



Newsletter

Unterschiedliche Anforderungen bei der Kennzeichnung „laktosefrei“

Die Verwendung der Bezeichnung „laktosefrei“ ist gesetzlich nicht geregelt und kann grundsätzlich unter Beachtung allgemeiner lebensmittelrechtlicher Vorschriften frei verwendet werden. Die Auslobung „laktosefrei“ darf nicht gegen das Täuschungsverbot in § 11 LFGB verstoßen. Gem. § 11 LFGB ist es verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen oder für Lebensmittel allgemein oder im Einzelfall mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werben. Die Gefahr einer Irreführung ist dann zu bejahen, wenn durch die Angabe oder Aufmachung des Lebensmittels eine Verbrauchervorstellung hervorgerufen wird, die von der Produktwirklichkeit abweicht.

Für die Zulässigkeit der Verwendung des Begriffes „laktosefrei“ kommt es also darauf an, welche Vorstellung beim Verbraucher durch diesen Begriff hervorgerufen wird. Zur Ermittlung der Verkehrsauffassung kann hierbei auf das Positionspapier der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) aus dem Jahr 2005 zurückgegriffen werden. Danach dürfen Produkte dann als „laktosefrei“ gekennzeichnet werden, wenn deren Gehalt an Laktose und/oder Laktoseabbauprodukten kleiner als 10 mg/100 g bzw. ml des verzehrfertigen Lebensmittels ist.

Abweichend von diesem Wert wurden einigen bestimmten Unternehmen auf deren Antrag befristete Ausnahmegenehmigungen vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz nach § 4 des Milch- und Margarinegesetzes zur Herstellung bestimmter laktosefreier Milchprodukte erteilt. Anders als nach den geltenden Herstellungsvorschriften dürfen diese Unternehmen Laktase einsetzen und können auf diese Weise „laktosefreie“ Milchprodukte erzielen (Aufspaltung der Laktose in Glukose und Galaktose). Die Ausnahmegenehmigungen sind jedoch an weitere Auflagen geknüpft; so ist die Verwendung von Laktase in der Zutatenliste anzugeben und der Laktosegehalt muss unter 0,1 g/100 g oder 100 ml des Produktes liegen. Zuletzt ist dieser Laktosegehalt auch auf dem Produkt zu kennzeichnen. Diese Ausnahmegenehmigungen gelten nur für diejenigen Unternehmen, die diese beantragt haben und nur für die in der Ausnahmegenehmigung genannten Produkte.

Dementsprechend kann der in diesen Ausnahmegenehmigungen festgelegte Laktosegehalt nicht ohne Weiteres auf Lebensmittel allgemein übertragen werden. Zwar kann auch nach Maßgabe der Methode der amtlichen Sammlung von Verfahren zur Probenahme und -untersuchung nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, Gliederungsnummer L01.00-17 (1983) der Laktosegehalt nur bis zu einer Bestimmungsgrenze von 0,1 g/100 g bzw. ml ermittelt werden, so dass davon auszugehen ist, dass sich eine Beanstandung nicht auf den oben genannten niedrigeren Wert der GDCh-Empfehlung stützen könnte. Es ist jedoch nicht auszuschließen, dass Produkte in freien Handels-Laboren mit anderen und genaueren Untersuchungsmethoden überprüft werden und aufgrund einer Abweichung von der GDCh-Empfehlung als irreführend angegriffen werden.

Solange keine einheitliche rechtssichere Regelung für die Verwendung des Begriffes „laktosefrei“ existiert, sind unterschiedliche Grenzwerte für Milch und Milchprodukte und die übrigen Lebensmittel bei Verwendung dieses Begriffes zugrundezulegen.

Redaktion: Dr. Sandra Heck, Gummersbach, info@kwg.eu

Haftungsausschluss: Obgleich dieser Informationsbrief sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Dieser Informationsbrief stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung. Hierfür stehen die Rechtsanwälte unseres Büros zur Verfügung.