

Etappensieg für Dönerhersteller

Gericht bestätigt Zulässigkeit von Phosphaten – „Musterverfahren mit Signalwirkung“

Augsburg. Hersteller dürfen rohe Fleischdrehspieße, die sie tiefgefroren an die Gastronomie abgeben, mit Phosphaten versehen. Das hat ein bayerisches Gericht entschieden.

Das Verwaltungsgericht Augsburg musste vergangene Woche urteilen, ob Hersteller ihren rohen Döner-Spießen Phosphate zufügen dürfen. Dies ist gängige Praxis: Die Zusatzstoffe bewirken, dass aus den Fleischstücken in der Gastronomie eine homogene Masse wird, die sich gleichmäßig garen lässt.

Die bayerische Lebensmittelüberwachung hatte drei Herstellern dieses Vorgehen untersagt. Nach Ansicht der Behörde handelt es sich bei den rohen Spießen um Fleischzubereitungen, denen nach EU-Recht keine Phosphate zugefügt werden dürfen – anders



FOTO: PICTURE ALLIANCE / BUCKWINKEL

Drehspieß: Urteil erlaubt dessen Fertigung nach gängiger Praxis.

als den verzehrfähigen Grillspießen, die Fleischerzeugnisse darstellen.

Zwar bestätigte das Gericht, dass es sich vorliegend um Fleischzubereitungen handelt. Da jedoch das Enderzeugnis – der Döner – Phosphate enthalten darf, seien diese auch im Zwischenprodukt – dem rohen Drehspieß

– erlaubt („umgekehrter Migrationsgrundsatz“). Der Richter ließ die Berufung zu. „Die Entscheidung trägt zu einem bundeseinheitlichen Vollzug und der dringend nötigen Rechtssicherheit bei“, sagt Boris Riemer von der Kanzlei Seitz & Riemer, der zwei Dönerhersteller vertreten hatte.

Ob das Urteil bestandskräftig wird oder eines Tages gar den Europäischen Gerichtshof beschäftigt, lässt sich aus Sicht von Markus Kraus, Prozessbevollmächtigter eines weiteren, an dem Verfahren beteiligten Drehspießproduzenten, noch nicht absehen. „Allerdings dürfte von dem Musterverfahren eine klare Signalwirkung ausgehen“, so der Lebensmittelrechtsexperte der Sozietät Weiss Walter Fischer-Zernin. Andere bayerische Gerichte hatten mit Blick auf den Augsburg-Prozess anhängige Verfahren ausgesetzt. gms/lz 30-15

Lebensm. Hdl 26/11.00 24.07.15

FRISCHWARE

Bayern-Ei in der Bredouille

Ermittlungen im Salmonellen-Skandal laufen – Prüfung möglicher rechtlicher Verstöße steht an

Aiterhofen. Im Salmonellen-Skandal um die Bayern-Ei ermittelt die Staatsanwaltschaft Regensburg und prüft den Tatbestand. Trotz zahlreicher Verstöße gegen Tiererschutz und Tierwohl fehlt für eine mögliche Betriebsschließung bisher die rechtliche Grundlage.

Der Druck auf Stefan Pohlmann, Geschäftsführer von Bayern-Ei, steigt. Nach zwei Todesfällen, die im Zusammenhang mit dem Salmonellen-Nachweis in Pohlmanns Produktionsstätten stehen, „erfolgt derzeit die Prüfung möglicher Verstöße gegen Rechtsvorschriften durch die Staatsanwaltschaft Regensburg“, heißt es in der Antwort zu einer kleinen Anfrage des SPD-Landtagsabgeordneten Florian von Brunn an Verbraucherschutzministerin Ulrike Scharf.

Während die Staatsanwaltschaft gegen ihn ermittelt, kann Pohlmann aber weiter produzieren und seine Eier aus Käfighaltung an den Lebensmittel Einzelhandel liefern – auch in Bayern (Lz 27-15). Und das obwohl der zu untersuchende Tatvorwurf lautet, dass er mit dem Inverkehrbringen salmonellenbelasteter Eier gemäß Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) möglicherweise gegen das Gesetz verstoßen hat.

