des Herstellungsprozesses, geben soll. In der folgenden Tabelle 3 sind die Sonderregelungen zum Herkunftshinweis aufgezeigt, die bei reinem Schweinehackfleisch oder bei gemischtem Hackfleisch mit größerem Schweinanteil verpflichtend sind.

Angabe auf Etikett	Das Fleisch stammt von Tieren, die
"Ursprung: EU"	...in verschiedenen Mitgliedsstaaten der EU geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden.
"Aufgezogen und geschlachtet in EU"	...in verschiedenen Mitgliedsstaaten der EU aufgezogen und geschlachtet wurden.
"Aufgezogen und geschlachtet außerhalb der EU"	Hackfleisch/Fleischabschnitte stammen von Fleisch, das in die Union eingeführt wurde.
"Aufgezogen außerhalb der EU" und "Geschlachtet in der EU"	...zur Schlachtung in die Union eingeführt und in einem oder mehreren Mitgliedsstaaten geschlachtet wurden.
"Aufgezogen und geschlachtet in und außerhalb der EU"	...in einem oder mehreren Mitgliedsstaaten aufgezogen und geschlachtet wurden und aus Fleisch, das in die Union eingeführt wurde. ...in die Union eingeführt wurden und in einem oder mehreren Mitgliedsstaaten geschlachtet wurden.

**Tabelle 3: Herkunftskennzeichnung für Hackfleisch/Faschiertes und Fleischabschnitte (Quelle: Art. 7 VO (EU) 1337/2013, eigene Darstellung)**

Für Rinderhackfleisch besteht die Verordnung (EG) Nr. 1760/2000, die neben der Referenznummer und dem Land der Schlachtung, mit Art. 14 auch die Angabe „Hergestellt in (Name des Mitgliedsstaates)“ vorsieht. Falls dieser angegebene Staat ein anderer ist als die der Herkunft des Tieres, wird das Herkunftsland als „Herkunft (Name des Mitgliedsstaates)“ angegeben. Diese Angaben gelten sowohl bei reinem, als auch bei gemischtem Hackfleisch, in dem der Rindfleischanteil 50% übersteigt. Die Zulassungsnummer des Schlachthofes bzw. des Zerlegungsbetriebes muss nicht angegeben werden.

Um die Herkunft bei gemischtem Hackfleisch angeben zu können, bedarf es vorerst der Beantwortung der Frage, zu welchen Teilen dieses zusammengesetzt ist.

Gemischtes Hackfleisch besteht immer aus Rind und Schwein (Leitsätze Fleisch und Fleischerzeugnisse 2.507.2.3., 2014) und nach Verbraucherauffassung zu einem Verhältnis von 1:1. Eine Angabe, ob das auch so sein muss, gibt es nicht. Es ist anzunehmen, sobald die Zusammensetzung der Fleischsorten vom 1:1- Verhältnis abweicht, dass die erforderliche QUID- Angabe der LMIV (s. Kapitel 2.3.1), sowie die formale Anforderung daran, herangezogen werden könnte, um festzustellen, welche Zutat primär<sup>13</sup> vorhanden ist. Daraufhin würde sich dann letztendlich auch die Herkunftskennzeichnung beziehen.

Dagegen spricht allerdings ein Hinweis in den Ausnahmen der QUID- Angaben in Anhang VIII der LMIV. Dort heißt es, dass die Menge einer Zutat nicht gefordert ist, wenn für den Verbraucher unterschiedliche Mengen innerhalb eines Produktes nicht relevant sind. Denn was macht es schon für einen Unterschied, ob nun gemischtes Hackfleisch zum größeren Teil aus Rind oder aus Schwein besteht, wenn dem Verbraucher sowieso bewusst ist, das er mit diesem Fleischerzeugnis beide Fleischsorten zu sich nimmt.

Um diese Diskussion abzuschließen, wurde beschlossen, dass Hackfleisch unter der Verkehrsbezeichnung „gemischtes Hackfleisch“ und „Halb und Halb“ immer aus gleichen Anteilen von Rind- und Schweinefleisch bestehen *muss*. Bei jeder Abweichung erfolgt die QUID- Angabe mit der zugehörigen Herkunftsbezeichnung. Dadurch wird eine mögliche Irritation des Verbrauchers vermieden (ALTS, 2014).

Die Auswirkung davon ist im wahrscheinlichsten Fall ein Mehranteil an Schweinehackfleisch in der Fertigpackung, um die Angaben auf dem Etikett so minimal wie möglich zu halten.

### **3.5.4 Diskussion zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch**

Die Vorschriften für Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel ähneln denen der Rindfleischetikettierung. Allerdings liegt der wesentliche Unterschied im Rückverfolgbarkeitssystem. Ein Datenbanksystem mit Einzeltierkennzeichnung, wie es für Rinder gibt, ist bei Schwein und Geflügel durch ein Partiebildungssystem vorgesehen. Ob dem durchschnittlichen Verbraucher das bewusst ist oder nicht, bleibt fraglich.

Die Kennzeichnungspflicht besteht bislang nur für frisches unverarbeitetes Fleisch. Im Zuge der Umsetzung der Herkunftskennzeichnung im April 2015 entfachten Diskussionen,

---

<sup>13</sup> „primäre Zutat“ diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist (Art. 2 Abs. 1 Buchst. Q LMIV).

ob in Produkten verarbeitetes Fleisch mit dem Herkunftsland gekennzeichnet werden sollte.

Unter anderem ausgelöst durch den Pferdefleischskandal 2013 ist die Europäische Kommission ebenfalls aufgefordert vom Parlament eine gesetzliche Grundlage für die Kennzeichnung von verarbeiteten fleischhaltigen Fertigprodukten zu schaffen (Europäisches Parlament, 2015).

Der Gesetzesvorschlag soll Klarheit über den Ursprung des enthaltenen Fleisches geben und Lebensmittelbetrug vorbeugen. Der Gewinn läge darin eine vollkommene Transparenz und Verbraucheraufklärung anzubieten. Es ist anzunehmen, dass mit einem konsequentem Rückverfolgbarkeitssystem die Verantwortlichen für den Pferdefleischskandal 2013 (s. Kapitel 2.1) leicht ausfindig gemacht worden wären. Der Vorsitzende des Unterausschusses Giovanni La Via berücksichtigte in einer Aussage, zum Thema Wiedergewinnung des Verbrauchervertrauens, kleine und mittelständische Unternehmen, die durch mögliche höhere Anforderungen nicht belastet werden dürften und Auswirkungen ausführlich bewertet werden sollten (Europäische Union, 2015).

Besprochen werden sollten nicht nur die möglichen betriebswirtschaftlichen Auswirkungen für kleinere Unternehmen, sondern auch die erhöhten Kosten, die sich letztendlich auf den Endverbraucher umlegen würden.

## **4 Die verpflichtende Nährwertkennzeichnung in kleineren Fleischbetrieben**

Die Grundanforderungen an die Kennzeichnung von Nährwerten werden in diesem Kapitel thematisiert. Berücksichtigt werden Besonderheiten für das Lebensmittel Fleisch sowie die handwerklichen Hersteller von Fleischwaren. In einer weiteren Untersuchung werden die Methoden zur Nährwertermittlung und mögliche betriebswirtschaftliche Auswirkungen für kleinere Unternehmen diskutiert.

### **4.1 Prinzip und Durchführung**

Sinn und Zweck der Information über Nährstoffgehalte auf dem Etikett eines Produktes ist die Aufklärung des Käufers über die Zusammensetzung des Lebensmittels. Um diesem Grundsatz der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) näher zu kommen, verändert sich die Gesetzgebung für Nährwertangaben. Die bisherige Nährwertkennzeichnungsrichtlinie 90/496/EWG wird aufgehoben und durch die, ab Dezember 2016 verpflichtende, Nährwertdeklaration abgelöst (Art. 53 Abs. 1 LMIV). Gegenwärtig erklärt die Verordnung die Angabe der Nährwerte als freiwillig, sofern das Produkt nicht mit einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Aussage umworben wird. Aufgrund der systematischen und zeitlich versetzten Umsetzungsvorschriften, die die LMIV mit sich bringt, ergeben sich definierte Übergangsregelungen für die aufwandsintensiveren Angaben der Nährwerte. Unternehmen, die schon lange freiwillig Nährwerte auf ihren Produkten aufführen, sind mit Beginn der Gültigkeit der Verordnung verpflichtet, die neuen Kennzeichnungsanforderungen zu erfüllen (Art. 54 Abs. 2 LMIV). Andere Lebensmittelunternehmer haben bis zum Ende der Übergangsfrist im Dezember 2016 Zeit, sich der Thematik anzunehmen und eine praktikable, kostengünstige und rechtlich sichere Lösung zu finden und umzusetzen. Produkte, die bis zum Zeitpunkt des endgültigen Inkrafttretens produziert werden, fallen automatisch unter die Abverkaufsregelung. Wirtschaftliche Einbußen werden auf diese Weise vermieden und gesteuert. Die folgende Abbildung 4 verdeutlicht bildlich die Umsetzungsregelungen:

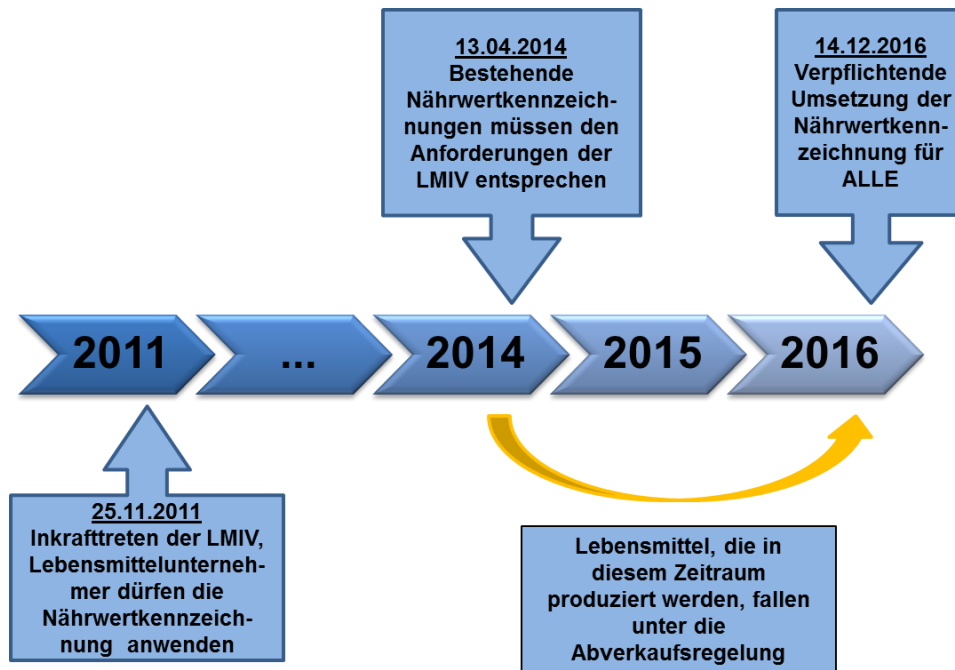


Abbildung 4: Darstellung der Übergangsfristen (Quelle: Art. 54 LMIV, eigene Darstellung)

Zu den obligatorischen Angaben der Nährwertinformationen bei Abgabe an den Endverbraucher zählen der Brennwert, die Menge an Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz (Art. 30 Abs. 1 LMIV). Zusammenfassend werden sie „Big 7“ genannt. Zur Ergänzung gibt es zugelassene fakultative Angaben. Dazu gehören einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole und Ballaststoffe. Vitamine und Mineralstoffe, sofern sie in bedeutenden Mengen im Produkt vorhanden sind, zählen auch dazu. Welche dieser Mengen als signifikant definiert werden, wird im Teil A Nr. 1 und 2 im Anhang XIII der LMIV beschrieben.

