



in Zusammenarbeit mit

**Arbeitsgruppe** Lebensmittel auf Getreidebasis der  
Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh)

Der **Backzutatenverband** e.V.

**Verband** der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller (VDGS)

**Verband** Deutscher Großbäckereien e.V.

**Verband** Deutscher Mühlen e.V.

**Zentralverband** des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

## **23. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide**

**20. – 21. Juni 2016  
in Detmold**

**Programm**

**Rahmenprogramm**

**Teilnehmerverzeichnis**

**Zusammenfassungen**

## Montag, 20. Juni 2016

13<sup>00</sup> Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., **Udo Heckelmann**, Lüdinghausen

Moderation: **Tobias Schuhmacher**, Detmold

### 1. Kennzeichnung

13<sup>15</sup> Uhr 1.1. **Mirjam Sieber**, Berlin  
Die Zukunft der LMIV

13<sup>45</sup> Uhr 1.2. **Tobias Teufer**, Hamburg  
Herkunftskennzeichnung

### 2. Allergene

14<sup>15</sup> Uhr 2.1. **Thorsten Praekel**, Bielefeld  
Entwurf LMIAV

### 14<sup>45</sup> Uhr - Kaffeepause

15<sup>15</sup> Uhr 2.2. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf  
Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Ware – ein Zwischenbericht

15<sup>45</sup> Uhr 2.3. **Jürgen Schlösser**, Bielefeld  
Vitalkonzepte und Allergenmanagement

### 3. Praxis

16<sup>45</sup> Uhr 3.1. **Annette Neuhaus**, Detmold  
Konformitätserklärungen für Lebensmittelverpackungen

### anschließend

**Grillabend** auf dem Schützenberg

Fortsetzung auf der vorletzten Seite

# Mittagessen

**Freuen Sie sich auf folgendes Gericht:**

**Dienstag, 21. Juni 2016**

Ruccolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing

Lasagne con Carne (mit Hackfleischfüllung)

Lasagne mit Spinat & Tomaten

Putenbruststückchen in Tomaten-Sahnesauce

Farfalle mit Brokkoli, Tomaten und Käse

Tiramisu Traditionell

Brotkonfekt und hausgemachte Kräuterbutter

**An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:**

Mineralwasser

Coca-Cola

Orangensaft

Apfelschorle

**Wir wünschen Ihnen einen  
Guten Appetit und interessante Gespräche!**

## Teilnehmerverzeichnis

Stand: 14. Juni 2016, 16.00 Uhr

Balling, Brigitta	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Bantel, Matthias, Dipl.-Ing.	Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG, Münster
Bechtel, Dominik	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Becker, Jennifer	Berg Back GmbH, Viernheim
Beckmann, Guido	Georg Plange Zweigniederlassung der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co.KG, Neuss
Beisel, Sofia	Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Stuttgart
Belde, Armin, Dipl.-Ing.	Theodor Rietmann GmbH, Saarlouis
Berg, Günter	Berg Back GmbH, Viernheim
Böhm, Thomas	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Böker, Stefanie	Westfälische Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co.KG, Bünde
Botterbrodt, Sabine, Dipl.-Ing.	Beratung für Lebensmittelsicherheitssysteme Hygiene & HACCP sowie Getreidetechnologie, Bünde
Brandt, Markus, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Braunwarth, Andreas	Uldo-Backmittel GmbH, Neu-Ulm
Brockmann, Anneliese	Oerlinghausen
Brockmann, Rainer, Dr.	Oerlinghausen
Bröker, Tristan	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Brunnbauer, Markus, Dr.	backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH, Asten (Österreich)
Buschlinger, Kai	Berg Back GmbH, Viernheim
Comans, Clemens, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel
Derksen, Anita	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Dresselhaus-Schroeble, Margret, Dr.	Wuppertal
Elbegzaya, Namjiljav, Dr.	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Filipini, Michaela, Dr.	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Bonn
Fitschen, Ann-Katrin	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Frese, Emma	Wertkreis Gütersloh gGmbH, Gütersloh
Friedemann-Rotsch, Ernestine, Dr.rer.nat.	Köln
Friedrich, Christina	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Fritsch, Jonathan	CONDETTA GmbH & Co. KG, Halle
Furtak, Monika	CVUA-OWL, Detmold
Gesing, Timo	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Gießelmann, Annemarie	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Gödde, Martin, Dipl.-Ing.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Grolle, Janine	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Gröne, Esther	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Grothaus, Heike	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Grube, Markus, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel
Günzel, Romy	Verband Deutscher Mühlen e. V. (VDM), Berlin
Haase, Jana, Dipl.oec.troph	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Haase, Norbert, Dr.	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold

Heckelmann, Udo, Dipl.oec.troph.	Lüdinghausen, Vize-Präsident der AGF e.V.
Heims, Heinrich, Dr.	Bahlsen GmbH & Co. KG, Barsinghausen
Heinz, Kim Laura	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Henning, Alice	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Henning, Maren	Arnstädter Landbrotbäckerei GmbH, Arnstadt
Herles, Claudia, Dr.	Landesdirektion Sachsen - Referat 24 - Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Dresden
Heuner, Elke	Ireks GmbH, Kulmbach
Hilmer, Silke	Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Bohlsen
Hisserich, Dirk, Dr.	CSM Deutschland GmbH, Bremen
Hoth, Stefan, Dr.	Peter Kölln GmbH & Co. KGaA, Elmshorn, Stellv. Vorsitzender des Getreidenährmittel- Ausschusses der AGF e.V.
Jähde, Constance	CSM Deutschland GmbH, Bingen
Kaschel, Paulina	Sociedad Industrial Kunstmann S.A., Valdivia (Chile)
Käuper, Nicole	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kederer-Schütte, Petra	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster
Kitzinski, Nina	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Kloska, Jasmin	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kniel, Bärbel, Prof. Dr.	biotask AG, Esslingen, Stellv. Vorsitzende des Ausschusses für Getreidechemie der AGF e.V.
Knopel, Doris	Sociedad Industrial Kunstmann S.A., Valdivia (Chile)
Koball, Gabriele	Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal
Konwisorz, Günter	Ireks GmbH, Kulmbach
Kortemeier, David	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Kreklow, Frank	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Ostwestfalen-Lippe, Detmold
Kretzschmar, Anke	Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH, Leipzig
Kröger, Jaqueline	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Krumm, Viktoria	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kutschke, Torsten	Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main
Leifeld, Michael, Dipl.oec.troph.	Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG, Bocholt
Lepold, Thomas, Dipl.-Ing.	Backnatur Lepold, Oberursel
Leuthäuser, Daniela	Wolf ButterBack KG, Fürth
Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.	Horn-Bad Meinberg, Vize-Präsident der AGF e.V.
Lißl, Linda	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Mahle, Lily	Wolf ButterBack KG, Fürth
Martell, Helmut, RA	Rechtsanwalt, Bonn
Meißner, Michael	AGF e.V., Detmold
Mestekemper, Bernd	Vandemoortele Deutschland GmbH, Herford
Meyerdirks, Frank	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Meyer-Kretschmer, Alexander	Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf
Mönster, Birthe	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Mörchen, Judith	Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt/M.
Münstermann, Reinhilde	Hemelter Mühle Dr. Cordesmeyer GmbH & Co. KG, Rheine
Neufeld, Melanie	Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Neuhaus, Annette	Kreis Lippe - Fachgebiet Veterinärangelegenheiten, Lebensmittelüberwachung, Detmold
Neumann, Ralf	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Hagen
Nikel, Eduard	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Obst, Stefan	Bayer. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen
Pfleger, Franz	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Pottebaum, Reinald	Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG, Fachzeitschrift "Mühle + Mischfutter", Detmold
Praekel, Thorsten	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Ranson, von, Christof, Dr.	Kreis Wesel, FB Veterinär- und Lebensmittelwesen, Wesel
Rau, Alexander	Bäcker- und Konditoren-Vereinigung Nord e.V., Rellingen
Regel, Maximilian	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Reineke, Guido	August Storck KG, Halle
Reitz, Irina	G+S Laboratorium GmbH, Rheda-Wiedenbrück
Rieger, Martin, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Robertz, Wilfried Wilhelm	Unternehmensberater, Bedburg
Rombey, Mark	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Roth, Lea	Kronenbrot KG Franz Mainz, Würselen
Ruß, Kathrin	PEMA Vollkorn Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG, Weißenstadt
Rustenbach, Pascal	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Sabew, Elisa	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Salzner, Bernd	GRS Software GmbH, Homburg/Saar
Satzinger, Wolfgang	Wolf ButterBack KG, Fürth
Schalski, Jan	DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG, Bad Salzuflen
Scharenberg, Kristina	C. Hahne Mühlenwerke GmbH & Co. KG, Löhne
Scharfscheer, Heino, Dipl.oec.troph.	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Weinheim
Scherer, Angelika	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Hamm
Scheunemann, Robin	Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Schlösser, Jürgen	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Schmidt, Christoph	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schmieder, Christina	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schmitz, Alexander	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schneider, Daniel, RA	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Schneider, Nancy	Kronenbrot KG Franz Mainz, Würselen
Schröder, Klaus	Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt/Main
Schuhmacher, Tobias, RA	AGF e.V., Detmold
Schulz, Ann-Kathrin	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Sewerin, Silke	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Sieber, Mirjam	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin
Skerbs, Claudia	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig

Steiner, Christian	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Stollberg, Klaus	CSM Deutschland GmbH, Delmenhorst
Stricker, Gertrud	Wohlgemuth GmbH, Kernen im Remstal
Strietzel, Anita	Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg
Strohmeier, Phillip	Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Taschan, Hasan, Dr.	Jena, Stellv. Vorsitzender des Ausschusses für Lebensmittelrecht der AGF e.V.
Teufer, Tobias, Dr.	Krohn Rechtsanwälte, Hamburg
Timpe, Mira	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Toylular, Gülseren	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Unland, Petra-Alina, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht der AGF e.V.
Viehweg, Wiebke	Bahlsen GmbH & Co. KG, Barsinghausen
Völzke, Martin	Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg
Wagner, Mitja	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Wehmeier, Vanessa	C. Hahne Mühlenwerke GmbH & Co. KG, Löhne
Welling, Barbara	UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne
Wennemar, Anne	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW), Krefeld
Weyland, Brigitte	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Wieczorek, Sonja	Radner Brot GmbH Vertriebsgesellschaft, Düsseldorf
Wilke, Dirk	Landwirtschaftskammer NRW, Münster
Zahn, Katja	Bäckerhaus Veit GmbH, Bempflingen
Zech, Philipp-Marius	CVUA-OWL, Detmold
Zeippert, Linda	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Dresden
Zens, Alexander	Hochschule Ostwestfalen-Lippe

**Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**

Arent, Lidia	Sciurba, Elisabeth, Dr.
Begemann, Jens	Scheibner, Andreas
Bonte, Anja	Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Brühl, Ludger, Dr.	Stabenau, Gisbert
Grundmann, Vanessa	Themann, Ludger, Dipl.oec.troph.
Haase, Norbert, Dr.	Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Hollmann, Jürgen, Dr.	Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Hüsken, Alexandra, Dr.	Vosmann, Klaus, Dr.
Kersting, Hans-Josef, Dr.	Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Langenkämper, Georg, Dr.	Wiege, Berthold, Dr.
Lüders, Matthias	Wolf, Klaus
Matthäus, Bertrand, Dr.	

## 1. Kennzeichnung

### 1.1. **Mirjam Sieber**, Berlin Die Zukunft der LMIV

Seit Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV; Verordnung (EG) Nr. 1169/2011) Ende des Jahres 2011 wurden intensive Diskussionen über deren Umsetzung geführt. Bis auf die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung, die erst zum 13. Dezember 2016 gilt, sind die neuen Informationsverpflichtungen grundsätzlich seit 13. Dezember 2014 anzuwenden. Auch wenn die Etiketten bereits zu diesem Anwendungszeitpunkt umgestellt wurden, sind weiterhin Anwendungs- und Interpretationsfragen offen. Die aktuellen Diskussionen bestimmen den weiteren Verlauf und damit die Zukunft der LMIV, über die im Rahmen des Vortrages ein Überblick gegeben wird.

Nachdem die verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei frischem Fleisch von Ziege, Schaf, Schwein und Geflügel nach den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1337/2013 zum 1. April 2015 eingeführt wurde, wird derzeit die Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten näher entwickelt. Die Kommission hat hierzu aktuell einen Verordnungsvorschlag vorgelegt.

Nach der Umsetzung der Allergenkennzeichnung für lose Ware, die in der vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (LMIEV) von Ende November 2014 vorübergehend näher geregelt wird, steht derzeit die „Kann enthalten“-Allergeninformation, früher Spurenkennzeichnung, im Fokus der Erörterungen. Hierbei geht es in erster Linie um die Vereinheitlichung der Kennzeichnungsangaben von „Spuren“ sowie auch um die Vereinbarung von Referenzwerten für das allergene Potenzial. Schließlich ist auch die Risikobewertung geringer und unbeabsichtigter Einträge in Lebensmitteln, die nicht zwingend gesundheitlich relevant sind, Gegenstand der Diskussionen.

Die Anwendung der Vorgaben der LMIV im Online-Handel wurde ebenfalls in einem – nicht veröffentlichten – Fragen-und-Antworten-Katalog der Kommission festgehalten.

Auf nationaler Ebene wurde aktuell von der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK), ebenfalls nach langen Verhandlungen, eine Definition von vegan und vegetarisch verabschiedet, die nun auch auf europäischer Ebene eingebracht werden soll. Die Definitionen wurden gemeinsam mit dem Vegetarierbund (vebu) sowie der Wirtschaft erarbeitet.

Schließlich wurde in Deutschland ein Entwurf einer Lebensmittelinformations-Ausführungsverordnung (LMIVAV) vorgelegt, der die vorläufige LMIEV zum Ende des Jahres 2016 ablösen soll. Hiermit werden neben den bereits heute geregelten Vorschriften zur Allergenkennzeichnung loser Ware unter anderem auch die Sanktionsregelungen getroffen.

Auch die Rechtsprechung ist zwischenzeitlich mit der Auslegung der LMIV befasst.