Trotz des konkreten Tatvorwurfs „liegen bislang keine gesicherten Erkenntnisse zu Erkrankungs- und Todesfällen durch das Inverkehrbringen salmonellenbelasteter Eier aus den Legehennenbetrieben des betroffenen Unternehmers vor“, argumentiert die Ministerin. Somit sind den Behörden laut eigenen Angaben die Hände ge-



FOTO: GEORG LUKAS

Nicht das Gelbe vom Ei: Bayern-Ei vertreibt auch Ware aus Käfighaltung an den LEH.

bunden. Scharf wird außerdem nicht müde zu betonen, dass sich „die Maßnahmen vor Ort nach den gesetzlichen Vorgaben richten“.

Zudem seien die rechtlichen Voraussetzungen für eine Betriebsschließung nicht gegeben. Die einzige Konsequenz zum Schutz der Verbraucher in Bayern mündet bislang in einer

künftig noch intensiveren Kontrolle der Geflügelgroßbetriebe. Laut Scharf ist die Zahl der gemeldeten Salmonellen-Fälle bei Menschen in den vergangenen zehn Jahren in Bayern kontinuierlich zurückge-

gangen: Von 8416 (2005) über 3569 (2010) auf 2298 (2014).

Pohlmann ist für die Behörden aber kein unbeschriebenes Blatt und ist auch im vergangenen Jahr durch etliche Verstöße gegen Tierschutz- und Tierwohlbestimmungen aufgefallen – unter anderem wegen Überbelegung und der mangelnden Beseiti-

gung toter Tiere aus den Käfigen. Zuletzt verlief eine Kontrolle Ende Mai aufgrund etlicher Mängel nicht zufriedenstellend. Es wurden wiederum tote Tiere in den Käfigen gefunden und die Dokumentation der verendeten Tiere für den Vortag der Kontrolle lag nicht vor. In dieser Angelegenheit läuft derzeit ein Ordnungswidrigkeitsverfahren.

Hinzu kommt, dass im Betrieb von Bayern-Ei vermehrt Hühner an einzelnen aufeinanderfolgenden Tagen verendet sind, was auf einen möglichen Krankheitsverlauf hindeuten könnte. Im Nachgang zur Kontrolle werde Pohlmann zu einer Anhörung in das Verbraucherschutzministerium geladen, um mögliche Ursachen zu eruieren und einen Überblick über die ergriffenen Maßnahmen zu erlangen. Laut Scharf könne erst danach entschieden werden, welche Maßnahmen weiterhin angeordnet werden. Vorerst bleibt noch in der Schwebe, ob die Anhörung auch weitere Erkenntnisse zur Salmonellen-Affäre bringen wird. lin/lz 28-15

„Die rechtlichen Voraussetzungen für eine Betriebsschließung waren nicht gegeben“

Verbraucherschutzministerin Ulrike Scharf

„Wir setzen auf Eigenverantwortung – die SPD auf Bevormundung“

Frankfurt. Beim Kampf um eine gesündere Ernährung präferiert Mechtild Heil ein konzertiertes Vorgehen von Politik und Wirtschaft.

Frau Heil, einem Koalitionsantrag zufolge soll – gemeinsam mit Lebensmittelwirtschaft und -handel – eine nationale Strategie zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten erarbeitet werden. Wie soll das konkret aussehen?

Einige Hersteller gehen hier schon mit gutem Beispiel voran und reduzieren Fett und Zucker in ihren Produkten. Damit der Geschmack sich aber nicht deutlich verändert, muss das Schritt für Schritt passieren. Diese Entwicklung zu verstetigen und auf möglichst viele Produkte auszuweiten wird Aufgabe der Strategie sein.

Was erwarten Sie von der Lebensmittelwirtschaft?

Maßgeblich ist für mich, dass wir an zwei Punkten ansetzen: in der Politik in Zusammenarbeit mit der Wirtschaft und in den Familien. Das gemeinsame Einkaufen und Zubereiten der Mahlzeiten trägt dazu

bei, Lebensmittel besser zu verstehen und sie wertzuschätzen.