Gemäß Anhang I der LMIV unterliegt jede Nährwertangabe einer definierten Begriffsbestimmung zur Sicherstellung des einheitlichen Verständnisses unter den Mitgliedstaaten und für den Verbraucher. Es ist angezeigt, dass die LMIV, im Sinne des Verbrauchers, Kennzeichnungsinformationen verständlich darlegt. Somit ergibt sich aus der Nährstoffbezeichnung „Natrium“ die Bezeichnung „Salz“<sup>14</sup> für den Verbraucher. Was auf den ersten Blick verbraucherfreundlich scheint, kann in diesem Fall irreführend sein. Auf der einen Seite soll der Verbraucher über das gesundheitlich bedenkliche Natrium, das im Speisesalz enthalten ist, informiert werden, um anhand dessen entscheiden zu können, wie viel er seinem Körper mit dem Produkt zuführen möchte. Auf der anderen Seite wirkt der Natriumgehalt, aufgrund der Multiplikation mit dem Faktor 2,5, sehr hoch und man könnte davon ausgehen, dass dem Produkt Natrium obendrein zugeführt wurde. Die Multiplikati-

<sup>14</sup> Salz als Salzäquivalent berechnet aus Gesamt-Natrium x 2,5 (Anhang I LMIV)



on des Natriumgehaltes wird getätigt, um neben dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Produktzutaten, das versteckte Natrium zu erfassen. Aus diesem Grund ist es angezeigt, den Konsumenten über das Produkt eine Information zu vermitteln, ob der Salzgehalt sich aus den natürlichen Nährstoffen der einzelnen Zutaten ergibt (Art. 30 Abs. 1 LMIV).

Die prozentuale Angabe der Referenzmenge<sup>15</sup> für den Brennwert und die Nährstoffe ist freiwillig. Anweisungen, wie diese zu handhaben sind, finden sich in Art. 32 Abs. 4 der LMIV beschrieben. Darüber hinaus müssen die Referenzmengen den anschließenden Regelungen nach Art. 32 entsprechen. Fraglich ist, warum die Angabe der Referenzmengen nicht obligatorisch ist. Die Anforderung, Referenzmengen pro Verzehreinheit anzugeben (Art. 33 Abs. 1 und 2 LMIV), liegt ja ebenfalls im Interesse des Verbrauchers, denn je spezifizierter Angaben vorliegen, desto höher ist der Informationsgehalt über das Produkt. Somit würde die Entscheidung für oder gegen ein Produkt erleichtert, was dem Grundsatz der Europäischen Union entspräche.

Vorverpackte Fleischwaren, die an den Verbraucher abgegeben werden, müssen direkt auf der Verpackung mit Nährwerten ausgezeichnet sein.

Die Mindestkennzeichnung unterliegt definierten optischen Anforderungen, die im Wesentlichen mit den Vorschriften der Grundelemente überein stimmen, die in Kapitel 2.3.2 beschrieben wurden. Irreführende Darstellungen sind gemäß Art. 7 Abs. 1 zu vermeiden. Lesbarkeit, Einheitlichkeit und Einfachheit sind die Gründe für eine standardisierte, vorgeschriebene Ansicht. Im Fall der anzugebenden Pflichtnährwerte wird die Tabellenform als Mittel der Darstellung vorgeschrieben. Ausnahmen werden gestattet, wenn die Größe der Verpackung nur eine Aneinanderreihung der Werte zulässt. Es stellt sich die Frage, ob ein Fleischer als Lebensmittelunternehmer neben den Pflichtelementen auch noch die fakultativen Angaben auf seinem Produkt platzieren möchte. Dafür ist eine Veranschaulichung von Aufwand und Nutzen sowie die Ermittlung der Verbraucherinteressen des speziellen Produktes ein hilfreiches Mittel. Möglichkeiten der Berechnung von Nährwerten sind in Kapitel 4.3.3 aufgeführt. Folgende Erläuterungen beziehen sich auf die verpflichtende Umsetzung der Nährwertkennzeichnung und beinhalten nicht die freiwilligen Zusatzangaben. Die anschließende Tabelle 4 veranschaulicht, wie eine Nährwertkennzeichnung aussehen könnte:

---

<sup>15</sup> Durchschnittsmenge des täglichen Bedarfs an Energie und Nährstoffen für einen Erwachsenen

Durchschnittliche Nährwerte:	pro 100g
Energie	2115 kJ 505 kcal
Fett	25g
davon gesättigte Fettsäuren	16g
Kohlenhydrate	61g
davon Zucker	41g
Eiweiß	7,5g
Salz	0,64g

**Tabelle 4: Beispiel für die Tabellenform der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung (Quelle: eigene Darstellung)**

Die Reihenfolge der Angaben, von oben nach unten, ist standardisiert und kann bei Missachtung von der zuständigen Behörde beanstandet werden. Generell obliegt es den Mitgliedstaaten, in individuellen Fällen veränderte Darstellungsformen zu empfehlen (Art. 35 Abs. 2). Die Tabelle gibt den Nährwert „Energie“ vor, jedoch ist es nicht untersagt, wahlweise auch „Brennwert“ anzugeben.

Nährwerte beziehen sich auf 100g bzw. auf 100ml des Produktes. Sofern die freiwillige Angabe der Referenzmenge nicht vom Lebensmittelhersteller angeboten wird, ist der Verbraucher gezwungen, anhand einer verzehrten Menge selbst einzuschätzen, welche Mengen z. B. an Fett, Kohlenhydrate und Eiweiß er zu sich genommen hat. Es bedarf demnach der Abwägung des Unternehmers, sein Produkt differenzierter und unter Angabe der prozentualen Referenzmengen für eine Verzehreinheit, bezogen auf den sichtbaren Hinweis *„Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)“* (Art. 32 Abs. 5 LMIV), darzustellen. Kundenfreundlicher ist dieses Verfahren sicherlich, dennoch sollten zum einen die zusätzlichen finanziellen Aufwendungen verhältnismäßig und zum anderen sollte man sich der Nährwerte des Produktes bewusst sein. So wird neben dem tatsächlichen Gehalt auch die Angabe der täglichen Referenzmenge abgedruckt. Am Beispiel Brühwurst könnte die zusätzliche prozentuale Angabe pro Verzehreinheit, den Fettgehalt stark verdeutlichen und so abschreckend auf den ernährungsbewussten Käufer wirken und das Kaufverhalten negativ beeinflussen.

Die Nährwertdeklaration wird gemäß Anhang XV der LMIV in den vorgeschriebenen Maßeinheiten angegeben. Der Brennwert bzw. die Energie wird sowohl in KJ als auch in kcal berechnet. Alle anderen Angaben (außer Vitamine und Mineralstoffe, s. dafür Anhang XIII Teil A LMIV) werden in Gramm berechnet. Alle Zahlen sollen untereinander, in einer klaren Linie, aufgeführt werden. Die gesamte Tabelle erscheint als Ganzes im selben

Sichtfeld. Falls der Lebensmittelunternehmer den Brennwert oder zusammenhängend den Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz wiederholend und verdeutlicht darstellen möchte, muss dies innerhalb der optischen Anforderungen und im Hauptsichtfeld<sup>16</sup> des Etikettes geschehen.

Sofern alle Pflichtangaben in dem geforderten Format dargestellt sind, dürfen freiwillig auch dementsprechende Piktogramme und Symbole verwendet werden.

Die Zielsetzung lautet, alle Kennzeichnungselemente so auf das Produkt zu platzieren, dass es verbraucherfreundlich gestaltet bleibt. Denn neben den Informationen, die der Käufer gerne erhält, ist auch das Auge an der Kaufentscheidung beteiligt. Das durch die neuen Anforderungen vergrößerte Etikett soll dem potentiellen Käufer nicht die Ansicht des Produktes verwehren, denn gerade bei empfindlichen Produkten wie Fleisch- und Fleischerzeugnissen, ist die Optik der Ware ein großer Faktor bei der Kaufentscheidung. Kennzeichnungen, Verpackungen und Etikettengröße gilt es demnach, in Einklang zu bringen. Man kann allerdings bezweifeln, ob sich dadurch zukünftig die Verpackungsvielfalt von Fleischwaren in Grenzen halten wird.

Verpflichtend ist im Übrigen auch die Bereitstellung der Nährwertinformationen bei verpackten Lebensmitteln, die online erhältlich sind. Eine Darstellung der Nährwerttabelle auf dem Produkt selbst ist nicht allein ausreichend, da die Informationen vor der Kaufentscheidung über das Internet bereitgestellt werden müssen.

## **4.2 Ausnahmen von der Nährwertdeklaration**

Die LMIV genehmigt Ausnahmen bei der Nährwertkennzeichnung. Befreit werden Handwerksbetriebe gemäß der Beschreibung von Kleinstunternehmen<sup>17</sup>. Dabei ist es unerheblich, ob sie ihre Ware an den Endverbraucher oder an Einzelhändler liefern. Zu den Ausnahmen zählen Artikel, bei denen Nährwertangaben keinen entscheidenden Einfluss auf die Kaufentscheidung der Verbraucher haben. Dabei handelt es sich um lose Waren oder Waren, die erst auf Wunsch des Käufers verpackt werden (ALTS, 74. Arbeitstagung, 2014). Ebenso gibt es abweichende Regelungen zum Schutz handwerklicher Betriebe und Direktvermarkter, um wirtschaftliche Risiken für Aufwendungen zur Nährwertanalyse zu minimieren. *„Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittel-*

---

<sup>16</sup> „Hauptsichtfeld“ das Sichtfeld einer Verpackung, das vom Verbraucher beim Kauf höchstwahrscheinlich auf den ersten Blick wahrgenommen wird... (Art. 2 Abs. 21 LMIV)

<sup>17</sup> s. Kapitel 4.3.1

bar an den Endverbraucher abgeben“ (Anhang V Nr. 19 LMIV). Bei den erwähnten kleinen Mengen handelt es sich um Primärerzeugnisse, die der Hersteller in seinen Verkaufsstellen unmittelbar an den Verbraucher abgeben kann. Beispiele dafür sind Marktstände sowie Verkäufe ab Hof, wie z. B. Bauernhöfe. Außerdem und innerhalb dieser Ausnahmeregelung ist es demselben Hersteller erlaubt, Waren an Lebensmitteleinzelhändler abzugeben, sofern es sich um regionale Abnehmer im Umkreis von 50km handelt. Sogenannte Monoprodukte, also unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen, gehören ebenfalls in die Gruppe der Ausnahmen. Im Fall von Fleisch zählt die Fleischreifung nicht als ein Verarbeitungsschritt, so dass die Ausnahme auch hier greift (Anhang V Nr. 1,2 LMIV).

Im unwahrscheinlichen Fall einer Fleischwarenverpackung von unter 25cm<sup>2</sup> entfällt die Nährwertkennzeichnung gänzlich.

Maßgeblich für die Gültigkeit der Ausnahmeregelungen für Handwerksbetriebe ist zum einen der Eintrag in die Handwerksrolle oder zum anderen die Zugehörigkeit zu Kleinstunternehmen im Sinne der Definition von KMU<sup>18</sup>, betont Herr Drescher von der Fleischerinnung Hamburg (Leitfadeninterview Drescher).

Auch wenn man als Handwerksbetrieb unter die Ausnahmeregelung fällt oder Produkte auf die Weise vertreibt, wie sie oben beschrieben sind, ist eine genaue Abwägung für und wider der Nährwertkennzeichnung sinnvoll. Neben den unterschiedlichen Bedürfnissen von Verbrauchergruppen und dem Schaffen von Transparenz, sollte auch berücksichtigt werden, dass einige Lebensmitteleinzelhändler Nährwerte einfordern.

### **4.3 Umsetzung der Nährwertkennzeichnung in kleineren Unternehmen**

#### **4.3.1 Erläuterung des Begriffes „kleinere Unternehmen“**

Der im Titel angegebene Terminus „kleinere Unternehmen“, bedarf zunächst einer Definition der Begriffe „Handwerksbetrieb“, „Kleinunternehmen“ und „Kleinstunternehmen“. Eine Feststellung und Unterscheidung dieser Begriffe ist von Vorteil, um zu erklären, von welcher Art Unternehmen diese Arbeit handelt.

