



Experteninterview

Thema:

Kreislaufwirtschaft leben: Wie Nebenströme zu neuen Wertstoffen werden



Prof. Dr. Markus Grube, Lebensmitteljurist und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz bei GPKH Rechtsanwälte

Sie beraten seit vielen Jahren Unternehmen der Ernährungswirtschaft. Welche lebensmittelrechtlichen Fragestellungen beschäftigen Food-Startups aktuell am häufigsten?

Die klassischen Grundlagenfragen betreffen die Herstellung von gewerblichen Schutzrechten an Produktentwicklungen, also insbesondere den Patent-, Design- und markenrechtlichen Schutz von Verfahren und Produktgestaltungen bzw. betrieblichen Herkunftskennzeichen. Lebensmittelrechtlich ist die Frage nach der Notwendigkeit einer amtlichen Zulassung für neuentwickelte Produkte sehr präsent. Dies betrifft eine mögliche Zulassung als sogenanntes neuartiges Lebensmittel („Novel Food“), aber auch mögliche Zulassungserfordernisse als z. B. Lebensmittelzusatzstoff, Aromastoff, Pflanzenschutzmittel oder Biozidprodukt. Zulassungserfordernisse können im Übrigen auch Werbeaussagen zu Produkten betreffen, wenn diese als sogenannte gesundheitsbezogene Angabe einer eigenen amtlichen Zulassung bedürfen.

Ein zentrales Thema vieler Beratungen ist die Novel-Food-Verordnung. Was gilt rechtlich überhaupt als „Novel Food“ – und warum wird dieser Begriff in der Praxis so häufig unterschätzt?

Ein Novel-Food ist ein Produkt, das vor dem 15.05.1997 im Raum der Europäischen Union noch nicht in nennenswertem Umfang verzehrt wurde und darüber hinaus einer der gesetzlich definierten Novel-Food-Kategorien unterfällt. Dabei ist anzumerken, dass die zehn gesetzlichen Novel-Food-Kategorien so gut wie alle Lebensmittelbereiche abdecken, sodass es nach meiner Erfahrung in den allermeisten Fällen faktisch auf den Stichtag des 15.05.1997 ankommt. Novel-Foods können auch Produkte sein, die auf Grund von innovativen Herstellungsverfahren so im Markt der Europäischen Union noch nicht bekannt waren bzw. sind. Es gibt aber auch Möglichkeiten, den Novel-Food-Status, mit dem ja die Zulassungspflicht einhergeht, zu widerlegen, wenn eine Verwendungsgeschichte des

Produktes als sicheres Lebensmittel in der EU auch im Zeitraum nach dem Stichtag des 15.05.1997 nachgewiesen werden kann – insoweit sind jedoch die Anforderungen umstritten. Unterschätzt wird diese rechtliche Herausforderung, weil Lebensmittelunternehmer/innen häufig „geföhlt“ ein Produkt entwickelt haben, das bekannten Standardprodukten nicht unähnlich zu sein scheint. Es kommt aber in jedem Einzelfall auf die genaue Analyse des Endproduktes an, und zwar nicht nur seiner stofflichen Beschaffenheit, sondern auch mit Blick auf seinen Herstellungsprozess. Übersieht man die Novel-Food-Thematik, läuft man Gefahr, Produkte zu vermarkten, die zugelassen sein müssen, aber keine Zulassung besitzen. Das ist wie das Föhren eines PKW ohne Zulassung im Straßenverkehr und kann zum sofortigen „Stopp“ föhren. Das ist dann das K.O. für die Vermarktung, was zur Implosion des Geschäftsmodells föhrt.

Wie läuft ein Novel-Food-Zulassungsverfahren grundsätzlich ab, und an welchen Stellen verlieren Startups aus Ihrer Erfahrung besonders viel Zeit oder Ressourcen?

Das Novel-Food-Zulassungsverfahren ist mehrstufig gegliedert und im ersten Schritt ist mit der zuständigen nationalen Behörde das sog. Antragsdossier auf den Weg zu bringen. In einem zweiten Schritt entscheidet dann die Europäische Union über die mögliche Zulassung eines Lebensmittels als Novel-Food und auch damit einhergehende Beschränkungen, z. B. limitierte Einsatzbereiche des neuartigen Lebensmittels, begrenzt zugelassene Aufnahmemengen oder auch Kennzeichnungsvorgaben, welche durchaus auch im Sinne eines „Warnhinweises“ gesundheitliche Belange ansprechen können. Die Zulassungsverfahren dauern immer noch viel zu lange, nämlich unter Umständen mehrere Jahre, je nachdem, wie komplex der jeweilige Zulassungsantrag ist. Zeit wird verloren, wenn nicht von Anfang an eng mit den Zulassungsbehörden zusammengearbeitet wird. Es ist also wichtig, ein gewissermaßen „passgenaues“ Antragsdossier vorzulegen, das in seinen wesentlichen inhaltlichen Punkten mit den Zulassungsbehörden schon vorabgestimmt ist. Leider haben Unternehmen aber nicht den alleinigen Einfluss auf die Dauer des Zulassungsverfahrens, da die Zulassungsbehörden durchaus die Möglichkeit haben, gesetzlich festgelegte Fristen verlängern zu lassen, wovon nach meiner Erfahrung die Zulassungsbehörden auch regelmäßig Gebrauch machen.