Wie bewerten Sie politische Bestrebungen, die Hersteller zu Rezepturänderungen anzuhalten?

Aufklärung über die möglichen Folgen von überhöhtem Zuckerkonsum sollte zu Hause und ab dem Kindergarten stattfinden. Ich begrüße die Untersuchungen und Vorschläge der EU und der teilnehmenden Mitgliedstaaten, die sich gerade an die mittelständische Produktion richten. Die Reformulierung ist mitunter „knifflig“: Sie soll Inhaltsstoffe wie Zucker reduzieren, aber nicht zum Verlust von Kunden führen, denen das Produkt auf einmal nicht mehr schmeckt. Daher müssen hier Gewöhnungsphasen eingeräumt werden, da sonst die Gefahr besteht, dass der Körper signalisiert, dass Produkte nicht mehr schmecken.

In Großbritannien fordert die Ärzteschaft eine Zuckersteuer. Erwarten Sie Auswirkungen auf die Diskussion in Deutschland?

Ich glaube wir tun gut daran, die Bürger selber entscheiden zu lassen, wie



FOTO: ULLSTEIN BILD/PS | BONN

Mechtild Heil, Verbraucherschutzbeauftragte der CDU/CSU-Bundestagsfraktion

viel Zucker oder Salz sie konsumieren. Fruchtzucker und Salz sind wichtig für den Körper und da jeder anders funktioniert, muss er auch die Möglichkeit haben, „straffrei“ weniger oder eben mehr zu sich zu nehmen.

Wie bewerten Sie WHO-Empfehlungen zur Steuerung des Gehaltes von Salz, Zucker und Fett?

Wie auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) sehe ich die WHO-Empfehlungen eher kritisch. Grundsätzlich finde ich es aber sinnvoll, wenn wir uns darüber Gedanken machen, was und wie viel wir konsumieren. Gerade wenn man bedenkt, dass jeder Deutsche im Schnitt 36 kg Zucker jährlich zu sich nimmt. Ich halte es aber für grundlegend falsch, wenn wir

vorgeben, wie viel man konsumieren soll.

Was unterscheidet das Verbraucherleitbild der Union von dem der SPD?

Jeder soll frei über den Konsum entscheiden können; dazu gehört auch die Möglichkeit, eine vermeintlich schlechte Entscheidung zu treffen. Sei es bei einem Schokoriegel, einer Zigarette oder einem Finanzprodukt. Es ist aber die Aufgabe des Staates, die notwendige Transparenz zu schaffen, die es jedem ermöglicht, sich über die Folgen seiner Handlung aufzuklären. Dort, wo die Wirtschaft nicht ausreichend über die Folgen aufklärt, braucht es staatliche Eingriffe. Dabei setzen wir auf Eigenverantwortung und die SPD auf Bevormundung. pk/lz 30-15

Absage an Wegwerfkultur im Handel

Eindämmung von Lebensmittelabfällen – LEH im Fokus – Pläne nun auch auf EU-Ebene

Frankfurt. Das EU-Parlament hat angeregt, Supermärkte zu Spenden von unverkauften Lebensmitteln anzuhalten, um der Lebensmittelverschwendung Einhalt zu gebieten – ähnlich, wie es der Pariser Gesetzgeber derzeit plant. Auch hierzulande wächst der öffentliche Druck.

Kaum eine zweite gesellschaftspolitische Forderung im Ernährungsbereich hat es in den vergangenen Wochen häufiger in die Schlagzeilen geschafft als der Ruf, Lebensmittelverschwendung einzudämmen. Adressat der Forderung ist zunehmend der Handel.