Ein „Handwerksbetrieb“ unterliegt organisatorisch der Handwerkskammer. *„Ein Gewerbebetrieb ist ein Betrieb eines zulassungspflichtigen Handwerks, wenn er handwerksmäßig betrieben wird und ein Gewerbe vollständig umfasst, das in der Anlage A aufgeführt ist, oder Tätigkeiten ausgeübt werden, die für dieses Gewerbe wesentlich sind (wesentliche*

---

<sup>18</sup> s. Kapitel 4.3.1

*Tätigkeiten*).“ (§1 Abs. 2 HwO). Entsprechend ist der Fleischer als Nr. 32 in der Anlage A der HwO aufgeführt.

Handwerksbetriebe grenzen sich durch einen Eintrag in der Handwerksrolle von Industriebetrieben ab. Wer selbstständig einen handwerklichen Betrieb führen will, muss eine bestandene Meisterprüfung im zulassungspflichtigen Handwerk und einen Eintrag in die Handwerksrolle nachweisen können (§7 Abs. 1a HwO).

„Kleinstunternehmen“ und „Kleinunternehmen“ sind erklärt in Art. 2 im Anhang der Empfehlung der Europäischen Kommission 2003/361/EG. *„Innerhalb der Kategorie der KMU<sup>19</sup> wird ein Kleinstunternehmen als ein Unternehmen definiert, das weniger als 10 Personen beschäftigt und dessen Jahresumsatz bzw. Jahresbilanz 2 Mio. € nicht überschreitet“* (Anhang Art. 2 Abs. 3 2003/361/EG).

„Kleinunternehmen“ bilden folglich die größere Einheit mit einer Beschäftigtenzahl von weniger als 50 Personen und einem maximalen Jahresumsatz von 10 Mio. €.

Anhand dieser Definitionen ist nicht eindeutig, ob es eine *wirtschaftliche* Abgrenzung von einem Handwerksbetrieb zu einem Kleinstunternehmen gibt. Es ist davon auszugehen, dass Handwerksbetriebe sich zu KMU zählen und nur der Eintrag in die Handwerksrolle eine Abgrenzung zu Industriebetrieben darstellt (Leitfadeninterview Drescher). Der Begriff „handwerkliche KMU“ wäre treffend. Dabei geht es um genau diese Feststellung. Diese Art von Unternehmen erfüllt alle Tätigkeiten, die an das Handwerk geknüpft sind (z. B. handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln, Regelung und Überwachung der beruflichen Ausbildung und ein vorhandener Meisterbrief), aber betriebswirtschaftlich den Kleinstunternehmen zuzuordnen sind, da die definierten Mitarbeiterzahlen und Jahresumsätze vorhanden sind, und sie nicht der Handwerkskammer, sondern der Handelskammer unterliegen.

Neben diesen rechtlichen Definitionen, wann es sich um ein Handwerks- oder Industriebetrieb handelt, stellt sich die Frage, wo sich der sichtbare und für den normalen Verbraucher entscheidende Unterschied dieser Unternehmensarten befindet und außerdem, was einen Fleischerhandwerksbetrieb auszeichnet und welche Ansichten die Fachkräfte im Handwerk dazu selbst haben.

*Die Fleischerei Radbruch in Hamburg ist ein familiengeführtes Unternehmen mit 18 Mitarbeitern. Als eingetragener Gewerbebetrieb in die Handwerksrolle bezeichnet*

---

<sup>19</sup> Abkürzung für kleine und mittlere Unternehmen

Frau Radbruch das Unternehmen, aufgrund der durchschnittlichen Jahresumsätze, als klein bis mittelständisch.

Für Frau Radbruch zeichnet das Fleischerhandwerk, das Wissen um die Herkunft und den Umgang des Produktes, also des Tieres, selbst aus. Als Handwerksbetrieb mit einem Schlachtvolumen von 20-30 Tieren (2–5 Rinder und 18-25 Schweine) pro Woche kennt sie die Aufzucht und Haltungsbedingungen der Tiere ganz genau. Durch die betriebseigene Schlachtung durch ausgebildete Fachkräfte, eine fachgerechte Zerlegung und Weiterverarbeitung des Fleisches mit eigenen Rezepturen, beherrscht sie umfangreiche Warenkunde. Dieses Hintergrundwissen wertet Frau Radbruch als Vorteil und teilt es Ihren Kunden auf Anfrage an der Fleischtheke mit. Das ginge an einer Selbstbedienungstheke im Supermarkt nicht. Außerdem beherzigt sie den persönlichen Kontakt zum Verbraucher und die gewünschte fachkundige Beratung an der Fleischtheke über die Zubereitung von Fleischgerichten (Leitfadeninterview Radbruch).

Herr Drescher von der Fleischerinnung Hamburg fügt hinzu, dass ein vorhandener Meisterbrief in den handwerklichen Betrieben nach Verbraucherauffassung als Nachweis für verlässliche Produktqualität angesehen wird und das traditionell geführte Familienunternehmen einen hohen Stellenwert im Vertrauen des Verbrauchers besitzen (Leitfadeninterview Drescher).

Als „kleinere Unternehmen“ werden in dieser Arbeit demnach solche Betriebe definiert, die sich dem traditionellen Fleischerfachbetrieb zugehörig fühlen, in kleinen Mengen Fleischwaren herstellen (ohne für den Lebensmitteleinzelhandel zu produzieren), im besten Fall der Handwerkskammer unterliegen und sich als Familienbetrieb mit wenigen Mitarbeitern bezeichnen.

#### **4.3.2 Die Situation des deutschen Fleischerhandwerks**

Um gesetzliche Anforderungen für das Handwerk bewerten zu können, ist es sinnvoll sich der gegenwärtigen Lage bewusst zu sein. Das Fleischerhandwerk in Deutschland hat einen hohen traditionellen Stellenwert, aber es sind Veränderungen zu beobachten, die zu einem Rückgang von „dem Fleischer um die Ecke“ führen.

Ein maßgeblicher Wandel ist der Zusammenschluss von wenigen *kleineren* Unternehmen zu größeren Betriebseinheiten. Demnach ist zwar ein einzelbetriebliches Wachstum mit daraus resultierenden höheren Jahresumsätzen sichtbar, die Zahl der selbstständigen

Gewerbebetriebe geht allerdings zurück. Im Jahr 2013 standen 778 Neugründungen mehr als 1.200 Schließungen gegenüber (DFV, 2014, S. 13).

Herr Drescher von der Fleischerinnung schätzt die Situation der Fleischerhandwerksbetriebe allgemein als gut ein, obwohl es Entwicklungen gibt, die dieses Gewerbe negativ verändern. Als Ursache für den Rückgang weist er auf den Trend hin, sich vegetarisch oder vegan zu ernähren bzw. auf die Ansicht einiger Menschen, deutlich weniger Fleisch zu essen sei nachhaltiger und gesünder. Es gäbe auch schlichtweg weniger Fachgeschäfte. 1955 waren in Hamburg noch rund 1.500 Fleischerfachgeschäfte ansässig, heute sind es 86 (Leitfadeninterview Drescher).

Die Nachfrage nach dem Lebensmittel Fleisch ist nur leicht rückläufig (DFV, 2014, S. 37). Dies liegt nicht an publik gewordenen Fleischskandalen, sondern resultiert aus veränderten Verzehrgewohnheiten. Dies ist allerdings nicht als Grund für Betriebsschließungen zu benennen. Vielmehr führt dieser auf den zu beobachtenden Nachwuchskrätemangel zurück.

Die Unternehmerin Frau Radbruch sieht Handwerksbetriebe nach und nach aussterben. Aus ihrer betrieblichen Erfahrung, weiß sie, wie schwer es ist Nachwuchskräfte für die Ausbildung im Fleischbetrieb zu gewinnen. Sie resümiert, die Arbeit mit Fleisch hätte kein gutes Image (Leitfadeninterview Radbruch).

In den letzten zehn Jahren sind gut 26.000 Ausbildungsverhältnisse ausgeblieben (DFV, 2014, S. 18). Bei Betrachtung des demografischen Wandels der deutschen Bevölkerung, ist es nicht wunderlich, wenn sich ein Fachkräftemangel auch und besonders im unterbezahlten und überstundenlastigen Handwerk niederschlägt.

Wie auch Frau Radbruch sieht Herr Drescher das schlechte Image des Berufes und vor allem die wöchentlichen Arbeitszeiten, mit 50-70 Std./Woche, als Ursache für den Rückgang an Interessierten.

Zum Thema der Nachwuchsproblematik nimmt Herr Drescher Bezug auf seine Erkenntnisse aus der Meisterschule Hamburg. Innerhalb der Meisterprüfungsordnung, die erforderlich ist für eine Selbstständigkeit, sind nicht nur handwerkliche Lehrinhalte enthalten, sondern auch alle wirtschaftlichen Systeme, die den Dokumentationsaufwand und -pflichten eines Gewerbebetreibenden auführen. Von etwa 50 Meisterschülern in der Hamburger Meisterschüler pro Jahr haben nur 10% den Wunsch nach Selbstständigkeit.

Die jungen Meisterschüler scheuen die bürokratischen Anforderungen und dadurch eine mögliche Neugründung. Nicht zu vernachlässigen ist das benötigte Startkapital von 400.000-500.000€. Wer nicht plane, innerhalb eines Familienunternehmens in die Fußstapfen der Eltern zu treten, sei abgeschreckt durch die formalen Hürden, die Zeit und Geld kosten und die eigentliche Leidenschaft, nämlich die Produktentwicklung- und herstellung, einschränken. Schließlich müsse der Fleischer sämtliche handwerklichen und dokumentarischen Aufgaben alleine erfüllen, da keine weiteren Ressourcen zur Unterstützung vorhanden seien (Leitfadeninterview Drescher).

Personelle und finanzielle Ressourcen sind meist in den größeren Fleischbetrieben vorhanden. Je höher die Produktionskapazitäten und –zahlen sind desto höher ist der Umsatz, mit dem wiederum benötigte Ressourcen eingekauft werden können. Diese umsatzstarken Unternehmen sind prinzipiell nicht mit den kleineren traditionellen Unternehmen vergleichbar. Es ist der Wettbewerbsdruck, der dem handwerklichen Gewerbe zu schaffen macht (Leitfadeninterview Quadt). Die Vielzahl an schnell erreichbaren Supermärkten mit großem Angebot an Fleischwaren erschwert es Handwerksbetrieben, die nicht an den Lebensmitteleinzelhandel liefern, mithalten. So sind Fleischerfachgeschäfte eher auf dem Land vertreten als in bevölkerungsdichten Gegenden (DFV, 2014, S. 16). ), in denen es ein Überangebot an Supermärkten mit Fleischverkauf gibt.

Frau Quadt fasst die Situation so zusammen, dass kleine Unternehmen dem Wettbewerbsdruck mit den größeren Unternehmen, die sich durch Zertifizierungen mit Qualitätsmanagementsystemen abheben können, nicht standhalten und regelrecht „ausgemerzt“ werden (Leitfadeninterview Quadt).

Aus dem Interview mit Herrn Drescher geht hervor, dass Fleischerfachgeschäfte heutzutage nicht mehr ohne ein Angebot an Mittagstisch und Partyservice überleben können (Leitfadeninterview Drescher).

Administrative Tätigkeiten und formale Auflagen des Gesetzgebers mit Dokumentationspflichten, die nicht nur die Lebensmittelkennzeichnung, sondern auch Hygiene und Mindestlohn betreffen, erschöpfen zusätzlich die betriebswirtschaftliche Leistungsfähigkeit der Fleischerhandwerksbetriebe (DFV, 2014, S. 14).

Zusammenfassend kann der Zustand von Fleischereien als stabil angesehen werden. Die Anzahl der Handwerksbetriebe wird sich vermutlich weiterhin rückläufig entwickeln. Diese Tatsache wird im weiteren Verlauf des Kapitels 4 im Vordergrund stehen. Es wird weniger



Betriebe geben, die einen Fleischermeister in die Handwerksrolle eintragen lassen. Die Betriebsgrößen von Fleischereien werden steigen und, durch die Verteilung der erhöhten Aufwendungen für Rohstoffe und Energie auf Produktionszahlen und Produktpreisen, eine Umsatzerhöhung erfahren.

