

# Im Blickpunkt

Aktuelle Kurzmitteilungen

für die Mitglieder des Zentralverbandes Deutscher Milchwirtschaftler e.V.

### Ausgabe 03/2024

#### Aus dem Arbeitsrecht

### Arbeitnehmer tragen das Wegerisiko bei Streiks und Protesten

Wenn ein Mitarbeiter zu spät oder gar nicht zur Arbeit erscheint, ist für die nicht geleistete Arbeit für ihn auch keine Arbeitszeit bzw. Vergütung gutzuschreiben. Ein gesetzlicher Anspruch auf Zeitgutschrift oder Vergütung der ausgefallenen Stunden ist nicht gegeben und ergibt sich auch nicht aus den Tarifverträgen. Bei Verspätungen von Zügen oder Zugausfällen greift auch der Ausnahmetatbestand der "vorübergehenden Verhinderung" (§ 616 BGB) nicht.

Der Arbeitnehmer trägt somit das volle Wegerisiko (BAG, 24.03.1982 – 5 AZR 1209/79; BAG, 08.09.1982 – 5 AZR 283/80). Er hat die Pflicht zur Pünktlichkeit und Verkehrsbehinderungen wie Streiks oder Proteste einzuplanen.

#### Recht aktuell

### Neue DGE -Empfehlungen: Weniger Fleisch- und Milcherzeugnisse

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat am 5. März 2024 Ihre neuen Ernährungsempfehlungen vorgestellt.

Hierfür wurde berechnet, wie die Ernährung der Menschen in Zukunft aussehen sollte. Der Schwerpunkt lag auf dem Thema Nachhaltigkeit. Wenn es nach der DGE geht, soll die "gesundheitsfördernde und ökologisch nachhaltigere Ernährung" zu ¾ aus pflanzlichen und nur noch ¼ aus tierischen Lebensmitteln bestehen.

Tierische Produkte sollen reduziert werden auf 400 g Milchprodukte pro Tag statt wie bisher 700 g und maximal 300 g Fleischprodukte pro Woche statt wie bisher 300-600 g wöchentlich.

Dafür sollen mehr pflanzliche Lebensmittel wie Erbsen oder Nüsse gegessen werden.

### Umfrage des Europäischen Verbraucherbundes zu Tierwohl

Der Europäische Verbrauchbund (BEUC) führte im November 2023 in Mitgliedsstaaten der EU, u. a. Deutschland, Italien und Schweden, eine Online-Umfrage durch und befragte die Teilnehmenden über ihre Meinung zum Wohlergehen von Nutztieren. In die Auswertung flossen rund 7.000 Antworten ein. Aufgrund der Verteilung der Teilnahme gelten die Aussagen nur in Teilen als repräsentativ. Die Studie wurde u. a. durch die Europäische Union finanziert. Die Ergebnisse wurden am 28.02.2024 erstmals veröffentlicht. Zusammengefasst sind dies die wichtigsten Punkte:

Die überwältigende Mehrheit der Europäer isst Fleisch, es wird aber nicht täglich konsumiert. 9 von 10 Konsumenten sehen Tierwohl als wichtiges Thema und fordern die Einführung neuer Gesetze. Hier werden folgende als Beispiele genannt: Mehr Platz für Tiere, Verbot von Käfigsystemen und Verbot von Verstümmelungen wie Schnabelkürzen oder Schwanzkupieren.

3/4 der Konsumenten sind für eine finanzielle Unterstützung der Landwirte beim Umbau zu mehr Tierwohl. Allerdings wurde die Finanzierungsfrage in diesem Zusammenhang nicht geklärt.

Wenn der Preis für Fleisch steigen würde, würden 74 % der Konsumenten zum billigeren Produkt greifen und 61 % weniger Fleisch essen. Nur 1/3 der Befragten würde weiterhin unverändert konsumieren.

7 von 10 Konsumenten beantworteten Fragen über Tierwohlzustände falsch. Das bedeutet zum einen, dass Kenntnisse über die Landwirtschaft gering sind, zum anderen ist aber auch die gewählte Methodik der Umfrage als kritisch einzuschätzen.

## Im Blickpunkt Ausgabe 03/2024 Seite 2/2



### Bericht über ultra(hoch)verarbeitete Lebensmittel in der EU

Aktuelle Kurzmitteilungen für die Mitglieder des Zentralverbandes Deutscher Milchwirtschaftler

Der Bericht der Verbraucherbeobachtungsstelle von EIT Food über ultra(hoch)verarbeitete Lebensmittel (UPF) in Europa beleuchtet die Wahrnehmungen, Bedenken und Verhaltensweisen der Verbraucher. EIT Food ist ein Konsortium aus Industrie, Forschungszentren und Universitäten, das vom Europäischen Institut für Innovation und Technologie (EIT), einer Einrichtung der EU, unterstützt wird.