Das EU-Parlament etwa regte vergangene Woche an, ein Gesetz auf den Weg zu bringen, das Supermärkte dazu bringt, unverkaufte Ware an Bedürftige abzugeben; ein ähnliches Gesetzgebungsverfahren läuft derzeit in Paris – mit dem Unterschied, dass dem dortigen Gesetzgeber eine verpflichtende Ausgestaltung vorschwebt. „Unser Votum stellt ein starkes Signal an die EU-Kommission dar. Ihr obliegt es nun, einen entsprechenden Gesetzentwurf zu präsentieren“, erklärt die EU-Abgeordnete Angélique Delahaye gegenüber der LZ; sie hatte den Antrag eingebracht.

Die Anfang Juli gegründete Initiative „Leere Tonne“ um den Dokumentarfilmer Valentin Thurn („Taste the Waste“) fordert im Wege einer Petition ein Gesetz, „das den Supermärkten das Wegwerfen essbarer Lebensmittel verbietet, ähnlich wie es in Frankreich kürzlich beschlossen wurde“. Rund 9 300 Unterzeichner gab es bei Redaktionsschluss.

In einer Pressemitteilung von dieser Woche warnt der TÜV Rheinland, „der Müllberg wäre kleiner, wenn die Verbraucher das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) nicht als Wegwerfdatum missverstehen würden“. Der bri-



BILD: THOMAS TRUTSCHKE

Motivationsfaktor: Minister Schmidt (r.) will mit dem Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ erstmals herausragende Ideen gegen Lebensmittelverschwendung auszeichnen.

tische Supermarktbetreiber Asda will aus diesem Grund demnächst ein „smartes Haltbarkeitsdatum“ testen: einen mit Gelatine gefüllten Aufkleber, der den Verfall von Essen anzeigt – ein Projekt, das auch die deutsche Wirtschaft aufmerksam verfolgt.

Laut einer Studie der Universität Stuttgart landen hierzulande jährlich 11 Mio. Tonnen Nahrung im Müll. Der Bundesbürger wirft 82 kg Lebensmittel pro Jahr weg. Während 61 Prozent des Lebensmittelabfalls eben dort – in privaten Haushalten – anfallen, soll der Handel jedoch nur für rund 5 Prozent des Mülls verantwortlich sein.

Als Ursachen gelten dabei volle Regale etwa mit leicht verderblichen Waren bis Ladenschluss, Überbestände durch kaum kalkulierbares Ein-

kaufverhalten oder falsche Lagerung. Vor diesem Hintergrund drängt sich die Frage auf, ob auch dem deutschen LEH eine Regulierung ins Haus steht. „Wir setzen bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen weniger auf Ge- oder Verbote, sondern vielmehr auf Informationen, Beratung, Sensibilisierung, Stakeholder-Dialoge und Forschung“, erklärt ein Sprecher des Bundesernährungsministeriums im

Hinblick auf die französische Gesetzesinitiative.

Und Christian Böttcher vom Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH) unterstreicht, dass bereits heute 80 bis 90 Prozent aller Händler hierzulande überschüssige Lebensmittel an die örtlichen Tafelorganisationen spenden. „Soll als Belohnung für dieses freiwillige Engagement jetzt noch eine Verpflichtung obendrauf kommen?“

Zumal sogar eher kritische Lager effektive Anstrengungen des Handels anerkennen. „Unser letzter ‚Marktcheck‘ ergab, dass viele Supermärkte Produkte mit fast abgelaufenem MHD nicht mehr so oft in die ‚Schmutzlecke‘ abstellten, wie noch zwei Jahre zuvor, sondern sie zunehmend verkaufsfördernd anbieten“, sagt Armin Valet von der Verbraucherzentrale Hamburg.

Bis Ende Oktober hat auch der Handel die Möglichkeit, sich sein freiwilliges Engagement von höchster Stelle auszeichnen zu lassen: Vergangene Woche hat Bundesernährungsminister Christian Schmidt im Rahmen seines Projekts „Zu gut für die Tonne“ einen Bundespreis für herausragende Ideen und Projekte im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ausgelobt (Lz 28-15).