### **4.3.3 Methoden zur Bestimmung des Nährstoffgehaltes**

Der Nährstoffgehalt von Lebensmitteln lässt sich mittels laboranalytischen Methoden oder auf Basis von Durchschnittswerten bestimmen, die als allgemein und nachweisbar gelten (Art. 31 Abs. 4 LMIV). Beide Verfahren werden kurz mit ihren jeweiligen Eigenschaften beschrieben.

#### **4.3.3.1 Laboranalytische Bestimmung**

Für eine laboranalytische Produktuntersuchung werden eingangs die Parameter festgelegt, die es zu ermitteln gilt. Bei der klassischen Nährwertanalyse werden die „Big 7“ (Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz) mithilfe anerkannter Verfahren analytisch oder rechnerisch ermittelt. Für die Beprobung werden in der Regel etwa 600g Produktmaterial benötigt. Es hat sich als hilfreich erwiesen, annähernd 1kg des zu untersuchenden Produktes einzureichen (falls Nachuntersuchungen erforderlich sind) und Einzelverpackungen zu vermeiden. Das sogenannte „Einzelverpackungsphänomen“ wird ausgeschlossen, wenn die Produktprobe aus unterschiedlichen Chargen bzw. Einheiten bestehen (Leitfadeninterview Lebensmittelchemiker<sup>20</sup>). Für die Untersuchung wird die Probe ohnehin vorerst homogenisiert.

Die Bearbeitungsdauer beträgt vom Zeitpunkt des Probeneingangs bis zum Ergebnis rund fünf Tage und ergibt sich hauptsächlich durch aufwendige akkreditierte Analysemethoden (z. B. Weillbull-Stoldt- Methode<sup>21</sup> und Kjeldahl- Methode<sup>22</sup>) und Trocknungszeiten. Die einzelnen Nährstoffe werden qualitativ und quantitativ aufgeschlüsselt. Der Brennwert wird letztlich anhand der standardisierten Umrechnungsfaktoren gemäß LMIV Anhang XIV rechnerisch bestimmt.

Für eine einfache Nährwertanalyse (Big 7) kann ein finanzieller Aufwand von 200€ als Durchschnittspreis angenommen werden. In der Regel bestimmen kundenspezifische Preispakete den Umfang der Aufwendungen (Leitfadeninterview Lebensmittelchemiker).

---

<sup>20</sup> möchte nicht namentlich genannt werden

<sup>21</sup> Bestimmung des Gesamtfettgehaltes

<sup>22</sup> Bestimmung des Stickstoffgehaltes zur Proteingehaltsberechnung

#### 4.3.3.2 Bestimmung mittels Tabellenwerten

Nach den Anforderungen der LMIV ist eine Bestimmung der Nährstoffgehalte auch durch Durchschnittswerte erlaubt. Eine Definition von Durchschnittswert ist im Anhang I Abs. 13 der LMIV gegeben: *„Durchschnittswert bedeutet den Wert, der die in einem bestimmten Lebensmittel enthaltenen Nährstoffmengen am besten repräsentiert und jahreszeitlich bedingte Unterschiede, Verbrauchsmuster und sonstige Faktoren berücksichtigt, die eine Veränderung des tatsächlichen Wertes bewirken können.“* Erhältlich sind diese Werte aus akzeptierten Tabellenwerken wie dem „Souci, Fachmann, Kraut“ oder dem Bundeslebensmittelschlüssel. Heutzutage gibt es bereits gute Online-Datenbanken, die die Lizenz für den Bundeslebensmittelschlüssel<sup>23</sup> besitzen und allgemein zugänglich sind.

*Ein Angestellter eines Lebensmittellabors ist der Ansicht, dass Rezeptureinstellungen heute so gut möglich sind, dass Durchschnittswerte aus Tabellenwerken für Standardprodukte, z. B. Brühwurst, ausreichend sind. Allerdings ist eine analytische Untersuchung erforderlich, wenn Nährwerte auf der Produktverpackung besonders ausgelobt werden, z. B. mit „sehr gute Ballaststoffquelle“ (Leitfadeninterview Lebensmittelchemiker).*

#### 4.3.3.3 Bestimmung mittels Branchensoftware

Eine weitere Alternative ist die Nutzung einer Branchensoftware. In diesem Anwendungsprogramm werden spezielle produktbezogene Daten hinterlegt. Relevant für die Fleischbranche sind gängige Fleischmaterialien mit Angaben zu Nährwerten sowie Nährwert- und Allergeninformationen für andere gebräuchliche Zutaten. Benutzer, wie der Fleischer, können diesen Datenspeicher um weitere Bestandteile, beispielsweise Gewürze mit den zu deklarierenden Zusatzstoffen, ergänzen und entsprechend für seine Rezeptur hochrechnen und auf einem Produktblatt zusammenfassen (Leitfadeninterview Radbruch). Solche Softwaremöglichkeiten sind in der Regel verknüpfbar mit Auszeichnungssystemen oder PC-Waagen. Die Informationen sind in diesem Fall auf verkäufer- und kundenseitigen Displays sichtbar und können bei Bedarf auch über den Waagenbon für den Verbraucher ausgedruckt werden.

---

<sup>23</sup> Datenbank für den Nährstoffgehalt von Lebensmitteln. Als Grundlage dienen Untersuchungsergebnisse des Max Rubner-Instituts und nationaler Kooperationspartner. Ergänzend wird Datenmaterial aus der wissenschaftlichen Literatur und internationalen Nährstoffdatenbanken erfasst (BMEL, 2014).

Wie eine Software für die Fleischbranche funktioniert, lässt sich am Beispiel des Programmes „ReSy4“ beschreiben:

Als Basis für die Planung von „ReSy4“ diente ein mittelständischer Fleischerbetrieb. Zielsetzung war die Entwicklung einer leicht handzuhabenden Möglichkeit lebensmittelrechtliche Kennzeichnungsanforderungen innerbetrieblich und unabhängig umsetzen zu können. Durch die Zusammenarbeit bei der Entwicklung mit einem handwerklich arbeitenden Unternehmen konnte bestens definiert werden, welche Anforderungen das Programm erfüllen muss (Borchers, 2009). Es wurde ebenso berücksichtigt, dass die Software selbst nicht überorganisiert ist, sondern ausschließlich die Bedürfnisse von Fleischerhandwerksbetrieben enthält und den gesetzlichen Bedingungen entspricht.

Eigene Rezepturen können über das Programm bearbeitet werden. Mithilfe der Daten, die in ReSy4 hinterlegt sind, wird ein umfangreiches Produktinformationsblatt erstellt, das alle relevanten Informationen beinhaltet und diese auf Wunsch nach den gesetzlichen Anforderungen formatiert darstellt, so dass sie eins zu eins für das Produktetikett eingesetzt werden können.

Die hinterlegte Datenbank berechnet die Nährwerte auf Grundlage der Leitsätze für Fleisch und Feinkostsalate aus dem Deutschen Lebensmittelbuch und der GEHA-Tabelle<sup>24</sup>, sowie aus Tabellenwerken. So können für Fleisch Wassergehalt, Fremdwassergehalt, Fettgehalt, FE<sup>25</sup> und BEFFE<sup>26</sup> ermittelt werden (Borchers, 2009). *Zusätzliche* Nährwerte kommen durch die individuelle Rezeptureingabe zustande und werden durch die systematische Eingabe der hinzugefügten Zutaten dem Produkt zugeordnet.

#### **4.3.3.4 Schwankungen und Toleranzen von Nährstoffgehalten**

Ganz gleich welche Methode angewendet wird: Fehlerhafte Angaben können bei dieser Breite an Ermittlungsmethoden nicht ausgeschlossen werden. Zudem unterliegt Fleisch natürlichen Schwankungen, da es sich um individuelle Tiere handelt und keines dem anderen gleicht. In der heutigen Zeit kann man gewisse Faktoren während der Aufzucht bereits stark beeinflussen, eine Garantie für konstante Nährwerte ist dies allerdings nicht.

Diese Faktoren werden in tierspezifische- und Umweltfaktoren unterschieden (Voelste, A., Band 9, S. 229). Die tierspezifischen Faktoren, Rasse und Teilstück, können Einfluss auf den Nährstoffgehalt geben, so sind z. B. Fett- und Bindegewebsanteil stark rassenabhängig (Omlor, M., 2010, S. 7). Die Einlagerung von Fett steigt bei einigen Rassen ab einem

---

<sup>24</sup> GEHA-Sortierungsklassen: Die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g ergeben sich für Eiweiß und Fett aus den GEHA-Werten. Für jede Sortierungsklasse wird der entsprechende Leitsatz aufgeführt (Borchers, 2009).

<sup>25</sup> FE: Fremdeiweiß

<sup>26</sup> BEFFE: Bindegewebs-eiweißfreies Fleischeiweiß

bestimmten Lebendgewicht und Alter überdurchschnittlich stark an. Das Schlachten und Verarbeiten dieser Tiere kann sich auf diese Weise auch auf den Nährwertgehalt der daraus hergestellten Fleischwaren auswirken.

Bei den Umweltfaktoren spielen produktionstechnische Faktoren eine Rolle. So ist entscheidend, welches Mastverfahren das Tier erlebt hat und vor allem, was und in welcher Intensität gefüttert wurde (Voelste, A., Band 9, S. 229). Je energiereicher z. B. die Fütterung ist, desto stärker sind intramuskuläre Fetteinlagerungen möglich, die die Marmorierung des Fleisches hervorbringen und sich im Fettgehalt widerspiegeln.

Aufgrund dieser Faktoren machen Durchschnittswerte bzw. Toleranzwerte wiederum Sinn, wenn man beachtet, dass *eine Charge Fleischerzeugnis* von Tieren unterschiedlicher Herkunft und verschiedener Aufzuchtverfahren produziert wird und auch spontaner Zukauf von Waren unregelmäßig genutzter Lieferanten berücksichtigt werden muss.

Bei der Definition von „Durchschnittswert“ in Kapitel 4.3.3.2 wird bereits darauf hingewiesen, dass es bei zeitlich versetzten Kontrollen von angegebenen Nährwertangaben auf dem Etikett zu Schwankungen kommen kann. Aus der LMIV ergibt sich keine Antwort auf die Frage, welche Toleranzen von der amtlichen Überwachung akzeptiert werden. Nicht zuletzt ist deshalb der *„Leitfaden für zuständige Behörden – Kontrolle der Einhaltung der EU – Rechtsvorschriften...in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“* veröffentlicht worden und dient den Zuständigen als Anweisung, ohne rechtliche Verbindlichkeit, zur Beurteilung von Analysewerten (Europäische Kommission, 2012). Eine Irreführung des Verbrauchers soll dadurch ausgeschlossen werden.

Die Beobachtung der Nährwertgehalte ist in Art. 17 der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 begründet. Mitgliedsstaaten der EU sind dort aufgefordert, lebensmittelrechtliche Kontrollen durchzuführen, um das allgemeine Ziel, die Erhaltung der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes, zu erfüllen. Von Bedeutung ist diese Kontrolle im Wesentlichen für Nährstoffe bei denen eine Höchstmengenbeschränkung vorliegt und die besonders auf dem Etikett ausgelobt werden, wie z. B. bei Vitaminen und Mineralstoffen (Europäische Kommission, 2012, S. 5). Sollte die Behörde Differenzen zwischen den Nährwertangaben auf dem Etikett und ihrer in Auftrag gegebenen Laboranalyse feststellen, können diverse Faktoren einkalkuliert werden, die der Lebensmittelhersteller nutzen kann, um Abweichungen zu begründen (Europäische Kommission, 2012, S. 6).

Die Tabelle 5 stellt die erlaubten Toleranzen bei Lebensmitteln außer Nahrungsergänzungsmitteln dar und schließt Messunsicherheiten bereits mit ein (Europäische Kommission, 2012, S. 7).