Zudem wurden Stellungnahmen auf der 105. und 106. Sitzung des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) zur Klärung von Interpretationsfragen verabschiedet, die im Rahmen der gemeinsamen Informationsveranstaltungen von ALS, ALTS und BLL diskutiert wurden.

Im Ergebnis zeigt sich, dass die aktuellen Diskussionen sich auf die künftige Anwendung und Auslegung der LMIV auswirken. Zugleich wird der Meinungs austausch über einzelne Bereiche und Bestimmungen der LMIV auch künftig fortgeführt werden. Insofern ist die LMIV nicht als statisches Regelwerk anzusehen, sondern vielmehr als „work in progress“, im Sinne eines „unvollendeten“, zugleich jedoch aktuellen Werkes.





**Mirjam Sieber**, Rechtsanwältin, ist als Referentin beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) tätig, u. a. im Verbraucherinformations- und Kennzeichnungsrecht. Das Studium der Rechtswissenschaft absolvierte sie an der Universität Heidelberg sowie ein Masterstudium am Europa-Institut der Universität des Saarlandes mit Spezialisierung im Europäischen Wirtschaftsrecht (LL.M.). Rechtsreferendariat in Saarbrücken, Zweibrücken und Brüssel. Sie hält regelmäßig Vorträge und veröffentlicht Fachartikel im Lebensmittelrecht.

## 1.2. **Tobias Teufer**, Hamburg Herkunftskennzeichnung

Die besondere Herkunft eines Lebensmittels wird oft als Qualitätsmerkmal verstanden. Für die Herkunftswerbung als freiwillige Form der Herkunftskennzeichnung haben sich im Wettbewerbs- und Markenrecht Grundsätze herausgebildet, nach denen Herkunftsangaben als Unternehmensrechte vor Nachahmung geschützt werden. Zugleich werden im Lebensmittelrecht falsche oder täuschende Herkunftsangaben von jeher durch das lebensmittelrechtliche Irreführungsverbot erfaßt. Das wird bis heute fortgeführt durch Art. 7 Abs. 1 der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV).

Neben den Vorschriften zum Nachahmungs- und Täuschungsschutz stehen auf EU-Ebene seit vielen Jahren spezielle Regelungen zur qualitätsbezogenen Förderung des Absatzes von Lebensmitteln. Dazu hat der EU-Gesetzgeber ein System geschützter Herkunftsangaben entwickelt, das aus geographischen Angaben („Lübeker Marzipan“) und Ursprungsbezeichnungen („Allgäuer Bergkäse“) besteht. Die Angaben werden zusammen mit den garantiert traditionellen Spezialitäten inzwischen über die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geregelt.

Damit liegen die Ziele bei der gesetzlichen Regelung freiwilliger Herkunftskennzeichnungen für Lebensmittel einerseits im Schutz bestimmter Herkunftsangaben für die werbliche Verwendung durch Lebensmittelunternehmen und andererseits im Schutz der Verbraucher vor Täuschung. Erst in jüngerer Zeit ist die Transparenz als weiteres Ziel hinzugetreten. In diesem Zusammenhang hat der EU-Gesetzgeber für bestimmte Lebensmittel in unterschiedlicher Form verpflichtende Herkunftsangaben eingeführt, dazu zählt Rindfleisch, aber auch Honig sowie Obst und Gemüse. Art. 26 LMIV sieht darüber hinaus ein abgestuftes System für die verpflichtende Kennzeichnung von Ursprungsland oder Herkunftsort bei Lebensmitteln vor.

Allerdings hat der EU-Gesetzgeber einer weiteren Ausdehnung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der LMIV eine Folgenbewertung durch die Kommission vorgeschaltet. Erste Signale der Kommission sind dabei zurückhaltend, insbesondere in Bezug auf die Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln. Hingegen hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sogenannte „Regionalfenster“-Kennzeichnungen ausdrücklich auch deshalb als ein freiwilliges Instrument für Deutschland entwickelt, um dadurch die Entwicklung verpflichtender Vorgaben auf EU-Ebene zu fördern. Das „Regionalfenster“ soll Transparenz über die Herkunft der Rohstoffe bei verarbeiteten Lebensmitteln schaffen, die mit Regionalbezügen beworben werden.

Die verschiedenen Regelungen zur Herkunftskennzeichnung im Lebensmittelrecht werfen zwangsläufig Abstimmungs- und Abgrenzungsprobleme auf. Das liegt gerade auch an ihren unterschiedlichen Zielsetzungen. Bei der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung nach Art. 26 LMIV kommen schwierige Auslegungsfragen hinzu. Der EU-Gesetzgeber verwendet dort zahlreiche Rechtsbegriffe, deren Konturen unklar sind; teilweise müssen sie auch erst in Form von Durchführungsrechtsakten der Kommission ausgefüllt werden. Schwierigkeiten bei der Rechtsanwendung sind nicht nur für die betroffenen Unternehmen zu befürchten. Spannend dürfte auch die Reaktion der Überwachungsbehörden werden, die zukünftig die Einhaltung von Herkunftskennzeichnungen in größerem Umfang kontrollieren müssen.



**Tobias Teufer** wurde in Mülheim an der Ruhr geboren. Nach seiner Schulzeit in Mülheim und in Vernal, Utah, USA, studierte er an den Universitäten Freiburg, Leipzig, Madrid, München und London (University College, UCL) Rechts- und Wirtschaftswissenschaften. Auf sein Referendariat beim Hanseatischen Oberlandes-gericht folgend wurde er mit einer Dissertation zur alternativen Beilegung privater Wettbewerbsstreitigkeiten von der Universität zu Köln zum Dr. iur. promoviert.

Tobias Teufer arbeitet als Partner im Hamburger Büro von KROHN Rechtsanwälte. Dort hat er sich auf das gesamte Lebensmittel- und Futtermittelrecht und auf die angrenzenden Gebiete des Arzneimittel- sowie des Wettbewerbs- und Kartellrechts spezialisiert. Tobias Teufer berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik, Arzneimittel und Chemikalien in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse. Zudem vertritt er seine Mandanten gerichtlich und außergerichtlich gegenüber Wettbewerbern und Behörden.

Im Zusammenhang mit seiner anwaltlichen Tätigkeit betreut Tobias Teufer als Redakteur die Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR). Er ist Mitglied des Rechtsausschusses beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), in der Deutschen Vereinigung für gewerblichen Rechtsschutz und Urheberrecht (GRUR) und in der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Zudem ist er Vorsitzender der Fachgruppe Nord der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht (WGfL).

## 2. Allergene

### 2.1. Thorsten Praekel, Bielefeld Entwurf LMIAV

#### Nach LMIV und VorLMIEV nun LMIVAV und LMIDV

Die EU-Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) sieht für das Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln nur vor, dass Angaben zu allergenen Zutaten gemacht werden müssen. Für die Ausgestaltung der Art und Weise sind allerdings die einzelnen Mitgliedsstaaten verantwortlich. Der deutsche Gesetzgeber ist diesem Auftrag kurz vor Gültigwerden der LMIV mit Erlass der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) nachgekommen. Da allerdings noch weitere Anpassungen von nationalen Rechtsvorschriften an die LMIV durchzuführen sind bzw. durch die LMIV nicht erfasste Fälle geregelt werden müssen, liegt mittlerweile ein Entwurf zu einer Lebensmittelinformationsverordnungs-Anpassungsverordnung (LMIVAV) vor. Kernpunkt ist die in Artikel 1 formulierte Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), welche die Regelungen der VorLMIEV in etwas modifizierter Form mit den zusätzlichen neuen Anforderungen kombiniert.