Für die Untersuchung wurden eine Umfrage unter 10.000 Verbrauchern aus 17 europäischen Ländern und eine qualitative Folgestudie durchgeführt. Der Bericht enthält sechs wichtige Kernaussagen und Empfehlungen für Behörden, Lebensmittelunternehmen und Einzelhändler.

Er empfiehlt den Behörden u.a., UPFs besser zu definieren und ihre kurzfristigen gesundheitlichen Auswirkungen besser zu kommunizieren.

Der Wirtschaft und den Einzelhändlern wird empfohlen, sich in Richtung "Clean Label" zu bewegen und in den Regalen zwischen "UPF" und "Nicht-UPF" zu unterscheiden, um dem Verbraucher die Entscheidung zu erleichtern.

Der Bericht erkennt jedoch auch an, dass sich die Lebensmittelverarbeitung positiv auf die Lebensmittelsicherheit, die längere Haltbarkeit, die geringere Lebensmittelverschwendung und den Preis auswirkt. Zudem wird gesehen, dass es keinen Konsens über die Definition von UPF gibt und dass das NOVA-System weithin kritisiert wird.

Quelle: https://www.eitfood.eu/news/consumers-fear-health-risks-of-ultra-processed-foods

### Französisches Dekret zu Fleischbezeichnungen auf pflanzlichen Produkten

Die französische Regierung hat ein Dekret veröffentlicht, in dem eine Liste mit Bezeichnungen festgelegt ist, die Unternehmen nicht für pflanzliche Produkte verwenden dürfen.

Der Text entspricht einer langjährigen Forderung von Akteuren der tierischen Lebensmittelindustrie nach einem Verbot von Bezeichnungen für Fleischprodukte für pflanzliche Lebensmittel.

Frankreich, das erste Land in der EU, das Maßnahmen gegen die Etikettierung pflanzlicher Fleischalternativen ergriffen hat, veröffentlichte das erste Dekret im Juni 2022, im vergangenen Jahr stoppte der französische Staatsrat jedoch den Prozess, um den Europäischen Gerichtshof klären zu lassen, ob ein Verbot dieser Bezeichnungen in pflanzlichen Produkten mit EU-Recht vereinbar ist. Im September letzten Jahres hat die Regierung jedoch einen erneuten Vorschlag zum Verbot von "fleischigen" Bezeichnungen vorgelegt. Als Begründung wurde angegeben, dass die Verbraucher verwirrt seien.

In Frankreichs neuem Dekret werden die Verbote in zwei Listen aufgeführt.

Die erste führt die Namen von aus Fleisch gewonnenen Produkten auf, die nicht zur Beschreibung, Vermarktung oder Werbung für pflanzliche Produkte verwendet werden dürfen. Dazu gehören Bezeichnungen, die sich auf bestimmte Tiere oder deren Morphologie oder Anatomie beziehen, wie "Steak" oder "Spareribs".

Die zweite ist eine Liste von tierischen Produkten, die pflanzliche Proteine als Teil ihrer Zutaten enthalten können, aber keine tierischen Produkte ersetzen. Dazu gehören Andouille, Speck, Chorizo, Cordon-bleu, Schinken, Bacon, Pastrami, Pasteten, Terrinen und alle Wurstsorten. Mit dem Dekret wurde eine Klausel zur gegenseitigen Anerkennung eingeführt, die Produkte, die in einem anderen EU-Mitgliedstaat oder einem Drittland legal hergestellt oder vermarktet werden, von diesem Verbot ausnimmt.

Die Marktteilnehmer haben drei Monate Zeit, um ihre Kennzeichnung nach Inkrafttreten des Dekrets anzupassen. Nach Inkrafttreten des Erlasses haben die Unternehmen ein Jahr Zeit, um Produkte mit alten Etiketten aufzubrauchen.

Bei Verstößen drohen Verwaltungsstrafen von bis zu 1 500 Euro für Einzelpersonen und 7 500 Euro für Unternehmen.

Auch Italien hat fleischbezogene Bezeichnungen bei der Kennzeichnung von pflanzlichen Lebensmitteln und kultiviertem Fleisch mit der Begründung verboten, es gehe um Kultur und Kulturerbe.