

„Halal“ und Recht

Gesetzgeber sollte Kennzeichnungsvorschriften erlassen



Foto: Gille 2017

von delegierten Rechtsakten zu Aspekten der Geeignetheit eines Lebensmittels gem. religiöser Vorgaben, also etwa nach mohammedanischen (Halal) oder mosaischen (koscher) Vorschriften ermächtigt.¹ Bislang hat die Europäische Kommission von dieser Möglichkeit aber keinen Gebrauch gemacht.

Produkte dürfen dann nicht als „Halal“ angeboten oder beworben werden, wenn die Angabe irreführend ist und gegen Art. 7 Abs. 1 a LMIV verstößt. Nach der Vorschrift dürfen Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein, insbesondere in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung.

Einleitung

Das Wort „Halal“ stammt aus dem Arabischen und bedeutet „erlaubt, zulässig, rein“. Wenn Lebensmittel „Halal“ sind, entsprechen sie den islamischen Vorschriften und sind für Muslime erlaubt.

Es gibt derzeit keine Gesetze, die die genauen Kriterien für die Vermarktung von „Halal-Produkten“ regeln. Vor diesem Hintergrund gelten die allgemeinen lebensmittel- und wettbewerbsrechtlichen Vorschriften. Die erforderlichen Pflichtinformationen müssen angegeben werden und die Angaben auf den Produkten müssen zutreffend sein und dürfen die angesprochenen Verkehrskreise nicht irreführen. Da einheitliche Vorgaben fehlen, besteht sowohl für die Unternehmen als auch für Verbraucher Rechtsunsicherheit.

Rechtslage

Nach Art. 36 Abs. 4 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, abgekürzt: LMIV) ist die Europäische Kommission zum Erlass

Irreführend ist es beispielsweise dann, wenn ein Unternehmen seine Produkte als „Halal“ bezeichnet, obwohl die Produkte Gelatine aus dem Schwein enthält oder die aus dem Schwein gewonnene Gelatine als Verarbeitungshilfsstoff verwendet wurde – auch wenn dieser am Ende nicht mehr im Produkt enthalten ist. Die in Lebensmitteln verwendete Gelatine besteht in den häufigsten Fällen aus dem Rohstoff „Schweineschwarte“, sodass der Inhaltsstoff für diejenigen, die sich „Halal“ ernähren, verboten ist. Auf den meisten Produkten steht nicht drauf, aus welcher Tierart die Gelatine gewonnen wurde. Des Weiteren kann man nicht entnehmen, ob die Gelatine von geschächteten Tieren stammt, also von Tieren, die ohne Betäubung geschlachtet wurden.² Die Gela-

¹ Voit/Grube, LMIV-Kommentar, Art. 36, Rn. 30.

² Das betäubungslose Schlachten ist in Deutschland nur mit Ausnahmegenehmigung erlaubt. Erforderlich ist, dass das betäubungslose Schlachten zur Einhaltung religiöser Riten oder Speisevorschriften notwendig ist. Daneben gibt es eine Reihe weiterer Voraussetzungen, die erfüllt sein müssen, wie z.B. Anforderungen an die Schlachtstätte oder an die Sachkunde des Metzgers (siehe hierzu beispielsweise das Service-Portal Baden-Württemberg unter <http://ps://www.service-bw.de/leistung/-/sbw/Ausnahmegenehmigung+zum+betaeubungslosen+Schlachten+beantragen+Schaechten-142-leistung-0#sb-id-toc-block0>). Möglich ist aber auch der Import von geschächtetem Fleisch.

tine muss auch nicht immer zwingend im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden, wenn sie beispielsweise wie bei Fruchtsäften möglich als Verarbeitungshilfsstoff verwendet wird, damit der Fruchtsaft über die Dauer der Mindesthaltbarkeit frei von Trübstoffen bleibt. Da die Gelatine in derartigen Fällen aus dem Produkt wieder vollständig entfernt wird, muss sie nicht als Zutat genannt werden. Derartige Produkte dürfen aber auch nicht als „Halal“ beworben werden. Ansonsten läge eine Irreführung der Verbraucher vor.

