

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

12. November 2010

Kennzeichnung von ACTIVA EB in Fleischprodukten

ACTIVA® EB setzt sich aus Kaseinat, dem Enzym Transglutaminase und Maltodextrin als dem Trägerstoff für Transglutaminase zusammen. Im Verzeichnis der Zutaten des verzehrfertigen Lebensmittels (Enderzeugnis) muß nur das Kaseinat 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® EB im Fleischprodukt vorhanden ist, gelten Artikel 6 Absatz 4 c) ii) 1. und 2. Spiegelstrich der Richtlinie 2000/13/EG.

Maltodextrin wird als Trägerstoff für das Enzym Transglutaminase verwendet. Solange Maltodextrin dabei nur in der zwingend erforderlichen Menge verwendet wird, handelt es sich nicht um eine Zutat, Artikel 6 Absatz 4 c) iii) Richtlinie 2000/13/EG. Daher braucht Maltodextrin nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden. Die Rückausnahme des Artikel 6 Absatz 10 Unterabsatz 3 Richtlinie 2000/13/EG findet keine Anwendung, da das Maltodextrin nicht aus einem Stoff mit allergenem Potential gewonnen wird.

Obwohl Kaseinat hier wie ein Lebensmittelzusatzstoff verwendet wird, ist es aufgrund von Artikel 3 Absatz 2 a) x) 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 Kaseinat 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 Kaseinat 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 (EG) 1333/2008, der während der Verarbeitung beendet wird und sich insoweit von einem Emulgator, Festigungsmittel oder Füllstoff unterscheidet.

Das bedeutet grundsätzlich, daß Kaseinat aufgrund von Artikel 6 Absatz 4 c) iv) Richtlinie 2000/13/EG nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden muß, obwohl Kaseinatproteine im fertigen Lebensmittel noch vorhanden sind. Da aber Kaseinat aus Milch (und daraus gewonnenen Erzeugnissen) hergestellt wird und Milch als Zutat im Anhang IIIa Absatz 7 Richtlinie 2000/13/EG genannt ist, wird Kaseinat gleichwohl als Zutat betrachtet, Artikel 6 Absatz 10 Unterabsatz 3 Richtlinie 2000/13/EG. Deshalb muß Kaseinat mit einem deutlichen Hinweis auf die Zutat, aus der es gewonnen wurde, im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden. Es empfiehlt sich, Kaseinat im Verzeichnis

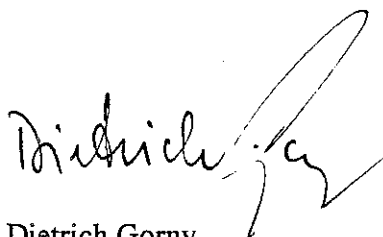
der Zutaten als "Kaseinat aus Milch" oder "Milcheiweißerzeugnis" aufzuführen. Lose Lebensmittel sollten mit der Zusatzangabe "mit Milcheiweißerzeugnis" am Verkaufsort und in der dortigen Werbung gekennzeichnet werden.

Für Kaseinat ist eine Angabe im Verzeichnis der Zutaten auch auf freiwilliger Basis möglich, da eine solche Kennzeichnung nicht irreführend ist. Durch seine Verwendung erhöht sich der Proteingehalt des fertigen Lebensmittels geringfügig, so daß der Endverbraucher korrekt informiert wird, wenn Kaseinat 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 zugesetzten Kaseinats 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 des Verbrauchers auszuschließen. Das gilt auch für abweichende Proteingehalte.

Sollte unser Verständnis der Verwendung und des technologischen Effekts von Kaseinat als geliertes Protein für technische Zwecke unzutreffend sein, dann ist Kaseinat eine Zutat, die im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden muß.

Kaseinat kann als "Kaseinat" oder "Milcheiweißerzeugnis" im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden. Auch hier sollten lose Nahrungsmittel mit der Zusatzangabe "mit Milcheiweißerzeugnis" am Verkaufsort und in der dortigen Werbung gekennzeichnet werden.



Dietrich Gorny
Rechtsanwalt



Christian Meier
Rechtsanwalt