	<b>Toleranzen bei Lebensmitteln</b>
<b>Vitamine</b>	+50% / -35%
<b>Mineralstoffe</b>	+45% / -35%
<b>Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Ballaststoffe</b>	<10g pro 100g: ±2g 10-40g pro 100g: ±20% >40g pro 100g: ±8g
<b>Fett</b>	<10g pro 100g: ±1,5g 10-40g pro 100g: ±20% >40g pro 100g: ±8g
<b>gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	<4g pro 100g: ±0,8g ≥4g pro 100g: ±20%
<b>Natrium</b>	<0,5g pro 100g: ±0,15g ≥0,5g pro 100g: ±20%
<b>Kochsalz</b>	<1,25g pro 100g: ±0,375g ≥1,25g pro 100g: ±20%

**Tabelle 5: Toleranzen bei Lebensmitteln (Quelle: Europäische Kommission, 2012, S. 12, eigene Darstellung)**

Fraglich ist, ob die festgelegten Toleranzen ausreichend sind, um Schwankungen, die aufgrund natürlicher Ursachen und durch Anwendung von Tabellenwerten entstehen können, aufzufangen. Zudem entsteht offensichtlich bereits eine Diskrepanz zwischen den angegebenen Werten und den tatsächlichen Gehalten, die durch die vorgegebenen Rundungsleitlinien entstehen (Europäische Kommission, 2012, S. 16). So werden „geschätzte“ Tabellenwerte noch weiter „verfälscht“.

Im Gespräch mit Frau Quadt ergibt sich, dass sie an den Toleranzbereichen für Nährwertgehalte zweifelt. Sie weiß, dass Abweichungen durch den Einsatz verschiedener Rohstoffe (z. B. Schweinelieferanten), den Schnitt der Fleischteile und das Alter der Tiere entstehen. Sie ist gespannt, ob die Behörde sich für die Überprüfung von Fleischwaren interessiert und Produkte laboranalytisch untersuchen lässt (Leitfadeninterview Quadt).

Wie der obigen Tabelle 5 zu entnehmen ist, findet sich für den Brennwert (Energie) kein Toleranzwert. Logischerweise sind bei einer irritierenden Angabe des Brennwertes die

einzelnen Nährwerte auf Schwankungen zu untersuchen. Der Brennwert wird schließlich rechnerisch daraus ermittelt (Anhang XIV LMIV).

Der Lebensmittelchemiker nimmt an, dass Nährwertschwankungen häufiger bei den kleineren Unternehmen aufzufinden sind. Die Wahrscheinlichkeit von der Verarbeitung von Rework<sup>27</sup> ist dort aus betriebswirtschaftlichen Gründen höher.

Schwankungen entstehen seiner Meinung nach auch durch die Beprobung unterschiedlicher Fleischteile. Schieres Fleisch könne eben nicht mit durchwachsenem Fleisch verglichen werden und zusammen vermenqt werden, wenn sie das laut Rezeptur nicht sollten. Und selbst in einem durchwachsenen Stück Schweinebauch können Schwankungen durch Schnittführung oder ungleichmäßige Fettverteilung entstehen (Leitfadeninterview Lebensmittelchemiker).

Einer weiteren Aussage nach wird es eine regelmäßige Überwachung der Nährstoffgehalte seitens der Behörde zukünftig nicht geben. Dafür würden finanzielle Mittel nicht aufgewendet werden. Die Auftrag gebenden Behörden tragen die Kosten für eine laboranalytische Produktuntersuchung, wenn sie den gesetzlichen Anforderungen entsprechen (Leitfadeninterview Lebensmittelchemiker).

#### **4.3.4 Bewertung der Methoden und der Wirtschaftlichkeit für kleinerer Unternehmen**

Die offene Frage ist, wie sich die einzelnen Nährwerte fachlich- und kostengerecht ermitteln lassen, ohne eine wirtschaftliche Überforderung herbeizuführen. Mit zusätzlichen Auflagen wächst der Druck für die kleineren Unternehmer, denn Aufwand und Kosten fallen ins Gewicht. Bei der Wahl der Methode für Fleischerhandwerksbetriebe sollten Vor- und Nachteile berücksichtigt werden.

Tabellenwerke haben den Vorteil der einfachen Verfügbarkeit über Literatur und das Internet. Teilweise sind sie sogar kostenfrei erhältlich.

Einschränkend kann das Angebot an Lebensmitteln, im speziellen für Fleischwaren, innerhalb der Tabellen sein. Standardprodukte, wie z. B. das klassische Wiener Würstchen, sind dort einfach zu finden. Bei individuellen Rezepturen von Fleischwaren, die der Fleischermeister eigenhändig entwickelt, ist eine Lebensmitteltabelle nicht hilfreich. Ebenfalls können Werte von unterschiedlichen Quellen schwanken, z. B. wenn man internationale Datenbanken mit einbezieht. Es handelt sich bei diesen Angaben nur um Mittelwerte, die

---

<sup>27</sup> Rework (dt: Wiederverarbeitung)

keine Garantie über das genaue Abbild der tatsächlichen Nährwertgehalte geben können. Schwierig wird die Nährwertermittlung auch, wenn, wie z. B. im „Souci, Fachmann, Kraut“, die gesättigten Fettsäuren, Nährwerte nicht quantitativ, sondern nur qualitativ angegeben werden. Auf diese Weise ist keine vollständige Datenerhebung durch eine Quelle möglich. Bei der Verwendung von Tabellenwerken sollte auf die Aktualität der Werte geachtet werden. Insbesondere bei der Angabe des Salzgehaltes der, seit Gültigkeit der LMIV, über Natrium und dem Faktor 2,5 bestimmt werden muss und nicht wie früher über Chlorid.

In eine Branchensoftware ist das Eintragen aller Rezepturzutaten möglich. Alleine deshalb ist dieses Anwendungsprogramm von großem Vorteil für den Fleischer, da gesetzlich festgelegte Daten vorhanden sind und individuelle Zugaben durch Eingabe ergänzt werden können. Nährwerte können so rezepturspezifisch und kurzfristig von einer betriebseigenen Software ermittelt werden.

Als nachteilig können Anschaffungskosten und der Faktor Zeit aufgeführt werden. Sofern nicht ohnehin schon ein Warenwirtschafts- bzw. computergesteuertes Kennzeichnungssystem vorhanden ist, an das eine zusätzliche Software zur Nährwertbestimmung angeschlossen werden kann, ist der Einkauf mit extrem hohen Anschaffungskosten verbunden. Je nachdem, wie die Produktvielfalt ausfällt, kann es mehrere Jahre dauern, bis sich diese Investition aus betriebswirtschaftlicher Sicht amortisiert. Nicht zu vernachlässigen ist des Weiteren der Zeitaufwand für die Auseinandersetzung mit dem Programm und die Umsetzung der neuen und zusätzlichen Informationen, die letztlich auf dem Etikett bzw. bei der Etikettiermaschine ankommen müssen.

Frau Radbruch von der Fleischerei Radbruch arbeitet bereits mit einer Branchensoftware. Aufgrund der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung kennt sie sich schon mit der Software aus. Für die Nährwertberechnung müsse diese nur mithilfe eines Zusatzpaketes angepasst werden.

Im Wesentlichen ist es die Zeit zur Einpflege der Daten, die sie als aufwendig und demnach als teuer ansieht, da es keine finanzielle Aufwandsentschädigung gibt und Zusatzarbeit zum täglichen Geschäft darstellt. Zu den Anschaffungskosten der Branchensoftware kommen auch Personalschulungskosten und die Anschaffung von kompatiblen Gerätschaften, um die Software mit den Laden-Waagen und den Etikettiermaschinen kombinieren zu können.

Aus betriebswirtschaftlicher Sicht sind diese Auslagen für ihren Betrieb durch Rücklagen und Leasing-Angebote noch tragbar. Eine Einführung von gesetzlich vorgeschriebenen turnusmäßigen Laboranalysen wäre dagegen eine Herausforderung (Leitfadeninterview Radbruch).

Der größte Vorteil der laboranalytischen Methode liegt offensichtlich darin betriebs- und rezepturspezifische Ergebnisse abbilden zu können. Lässt man produktions- und tierspezifische Schwankungen außen vor, handelt es sich um die präzisesten Werte, die ein Produzent erhalten kann.

Dem gegenüber stehen allerdings die hohen Untersuchungskosten. Zum Analysepreis von 200€ kommt noch der Wareneinsatz (1kg) für die Probe selbst hinzu. Das mag in der Regel nicht ausschlaggebend sein. Berücksichtigt man jedoch Spezialprodukte/ Saisonalprodukte, die in geringem Volumen produziert werden, kann der finanzielle Aufwand einer Produktanalyse nicht auf viele Produkte ausgedehnt werden.

Für die folgende Abbildung 5 besteht die Annahme, dass eine analytische Untersuchung pro hergestellte Charge in Auftrag gegeben wird. Am Beispiel von Aufwendungen für *eine* Lebensmittellaboranalyse, im Umfang von 200€, werden die zusätzlich anfallenden Kosten pro Stk. (Stück) verpackte Ware veranschaulicht. Es lässt sich ablesen, dass bei kleinen Chargen (z. B. 50 Stk.), die innerhalb eines handwerklichen Betriebes entstehen können, 4€/Stk. an Mehrkosten anfallen. Ab einer Chargengröße von 5.000 Stk. ist der Mehraufwand fast zu vernachlässigen.

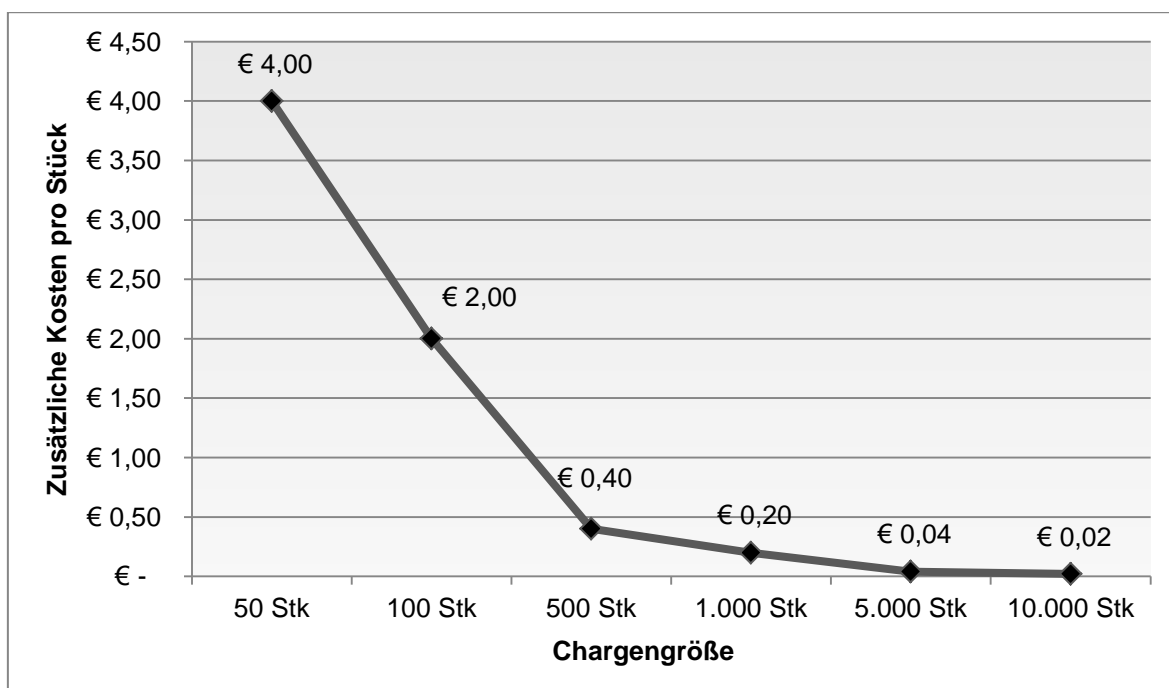


Abbildung 5: Zusätzliche Kosten pro Stück der Nährwertanalyse (Bsp. 200€) in Bezug zur Chargengröße (Quelle: eigene Darstellung)

Die Nährwertberechnung macht den Handwerksbetrieben demnach viel mehr Schwierigkeiten als einem Großbetrieb, der tonnenweise Produkte herstellt und die Deklaration und Analyse auf die hohe Chargengröße umlegen kann.



Den bildhaften beschriebenen Aspekt zwischen „pro Stück-Kosten“ und der Chargengröße kann man in gleicher Weise auf die Ausgaben anwenden, die bei Investitionen in Software oder Zeit entstehen.