Es stellt sich im Weiteren die Frage, ob nicht geschächtetes Fleisch als „Halal“ beworben werden darf. Bei der Frage kann der Codex Alimentarius³ etwas Klarheit bringen, weil dort allgemeine Richtlinien für die Verwendung der Bezeichnung „Halal“ enthalten sind. Es ist u.a. festgelegt, welche Lebensmittel nicht „Halal“ sind, wie beispielsweise Schweine, Hunde, Schlangen oder Affen. Ausgeschlossen sind auch alle anderen Tiere, die nicht nach islamischem Recht geschlachtet worden sind. Die Schlachtung muss nach den Regeln vorgenommen werden, die im Codex über die Hygiene Anforderungen an frisches Fleisch⁴ festgelegt sind sowie die im Codex Alimentarius für „Halal“ festgelegten Anforderungen erfüllen. Danach muss das Tier bei der Schlachtung noch lebendig sein oder das Tier muss zumindest noch für lebendig gehalten werden. Des Weiteren soll der Mitarbeiter, der die Tiere schlachtet, muslimischen Glaubens sein und es soll der Ausdruck „Bismillah“ (im Namen Allahs) direkt vor der Schlachtung gerufen werden.

Der Codex Alimentarius ist zwar keine verbindliche Rechtsnorm. Er kann und wird dennoch von den Gerichten als Auslegungshilfe herangezogen. Dennoch gibt eine Befolgung der dort genannten Anforderungen keine absolute Rechtssicherheit. Jedenfalls ergibt sich aus dem Codex Alimentarius, dass die Bezeichnung „Halal“ nicht für Lebensmittel verwendet werden darf, die nicht geschächtetes Fleisch enthalten. Wird Fleisch dennoch als „Halal“ gekennzeichnet, obwohl es von nicht geschächten Tieren stammt, kann zumindest nicht ausgeschlossen werden, dass eine Beanstandung wegen Irreführung der Verbraucher erfolgt. Wer sich „Halal“ ernähren

möchte, der muss bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln sehr genau hinschauen. Es sollte auf die Bezeichnung des Lebensmittels und auf das Zutatenverzeichnis geachtet werden. Werden z.B. Geflügelfleischerzeugnisse unter Mitverwendung von anderen Tierarten hergestellt, dann ist nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse auf diese Tierart in der Bezeichnung des Lebensmittels hinzuweisen, z.B. „Geflügel-Wiener Würstchen mit Schweinefleisch“. In solchen Fällen hilft aber auch ein Blick in das Zutatenverzeichnis. Das Zutatenverzeichnis besteht nach Art. 18 Abs. 1 LMIV aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Im Ergebnis darf eine Geflügelwienener, die Schweinefleisch enthält, nicht als „Halal“ gekennzeichnet sein. Eine Irreführung, die durch Angaben auf der Frontseite des Produkts verursacht wird, kann auch nicht durch einen Blick ins Zutatenverzeichnis behoben werden.⁵

Vorsicht geboten ist beim Einsatz von Enzymen. Bei Lab (auch bekannt als Kälberlab oder Käsemagen) handelt es sich um ein Gemisch aus Enzymen, welches aus dem Labmagen junger Wiederkäuer im milchtrinkenden Alter gewonnen und zum Ausfällen des Milcheiweißes bei der Herstellung von Käse benötigt wird. Lab selber ist nach Ansicht aller Rechtsschulen „Halal“. Problematisch ist jedoch der Ursprung, da es in Deutschland in der Regel aus dem Magen eines nicht Halal geschlachteten Tieres stammt. Anstelle des Labs aus dem Wiederkäuermagen dürfen nach § 3 Abs. 1 b Käseverordnung auch Labaustauschstoffe verwendet werden. Diese Labaustauschstoffe sind nach § 20 Abs. 1 Satz 2 Käseverordnung Zubereitungen von Enzymen mikrobiellen Ursprungs, die dazu bestimmt sind, anstelle von Lab zur Dicklegung von Milch bei der Käseherstellung verwendet zu werden. Sie werden beispielsweise durch Bakterien oder Schimmelpilze gebildet. Eine Kennzeichnungspflicht im Zutatenverzeichnis besteht nicht. Will der Hersteller angeben, welchen Ursprungs das Lab hat, stellt dies eine freiwillige Information dar, die u.a. für Personen, die sich „Halal“ ernähren wollen, sehr hilfreich ist. Möglich ist die Angabe „mikrobielles Lab“.

³ CAC/GL 24-1997 (General Guidelines for the Use of the Term „Halal“).
⁴ CAC/RCP 11 (Codex Recommended Code of Hygienic Practise for Fresh Meat).

⁵ EuGH, Urteil vom 04.06.2015, Rs. C-195/14; BGH, Urteil vom 02.12.2015, Az. I ZR 45/13 – Himbeer-Vanille Abenteuer II.