Gerrit-Milena Strätling/Lz 29-15

„Soll es als Belohnung jetzt Pflichten geben?“

Christian Böttcher, BVLH

LÄNDERREPORT SCHLESWIG-HOLSTEIN

Herkunftsschutz für Fischdelikatesse

„Echter Glückstädter Matjes“ ist eine geschützte geografische Angabe

Glückstadt. Plotz konzentriert sich vor allem auf seine Matjes-Spezialität. Dabei setzt der Unternehmer auf Qualität und Handarbeit.

Henning Plotz nennt sich selbst einen Matjes-Rebell. Von den Matjes-Produkten, die im Lebensmitteleinzelhandel und bei Discountern erhältlich sind, hält er gar nichts. „Die allgemein im Handel erhältlichen Matjesfilets sind von einer Delikatesse meilenweit entfernt. Die armen Fische sind zu Unrecht ihres Lebens beraubt worden“, sagt der Inhaber der in Glückstadt ansässigen Plotz Spezialitäten GmbH. In Öl mit Konservierungsmitteln fristeten sie, durch künstliche Enzyme gereift und mit Geschmacks- und Farbstoffen versehen, in den Kunststoffverpackungen ein betrübliches Dasein.

Henning Plotz betreibt seit rund 20 Jahren eine Matjesmanufaktur und stellt den „Echten Glückstädter Matjes“ her. Die regionale Delikatesse ist vor Kurzem in das europäische Qualitätsregister aufgenommen worden und trägt nun die offizielle Bezeichnung „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.). Nach dem Lübecker Marzipan, dem Holsteiner Karpfen, dem Holsteiner Katen-schinken, dem Holsteiner Tilsiter und dem Dithmarschen Kohl ist der Glückstädter Matjes das sechste Erzeugnis aus Schleswig-Holstein, das den Herkunftsschutz führen darf.

Plotz ist bundesweit der einzige Hersteller dieser Spezialität. In seiner

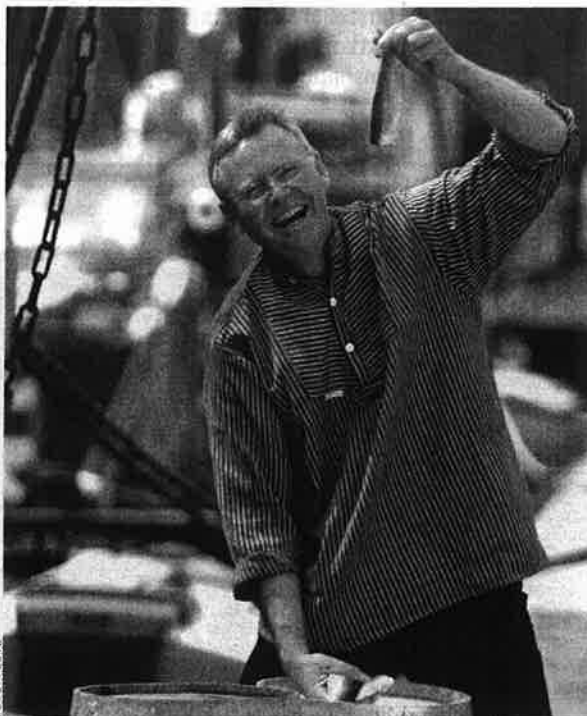


FOTO: PLOTZ

Tradition: Henning Plotz setzt bei der Matjesherstellung auf eine herkömmliche Verarbeitung.

Manufaktur stellen er und sein Team das Produkt auf traditionelle Art und Weise her. Der Hersteller bezieht die Heringe von norwegischen und dänischen Fischern, die die Tiere in einem

bestimmten Zeitraum und Gebiet fangen und auf den Schiffen sofort schockgefrieren. Je nach Bedarf werden die Heringe

aufgetaut und anschließend von Hand gekehlt und gesalzen. Beim Kehlen wird ein Großteil der Innereien entfernt. Es verbleibt jedoch ein kleiner Teil, denn die hierin enthaltenen Enzyme sorgen für eine natürliche Rei-

fung. „Anschließend erfolgt die Reifung in Fässern, die abhängig von Fettgehalt und Temperatur fünf bis sechs Tage dauert“, erklärt Plotz. Der Matjesmeister prüft dann täglich den Reifegrad und Salzgehalt der Matjes. Ein sehr wichtiger Arbeitsschritt ist das Entfernen der Hauptgräte. Anders als bei den holländischen Doppelfilets – hier wird diese Gräte herausgeschnitten – erfolgt die Entfernung beim Glückstädter Matjes durch Herausziehen und zwar von Hand. Jedes einzelne Filet wird dann manuell

gereinigt, die Mitarbeiter entfernen dabei kleinere Gräten und Hautstücke. Abschließend lagern die Produkte noch einen Tag im Kühlraum.

