

Nitrit als Zusatzstoff zu einer Zutat ist nicht kennzeichnungspflichtig, soweit es im Endprodukt keine technologische Wirkung ausübt

Magdeburg (mm) Ein Zusatzstoff, der einer Zutat im Herstellungsprozess zur Konservierung beigegeben wird, gilt nicht als Zutat die nach Maßgabe des § 6 LMKV anzugeben ist, wenn dieser Zusatzstoff im Endprodukt keine technologische Wirkung ausübt. Eine anderslautende Verfügung der Lebensmittelüberwachung sahen die Verwaltungsrichter als rechtswidrig an. (Az.: 3 L 149/09)

Ein fleischverarbeitender Betrieb in Sachsen-Anhalt stellt u. a. „Wurst-Soljanka“ in Konserven her. Dem Endprodukt wird mit Nitritpökelsalz versetztes Wurstbrät beigegeben. Die Konservierung des Endprodukts in luftdicht abgepackten Weißblechdosen erfolgt durch Erhitzung in einem gasdicht verschließbaren Druckbehälter, einem sog. Autoklav, mittels derer das Endprodukt ohne zusätzliche Kühlung haltbar gemacht wird. Nach den Angaben auf den die Dosen umschließenden Papierbänderchen enthält das Produkt als Zutaten: „Fleischbrühe, Würstchen 12,5 % (mit Nitritpökelsalz), Deli-Gurken 12 %, Zwiebeln 8 %, Paprika, mariniert 5,5 %, Speck, zerkleinert 2,5 %, Tomatenmark 1,7 %, Saure Sahne 1 %, Weizen- und Reismehl, Zitronensaft, Kochsalz, Zucker, Gewürze, Würze“.

Nachdem mehrere deutsche Untersuchungsämter anlässlich der Begutachtung von Lebensmittelproben beanstandet hatten, dass die Angabe im Verzeichnis der Zutaten der Zusatzstoff „Nitritpökelsalz“ nicht mit der Klassenbezeichnung „Konservierungsstoff“ und dessen Bestandteile Kaliumnitrit und Natriumnitrit nicht mit ihrer Verkehrsbezeichnung und den E-Nummern (E 249 und E 250) angegeben seien, gab der zuständige Landkreis dem Hersteller mittels Verfügung auf, dass die dem Wurstbrät beigegebene Zutat Nitritpökelsalz im Verzeichnis der Zutaten als Konservierungsstoff E 250 bzw. Natriumnitrit anzugeben sei, weil der Anteil des Wurstbräts mit 12,5 % signifikant über der in der Kommentarliteratur angenommene Bagatellgrenze von 2 % liege. Damit war das Produkt „mit einer ordnungsgemäßen Kennzeichnung der Zusatzstoffe in der jeweiligen Zutatenliste zu versehen“. Das Zutatenverzeichnis enthalte nur den Hinweis auf Nitritpökelsalz, nicht aber den Zusatz Konservierungsstoff und die Verkehrsbezeichnung als Natriumnitrit bzw. die entsprechende E-Nummer. Das aus Kochsalz und dem ausschließlich als Konservierungsstoff zugelassenen Natriumnitrit bestehende Nitritpökelsalz sei eine zusammengesetzte Zutat, bei der die in ihr enthaltenen Stoffe der Anlage 2 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung - hier das Natriumnitrit - mit der Verkehrsbezeichnung oder der entsprechenden E- Nummer und der Bezeichnung als Konservierungsstoff anzugeben sei. Anderes könne für die den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzten Zusatzstoffen nur gelten, wenn die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr entfalten. Davon indes könne nur ausgegangen werden, wenn der Anteil der Zutat - hier des Wurstbräts - im Enderzeugnis nicht mehr als 2 % betrage. Ferner wurde wegen der Verwendung des Süßstoffes Saccharins aufgegeben, die Zutatenliste um die Angabe „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ zu ergänzen. Einen dagegen gerichteten Widerspruch wies das Landesverwaltungsamt zurück.