Der Vortrag beleuchtet die Inhalte des aktuellen Verordnung-Entwurfes mit Fokus auf den §4, der die Ausgestaltungen der unterschiedlichen Kennzeichnungsanforderungen formuliert. Hervorzuheben sind hier die Regelungen zur Kennzeichnung sog. Ladenpackungen und die Anforderungen an die Informationsbereitstellung über allergene Zutaten bei loser Ware. Die verschiedenen Möglichkeiten, wie etwa die mündliche Information, aber auch die dafür zu erfüllenden Voraussetzungen werden erläutert. Vorhandene Kritikpunkte der Lebensmittelunternehmen werden ebenso aufgezeigt, wie auch eine Prognose zum weiteren Verlauf des Gesetzgebungsverfahrens gewagt.



**Thorsten Praekel**, absolvierte von 1999 bis 2004 das Studium der Lebensmittelchemie an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms Universität Bonn mit anschließender Ausbildung zum staatlich-geprüften Lebensmittelchemiker. Seit 2005 ist er bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld tätig als Referent für Internationales Lebensmittelrecht mit Schwerpunkt Tiefkühlkost und Großverbraucherprodukte.

## 2.2. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf

### Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Ware – ein Zwischenbericht

Lebensmittelkennzeichnung war aus Sicht der Filialbäcker lange Jahre ein Nebenthema: nur bei den Zusatzstoffen verlangte der Gesetzgeber Hinweise auf dem Preisschild, in Aushang oder Kladde. Das änderte sich 2014 mit der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV): nun sollten auch Allergene in der Bäckertheke „sichtbar“ werden – obwohl es keine klaren Regeln gab. Zwar hatte der deutsche Gesetzgeber bereits 2011 beteuert ein Anpassungsgesetz zur LMIV schaffen zu wollen. Quasi in letzter Minute, im Dezember 2014, wurde dann die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) aus der Taufe gehoben. Sie regelte allerdings nur Teile der Allergenkennzeichnung, andere Anpassungen nationalen Rechts an EU-Recht mussten warten. Im März 2016 erschien dann überraschend die LMIV-Durchführungsverordnung (LMIVDV), tatsächlich mit einer nun umfassenderen Allergen-Regelung.

Zwar hat man bei Allergen mit der LMIVDV zumindest praktisch Brauchbares geschaffen. Was allerdings fehlt ist eine Anpassung des alten Kennzeichnungsrechtes für Zusatzstoffe. Die Rechtsgrundlage § 9 der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuV) besteht trotz europäisch harmonisiertem Zusatzstoffrecht als „Wurmfortsatz“ deutschen Kennzeichnungsrechtes fort – und passt mit dem aktuellen Allergenkennzeichnungsrecht nicht recht zusammen. Das zeigt sich schon wenn man die Art der Kennzeichnung vergleicht: bei den Allergen ist der Gesetzgeber sehr liberal: praktisch jede Form der Kommunikation ist erlaubt. Ganz anders bei Zusatzstoffen: hier wird verlangt das Informationen immer schriftlich vorliegen und - so der Gesetzeswortlaut - für den Kunden „unmittelbar zugänglich“ sind. (§ 9 Absatz 8 Nr. 3 ZZuV). Dieser Unterschied im Wortlaut hat handfeste Auswirkungen in der Praxis: die Lebensmittelüberwachung hat mehrfach Kassenausdrucke mit Zusatzstoffen und Allergenen als nicht ausreichend beurteilt. Begründung: die Zusatzstoff-Infos seien für Kunden nicht „unmittelbar zugänglich“, weil erst an der Kasse nach dem Ausdruck gefragt werden muss.

Diese Lücke zwischen Allergen- und Zusatzstoffrecht behindert die technische Entwicklung in den Filialbäckereien. Kassensysteme können nicht für die umfassende Kundeninformation genutzt werden, weil daneben immer die vollverschriftlichte Zusatzstoff-Info vorgehalten werden muss. Letztlich hat der Gesetzgeber die Gelegenheit verpasst das Zusatzstoffrecht an die neuen Allergenkennzeichnung loser Ware anzupassen. Er ist daher aufgefordert die ZZuV zu reformieren und endlich Regeln zu schaffen, die den Filialbäckern eine Kennzeichnung aus einem Guss ermöglichen.

Die Kennzeichnung allergener Spuren ist ein Thema das derzeit bei verpackter Ware diskutiert wird. Zwischenzeitlich gab es Befürchtungen dass auch eine Spurenkennzeichnung bei loser Ware gefordert werden könnte. Angesichts der schier unlösbaren Aufgabe im Loseverkauf allergene Produkte und Zutaten voneinander zu trennen ist das Thema jedoch zu Recht in den Hintergrund getreten. Die im Loseverkauf tätigen Lebensmittelgewerke – von Bäckern über Feinkost- und Käsetheken bis hin zum LEH – machen die Erfahrung, dass eine differenzierte Spurenkennzeichnung nur in seltenen Fällen effektiv machbar ist. Es besteht die Gefahr den Verbraucher eher zu verwirren als zu informieren. Der sogenannte „GeneralDisclaimer“ als Hinweis auf Gefahren der Kreuzkontamination bei loser Ware ist zwar notwendig, aber noch keine ideale Lösung.



**Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer**, Jahrgang 1971, befasst sich seit 2002 intensiv mit dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht. Seit 2012 ist er Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf. Er betreut den Verbandsausschuss für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde und ist Mitglied des Technical Committee im europäischen Brotindustrieverband AIBI.

### 2.3. **Jürgen Schlösser**, Bielefeld Vitalkonzepte und Allergenmanagement

Im Jahre 2015 gab es ca. 350 Produkt Rückrufe wegen Allergene. Diese hohe Zahl zeigt, dass entweder die aufgebauten Allergenmanagementsysteme Mängel aufweisen, oder dass die heute zur Verfügung gestellten Analysemethoden falsche Ergebnisse anzeigen. So wurden vielleicht Rückrufe ausgesprochen, die nicht hätten sein müssen.

Im Jahre 2011 wurde vom DAAB der „Runde Tisch für Allergenmanagement“ gegründet. Dort sitzen etwa 20 Vertreter der Lebensmittelindustrie zusammen mit Vertretern vom DAAB. Der Runde Tisch soll eine Plattform zwischen der Lebensmittelindustrie und den Verbrauchern zum Austausch bezüglich aller Themen rund um Lebensmittelallergien sein. So wurden vom Runden Tisch zahlreiche Referenten eingeladen aus dem Bereich der Medizin, der Lebensmittelanalytik, des Gesetzgebers und der Lebensmittelüberwachung. Das hier erlangte Wissen sollte auf einer größeren Plattform diskutiert und vertieft werden. So wurde im November 2015 eine Stakeholder Konferenz in Berlin abgehalten. Etwa 70 Stakeholder aus den Bereichen der allergischen Verbraucher, Medizin, Analytik, Ernährung, Handel, Lebensmittelindustrie, Lebensmittelüberwachung, Lebensmittelrecht und Regierung sowie EU Behörden nahmen an dieser Konferenz teil. Zwar konnten einige Ergebnisse auf dieser Stakeholder Konferenz erzielt werden, die aber leider nicht dazu führten, eine eindeutige Definition von Allergenspuren zu bestimmen.