Es ergibt sich automatisch die Frage nach der Verhältnismäßigkeit und der Zumutbarkeit dieses Aufwandes für kleinere Unternehmen und welche Konsequenzen aufkommen, wenn der Gesetzgeber keine weiteren Ausnahmeregelungen formuliert, um Hersteller kleiner Chargengrößen zu schützen.

Denn nachdem die Aufwendungen für die Nährwertermittlung geklärt sind, folgt ein „Ratenschwanz“ von weiteren Aspekten z. B. wie die Größe des Etikettes. Wenn das bisherige Etikett nicht alle Informationen aufnehmen kann, muss ein größeres Etikett auf die Umverpackung des Lebensmittels angebracht werden. Fraglich ist dann, ob die Umverpackung noch ausreichend attraktiv für den Käufer ist. Denn wenn das Produkt selbst, aufgrund von Etiketten, schwer einsehbar ist, sinkt der Reiz, das Produkt zu kaufen, wodurch der Absatz des Produktes erschwert oder sogar verhindert wird.

#### **4.3.5 Fazit**

Es ist fast gleichgültig auf welche Art und Weise der kleine Unternehmer die Nährwertangaben für seine Produkte erhält. Wichtiger ist, dass für jede Methode Ressourcen aufgewendet werden müssen, die in dieser Unternehmensgröße schlichtweg fehlen und die über kein zusätzliches Einkommen ausgeglichen werden können.

Handwerksbetriebe halten sich zwar an Rezepturen, doch gleicht kein Erzeugnis dem anderen. Um sicherzustellen, dass die Deklaration mit dem Produkt übereinstimmt, würden kleinere Unternehmen gerne Waren an Labore abgeben. Die Analyse drückt die Gewinnmarge jedoch stark und die Kosten lassen sich nicht auf den Verbraucher umlegen. Würde man dies tun, dreht sich die Spirale weiter: Bei Erhöhung des Verkaufspreises sinkt der Absatz und der Kleinerzeuger muss möglicherweise durch Schließung resignieren.

Die Konsequenz daraus wäre der Verlust der positiven Eigenschaften des Handwerks, wie Vielfalt und Individualität. Ideenreiche Rezepturen aus der Produktentwicklung des engagierten Fleischers fielen weg, da der finanzielle und zeitliche Aufwand sowie die Motivation für die Etikettgestaltung aufgrund massiver Anforderungen verloren gingen (DFV, 2014).

In weiteren Überlegungen wird daran gedacht weniger bis keine vorverpackten Waren, wie z. B. Feinkostsalate, mehr anzubieten. So entgehen Kleinerzeuger der Nährwertkenn-

zeichnung, die nur für verpackte Waren vorgeschrieben ist. Allerdings entspricht das nicht den Verbraucherwünschen, was ein Sinken der Kundenzufriedenheit zur Folge hätte.

Auch wenn im Unternehmen von Frau Quadt noch keine detaillierten Überlegungen zum Thema Nährwertkennzeichnung getätigt wurden, ist eine Umstrukturierung von verpackten Waren zu mehr loser Ware definitiv nicht relevant. Dafür seien die Verbraucherwünsche viel zu stark vorgegeben.

Sie kann sich vorstellen, die zukünftige Berechnung der Nährwertgehalte über eine Erweiterungssoftware zu dem bereits vorhandenen Warenwirtschaftssystem durchzuführen (Leitfadeninterview Quadt).

Wer schon ein PC-gesteuertes System für die Kennzeichnung und Etikettierung besitzt, wird mit großer Wahrscheinlichkeit versuchen, dieses durch nährwertberechnende Updates aufzustocken. Für Unternehmer, die noch keine Software o. ä. nutzen, ist die Anschaffung erheblich kostenintensiver.

Um den kleineren Unternehmen die Durchführung der Nährwertkennzeichnung zu erleichtern, bestände die Möglichkeit gemeinschaftliche Berechnungssysteme zu nutzen. Berufsfachverbände oder ähnliche Organisationen könnten die Initiative ergreifen und Branchensoftware einkaufen und diese ihren Mitgliedern zur Verfügung stellen.

Herr Drescher weist dabei auf die nicht ausgeschlossene Befürchtung der Handwerksbetriebe hin, ihre Rezepturen kollektiv freizugeben. Zudem wisse man noch nicht, in welchem Umfang ein Einkauf rentabel sei gegenüber der Größe der jeweiligen Organisation, wie z. B. der Fleischerinnung (Leitfadeninterview Drescher).

Zur Sicherstellung der rechtlichen Sorgfaltspflicht ist die Überlegung, für umsatzstarke Produkte aus dem Standardsortiment, *stichprobenartig* eine Laboruntersuchung aufzugeben, sicher angebracht. Auch, wenn es zurzeit nicht in Diskussion steht diese verpflichtend einzuführen, können dokumentierte Originalbefunde einen gewissenhaften Eindruck für die Kennzeichnungspflichten gegenüber der kontrollierenden Behörde erwecken.

Das laboranalytische Untersuchungen zukünftig vorgeschrieben werden, bezweifelt der Lebensmittelchemiker aus einem Hamburger Labor. Mit einer leicht erhöhten Auftragslage für Big7-Untersuchungen ab Ende 2016 rechnet er jedoch doch (Leitfadeninterview Lebensmittelchemiker).

## 5 Schlussbetrachtung

Nach der Veranschaulichung der neuen lebensmittelrechtlichen Tatsachen ist eine Ausdehnung an Kennzeichnungspflichten zur Aufklärung und zum Schutz des Verbrauchers eindeutig zu verzeichnen. Was die Klarheit und Unkompliziertheit für den potentiellen Käufer betrifft, werden die neuen Regelungen an einigen Stellen noch kritisch von den Verbraucherzentralen hinterfragt.

Im Fokus der Arbeit liegen die Handwerksbetriebe der Fleischwirtschaft, da es für diese immer weniger Chancen gibt auf dem Markt, auch gegenüber den umsatzstarken mittelständischen Wettbewerbern, zu überleben.

Ziel war es, unter Berücksichtigung aller Veränderungen im Zuge der LMIV, die Nährwertkennzeichnung und die damit verbundenen Ausgaben näher zu betrachten und herauszufinden, ob sich eine wirtschaftliche Überforderung für die kleinen Unternehmen der Fleischwirtschaft ergeben kann.

Zu diesem Zwecke wurden beispielhaft die Kosten von einer Laboranalyse pro Stück in Bezug zur umgesetzten Menge ermittelt. Es hat sich ergeben, dass die Rentabilität entscheidend durch die Chargengröße bestimmt wird, denn je kleiner die Charge ist desto größer ist die finanzielle Belastung pro Stück.

Abschließend kann festgestellt werden, dass sich die kleinen Betriebe der Problematik stellen und sich ein System überlegen müssen, in welcher Form die Nährwertermittlung für sie realisierbar ist. Eine gesetzliche Vorgabe gibt es dazu bislang nicht. Jedoch ist anzunehmen, dass in der Weiterentwicklung des Lebensmittelrechts Anforderungen neu formuliert werden.

Obwohl bereits Ausnahmeregelungen für besondere Fälle gestaltet wurden, bleibt stets die Komplexität des Lebensmittelrechtes. Betriebsspezifische Lösungen zu finden und zu realisieren bedeutet einen massiven Weiterbildungs- und Zeitaufwand für die mitarbeitergeringen Handwerksbetriebe, der oftmals in einer Betriebsschließung mündet. In diesem So bleibt zu hoffen, dass für kleine ressourcenarme Betriebe die Pflichten durch Ausnahmeregellungen weiter eingeschränkt werden. Anderenfalls wird der Trend von kleinen zu großen wachsenden Fleischunternehmern fortgeführt und das traditionelle Handwerk stirbt aus.

Ein weiterer Aspekt, der sich in den Interviews abzeichnete, ist die als zeitlich nicht ausreichend anerkannte systematische Umsetzung der drei wesentlichen Kennzeichnungsanforderungen von Allergenen, Herkunft und Nährwerte. Jedes erfordert Motivation der Her-

steller und enormen zeitlichen sowie finanziellen Aufwand, kann aber letztlich nicht 100%ig fertig gestellt werden bis sich die nächste gesetzliche Anforderung ankündigt. Abschließend sind göttliche Eigenschaften zur Erkennung der Lebensmittelinhalte *noch* weniger erforderlich. Denn wenn sich die Hersteller an die Kennzeichnungsanforderungen der LMIV halten, ergibt sich, dass nicht nur Gott weiß, was in unserer Wurst steckt, sondern auch wir, die Käufer, Esser und Genießer.

## Zusammenfassung

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit einschlägigen Veränderungen im europäischen Lebensmittelrecht, die im Zuge der Einführung der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 Gültigkeit erhalten haben. Neben der beschreibenden Darstellung der wesentlichen Änderungen, wie der Allergenkennzeichnung und der neuen Herkunftsinformationen für Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel wird der Frage nachgegangen, inwieweit die zukünftig verpflichtende Nährwertkennzeichnung für verpackte Waren fach- und kostengerecht organisiert werden kann. Im Fokus stehen dabei kleinere Unternehmen der Fleischwirtschaft, da aufgrund wachsender gesetzlicher Forderungen die Zahl der Betriebsschließungen steigt.

Ziel ist zu klären, wie Nährwertgehalte vor dem Hintergrund des finanziellen und zeitlichen Aufwands für Handwerksbetriebe ermittelt werden, ob die Anforderungen betriebswirtschaftlich tragbar sind und welche Folgen sich gegebenenfalls daraus entwickeln.

Die Fragestellungen werden auf der Grundlage der Auswertung von Rechtsquellen, aktuellen Stellungnahmen und biographischen Leitfadeninterviews diskutiert.

Im Ergebnis wird deutlich, dass der finanzielle und zeitliche Mehraufwand, unabhängig von der angewendeten Ermittlungsmethode, nicht auf den Verbraucher umgelegt werden kann. Die Rentabilität ergibt sich durch die Chargengröße, so dass der Mehraufwand bei den kleinen Produzenten belastender ausfällt, als bei den chargenstarken Herstellern. Die zusätzlichen Aufwendungen müssen ohne ein zusätzliches Einkommen amortisiert werden.

Weitreichendere Ausnahmeregelungen könnten das Handwerk in der Realisierung und Umsetzung der Nährwertkennzeichnung unterstützen. Anderenfalls wird die Entwicklung des Lebensmittelrechts das Handwerk zwingen Tradition, Qualität und Individualität aufzugeben.

## Abstract

This thesis deals with particular changes in the European food law, which came into force with the introduction for provision of food information to consumers (EU) No 1169/2011. In addition to the description of essential changes, like labeling of allergies and labeling of origin information for meat such as pork, sheep, goat and poultry, it will be argued to what extent upcoming obliging nutrition declaration of pre-packed food can be implemented professionally and efficiently. The focus is on crafts enterprises of the meat industry as growing legal demands are the cause for a rising number of company closures.

This thesis aims to examine how nutritional values are determined considering financial and timed aspects; whether the new regulations are economically sound and their potential consequences.

The results are discussed based on the evaluation of different legal regulations, actual statements and biographic interviews.

It becomes apparent that accrued efforts for nutrition value determination cannot be passed onto the consumer regardless of the method applied. Additional costs have to be absorbed without additional profits. Profitability increases with larger batch sizes. Consequently the burden of additional costs is significantly higher for small craft producers compared to batch-strong companies.

Major concessions could support small craft companies in realization and implementation of nutritional declaration as required by the law. Without them, advancements in the European food law will force the crafts to abandon their tradition, quality and individuality.

## Literaturverzeichnis

ALTS Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen (2013). Auf der Grundlage von § 8 Nr. 4 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) die auf der 71. Arbeitstagung am 17. bis 19. Juni 2013 in Berlin gefassten Beschlüsse.

[http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01\\_Lebensmittel/ALS\\_ALTS/ALTS\\_Beschluesse\\_71\\_Arbeitstagung\\_Juni\\_2013.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALTS_Beschluesse_71_Arbeitstagung_Juni_2013.pdf?__blob=publicationFile&v=2) Stand 17.06.2015

ALTS Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen (2014). Auf der Grundlage von § 8 Nr. 4 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) die auf der 74. Arbeitstagung am 09. bis 10. Dezember 2014 in Erlangen gefassten Beschlüsse.