Daraufhin wurde Klage beim Verwaltungsgericht erhoben. Das Verwaltungsgericht Magdeburg hob den Bescheid des Landratsamtes und den Widerspruchsbescheid mit Urteil auf, soweit das Lebensmittelunternehmen die Zutatenliste hinsichtlich des darin enthaltenen Lebensmittels „Würstchen“ mit „Konservierungsstoff“ ergänzen soll und soweit sie bezüglich der „Deli-Gurken“ den Zusatzstoff „Süßungsmittel“ mit der Ergänzung „mit einer Zuckerart und ...“ versehen solle. Im Übrigen hatte es die Klage abgewiesen.

Mit der zugelassenen Berufung wird das erstinstanzliche Vorbringen des Herstellers wiederholt und weiterhin geltend gemacht, das Nitritpökelsalz müsse entgegen der Auffassung des Verwaltungsgerichts nicht als Zutat angegeben werden, weil es nur einer Zutat - dem Fleischbrät - beigegeben sei und im Endprodukt eine konservierende Wirkung nicht mehr ausübe. Entgegen der Auffassung des Verwaltungsgerichtes seien die Regelungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung anwendbar, weil die Ausnahme sich nur auf das Inverkehrbringen von Zusatzstoffen, nicht aber darauf beziehe, wie Zusatzstoffe als Bestandteil von Lebensmitteln zu kennzeichnen seien, die in Fertigverpackungen in den Verkehr gebracht werden. Zudem seien die Regelungen über die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung nicht einschlägig, weil diese Bestimmungen nicht regeln, wie Lebensmittel in Fertigverpackungen zu kennzeichnen seien. Einschlägig hierfür seien die Kennzeichnungsbestimmungen der EG-Richtlinie Nr.

2000/13 und die ihrer Umsetzungen dienenden nationalen Vorschriften, namentlich der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung. Selbst wenn man von der Anwendbarkeit der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung ausgehe, so sei auch danach eine Kennzeichnung nicht notwendig, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten zugegeben seien und in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausübten. Abgesehen davon habe das Verwaltungsgericht nicht bedacht, dass die von diesem als einschlägig angesehene Regelung nicht eine solche über Kennzeichnungspflichten sei, sondern über eine Kenntlichmachung. Die Kenntlichmachung indes erfolge anders als die Kennzeichnung außerhalb des Zutatenverzeichnisses. Wenn die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung bestimme, dass die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten unberührt blieben, so beziehe sich das auf die Kennzeichnungspflicht insgesamt und nicht lediglich auf die Regelung über das Verzeichnis der Zutaten. Die eigentlich entscheidende und zwischen den Beteiligten umstrittene Frage, ob das dem Fleischbrät beigemengte Nitritpökelsalz in dem Endprodukt noch eine technologische Wirkung ausübe, sei vom Verwaltungsgericht nicht behandelt worden. Sie sei entgegen der Auffassung der Behörde zu verneinen. Es sei nicht zulässig, aus einer Regelvermutung, wonach keine technologische Wirkung von einem Konservierungsstoff ausgehe, wenn der Gehalt der Zutat nicht mehr als 2 % betrage, im Umkehrschluss zu folgern, dass bei einem Anteil von 12,5 % eine technologische Wirkung ausgeübt werde.