Die heute üblichen Methoden in der Allergenanalytik (ELISA, PCR und LC – MS/MS) können alle zu falsch positiven oder falsch negativen Ergebnissen führen. So wurden von den Vertretern des Runden Tisches Vorfälle gesammelt, die in der Europäischen Union zu Beanstandungen führten, die nicht richtig waren. Auch international führten falsch positive Werte zu vermehrten Beanstandungen mit Rückrufen, die später von den Behörden zurückgezogen wurden mussten. Um Klarheit über solide Laborergebnisse zu bekommen, hat Dr. Oetker mit verschiedenen Laboratorien einen Allergen-Analytik-Test durchgeführt. Ziel war es neben der eigenen Qualitätssicherung einen externen Partner zu haben, der in der Lage ist, schnell ein zweites valides Ergebnis herbeizuführen, um gegebenenfalls das Ergebnis einer Behörde zu bestätigen oder zu verwerfen.

Auch die Europäische Union hat verschiedene Labortests mit unterschiedlichen ELISA Kit Herstellern durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen deutlich das heute kein exaktes Ergebnis zu finden ist. Auch die EFSA ist der Meinung, dass sie bisher noch keine Referenzmethode und keine Referenzmuster zu jedem Allergen zur Verfügung stellen können. Die heute zur Verfügung gestellten Methoden haben alle einen eingeschränkten Wirkungsbereich und viele Parameter stören das Ergebnis. Reproduzierbare Ergebnisse sind nur möglich, wenn die Lebensmittelmatrix in keiner Weise verändert wird, was bei Naturprodukten schwierig ist.

Trotz ungenauer Analytik, die gerade im unteren Bereich interpretier bedürftig ist, wurden Grenzwertsysteme aufgebaut, die mit diesen Methoden nicht zu kontrollieren sind. Die aufgestellten Werte für die Referenzdosis nach Vital 2 sind gerade bei großen Portionsgrößen nicht zu analysieren. Dem entgegen steht ein liberales System in der Schweiz. Hier werden speziell für Allergiker Produkte hergestellt, die mit einem Logo gekennzeichnet sind und bis zu 50 ppm allergenes Material enthalten dürfen.



**Jürgen Schlösser** ist Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie und arbeitet seit mehr als 25 Jahren für Dr. Oetker auf unterschiedlichen Positionen. Unter anderem war er beim Aufbau von 14 Werken beteiligt; verantwortlich für die Bereiche Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement. Seit 8 Jahren ist er als Abteilungsleiter für F&E International verantwortlich für internationale Qualitätssicherungssysteme, Rohstoffe und Integration von neuen Gesellschaften für den Nahrungsmittelbereich. In dieser Funktion hat er für die Oetker Gruppe ein Allergen Management System aufgebaut, ist Gründungsmitglied des deutschen „Round Table Allergen Management“, Teilnehmer des iFAAM (internationales Allergen Projekt) und Berater bei Food Drink Europa bei Allergen Fragen.

## 3. Praxis

### 3.1. **Annette Neuhaus**, Detmold Konformitätserklärungen für Lebensmittelverpackungen

Hersteller und Importeure von Lebensmittelverpackungen haben dafür zu sorgen, dass ihr Verpackungsmaterial für den bestimmungsgemäßen bzw. vorhersehbaren Zweck geeignet ist. Damit ist gemeint, dass Substanzen, die in dem Material - gewollt oder ungewollt - enthalten sind, möglichst nicht auf Lebensmittel übergehen sollen. Weil dies jedoch nicht vollständig zu verhindern ist, verlangt die europäische so genannte „Rahmenverordnung“ für Materialien und Gegenstände für den Lebensmittelkontakt (VO (EG) Nr. 1935/2004, Artikel 3) allgemein, dass keine Bestandteile in (solchen) Mengen übergehen dürfen, die geeignet sind,

- die menschliche Gesundheit zu gefährden,
- zu unvermeidbaren Veränderungen führen oder
- eine Beeinträchtigung der organoleptischen (sensorischen) Eigenschaften der Lebensmittel verursachen.

Außerdem dürfen die Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung Verbraucher nicht irreführen. Darüber hinaus gelten, je nach Material, ggf. besondere Anforderungen hinsichtlich der erlaubten Stoffe und einzuhaltender Höchstmengen von Stoffen, die übergehen dürfen. Für einige Materialien bestehen mehr oder weniger detaillierte Vorgaben für eine so genannte Konformitätserklärung, mit der der Hersteller/Importeur/Vorlieferant die Einhaltung der geltenden Vorschriften bestätigt. Besonders ausführliche Konformitätserklärungen werden bei Kunststoffmaterialien gefordert (Anhang IV der VO (EU) Nr. 10/2011). Sie müssen allen nachfolgenden Vermarktungsstufen, außer der Einzelhandelsstufe, zur Verfügung gestellt werden. Einzelhändler, die selbst Lebensmittel unmittelbar in Kunststoffmaterialien verpacken, müssen jedoch als gewerbliche Verwender ebenso Konformitätserklärungen vorliegen haben.

Verwender von Lebensmittelverpackungen tragen Verantwortung für die Sicherheit der von ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmittel (VO (EG) Nr. 178/2002, Artikel 17). Dazu gehört auch die Eignung des Verpackungsmaterials, wovon sie sich im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht zu überzeugen haben. Die Konformitätserklärung bietet hierfür die richtige Hilfestellung. Sie sollte jedoch nicht einfach nur vorliegen und abgeheftet werden, sondern die darin enthaltenen Aussagen müssen im Rahmen des HACCP-Konzeptes bzw. einer Risikoanalyse sorgfältig geprüft und berücksichtigt werden.

Idealerweise ist die Konformitätserklärung aktuell und dem jeweiligen Artikel eindeutig zuzuordnen. Sie liefert Informationen, für welche Art von Lebensmittel (wässrig, sauer, alkoholisch, fetthaltig und/oder trocken oder konkreter benannt) der Artikel einsetzbar ist sowie die mögliche Dauer und Temperatur der Behandlung und/oder Lagerung bei Kontakt mit dem jeweiligen Lebensmittel. Für Verpackungen aus Kunststoff werden diese Informationen – neben weiteren Angaben – sogar ausdrücklich verlangt. Die Hersteller oder Importeure der Kontaktmaterialien nehmen entsprechende Prüfungen vor, um die Konformitätserklärungen ausstellen zu können. Dabei wird häufig ein standardisiertes Flächen/Volumen-Verhältnis (besser Flächen/Mengen-Verhältnis) von 6 dm<sup>2</sup> zu 1 kg zugrunde gelegt.



