



„Pflanzenkäse“ darf nicht Käse heißen

Die Richter des Europäischen Gerichtshofs haben mit Urteil vom 14.06.2017 (C-422/16 P) entschieden, dass rein pflanzliche Erzeugnisse – von Ausnahmen abgesehen – grundsätzlich nicht wie Milchprodukte bezeichnet werden dürfen. Die Bezeichnungen „Butter“, „Käse“ oder „Rahm“ sind Milchprodukten vorbehalten, bei denen die Milch tierischen Ursprungs ist. Auch wenn die Begriffe nur in Verbindung mit Zusätzen, die auf den pflanzlichen Ursprung verweisen, wie etwa „aus Soja“ oder „aus Tofu“ verwendet würden, könne eine Verwechslungsgefahr in der Vorstellung des Verbrauchers nicht mit Sicherheit ausgeschlossen werden. Von entscheidender Bedeutung ist hierbei, dass Milch und Milcherzeugnisse einem eigenen spezifischen Sektor angehören, für den es dezidierte Vermarktungsvorschriften gibt. Diese gesetzlichen Vorschriften regeln die Voraussetzungen, unter denen die Bezeichnungen benutzt werden dürfen.

Eine zur Milch und ihren Erzeugnissen analoge Rechtsgrundlage fehlt bei Fleisch und Fleischerzeugnissen. Hier gibt es keine ebensolchen gesetzlichen Vermarktungsnormen. Bei der Frage, ob eine Bezeichnung irreführend ist, sind die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission heranzuziehen. Diese Leitsätze haben aber keinen Gesetzescharakter. Daher lassen sich die Wertungen der Richter nicht eins zu eins auch auf den Bereich der Fleisch- und Wurstwaren übertragen.

Seinerzeit hatten der Deutsche Bauernverband und der Deutsche Fleischerverband im Schulterschluss mit Bundesernährungsminister Schmidt gefordert, Verkehrsbezeichnungen, die für traditionelle Fleischerzeugnisse üblich sind und in den Leitsätzen definiert werden, generell für vegetarische und vegane Produkte zu verbieten.

Allem Anschein nach wird sich der zuständige Fachausschuss der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission entgegen den Forderungen nicht für ein Verbot herkömmlicher Fleischbezeichnungen für Veggie-Produkte aussprechen. Streng juristisch mag es ja zutreffen, dass der Bezeichnungsschutz für Milcherzeugnisse und Fleischerzeugnisse unterschiedliche Qualitäten hat. Auch mag man zumindest im Hinblick auf Bezeichnungen wie „Wurst“ und „Schnitzel“ die Thematik noch ansatzweise vernünftig diskutieren können.

Was aber ist mit Fleischteilstücken, die ebenfalls munter mit „Vegan“-Zusätzen garniert werden? Solche Produkte sind bereits real auf dem Markt und werden dem Verbraucher angeboten. Was halten Sie beispielsweise von einem „Veganen Rinderfilet“? Hier hört es doch allen Ernstes auf. Muss eine solche Perversion wirklich sein? Ein Rinderfilet lebt davon, dass es in Geschmack und Textur tatsächlich dieses Teilstück des Rindes ist – auch und gerade in der Erwartung des Verbrauchers. Insoweit wäre es wünschenswert gewesen, dass dasjenige Gremium, dessen Aufgabe es ist, die Verkehrsauffassung und damit zuvörderst die Verbrauchererwartung bei solchen Produkten adäquat abzubilden, dies auch getan hätte.

Ansprechpartnerin: Dr. Sabine Görgen, ☎ 02150 70688-11, goergen@fleischer-nrw.de

Kurz und bündig

Termine bitte vormerken!