Die Behörde machte geltend, dass bereits ab einer Menge von 50 mg Natriumnitrit/kg (Wurst-)Erzeugnis das Auskeimen von Sporen bestimmter Bakterien (*Clostridium botulinum*) und die Bildung von Toxinen verhindert werde. Zudem dürfe die Nitritkonzentration nicht auf das Gesamterzeugnis umgerechnet werden, da die Würstchenwürfel als stückige Anteile im Gesamterzeugnis enthalten seien. Nach den Feststellungen des Arbeitskreises Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger (ALTS) übe Natriumnitrit in hitzestabilisierten Endprodukten auch dann noch eine technologische Wirkung aus, wenn die konservierende Wirkung weg falle, aber andere Wirkungen wie die als Umrötungsmittel und die Erzielung eines typischen Pökelaroma erzielt würden. Zudem sei bei einer zusammengesetzten Zutat (hier: Würstchen) die Verkehrsbezeichnung und ihr unmittelbar folgend eine Aufzählung ihrer Zutaten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils beizufügen. Wenn indes die Behauptung der Klägerin, dass von dem Natriumnitrit keine technologische Wirkung ausgehe, zutreffend sei, so sei die Zugabe des Stoffes unzulässig, weil Natriumnitrit nur als Konservierungsstoff zugegeben werden dürfe.

Das Oberverwaltungsgericht des Landes Sachsen-Anhalt sah die Berufung als zulässig und begründet an, weil der angefochtene Bescheid, soweit er im Berufungsverfahren noch Gegenstand des Rechtsstreits ist, rechtswidrig ist und den Hersteller in seinen Rechten verletzt.

Der angenommene Verstoß gegen § 3 Abs. 1 Nr. 3 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, lag nicht vor. Nach dieser Regelung dürfen Lebensmittel in Fertigverpackungen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden dürfen, wenn das Verzeichnis der Zutaten nach Maßgabe der §§ 5 und 6 LMKV angegeben ist.

Hier ging es nicht darum, dass Nitritpökelsalz in Fertigpackungen an Verbraucher abgegeben werden soll, sondern um die Kennzeichnung des Nitritpökelsalzes, das dem Wurstbrät als einer Zutat zu der Suppe zugefügt ist. Würde mit der Ausnahmeregelung, wie das Verwaltungsgericht meinte, die Verwendung von Stoffen i. S. d. Anlage 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung in Zutaten zu einem Lebensmittel vom Anwendungsbereich der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ausgenommen, so würde die Fiktion in § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV, wonach Stoffe der Anlage 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, die in einer oder mehreren Zutaten eines Lebensmittels enthalten waren, nicht als Zutaten i. S. d. § 5 Abs. 1 LMKV gelten, wenn sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung ausüben, eines eigenen Anwendungsbereichs entzogen. Die Regelung wäre überflüssig, wenn - dem Verständnis des Verwaltungsgerichts folgend - diese Stoffe dem Anwendungsbereich der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung von vornherein entzogen wären. Entgegen der Auffassung der Behörde liegt ein Verstoß gegen die Kennzeichnungspflicht nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung nicht vor. Die Klägerin ist nicht verpflichtet, in das Zutatenverzeichnis die Bezeichnung Natriumnitrit bzw. die entsprechende E-Nummer aufzunehmen. Nach § 6 Abs. 1 Satz 1 LMKV besteht das Verzeichnis der Zutaten aus einer Aufzählung der Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Zutat ist jeder Stoff, einschließlich der Zusatzstoffe sowie der Enzyme, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird, und - wenn auch möglicherweise in veränderter Form - im Enderzeugnis

vorhanden bleibt. Besteht eine Zutat eines Lebensmittels aus mehreren Zutaten (zusammengesetzte Zutat), so gelten diese als Zutaten des Lebensmittels (§ 5 Abs. 1 Satz 2 LMKV). Ist Zutat jeder Stoff einschließlich der Zusatzstoffe, so ist auch der Zusatzstoff Nitritpökelsalz eine Zutat i. S. d. § 5 Abs. 1 Satz 1 LMKV.