„Halal“-Lebensmittel dürfen keinen Alkohol enthalten. Problematisch für die Einordnung eines Lebensmittels als „Halal“ kann es sein, wenn Aromen bei der Herstellung Alkohol zugesetzt wurde. Aromen sind nach Anhang VII, Teil D Nr. 1 LMIV mit dem Begriff „Aroma“ oder einer genaueren Beschreibung des Aromas wie „Erdbeeraroma“ (wenn die Anforderungen eingehalten sind) zu kennzeichnen. Für die angesprochenen Verkehrskreise ist aus dem Zutatenverzeichnis jedoch nicht ersichtlich, ob dem Aroma Alkohol als Lösungsmittel zugesetzt wurde. Eine Kennzeichnung derartiger Produkte als „Halal“ wäre wettbewerbswidrig.

Auch die Verwendung von Emulgatoren wirft die Frage auf, ob diese „Halal“ sind. Emulgatoren sind Hilfsstoffe, die dazu dienen, zwei nicht miteinander mischbare Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Öl und Wasser, zu einem fein verteilten Gemisch, der sogenannten Emulsion, zu vermengen und zu stabilisieren. Wichtige Emulgatoren in der Lebensmittelindustrie sind Lecithine und Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Problematisch ist nicht der Emulgator selber, sondern die Herkunft der Speisefettsäure. Diese kann sowohl pflanzlichen als auch tierischen Ursprungs sein. Im Zutatenverzeichnis muss grundsätzlich der verwendete Lebensmittelzusatzstoff aufgeführt werden. Sie sind nach Anhang VII Teil C LMIV mit dem Klassennamen gefolgt von der speziellen Bezeichnung oder ggf. der E-Nummer aufzuführen, also z.B. „Emulgator: Lecithine“. Der Emulgator Lecithin (E 322) wird überwiegend aus pflanzlichen Ölen gewonnen, kann aber auch aus Eigelb stammen. Hier ist Vorsicht geboten beim Kauf von Lebensmitteln, die Emulgatoren im Zutatenverzeichnis haben.

Bei einem Verstoß gegen die Vorschriften der LMIV liegt gleichzeitig ein Wettbewerbsverstoß nach § 3 Abs. 1, 3a des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) vor, da es sich um Marktverhaltensregelungen handelt.⁶ Ein unberechtigter Gebrauch von „Halal“ in der Werbung oder auf den Produkten kann daher eine Abmahnung oder einstweilige Verfügung nach sich ziehen oder auch Beanstandungen von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden zur Folge haben.

Dem Verbraucher helfen im Handel „Halal“-zertifizierte Produkte. Es gibt zahlreiche Anbieter von Halal-Siegeln, wie beispielsweise das vom Europäischen Halal-Zertifizierungsinstitut.⁷ Jeder Anbieter hat jedoch seine eigenen Vorgaben. Ein einheitliches Siegel wie zum Beispiel das europäische Bio-Siegel, das auf Bio-Lebensmitteln verwendet wird, gibt es nicht. Da die Speiseanforderungen des Korans je nach Glaubensrichtung und Rechtsschule unterschiedlich ausgelegt werden, können sich die Standards erheblich voneinander unterscheiden. Vor diesem Hintergrund erscheint auch ein einheitlicher Halal-Standard schwierig zu erreichen zu sein. Eine hundertprozentige Sicherheit bietet vor diesem Hintergrund auch ein auf Lebensmittel angebrachtes „Halal-Siegel“ nicht. Hier sollten vor dem Kauf die Kriterien für die Vergabe des „Halal-Siegel“ kontrolliert werden.

Fazit

Um Rechtsklarheit zu erreichen ist es unabdingbar, dass der Gesetzgeber verbindliche Mindestanforderungen für die „Halal“-Kennzeichnung festlegt. Hier wäre es wünschenswert, wenn die Europäische Kommission von der Möglichkeit Gebrauch macht und einen Delegierten Rechtsakt zu „Halal“ erlässt. Bis dahin müssen sich die Unternehmen an die bestehenden Gesetze halten und sollten eine Werbung mit „Halal“ nur vornehmen, wenn die Anforderungen des Codex Alimentarius eingehalten sind. Die Verwendung von Zutaten tierischen Ursprungs von nicht geschächteten Tieren schließt die Bewerbung als „Halal“ aus.

Zur Person



Dr. Antje Dau arbeitet seit 2009 bei der Wettbewerbszentrale (Hamburger Büro) und verantwortet dort die Bereiche Lebensmittel und Getränke. Vor dieser Tätigkeit war Frau Dau in einer auf den Gewerblichen Rechtsschutz spezialisierten Kanzlei in Bremen beschäftigt und hat an der Universität Düsseldorf den Master-Studiengang LL.M. Gewerblicher Rechtsschutz absolviert.

⁶ Köhler/Bornkamm, UWG Kommentar, 35. Aufl. 2017, § 3a, Rn. 1.203.

⁷ Abrufbar unter www.eurohalal.de.