Die Plotz Spezialitäten GmbH offeriert eine ganze Reihe von Matjes-Produkten in den beiden eigenen Glückstädter Restaurants. Darüber hinaus beliefert die Manufaktur den LEH und die Gastronomie. Gelistet sind die Produkte unter anderem bei Edeka, Rewe, Real und Metro. Außerdem betreibt das Unternehmen einen eigenen Online-Shop. Dort können Kunden auch andere Spezialitäten wie Glückstädter Krabbenfleisch und diverse Lachsartikel ordern.

dh/lz 30-15

„Echter Matjes ist klein, zart und mild gesalzen“

Henning Plotz, Geschäftsführer

24. 07. 15

„Gütesiegel bieten Orientierung“



Dr. Robert Habeck, Minister für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume, Schleswig-Holstein

Herr Minister Habeck, das Gütezeichen Schleswig-Holstein wird dieses Jahr 50 Jahre alt. Welchen Anteil hat das Gütezeichen am Erfolg der Ernährungswirtschaft?

Die Verbraucherinnen und Verbraucher wollen zunehmend wissen, woher die Lebensmittel kommen. Die Qualität der Erzeugnisse und die Glaubwürdigkeit des Erzeugers oder Anbieters stehen bei regionalen Produkten an vorderster Stelle. Qualitäts- und Gütesiegel können dabei eine zusätzliche Orientierung bieten. Das Gütezeichen Schleswig-Holstein hat seit nunmehr einem halben Jahrhundert unter Beweis gestellt, dass mit einer markanten ergänzenden Produktkennzeichnung, einer systematischen Qualitätsarbeit und einem gezielten Gemeinschaftsmarketing die Wettbewerbsposition der hiesigen Land- und Ernährungswirtschaft wirkungsvoll gestärkt werden kann. Jetzt gilt es, darauf aufzubauen und in enger Zusam-

Welche Stärken zeichnen die Branche aus?

Die Ernährungswirtschaft ist neben dem Maschinenbau die stärkste Branche des verarbeitenden Gewerbes in Schleswig-Holstein. Mehr als 22 000 Menschen fanden 2014 in den knapp 270 überwiegend mittelständischen Unternehmen Beschäftigung und trugen zu einem Jahresumsatz von über sieben Milliarden Euro bei. Die Stärken der Branche sind vor allem die relative Konjunkturunabhängigkeit und der hohe Diversifizierungsgrad. Die Ernährungswirtschaft muss aber auch 2030 noch zukunftsfähig sein. Deshalb ist es unter anderem ein politisches Ziel, die Verarbeitungstiefe hier im Land zu erhöhen. Wir haben starke Lebensmittelproduzenten und eine starke Landwirtschaft, aber die Verknüpfung zwischen Ernährungs- und Agrarwirtschaft ist nur in sehr geringem Maße ausgeprägt. Selbstverständlich kann Politik das nicht regeln, aber vielleicht doch anregen.

Wohin wird die Reise bei der Regionalvermarktung in Zukunft gehen?

Regionalität liegt im Trend. 92 Prozent aller Deutschen, das zeigt eine Umfrage, bevorzugen Lebensmittel aus der Region. Die Ernährungswirtschaft reagiert auf diesen Trend, indem sie zunehmend regionale Produkte anbietet. Eine qualitativ hochwertige, umweltverträgliche und nachhaltige Erzeugung spielt dabei eine immer größere Rolle. Insbesondere die Nähe von Produktion und Vermarktung ist hier gefragt.