[http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01\\_Lebensmittel/ALS\\_ALTS/ALTS\\_Beschluesse\\_74\\_Arbeitstagung\\_Dez\\_2014.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALTS_Beschluesse_74_Arbeitstagung_Dez_2014.pdf?__blob=publicationFile&v=2) Stand 24.05.2015

BMEL Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2014). Bundeslebensmittelschlüssel. Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

<http://www.bls.nvs2.de/index.php?id=92> Stand 28.07.2015

Borchers, G. (2009). Schlanke & praxiserprobte Lösungen für Lebensmittelunternehmen. Guenter Borchers Managementsysteme.

<http://resy4.de/> Stand 30.07.2015

DFV Deutscher Fleischer- Verband (2014). Geschäftsbericht 2013/2014 - Auszüge aus dem Geschäftsbericht. Deutscher Fleischer- Verband.

<http://www.fleischerhandwerk.de/medien--und-presseservice/daten-und-fakten/geschaeftsbericht/index.html> Stand 15.07.2015

Dr. Bohnenstengel, C. (2014). Jahresbericht 2013. Freie und Hansestadt Hamburg Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz Institut für Hygiene und Umwelt.  
<http://www.hamburg.de/contentblob/4392204/data/hu-jahresbericht-2013.pdf>

Stand 12.08.2015

Europäische Kommission (2012). Leitfaden für zuständige Behörden – Kontrolle der Einhaltung der EU- Rechtsvorschriften in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte. Europäische Kommission.

[http://www.fial.ch/files/documents/de/guidance\\_tolerances\\_december\\_2012\\_de.pdf](http://www.fial.ch/files/documents/de/guidance_tolerances_december_2012_de.pdf)

Stand 31.07.2015

Europäische Kommission (2015). Die Kombinierte Nomenklatur. Europäische Kommission.

[http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/customs/customs\\_duties/tariff\\_aspects/combined\\_nomenclature/index\\_de.htm](http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/combined_nomenclature/index_de.htm) Stand 28.06.2015

Europäisches Parlament (2015). Pressemitteilung - Lebensmittelsicherheit – Parlament will Ursprungskennzeichnung von Fleisch in verarbeiteten Lebensmitteln. Europäische Union.

<http://www.europarl.europa.eu/news/de/newsroom/content/20150206IPR21201/html/Parlament-will-Ursprungskennzeichnung-von-Fleisch-in-verarbeiteten-Lebensmitteln>

Stand 13.08.2015

Infratest dimap (2011). Einstellungen zu Lebensmittelkontrollen und Lebensmittelskandalen 2011. Statista.

<http://de.statista.com/statistik/daten/studie/169801/umfrage/einstellungen-zu-lebensmitteln-und-lebensmittelskandalen/> Stand 13.08.2015

Lebensmittelklarheit (2015). Allergen-Kennzeichnung: verpackte Lebensmittel und lose Ware. Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände – Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.

<http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/allergen-kennzeichnung>

Stand 07.06.2015



Omlor, M. (2010). Fleischqualität B1 Schlachttiere. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

[https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/oeko\\_lehrmittel/Ernaehrungswirtschaft/Fleischerhandwerk/fl\\_modul\\_b/fl\\_b\\_01/flmb01\\_06\\_2010.pdf](https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/oeko_lehrmittel/Ernaehrungswirtschaft/Fleischerhandwerk/fl_modul_b/fl_b_01/flmb01_06_2010.pdf) Stand 31.07.2015

Reichardt, I., Reichardt, A. (2003). Treffende Worte: 3000 Zitate für Führungskräfte. Wien: Linde Verlag.

Sitzung des Bundesrates (2015). Erläuterungen zur Tagesordnung - 934. Sitzung des Bundesrates.

[http://www.bundesrat.de/SharedDocs/TO/934/download/934erlaeuterungen.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](http://www.bundesrat.de/SharedDocs/TO/934/download/934erlaeuterungen.pdf?__blob=publicationFile&v=2) Stand 10.07.2015

Steiner, C., (2015). Welche Zutaten sind erlaubt?, in: Fleischwirtschaft, 95. Jg., Nr. 6, S. 57-60.

Souci, Fachmann, Kraut, (2011). Lebensmitteltabelle für die Praxis. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart.

Trautmann, A., Kleine-Tebbe, J. (2013). Allergologie in Klinik und Praxis: Allergene - Diagnostik – Therapie. Georg Thieme Verlag. Ausgabe 2.

Verbrauchs- und Medienanalyse (2014). Rund 10 Millionen Deutsche konsumierten 2013 Fleischersatzprodukte. Statista.

[https://d28wbuch0jlv7v.cloudfront.net/images/infografik/normal/infografik\\_2103\\_Bev%C3%B6lkerung\\_in\\_Deutschland,\\_die\\_Fleischersatzprodukte\\_wie\\_Tofu\\_konsumiert\\_n.jpg](https://d28wbuch0jlv7v.cloudfront.net/images/infografik/normal/infografik_2103_Bev%C3%B6lkerung_in_Deutschland,_die_Fleischersatzprodukte_wie_Tofu_konsumiert_n.jpg)  
Stand 03.08.2015

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz (2014). Lebensmittelinformationsverordnung - Hintergrundinformation der Verbraucherzentrale. Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz.

<http://www.vzhh.de/ernaehrung/357454/Lebensmittelinformationsverordnung%20Hintergrundinformation.pdf> Stand 02.06.2015

Voelste, A., (Band 9). Lebensmittelsicherheit und Wettbewerb in der Distribution. Lohmar: EUL- Verlag.

## Rechtsquellenverzeichnis

### **Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002**

des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.

### **Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013**

der Kommission vom 13. Dezember 2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.

### **Empfehlung 2003/361/EG**

Empfehlung der Kommission vom 6. Mai 2003 betreffend die Definition der Kleinstunternehmen sowie der kleinen und mittleren Unternehmen. Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K (2003) 1422.

### **Fertigverpackungsverordnung**

Fertigverpackungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, 1307), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 11. Dezember 2014 (BGBl. I S. 2010) geändert worden ist.

### **Handwerksordnung**

Handwerksordnung (HwO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074; 2006 I S.2095), die zuletzt durch Artikel 19 des Gesetzes vom 25. Juli 2013 (BGBl. I S. 2749) geändert worden ist.

### **Lebensmittelinformationsverordnung**

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

### **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch**

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S.1426), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 5. Dezember 2014 (BGBl. I S. 1975) geändert worden ist.

### **Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung**

Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 25. Februar 2014 (BGBl. I S. 218) geändert worden ist.

### **Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse**

vom 27./28. November 1974 (BAnz. Nr. 134a vom 25. Juli 1975, GMBI 1975S. 489), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 24. September 2014 (BAnz. AT vom 01.12.2014 B2, GMBI 2014 S. 1533).

### **Spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

### **Verordnung (EG) Nr. 275/2007**

der Kommission vom 15. März 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung(EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen.

### **Verordnung (EG) Nr. 1760/2000**

des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates (ABl. L 204 vom 11.8.2000, S. 1).

### **Verordnung (EG) Nr. 1825/2000**

Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 der Kommission vom 25. August 2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen.

### **Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe**

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

### **Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung**

Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln vom 28. November 2014 (BGBl. I S. 1994) vom 25. August 2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen.

## Leitfadeninterviews

Leitfadeninterview Herr Drescher, Geschäftsführer Fleischerinnung Hamburg, persönlich geführt am 01.07.2015, 15.00-16.10 Uhr.

Leitfadeninterview Frau Quadt, Qualitätsmanagementbeauftragte, Heinrich Aldag Altländer Fleisch- u. Wurstwaren GmbH & CO KG, persönlich geführt am 02.07.2015, 9.30-10.40 Uhr.

Leitfadeninterview Frau Radbruch, Fleischerei Radbruch GmbH, persönlich geführt am 03.07.2015, 13.15-14.30 Uhr.

Leitfadeninterview mit einem Lebensmittelchemiker, angestellt in einem Labor für Lebensmittelanalytik, Hamburg, persönlich geführt am 09.07.2015, 11.00-14.00 Uhr.

## Anhang

A	Fragenkatalog Drescher .....	63
B	Fragenkatalog Quadt.....	65
C	Fragenkatalog Radbruch .....	67
D	Fragenkatalog Lebensmittelchemiker .....	69

## A Fragenkatalog Drescher

### Leitfadeninterview mit Herrn Drescher, Geschäftsführer Fleischerinnung Hamburg, persönlich geführt am 01.07.2015, 15.00 Uhr, Hamburg

---

- Was zeichnet für Sie ein „Fleischerhandwerksbetrieb“ aus und wo ist die Abgrenzung zu „kleinen und mittleren Unternehmen“?
- Wie ist die gegenwärtige Situation der deutschen Fleischerhandwerksbetriebe?
- Es gab im Mai einen Workshop von Ihnen, in dem es um die Zukunft des Fleischerhandwerks ging.  
Was wird das Fleischerhandwerk in den nächsten fünf Jahren beschäftigen?  
Welche Rolle spielt dabei die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)?
- Der jährliche Geschäftsbericht des DFV schreibt, dass es 2013 mehr Stilllegungen als Neugründungen im Handwerk gab. Obwohl der Fleischkonsum an sich nur leicht rückläufig ist, steigt der Trend in Richtung Betriebsschließungen.  
Welche Gründe sind für den Rückgang im Wesentlichen zu benennen?  
Welchen Einfluss haben gesetzliche Veränderungen dabei?
- Sind die bereits verpflichtenden Anforderungen der LMIV, wie Allergen- und Herkunftskennzeichnung bei den Mitgliedsbetrieben schon angekommen?  
Wie informiert sich der Fleischer über Veränderungen?  
Wie ist die Motivation der Fleischer für die neuen Anforderungen?  
Mit welche Problemen und Anliegen kommen die Mitgliedsbetriebe hauptsächlich bezüglich der lebensmittelrechtlichen Veränderungen und Anforderungen auf die Fleischerinnung zu?
- Als Fleischerinnung unterstützen Sie Ihre Mitglieder im Bereich Lebensmittelrecht.  
Wie sieht diese Beratung aus?  
Welche Möglichkeiten haben Handwerksbetriebe sich hinsichtlich der LMIV weiterzubilden?

- Es heißt ebenfalls im Geschäftsbericht des DFV, dass administrative und bürokratische Auflagen zu Kostensteigerungen und umfangreichen Investitionen führen, die die betriebswirtschaftlichen Leistungen der kleinen Betriebe überfordert.

Welche Kosten kommen bezüglich der veränderten Kennzeichnungsanforderungen durch die LMIV (Allergenkennzeichnung, Herkunftskennzeichnung) auf die Handwerksbetriebe zu?

Sind diese Aufwendungen betriebswirtschaftlich tragbar?

Welche Konsequenzen ergeben sich durch eine mögliche Überforderung für die Betriebe?
- Ab Dezember 2016 wird die Nährwertdeklaration für verpackte Ware verpflichtend. Inwieweit ist diese relevant für Handwerksbetriebe?

Gibt es strukturelle Veränderungen in den Betrieben hinsichtlich loser und verpackter Ware?

Wie bereiten sich die Mitglieder auf die Nährwertdeklaration vor?

Wie werden die Nährwerte zukünftig in den meisten Fällen berechnet werden (eingekaufte Software, über Laboranalysen, etc.)?

Welche finanziellen Aufwände gibt es noch bezüglich der Nährwertkennzeichnung (Neugestaltung von Produktverpackung und/oder Etiketten) und welches Ausmaß haben diese?
- Die Fleischerinnung vertritt Interessen für das Fleischerhandwerk. „Gemeinsames Handeln“ und „gemeinsame Aktionen“ werden betont.

Gibt es vereinfachte Systeme für Mitglieder, die von der Innung oder Berufsfachverbänden angeboten werden und der Kostenminimierung dienen können, wie z. B. eine gemeinschaftliche Software zur Berechnung von Nährwertangaben?

Gibt es besondere Empfehlungen, die Sie Ihren Mitgliedern geben?