Welche rechtlichen Unsicherheiten bestehen aktuell bei der Bezeichnung pflanzlicher und veganer Produkte?

Das große Problem ist die Frage, inwieweit sich Alternativprodukte an die „Vorbilder“ aus der Welt der tierischen Lebensmittel anlehnen dürfen. Hier gibt es im Bereich der Milcherzeugnisse einen äußerst strikten Bezeichnungsschutz durch die Vermarktungsnormen der Europäischen Union, wodurch die Verwendung der Begriffe wie „Käse“, „Sahne“, „Milch“ oder „Joghurt“ auch in Anlehnung für die rein pflanzlichen Produkte verboten ist. Dies föhrt dann zu zweifelhaften Begriffskreationen wie „Nilk“ oder „NoMilk“ etc. Die bestehenden gesetzlichen Regelungen erschweren aber auch Verbrauchern, die Art der Alternativprodukte schnell durch einen Bezug auf das „Vorbild“ zu erkennen. Neben dem Milchbereich wird die Diskussion des strikten Bezeichnungsschutzes nun auch im Bereich der Fleischerzeugnisse

geführt, sodass zu befürchten ist, dass Begriffe wie „Wurst“, „Schnitzel“ etc. bald ausschließlich den Originalprodukten tierischen Ursprungs vorbehalten sein werden.

Auch gesundheitsbezogene Angaben spielen für innovative Produkte eine große Rolle. Welche typischen Fehler beobachten Sie im Umgang mit Health Claims und nährwertbezogenen Aussagen?

Gesundheitsbezogene Angaben sind im Lebensmittelbereich sehr attraktiv, jedoch streng reguliert, das heißt es dürfen nur zugelassene Angaben verwendet werden, wenn die jeweiligen Verwendungsbedingungen eingehalten sind. Dies führt zu einer schematischen Verwendung einheitlicher Formulierungen im gesamten Lebensmittelsektor, was die Attraktivität dieser Aussagen mindert. Eine besondere Falle können nährwertbezogene Angaben sein, die zwar objektiv zutreffen, dennoch in Ermangelung einer ausdrücklichen Zulassung verboten sein können. Ein prominentes Beispiel hierfür ist die Angabe „Low Carb“, übersetzt: „geringer Kohlenhydratgehalt“. Die Angabe „geringer Kohlenhydratgehalt“ ist jedoch in der EU nicht zugelassen. Zugelassen ist alleine die Angabe zu einem reduzierten „geringeren Kohlenhydrategehalt“, also „Lower Carb“. Diese Feinsinnigkeit ist für Unternehmer und Verbraucher nicht mehr nachvollziehbar.

Die lebensmittelrechtliche Online-Sprechstunde wurde unter anderem im Umfeld der LI Food umgesetzt. Welche Vorteile bieten solche Netzwerke, um komplexe rechtliche Anforderungen frühzeitig einzuordnen?

Die lebensmittelrechtliche Sprechstunde lebt von meinem lebensmittelrechtlichen Erfahrungsschatz, da ich seit 25 Jahren ausschließlich im Bereich des Lebensmittel- und Produktrechts inkl. des gewerblichen Rechtsschutz Unternehmen berate. Dies bedeutet, dass ich schon sehr viele Herausforderungen gesehen habe, aber auch Lösungsmöglichkeiten kenne. Die Zusammenarbeit im LI Food-Netzwerk hat darüber hinaus den Vorteil, dass mit Kolleg/innen anderer Startups, welche häufig mit vergleichbaren rechtlichen Herausforderungen kämpfen, Erfahrungsaustausch stattfinden kann und auch gegenseitige Unterstützung erfolgt.

Sie haben Startups in sehr unterschiedlichen Entwicklungsphasen beraten. Gibt es typische Muster oder wiederkehrende Fehlannahmen, unabhängig vom Reifegrad des Unternehmens?

Aus meiner Sicht als Jurist ist ein Standardfehler eines Startups, sich allein auf die Produktentwicklung zu fokussieren, ohne die regulatorischen Anforderungen ernst zu nehmen. Ich habe es öfter erlebt, dass hervorragende erfinderische Leistungen in der Praxis nicht realisiert werden konnten, weil beispielsweise Zulassungserfordernisse oder Verbote übersehen wurden. Auch sollte sich kein Startup Illusionen darüber machen, wie hart umkämpft der Lebensmittelsektor ist. Ideenklau und Nachahmungen sind an der Tagesordnung und am Ende entscheidet häufig die Preisgestaltung über den Erfolg oder Misserfolg eines Produktes.

Ihr abschließender Rat: Was sollten Gründerinnen und Gründer unbedingt beachten, um Innovation und Rechtssicherheit von Anfang an zusammenzudenken – auch mit Unterstützung von Initiativen wie der LI Food?

Die Gründerinnen und Gründer sollten die lebensmittelrechtliche Sprechstunde besuchen!.