**Annette Neuhaus**, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, fachlich verantwortlich für den Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Kreis Lippe, Obfrau der Arbeitsgruppe „Lebensmittelüberwachung“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in der Gesellschaft Deutscher Chemiker, Mitglied des Verwaltungsrates der Verbraucherzentrale NRW und des Ausschusses für Lebensmittelrecht der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, ausgezeichnet mit der Adolf-Juckenack-Medaille der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Veröffentlichungen zur Lebensmittelüberwachung in Deutschland

### 3.2. **Claudia Herles**, Dresden

#### Teamkontrollen der amtlichen Überwachung bei sächsischen Großbäckereien

Rund 62 kg Brot und Backwaren werden pro Haushalt in Deutschland konsumiert<sup>1</sup>. Damit gehören Brot und Backwaren zu den wichtigsten Lebensmitteln und werden täglich von den Verbrauchern verzehrt. Außerdem haben sich viele Bäckereien bzw. Konditoreien den veränderten Ernährungsgewohnheiten der Verbraucher angepasst und bieten zunehmend ein erweitertes Sortiment mit Snacks wie belegte Brötchen, Bagels oder Wraps für den Außer-Haus-Verzehr bis hin zur gastronomischen Erlebnisatmosphäre mit Frühstück, Brunch und warmen Mittagsgesamten an.

Darüber hinaus fanden in den letzten Jahren in einigen Bundesländern bereits solche Schwerpunktkontrollen in Bäckerei und Konditoreien statt, wobei bei diesen Kontrollen häufig wiederholt hygienische Mängel festgestellt worden waren. Die Ergebnisse aus anderen Bundesländern haben daher auch die sächsische Lebensmittelüberwachung veranlasst, einmal genauer hinzuschauen.

Für die Kontrollen wurden Betriebe ausgewählt, die mindestens 10 Filialen oder Lieferkunden wie z.B. Hotels oder Pflegeheime haben oder einen Internethandel betreiben bzw. von überregionaler Bedeutung sind. Die Schwerpunkte der Kontrollen lagen dabei auf den Produktionsbedingungen und der betrieblichen Eigenkontrollen. Weiterhin wurde der Umgang mit Allergenen und gentechnisch veränderten Organismen geprüft. Weiterhin erfolgte eine Erhebung des Sachstands zur Frage der sachgerechten Verwendung von Verpackungsmitteln einschließlich der dazu gehörenden Konformitätserklärungen oder Unbedenklichkeitsbescheinigungen.

Die intensiven Kontrollmaßnahmen hatten zum Ziel, branchenspezifische Produktionsabläufe zu betrachten und bei den geprüften Unternehmen das Bewusstsein für damit möglicherweise verbundene Hygieneprobleme zu schaffen oder erneut zu fokussieren.

Positiv zu bewerten war, dass die meisten Betriebe nur wenige kleinere bauliche Mängel aufwiesen, da die überwiegende Anzahl der Betriebe in den letzten Jahren meist aufgrund eines gewachsenen Produktionsvolumens neu gebaut oder erweitert worden sind.

Die kontrollierten Betriebe sind sich ihrer Verantwortung als Lebensmittelunternehmer bewusst, dennoch waren bei allen Betrieben kleinere Mängel bei der Produktionshygiene und in Einzelfällen leider auch unzureichende Produktionsbedingungen vorhanden. Problematisch waren verunreinigte Maschinen, Maschinenteile, unzureichend gewartete Maschinen sowie die Möglichkeit eines Fremdkörpereintrags durch Maschinen- oder Anlagenteile. Weiterhin waren vereinzelt Gefahren einer nachteiligen Beeinflussung der produzierten Lebensmittel durch eine unsachgemäße Anwendung von Desinfektionsmitteln oder einen Befall von Schädlingen festzustellen. Vor allem bei den Maschinen und Anlagen betrafen die Mängel häufig konstruktionsbedingte Schwierigkeiten beim Zugang der Maschinen für die notwendigen Reinigungsarbeiten oder aber auch zu ungenaue Vorgaben für die Reinigung oder Desinfektion produktberührender Maschinenteile. Auch wenn nahezu alle kontrollierten Betriebe beim Schädlingsmonitoring mit einer sachkundigen Firma zur Schädlingsbekämpfung zusammenarbeiten, mussten doch leider bei 80 % der Betriebe zum Kontrollzeitpunkt Schädlinge wie Motten, Käfer, Fliegen oder Ameisen festgestellt werden. Bei vier Betrieben wurden auch Spuren von Mäusebefall bzw. Mäuse vorgefunden.

Nahezu alle Betriebe hatten ein betriebliches Eigenkontrollkonzept nach Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004<sup>2</sup> etabliert. Leider hatten nur 55 % der Betriebe dieses Konzept branchenüblich orientierend an der Leitlinie für eine "Gute Lebensmittelhygiene-Praxis" im Bäcker- und Konditorenhandwerk erstellt bzw. anschließend vor allem auf die tatsächlichen, betrieblichen Abläufe angepasst. Leider berücksichtigen weder die Branchenleitlinie noch die Betriebskonzepte das häufig um Snacks oder Warm Speisen erweiterte Sortiment. Auch die an den Transport kühlpflichtiger Lebensmittel wie z.B. Torten, Sahneteilchen gestellten Anforderungen an die Einhaltung und Überwachung der Kühlkette bereits während des Transports waren noch nicht immer ausreichend berücksichtigt.

<sup>1</sup> Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Zahl von 2013

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene

Die Überprüfung der in den Betrieben eingesetzten Rohstoffe hat ergeben, dass bei Zutaten wie Leinsaat, Rapsöl, Soja oder Mais keine Erzeugnisse zum Einsatz kommen, die gentechnisch verändert waren oder aus bzw. mit solchen Organismen bzw. Pflanzen hergestellt waren. Weiterhin wurde mit allen Betrieben die Allergenkennzeichnung sowohl von verpackter als auch loser Ware ebenso wie die Anpassung von Etiketten und Fertigverpackungen besprochen.

In Bäckereien bzw. Konditoreien kommen für die Herstellung bzw. Verpackung der Backwaren Lebensmittelkontaktmaterialien sowie Verpackungsmittel aus Papier bzw. Pappe oder aus Kunststoff zum Einsatz. Bäckertüten, Einschlagpapier, Pappteller, Tortenböden oder Pappbackformen werden am häufigsten verwendet. Aber auch Kunststoffbeutel für Schnittbrot, Keks- oder Stollenbeutel sowie Tragebeutel werden zum Verpacken von Backwaren benutzt. Da diese Erzeugnisse überwiegend von spezialisierten Großhändlern bezogen wurden, vertrauten die Verantwortlichen der Bäckereien bzw. Konditoreien bei der Auswahl der richtigen Produkte für den beabsichtigten Gebrauch den Großhändlern. Das hier die Verwender der Verpackungsmittel, also die Bäckereien, für den sachgerechten Einsatz verantwortlich sind, war den kontrollierten Betrieben nicht immer bewusst.

Die kontrollierten Betriebe sind sich ihrer Verantwortung als Lebensmittelunternehmer bewusst und haben an sich selbst in der Regel ein hohes Maß an guten Produktionsbedingungen gestellt, um den Erwartungen der Verbraucher auch gerecht zu werden. In diesem Zusammenhang wurden die Ergebnisse der Teamkontrollen mit dem sächsischen Landesinnungsverband des Bäckerhandwerks ausgewertet, um Anregung für weitere Verbesserungsmöglichkeiten zu geben.