## B Fragenkatalog Quadt

**Leitfadeninterview mit Frau Quadt, Qualitätsmanagementbeauftragte, Heinrich Aldag Altländer Fleisch- u. Wurstwaren GmbH & CO KG, persönlich geführt am 02.07.2015, 9.30 Uhr, Guderhandviertel**

---

- Fällt Ihr Unternehmen in die Kategorie „Handwerksbetrieb“ oder „kleine und mittelständische Unternehmen“?
- Was zeichnet für Sie ein „Fleischerhandwerksbetrieb“ aus?
- Wie ist aus Ihrer Sicht die gegenwärtige Situation des deutschen Fleischerhandwerks?  
Was wird das Fleischerhandwerk in den nächsten fünf Jahren beschäftigen?  
Welche Rolle spielt dabei die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)?
- Mit Gültigkeit der LMIV ergeben sich einschlägige Veränderungen bei der Kennzeichnung von verpackten und losen Waren.  
Wie stehen Sie als Unternehmen zum Thema Lebensmittelinformationsverordnung?  
Wie informieren Sie sich über gesetzliche Veränderungen?  
Wie ist Ihre Motivation bezüglich der neuen Anforderungen und den daraus resultierenden Umsetzungen?  
Haben Sie die bereits verpflichtenden Anforderungen der LMIV, wie Allergen- und Herkunftskennzeichnung, schon in Ihrem Unternehmen umgesetzt?
- Wenn ja:  
Gab/gibt es Schwierigkeiten hinsichtlich Anforderungen und betrieblicher Umsetzung der gesetzlichen Regelungen?  
Welche Forderungen sind am aufwendigsten?  
Welche Kosten kommen bezüglich der veränderten Kennzeichnungsanforderungen durch die LMIV (Allergenkenzeichnung, Herkunftskennzeichnung) auf die Handwerksbetriebe zu?  
Sind diese Aufwendungen betriebswirtschaftlich tragbar?  
Welche Konsequenzen ergeben sich durch eine mögliche Überforderung?

- Ab Dezember 2016 wird die **Nährwertkennzeichnung** für verpackte Produkte verpflichtend.  
Haben Sie vor Inkrafttreten der LMIV Nährwerte auf Ihren Produkten gehabt?  
Wenn ja:  
Haben Sie diese LMIV- konform bereits angepasst?  
Wenn nein:  
Haben Sie sich generell schon mit dem Thema Nährwertdeklaration, die ab Dezember 2016 verbindlich wird, auseinandergesetzt?
- Wie bereiten Sie sich auf die Nährwertdeklaration 2016 vor?  
Welche gültigen Ausnahmeregelungen von der Nährwertkennzeichnung sind für Ihr Unternehmen relevant?  
Gibt es strukturelle Veränderungen in Ihrem Betrieb hinsichtlich loser und verpackter Ware (für lose Ware ist keine Nährwertkennzeichnung vorgeschrieben)?
- Wie errechnen Sie die Nährwerte Ihrer Produkte (eingekaufte Software, über Laboranalysen, etc.)? In welchem Turnus?  
Welche Schwierigkeiten gibt es und wie handhaben Sie diese bei der Umsetzung der Nährwertberechnung/-angabe (z. B. bezgl. Schwankungen)?  
Wie handhaben Sie Rework hinsichtlich der Nährwertkennzeichnung?  
Welche finanziellen Aufwendungen haben Sie mit den Änderungen zur Nährwertdeklaration? Sind diese tragbar?  
Welche finanziellen Aufwände gibt es zusätzlich bezüglich der Nährwertkennzeichnung (Neugestaltung von Produktverpackung und/oder Etiketten) und welches Ausmaß haben diese?
- Gab es schon einmal behördliche Beanstandungen bezgl. Ihrer Nährwertkennzeichnung?
- Sind Sie als Unternehmen Mitglied der Fleischerinnung oder Mitglied von Berufsfachverbänden?  
Gibt es dort gemeinschaftliche Systeme zur Vereinfachung und/oder Kostenreduzierung?  
Gibt es einen Informations- und Erfahrungsaustausch unter Unternehmern der Fleischwirtschaft bezogen auf die gesetzlichen Veränderungen?

## C Fragenkatalog Radbruch

**Leitfadeninterview mit Frau Radbruch, Fleischerei Radbruch GmbH, persönlich geführt am 03.07.2015, 13.00 Uhr, Hamburg**

---

- Fällt Ihr Unternehmen in die Kategorie „Handwerksbetrieb“ oder „kleine und mittelständische Unternehmen“?
- Was zeichnet für Sie ein „Fleischerhandwerksbetrieb“ aus?
- Wie ist aus Ihrer Sicht die gegenwärtige Situation des deutschen Fleischerhandwerks?  
Was wird das Fleischerhandwerk in den nächsten fünf Jahren beschäftigen?  
Welche Rolle spielt dabei die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)?
- Mit Gültigkeit der LMIV ergeben sich einschlägige Veränderungen bei der Kennzeichnung von verpackten und losen Waren.  
Wie stehen Sie als Unternehmen zum Thema Lebensmittelinformationsverordnung?  
Wie informieren Sie sich über gesetzliche Veränderungen?  
Wie ist Ihre Motivation bezüglich der neuen Anforderungen und den daraus resultierenden Umsetzungen?  
Haben Sie die bereits verpflichtenden Anforderungen der LMIV, wie Allergen- und Herkunftskennzeichnung, schon in Ihrem Unternehmen umgesetzt?
- Wenn ja:  
Gab/gibt es Schwierigkeiten hinsichtlich Anforderungen und betrieblicher Umsetzung der gesetzlichen Regelungen?  
Welche Forderungen sind am aufwendigsten?  
Welche Kosten kommen bezüglich der veränderten Kennzeichnungsanforderungen durch die LMIV (Allergenkenzeichnung, Herkunftskennzeichnung) auf die Handwerksbetriebe zu?  
Sind diese Aufwendungen betriebswirtschaftlich tragbar?  
Welche Konsequenzen ergeben sich durch eine mögliche Überforderung?

- Ab Dezember 2016 wird die **Nährwertkennzeichnung** für verpackte Produkte verpflichtend.  
Haben Sie vor Inkrafttreten der LMIV Nährwerte auf Ihren Produkten gehabt?  
Wenn ja:  
Haben Sie diese LMIV- konform bereits angepasst?  
Wenn nein:  
Haben Sie sich generell schon mit dem Thema Nährwertdeklaration, die ab Dezember 2016 verbindlich wird, auseinandergesetzt?
- Wie bereiten Sie sich auf die Nährwertdeklaration 2016 vor?  
Welche gültigen Ausnahmeregelungen von der Nährwertkennzeichnung sind für Ihr Unternehmen relevant?  
Gibt es strukturelle Veränderungen in Ihrem Betrieb hinsichtlich loser und verpackter Ware (für lose Ware ist keine Nährwertkennzeichnung vorgeschrieben)?
- Wie errechnen Sie die Nährwerte Ihrer Produkte (eingekaufte Software, über Laboranalysen, etc.)? In welchem Turnus?  
Welche Schwierigkeiten gibt es und wie handhaben Sie diese bei der Umsetzung der Nährwertberechnung/-angabe (z. B. bezgl. Schwankungen)?  
Wie handhaben Sie Rework hinsichtlich der Nährwertkennzeichnung?  
Welche finanziellen Aufwendungen haben Sie mit den Änderungen zur Nährwertdeklaration? Sind diese tragbar?  
Welche finanziellen Aufwände gibt es zusätzlich bezüglich der Nährwertkennzeichnung (Neugestaltung von Produktverpackung und/oder Etiketten) und welches Ausmaß haben diese?
- Gab es schon einmal behördliche Beanstandungen bezgl. Ihrer Nährwertkennzeichnung?
- Sind Sie als Unternehmen Mitglied der Fleischerinnung oder Mitglied von Berufsfachverbänden?  
Gibt es dort gemeinschaftliche Systeme zur Vereinfachung und/oder Kostenreduzierung?  
Gibt es einen Informations- und Erfahrungsaustausch unter Unternehmern der Fleischwirtschaft bezogen auf die gesetzlichen Veränderungen?

## D Fragenkatalog Lebensmittelchemiker

### Leitfadeninterview mit einem Lebensmittelchemiker, angestellt in einem Labor für Lebensmittelanalytik, Hamburg, persönlich geführt am 09.07.2015, 11.00-14.00 Uhr

---

- 2011 ist auf europäischer Ebene die Lebensmittelinformationsverordnung verabschiedet worden. Die einschlägigen Veränderungen beziehen sich auf die Allergen- und Herkunftskennzeichnung sowie die Nährwertkennzeichnung.
- Wie sehen Sie generell die neuen gesetzlichen Anforderungen durch die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), wenn Sie Handwerksbetriebe der Fleischwirtschaft betrachten?  
Denken Sie, dass es die kleineren Unternehmen betriebswirtschaftlich überfordert?  
Welche Anforderungen sind Ihnen bekannt, die die kleineren Unternehmen als besonders schwierig, umfangreich und finanziell aufwendig erachten?

#### Nährwertkennzeichnung

- Kunden welcher Betriebsgröße kommen auf Sie zu, um Nährwerte berechnen zu lassen?  
In welchen Abständen lassen bisherige Kunden Ihre Produkte analysieren?  
Haben schon alle Kunden auf die LMIV- konforme Angabe der Nährwerte umgestellt?
- Wie ist der Ablauf in Ihrem Betrieb, wenn Sie einen Auftrag zur Berechnung der Big 7 erhalten?  
Welche Methoden werden bei Ihnen angewendet, um die Big 7 zu ermitteln?  
Wie aufwendig ist die Berechnung der Nährwerte?  
Wie lange dauert die Berechnung aller 7 Pflichtangaben?  
Welche Methoden oder Systeme zur Nährwertberechnung kennen Sie noch, die unabhängig von Ihrem Labor durchgeführt werden können und wie bewerten Sie diese?  
Wie zuverlässig sind Tabellenwerte, die zur Berechnung der Nährwerte genutzt werden?

- Wie sieht eine Auswertung der Nährwerttabelle aus, die Sie an Ihre Kunden weitergeben?  
Sind Ihre Auswertungen, auch bezgl. Etikettenprüfungen, mit Gewährleistung?
- Wie hoch ist der finanzielle Aufwand der Nährwertberechnung für Ihre Kunden?  
Was kostet eine Big 7?  
Wird es Ihrer Ansicht nach gesetzliche Vorschriften geben, wie oft und wie viele Nährwertanalysen pro Produkt durchgeführt werden müssen?  
Empfehlen Sie mehrere Untersuchungen, um daraus Durchschnittswerte zu ermitteln? Ist das produktabhängig?
- Es gibt zugelassene Toleranzen für die Nährwertangaben.  
Wie groß sind die durchschnittlichen Schwankungen innerhalb einer Produktgruppe aber von verschiedenen Chargen?  
Wodurch entstehen Schwankungen bei Fleischwaren?  
Wie können diese vermieden bzw. kontrolliert werden?  
Sind die zugelassenen Toleranzen bezgl. Schwankungen großzügig oder eher knapp gehalten?
- Sind die Aufträge zur Nährwertberechnung mit Gültigkeit der LMIV angestiegen?  
Rechnen Sie mit einem Anstieg an Aufträgen im nächsten Jahr aufgrund der Umsetzungspflicht in 2016?  
Wenn ja: Wie stellen Sie sich darauf ein?  
Gibt es schon behördliche Beanstandungen aufgrund Nährwertkennzeichnung?  
Werden behördliche Beanstandungen zunehmen?  
Gibt es eine Art „Schnelltest“ oder Aufträge für einzelne Nährwerte, um stichprobenartig die gesamte Nährwertanalyse zu beurteilen und die möglicherweise von den Behörden des Öfteren aufgegeben werden würden?
- Welche Auswirkungen wird es Ihrer Meinung nach im Fleischerhandwerk geben, aufgrund der erforderlichen Nährwertkennzeichnung bei Fleischwaren?

## Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich übernommene oder dem Sinn nach aus anderen Werken entlehnten Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Hamburg, den 18. August 2015

---