Verbandstag 2017

30. August 2017
Umweltzentrum der Handwerkskammer
Düsseldorf UZH), Oberhausen

Leistungswettbewerb der Fleischerjugend 2017

19. und 20. September 2017
Bildungsstätte im Frischezentrum Essen

Neuer Imagefilm „Fleischer“ der Bundesagentur für Arbeit

Auf dem Internet-Portal „BERUFE.TV“ ist ein neuer, gelungener Imagefilm über den Fleischerberuf zu finden. In gut 8 Minuten werden das Berufsbild, Voraussetzungen und Karrieremöglichkeiten dargestellt.

Der Film kann über folgenden Link aufgerufen werden:

<http://www.berufe.tv/ausbildungsberufe/produktion-und-fertigung/lebensmittel-und-getraenke/fleischer-in/>

Ansprechpartner: Christian Deppe, ☎ 02150/70688 14, deppe@fleischer-nrw.de

Rudolf-Kunze-PR-Preis

Mit dem Rudolf-Kunze-PR-Preis werden Fleischerinnungen ausgezeichnet, die durch besonders wirksame und aufmerksamkeitsstarke Öffentlichkeitsarbeit auffallen. Zusätzlich lobt die allgemeine fleischer-zeitung (afz) einen „Aktionspreis für Fleischer-Fachgeschäfte“ aus, der an Betriebe mit außergewöhnlichen Werbeideen geht.

Der Rudolf-Kunze-PR-Preis ist mit 3.000 Euro, der afz-Aktionspreis mit 500 Euro dotiert. Bewerbungsunterlagen können noch bis zum 15.7. eingereicht werden.

Ansprechpartnerin: Jasmin Lippmann, ☎ 069 63302-142, j.lippmann@fleischerhandwerk.de



Gewerbeabfallverordnung – neue Dokumentationspflichten ab dem 1. August

Am 1.8.2017 tritt eine Neufassung der Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV) in Kraft. Damit gehen auch für das Fleischerhandwerk erweiterte Dokumentationspflichten einher.

Grundsätzlich müssen – sofern technisch möglich und wirtschaftlich zumutbar – folgende Abfallarten getrennt gesammelt und (vorrangig) der Wiederverwendung/ Recycling zugeführt werden: **Papier** einschließlich Pappe und Karton mit Ausnahme von Hygienepapier, **Glas, Kunststoffe, Metalle, Holz, Textilien, Bioabfälle** und **weitere Abfälle**.

Die getrennte Sammlung und Abweichungen davon sind zu dokumentieren, zum Beispiel durch Lagebilder, Fotos, Liefer- oder Wiegescheine.

Verlangen Sie von demjenigen, der bei Ihnen die Abfälle übernimmt, eine Erklärung über die Masse und den Verbleib der Abfälle, um das Recycling darzulegen. Auch technische Unmöglichkeit oder wirtschaftliche Unzumutbarkeit sind darzulegen und zu dokumentieren.

Ansprechpartner DFV: Thomas Trettwer, ☎ 069 63302-190, t.trettwer@fleischerhandwerk.de
Ansprechpartner LIV: Christian Deppe, ☎ 02150/70688 14, deppe@fleischer-nrw.de

Durchführungsverordnung zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMIDV) verabschiedet

Lange hat die Durchführungsverordnung noch ausgestanden. Jetzt ist sie als Teil einer Rahmenverordnung Anfang Juli veröffentlicht worden. Durch diese Verordnung werden im Wesentlichen die bislang vorläufigen Bestimmungen zur Allergenkennzeichnung in endgültiges Recht überführt. Allerdings ändert sich hierdurch nichts für die Betriebe. Es ist den Betrieben weiterhin möglich, die praxisbewährten Möglichkeiten zur Kennzeichnung der Allergie auslösenden Stoffe bei loser Ware zu nutzen. Insbesondere bleibt die Möglichkeit zur Unterrichtung des Verbrauchers durch das Verkaufsgespräch bei gleichzeitig schriftlicher Aufzeichnung erhalten.

Zu weiteren Regelungen werden wir ausführlicher im nächsten Aktuell noch berichten.

Ansprechpartnerin: Dr. Sabine Görgen, ☎ 02150 70688-11, goergen@fleischer-nrw.de