Indes macht § 5 Abs. 2 LMKV hiervon durch gesetzliche Fiktionen Ausnahmen. Nach § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV gelten Stoffe der Anlage 2 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung, die in einer oder mehreren Zutaten eines Lebensmittels enthalten waren, nicht als Zutaten, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung ausüben. Das im Nitritpökelsalz enthaltene Natriumnitrit (E 250) ist ein Stoff i. S. d. Liste B (Zusatzstoffe mit E-Nummern) der Anlage 2 zu § 3 Abs. 1 LMKV. Dieser Stoff ist den Würstchen als Zutat zum Endprodukt beigegeben. Indes übt das Nitrit im Enderzeugnis keine technologische Wirkung aus. Dabei war entgegen der Auffassung des Herstellers nicht entscheidend, ob das Nitrit im Endprodukt die Wirkung ausübt, die sie bei der Zugabe im Herstellungsprozess der Zutat erzeugen sollte. Wenn das Nitrit zugesetzt wurde, um das Wurstbrät bis zur Weiterverarbeitung haltbar zu machen, so ist nicht entscheidend, ob der Zusatzstoff diese konservierende Wirkung auch noch im Endprodukt ausübt, wenn und soweit der Zusatzstoff nunmehr auf andere Weise, namentlich optisch - etwa farbstabilisierend - oder geschmacklich Wirksamkeit entfaltet.

Auf der anderen Seite kann aus dem Umstand, dass der Anteil der Zutat Wurst im Endprodukt der Suppe, der nach den Angaben der Klägerin auf den Etiketten bei 12,5 % liegen soll, nicht geschlossen werden, dass dem der Wurst zugesetzten Nitritpökelsalz eine technologische Wirkung beizumessen ist. Ob es einen allgemein anerkannten lebensmittelwissenschaftlichen Erfahrungssatz des Inhalts gibt, dass Konservierungsstoffe in Zutaten, deren Anteil am Endprodukt unter 2 v. H. liegt, im Regelfalle im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, sah das Gericht als nicht relevant an. Denn jedenfalls ist der von der Behörde gezogene Umkehrschluss nicht gerechtfertigt. Ein Sachverständiger hatte in seinem Gutachten festgestellt, dass beim Einsatz gewerbeüblichen Nitritpökelsalzes mit einer Zusammensetzung von 99,5 bis 99,6 % Kochsalz und 0,4 bis 0,5 % Natriumnitrit und einer gewerbeüblichen Zugabemenge von 1,8 % bis 2,4 % Nitritpökelsalz und der Zugabe von 12,5 % Würstchenstücke zum Endprodukt Soljanka rechnerisch von einem Nitritanteil von 9 bis 11 ppm Nitrit im Endprodukt auszugehen ist. Für eine farbstabilisierende Wirkung ist eine Konzentration von etwa 50 ppm Nitrit ausreichend und notwendig. Für das Pökelaroma werden 40 ppm Nitrit benötigt. Konservierende Effekte setzen erst ab einer Konzentration von 80 bis 150 ppm ein, bei der Salmonellen und bestimmte Bakterien (*Clostridium botulinum*) in ihrer Entwicklung eingeschränkt werden. Ohne Erfolg machte die Lebensmittelüberwachung noch geltend, aus § 6 Abs. 2 Nr. 8 LMKV folge, dass bei einer zusammengesetzten Zutat wie den Würstchen die Verkehrsbezeichnung und ihr unmittelbar folgend eine Aufzählung ihrer Zutaten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Verwendung bei ihrer Herstellung anzugeben sei. Denn § 6 Abs. 1 und Abs. 2 LMKV knüpfen mit ihren Regelungen dazu, ob und wie Zutaten von Lebensmitteln in das Zutatenverzeichnis aufzunehmen sind, an die Begriffsbestimmung der Zutaten nach Maßgabe des § 5 LMKV an. Voraussetzung für die Begründung der Pflicht zur Aufnahme in ein Zutatenverzeichnis indes ist, dass es sich um Zutaten i. S. d. Regelungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung handelt. Gelten indes Stoffe, die in einer Zutat eines Lebensmittels enthalten waren, nach Maßgabe des § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV nicht als Zutat, weil sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung ausüben, so sind sie, weil sie nicht als Zutaten gelten, auch nicht in ein Zutatenverzeichnis aufzunehmen.

Revision gegen das Urteil vom 22.06.2011 wurde nicht zugelassen.