Die Landesregierung unterstützt den Trend unter anderem bei der Bildung von Netzwerken und Zusammenschlüssen landwirtschaftlicher Erzeuger, Direktvermarkter und kleinerer Unternehmen. dh/lz 30-15

Vertrauen in die Food-Branche sinkt

Frankfurt. Das Vertrauen in die Lebensmittelwirtschaft ist im vergangenen Jahr in 19 von 27 untersuchten Ländern gesunken, Deutschland eingeschlossen. Nur noch 55 Prozent der Deutschen vertrauen der Ernährungsbranche, 2014 waren es noch 59 Prozent. Das geht aus dem globalen „Trust Barometer 2015“ der PR-Agentur Edelman hervor. Die Landwirtschaft schneidet von allen Sektoren am besten ab (63 Prozent). Während Lebensmittelindustrie (56 Prozent) und Handel (57 Prozent) im Durchschnitt liegen, bilden Fast-Food-Restaurants mit nur 33 Prozent das Schlusslicht. Bemerkenswert: Das Vertrauen in einzelne Unternehmen der Branche ist oft deutlich niedriger als das Vertrauen in den Wirtschaftszweig insgesamt. 56 Prozent der befragten Deutschen meinen zudem, die Industrie solle hierzulande stärker in die Ernährungspolitik mit einbezogen werden. lz 30-15

Kein Schadenersatz für EHEC-Fehlalarm

Berlin. Die Tatsache, dass das BfR, das BVL und das Robert-Koch-Institut in der EHEC-Krise im Jahr 2011 zu Unrecht zunächst vor Tomaten, Gurken und Salat gewarnt hatten, obwohl Sprossen die tatsächliche Ursache waren, begründet keinen Schadenersatzanspruch gegen die Bundesrepublik. Das hat das Kammergericht Berlin vergangene Woche angedeutet. Die Warnungen hätten auf unsicheren Informationsgrundlagen beruht und die Behörden sorgfältig ermittelt. Daraufhin nahmen mehrere Erzeuger, die damals Umsatzeinbußen erlitten hatten und schon vor dem Landgericht Berlin unterlegen waren, ihre Berufungen zurück. lz 30-15

Almased verteidigt sein Diätpulver

Bienenbüttel. Die Almased Wellness GmbH hat Berufung gegen ein Urteil des Landgerichts Lüneburg eingelegt, das es ihr verbietet, mit konkreten Angaben über Dauer und Ausmaß einer Gewichtsreduktion für ihr Diätpulver „Almased Vitalkost“ zu werben. Das berichtet der Branchendienst „Apotheke Adhoc“. Das Verfahren war von der Verbraucherzentrale Sachsen angestrengt worden. Aus ihrer Sicht ist die Werbeaussage, die bis zu 60 kg Gewichtsabnahme verspricht, unseriös. Außerdem würde Diabetikern, Rheumatikern und Osteoporose-Kranken Besserung verheißen, was auch irreführend sei. Nun muss sich das OLG Celle mit dem Fall befassen. lz 30-15

Brüssel verbannt Stoffe aus Kosmetika

Brüssel. Nach ähnlichen Maßnahmen im April schränkt die EU Konservierungsstoffe in Kosmetika weiter ein, um das Allergenrisiko zu senken: Seit verganginem Freitag dürfen Methylchloroisothiazolinon und Methylisothiazolinon (MCI/MI) nicht mehr gemischt in Mitteln wie Hautcremes vorkommen, die sich nicht abspülen lassen. In Produkten wie Shampoos und Duschgels dürfen die Stoffe in einer geringen Konzentration aber weiter enthalten sein. lz 30-15

Lebensmittelklarheit weiter finanziert

Berlin. Bundesernährungsminister Christian Schmidt hat den Verbraucherzentralen zum vierjährigen Bestehen des Internetportals lebensmittelklarheit.de gratuliert und seine weitere Unterstützung zugesagt. „Mit dem Portal haben wir eine unverzichtbare Anlaufstelle für Verbraucher geschaffen“, bilanziert der CSU-Politiker. Auf dem vom Verbraucherzentrale Bundesverband und der Verbraucherzentrale Hessen betriebenen Portal können Konsumenten, die sich von bestimmten Lebensmitteln getäuscht oder irreführt wähnen, mutmaßliche Mängel offenlegen. lz 30-15