**Dr. Claudia Herles**, nach dem Studium der Lebensmittelchemie an der TU Dresden und dem Abschluss als staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin promovierte Frau Dr. Herles am Deutschen Institut für Ernährungsforschung in Bergholz-Rehbrücke. Seit 2002 ist sie als Referentin für nicht tierische Lebensmittel, Wein, Bedarfsgegenstände und Kosmetika an der Landesdirektion Sachsen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätig.

## 4. Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsstoffe

### 4.1. Helmut Martell, Bonn Reverse Carry Over

*„Clean labels“ sind im Marketing gefragt. Ob solche Labels aus Rechtsgründen zulässig sind, hängt auch von den zulassungs- und informationsrechtlichen Vorschriften ab, die eine funktionelle Unterscheidung zwischen Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen und carry-over-Zusatzstoffen treffen.*

### Zulassungsrechtliche Beurteilung von Backmitteln

Backmittel umfassen eine große Gruppe von Lebensmitteln, die entweder nur aus üblichen Backzutaten oder unter Zusatz von technologisch wirksamen Stoffen bestehen. Backmittel erscheinen aus systematischen Gründen nicht in der Deskriptorenliste der EG-ZusatzstoffV, weil eine Zusatzstoffzulassung für Backmittel unter anderem voraussetzen würde, dass diese *in den Backmitteln selbst* aus technologischen Gründen erforderlich wären. Diese technologische Notwendigkeit liegt aber bei den Backmitteln in der Regel selbst nicht vor, weil die vorhandenen Stoffe in den Backmitteln selbst keine technologische Wirkung ausüben sollen, sondern diese erst im Ziellebensmittel (einschließlich seiner Zwischenprodukte), für die sie zugelassen sind, entfalten sollen.

Die Backmittel dienen daher nur als ‚carrier‘. Dies ist gemäß Art. 18 Abs. 1 Buchst. c) EG-ZusatzstoffV zulässig und sinnvoll und entspricht auch dem revidierten EU-Guidance-Dokument zum carry-over.

### **Wirkung in Intermediärprodukten**

Wenn – wie nach der Systematik der EG-Zusatzstoffverordnung üblich - Stoffe als Zusatzstoffe für Enderzeugnisse zugelassen sind, dann dürfen sie **zulassungsrechtlich** auch den zur Herstellung von diesen Enderzeugnissen erforderlichen Intermediärprodukten/Zutaten (z.B. dem Teig oder den für die Herstellung benötigten Backzutaten) zugesetzt werden, *obwohl sie dort noch nicht wirksam sind*. Denn sie gelangen von diesem Ausgangsprodukt in das Endprodukt oder in ein für die Herstellung des Endprodukts dienendes Intermediärprodukt. Die Zulassung von Stoffen für bestimmte Enderzeugnisse erlaubt also deren Zusatz zu Zutaten, die für die Herstellung dieses Lebensmittels zugelassen sind.

Ferner dürfen für die Herstellung des Enderzeugnisses verwendete Zutaten auch Stoffe *als Zusatzstoffe* enthalten, die nur für die jeweilige Zutat zugelassen sind: Letzteres stellt Art. 18 Abs. 1 Buchst. a) EG-Zusatzstoffverordnung fest: *„Ein Lebensmittelzusatzstoff darf enthalten sein in einem zusammengesetzten Lebensmittel, das nicht in Anhang II aufgeführt ist, falls der Zusatzstoff in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist.“*

### **Was bedeutet für Lebensmittel die Zulassung von Zusatzstoffen, die für ihre Herstellung zugelassen sind?**

Wenn Zusatzstoffe für Lebensmittel/Backwaren zugelassen sind, dann bedeutet dies, dass sie während der Herstellung von Lebensmitteln/Backwaren zu den jeweils angegebenen Zwecken verwendet werden dürfen. *Wann* sie bei der Herstellung zugesetzt werden (den Rohstoffen oder Zwischenerzeugnissen oder dem Enderzeugnis), ist nicht beschränkt und somit den Lebensmittelunternehmern freigestellt. Das *war* so nach den früheren EG-Richtlinien und ist durch die EG-Zusatzstoffverordnung *nicht aufgehoben* worden.

**Praktisches Beispiel:** Wenn eine Mühle einer zur Herstellung von Roggenbrot bestimmten Mehlmischung Zusatzstoffe zusetzt, die für Roggenbrote zugelassen sind, so ist dies zulassungsrechtlich erlaubt und durch Art. 18 EG-Zusatzstoffverordnung nicht verboten. Denn die gegenteilige Meinung würde konsequenterweise fordern, dass die – beispielsweise – für Brote zugelassenen Zusatzstoffe erst dem fertigen Brot zugesetzt werden, wo sie aber eher störend wirken würden.

Dies gilt auch dann, wenn das „Brotmehl“ mit einem Hinweis wie „zur Herstellung von Roggenmischbot“ *als Haushaltspackung* abgegeben wird. Wird das Mehl dagegen als Universalmehl in den Verkehr gebracht, dürfen die nur für Brote zugelassenen Zusatzstoffe darin nicht enthalten sein.

### **Wirkung in Intermediärprodukten**

Wenn – wie nach der Systematik der EG-Zusatzstoffverordnung üblich - Stoffe als Zusatzstoffe für Enderzeugnisse zugelassen sind, dann dürfen sie **zulassungsrechtlich** auch den zur Herstellung von diesen Enderzeugnissen erforderlichen Intermediärprodukten/Zutaten (z.B. dem Teig oder den für die Herstellung benötigten Backzutaten) zugesetzt werden, *obwohl sie dort noch nicht wirksam sind*. Denn sie gelangen von diesem Ausgangsprodukt in das Endprodukt oder in ein für die Herstellung des Endprodukts dienendes Intermediärprodukt. Die Zulassung von Stoffen für bestimmte Enderzeugnisse erlaubt also deren Zusatz zu Zutaten, die für die Herstellung dieses Lebensmittels zugelassen sind.

Ferner dürfen für die Herstellung des Enderzeugnisses verwendete Zutaten auch Stoffe *als Zusatzstoffe* enthalten, die nur für die jeweilige Zutat zugelassen sind: Letzteres stellt Art. 18 Abs. 1 Buchst. a) EG-Zusatzstoffverordnung fest: *„Ein Lebensmittelzusatzstoff darf enthalten sein in einem zusammengesetzten Lebensmittel, das nicht in Anhang II aufgeführt ist, falls der Zusatzstoff in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist.“*



Die Kennzeichnungspflicht dieser Stoffe hängt **informationsrechtlich** allein davon ab, ob sie *im kennzeichnungspflichtigen Erzeugnis* noch technologisch wirksam sind (Art. 20 LMIV). Die Kennzeichnungspflicht hängt also nicht vom Vorhandensein des Stoffes, sondern allein von seiner technologischen Wirksamkeit im kennzeichnungspflichtigen Erzeugnis ab.



