

# Anwaltsbüro GORNY

www.gornylaw.de

Anwaltsbüro GORNY, Kirchner Str. 6 - 8  
60311 Frankfurt am Main

Tel.: 069-69 59 75 0  
Fax: 069-69 59 75 11

---

17. November 2010

## **Kennzeichnung der wesentlichen Bestandteile von ACTIVA PB in Fleischprodukten**

ACTIVA® PB enthält als wesentliche Bestandteile Schweineprotein und das Enzym Transglutaminase. Im Verzeichnis der Zutaten des verzehrfertigen Lebensmittels (Enderzeugnis) muß allenfalls das Schweineprotein aufgeführt werden und dies auch nur, soweit es nicht auf dieselbe Art und zum selben Zweck wie ein Verarbeitungshilfsstoff verwendet wird.

Bei dem Enzym Transglutaminase handelt es sich um einen Verarbeitungshilfsstoff für das Fleischprodukt und damit nicht um eine Zutat. Im fertigen Lebensmittel ist Transglutaminase nicht mehr aktiv, übt keine technologische Wirkung mehr aus und erfüllt dort auch keinen funktionellen Zweck. Daher darf es nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden, da eine solche Kennzeichnung den Verbraucher irreführen könnte. Da das Enzym Transglutaminase zudem als Zutat des zur Herstellung des Enderzeugnisses verwendeten Produktes ACTIVA® PB im Fleischprodukt vorhanden ist, gelten Artikel 6 Absatz 4 c) ii) 1. und 2. Spiegelstrich der Richtlinie 2000/13/EG.

Obwohl Schweineprotein hier wie ein Lebensmittelzusatzstoff verwendet wird, ist es aufgrund von Artikel 3 Absatz 2 a) Verordnung (EG) 1333/2008 kein Zusatzstoff. Deshalb muß es nicht mit dem Namen der Funktionsklasse Anhang II der Richtlinie 2000/13/EG bezeichnet werden.

Wenn Schweineprotein in derselben Art und mit demselben Zweck wie ein Verarbeitungshilfsstoff verwendet wird, d.h. um etwa bei der Verarbeitung von Rohstoffen (Lebensmitteln oder ihren Zutaten) einen speziellen technischen Zweck zu erfüllen, gilt es nicht als Zutat, Artikel 6 Absatz 4 c) iv) Richtlinie 2000/13/EG. Nach unserem Verständnis des Verarbeitungsprozesses wird geliertes Schweineprotein zusammen mit Transglutaminase auf eben diese Art verwendet, nämlich um den Bindungseffekt zwischen zwei Fleischstücken herbeizuführen. Diese Fleischstücke werden so zu einer untrennbaren Einheit. Dieser Verbindungseffekt beruht auf einem technologischen Grund im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 b) ii) Verordnung (EC) 1333/2008, der während der Verarbeitung beendet wird und sich insoweit von einem Emulgator, Festigungsmittel oder Füllstoff unterscheidet.

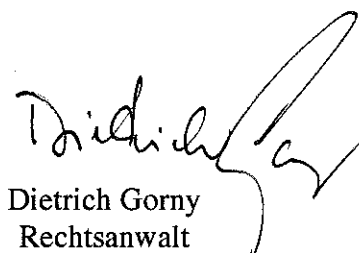
Dies hat zur Folge, daß das Schweineprotein aufgrund von Artikel 6 Absatz 4 c) iv) Richtlinie 2000/13/EG nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden muß, obwohl dieses Schweineprotein im fertigen Lebensmittel noch vorhanden sind.

Für Schweineprotein ist eine Angabe im Verzeichnis der Zutaten auf freiwilliger Basis möglich, da eine solche Kennzeichnung nicht irreführend ist. Durch seine Verwendung erhöht sich den Proteingehalt des fertigen Lebensmittels geringfügig, so daß der Endverbraucher korrekt informiert wird, wenn Schweineprotein im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt ist.

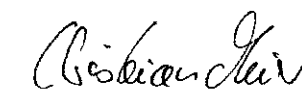
Wir empfehlen eine solche freiwillige Kennzeichnung im Verzeichnis der Zutaten, um etwaigen Schwierigkeiten zu begegnen, die ein Fleischerzeuger aufgrund des zusätzlich zugesetzten Schweineproteins mit den deutschen Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse und der deutschen FleischV haben könnte. Der EuGH hat auch bereits in Bezug auf die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse entschieden (Rs. C-383/97, Urt. v. 9. Februar 1999 - van der Laan), daß eine angemessene Kennzeichnung,

die es dem Verbraucher ermöglicht die Art des Lebensmittels zu erkennen, geeignet ist, eine Irreführung auszuschließen. Das gilt auch für abweichende Proteingehalte.

Sollte unser Verständnis der Verwendung und des technologischen Effekts von Schweineprotein als geliertes Protein für technische Zwecke unzutreffend sein, dann ist Schweineprotein eine Zutat, die im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden muß. Schweineprotein kann als "Schweineeiweiß" oder "Schweinefleischweiß" im Verzeichnis der Zutaten des fertigen Nahrungsmittels aufgeführt werden.



Dietrich Gorny  
Rechtsanwalt



Christian Meier  
Rechtsanwalt