Lebensmittelklarheit
24.8.15

EuGH urteilt zu Spielzeugrichtlinie

Luxemburg. Die EU-Kommission durfte Deutschland die Beibehaltung eigener Grenzwerte für Arsen, Antimon und Quecksilber in Spielzeug verbieten. Dies hat der Europäische Gerichtshof (EuGH) entschieden. Die EU hatte 2009 die Grenzwerte in einer neuen Spielzeugrichtlinie geändert. Deutschland beantragte, die dem früheren EU-Standard entsprechenden Werte beibehalten zu dürfen. Dies war dem Urteil zufolge jedoch nicht zulässig. Deutschland habe nicht nachgewiesen, dass seine Bestimmungen einen höheren Schutz böten. lz 29-15

27.8.15

Mentholzigaretten vorzeitig verboten

Berlin. Bundesernährungsminister Schmidt (CSU) will den Verkauf von Mentholzigaretten bereits ab Mai 2016 untersagen. Die EU-Tabakprodukttrichtlinie, deren Umsetzung Schmidts Gesetzentwurf dient, sieht dafür im Grunde jedoch eine Übergangsfrist bis 2020 vor. Das vorzeitige Verbot stellt nach Ansicht von Jan Mücke, Geschäftsführer beim Deutschen Zigarettenverband (DZV), einen Bruch des Koalitionsvertrags dar, gefährde die deutschen Produktionsstandorte und „kostet den Finanzminister Hunderte Millionen Euro“. lz 29-15

27.8.15

Lachsseuche ist ernstes Problem

Lofoten. Die infektiöse Lachsseuche ISA hat die Lachszucht auf den norwegischen Lofoten laut Medienberichten nahezu zum Erliegen gebracht. „Die Situation auf den Lofoten ist insofern ernst, als dort alle drei Aquakultur-Unternehmen betroffen sind“, teilt Katrine Flostrand, Abteilungsleiterin der Norwegischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (NFSA) der regionalen Zeitung Lofotposten mit. Die drei norwegischen Produzenten haben schon zigtausend Fische vernichten müssen: Bei Züchter Isqueen, bei dem die Seuche schon im Februar nachgewiesen worden war, waren es 500 000 Lachse und 100 000 Forellen an der Zahl, bei Nordlaks 580 000 Fische und bei Ellingsen Seafood gar 1,4 Mio. Lachse. Ratsam sei laut Flostrand deshalb, das gesamte betroffene Gebiet auf unbestimmte Zeit brach liegen zu lassen.

Das trifft die Aquakultur in Norwegen hart. Alleine auf den Lofoten stehen erhebliche Umsätze zur Disposition: In 2013 haben die drei Produzenten Isqueen, Ellingsen Seafood und Nordlaks Lachse im Wert von fast 71 Mio. Euro verkauft. Mit einer baldigen Erholung der Region sei allerdings nicht zu rechnen, da es auf den Lofoten nur wenige gute alternative Farmstandorte gebe, ist Bezirksveterinär Robin Ringstad überzeugt.

Vor dem Hintergrund der allgemeinen Statistik zur Lachsseuche, spitzt sich die Lage weiter zu. Denn Fakt ist: In Norwegen steigt aktuell die Zahl der gemeldeten ISA-Fälle enorm. Während es in 2011 lediglich einen Fall und in 2012 zwei Fälle gegeben hat, wurden in 2013 und 14 jeweils 14 Fälle gemeldet. Alarmierend stellt sich die Situation in diesem Jahr dar: Norwegen hat bereits Ende Juni nahezu dieselbe Fallzahl der beiden Vorjahre erreicht und wird diese voraussichtlich bis Ende des Jahres übertreffen. lin/lz 28-15