**Helmut Martell, Rechtsanwalt**, nach mehr als 30 Jahren als Geschäftsführer und Generalsekretär von nationalen und EU-Verbänden der Lebensmittelindustrie und des Agrarsektors, seit Anfang 2012 als Rechtsanwalt für die Kanzlei KWG tätig. Auch während seiner Verbandslaufbahn war er für in- und ausländische Unternehmen anwaltlich tätig. Verfasser zahlreicher Publikationen zum Lebensmittelrecht und Mitglied von lebensmittelrechtlichen Gesellschaften. Im Jahre 1996 Gründungsvorsitzender der Deutschen Gesellschaft für Verbandsmanagement (DGVM) und seither deren Vize-Präsident (380 Verbände).

## 5. vegan/vegetarisch/glutenfrei/laktosefrei

### 5.1. Clemens Comans, Gummersbach

Lebensmittelrechtliche Herausforderungen bei der Herstellung und dem Angebot veganer Backwaren

„Vegetarische oder vegane Backwaren? Ist das nicht selbstverständlich?“ Nein! Auch wenn Backwaren in einer Vielzahl von Fällen aus vegetarischen oder veganen Zutaten, insbesondere Getreideerzeugnissen, Wasser, Salz, Hefe, Sauerteig und ggf. weiteren nicht tierischen Zutaten, bestehen, bedeutet dies nicht notwendiger Weise, dass solche Produkte selbstverständlich vegetarisch bzw. vegan sind.

Denn eine Vielzahl an Backwaren wird auch unter Verwendung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, z. B. Milch, Butter, Käse, Honig, Speck etc., hergestellt.

Hersteller vegetarischer bzw. veganer Backwaren müssen sich daher vor der Herstellung entsprechender Erzeugnisse zunächst mit der Definition der Begriffe „vegetarisch“ und „vegan“ auseinandersetzen und ihre Produkte anschließend einer kritischen Überprüfung unterziehen. Dies gilt nicht nur hinsichtlich der offensichtlich verwendeten Bestandteile tierischen Ursprungs, sondern auch für die Verwendung von Zusatzstoffen, Aromen oder Verarbeitungshilfsstoffen.

Selbst wenn Backwaren unter Verzicht von Erzeugnissen tierischen Ursprungs hergestellt worden sind, bedeutet dies nicht notwendigerweise, dass diese Erzeugnisse die Anforderungen an die Auslobung „vegetarisch“ oder „vegan“ erfüllen. Zu denken ist hier insbesondere an mögliche Kreuzkontaminationen tierischen Ursprungs, die nur in besonderen Fällen zu tolerieren sind. Beruhen Kreuzkontaminationen z. B. auf einer unzureichenden Reinigung der verwendeten Arbeitsgeräte, einer nicht hinreichend organisierten Produktionsreihenfolge oder auf der Verwendung von ungeeigneten Bactrennmitteln, sind diese Kreuzkontaminationen nicht zu tolerieren und die betroffenen Erzeugnisse nicht als vegetarisch bzw. vegan einzustufen.

Besondere Hürden kann aber auch die Rohstoffauswahl für bestimmte Erzeugnisse bergen. So stellt sich insbesondere die Frage, welche vegetarischen bzw. veganen Rohstoffe zur Herstellung von Erzeugnissen, wie z. B. Sahnetorten oder Milchbrötchen, verwendet werden sollen.

Häufig werden entsprechende Produkte mit weiteren hervorhebenden Angaben, z. B. „rein pflanzlich“, „gutes Protein für Fitnessbewusste“ oder diversen Clean Labeling-Angaben, versehen. Bei der Verwendung solcher Angaben ist jedoch Vorsicht geboten, da die Verwendung bestimmter Angaben im Einzelfall irreführend sein kann.

**Dr. Clemens Comans** studierte Rechtswissenschaften an der Universität zu Köln und promovierte zu Fragestellungen im europäischen Datenschutzrecht am Lehrstuhl für Völkerrecht und ausländisches öffentliches Recht der Universität zu Köln. Dr. Clemens Comans berät und vertritt Hersteller von Lebensmitteln aller Art im gesamten nationalen und europäischen Lebensmittelrecht. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind darüber hinaus der Fernabsatzhandel mit Lebensmitteln, das Futtermittelrecht, das Recht der tierischen Nebenprodukte sowie vegetarische und vegane Fleisch-, Fisch- und Convenience-Alternativen. Er referiert und publiziert zu lebensmittelrechtlichen und futtermittelrechtlichen Fragestellungen.



## 5.2. **Hasan Taschan, Jena**

Vegane Lebensmittel unter Berücksichtigung der „veganen“ Landwirtschaft und „veganer“ Getreideerzeugnisse

Der Vegetarismus hat eine lange Geschichte. Der religiöse Vegetarismus ist seit dem 8. Jahrhundert v. Chr. in Nordindien bekannt. Der ethische Vegetarismus wurde von Pythagoras im 6. Jahrhundert v. Chr. begründet. Die Entwicklung des Vegetarismus begann in Europa erst im 19. Jahrhundert. Im Jahr 1847 wurde die Vegetarian Society in England gegründet. In Deutschland gründete E. Baltzer im Jahr 1867 den ersten vegetarischen Verein (Verein für natürliche Lebensweise) in Nordhausen (Thüringen), der sich im Jahr 1892 mit weiteren Verbänden zum „Deutschen Vegetarier-Bund“ zusammenschloss. Der heute bekannte Vereinsname „Vegetarier-Bund Deutschlands e.V.“ (VEBU) entstand durch Namensänderung im Jahr 1984. Die Europäische Vegetarier-Union (EVU) ist eine Dachorganisation für vegetarische Vereine und Gruppen in Europa.

Je nach Weltanschauung gibt es bei den Vegetariern verschiedene Untergruppen wie Flexitarier, Frutarier/Fructarier, Vegetarier (Ovo-Lacto-, Lacto-, Ovo-, Pesco-, Semi- und Pudding-Vegetarier) sowie Veganer.

In den letzten Jahren nimmt die Zahl der Vegetarier, insbesondere der Veganer, zu. Konkrete Zahlen aufgrund repräsentativer Untersuchungen gibt es jedoch nicht. Beweggründe für vegetarische bzw. vegane Ernährung sind Massentierhaltung, Tiertransporte, Schlachtung, Gesundheit, Ökologie u.a..

Zur Zeit finden zunehmende Diskussionen statt; Sozio-Psychologen diskutieren, ob Optimisten oder Pessimisten länger leben. Ernährungswissenschaftler diskutieren, ob Vegetarier oder Nicht-Vegetarier länger leben. Ob eine vegetarische/vegane Lebensweise gesünder ist als eine nicht vegetarische/vegane ist umstritten.

Die Lebensmittelhersteller stellen sich auf diese Entwicklung ein, ergänzen ihre Sortimente durch Produkte für Vegetarier. Auf dem Markt befinden sich vegetarischer „Käse“ (Pizzakäse, Pflanzenkäse u.a.), vegetarische „Fleischerzeugnisse“ (Salami, Schnitzel, Bratwurst u.a.), vegetarischer Kaviar und mehr. Im Weiteren werden pflanzliche Lebensmittel wie Brot, Schokolade, Kakao, Tee, Fruchtsäfte u.a. als „vegan“ bezeichnet.

Es wird häufig die Meinung geäußert, dass z. B. Süßigkeiten für Vegetarier und Veganer ungeeignet sind, da sie Schellack oder Karminrot enthalten können. Es gibt Hersteller, die ihre Produkte mit ergänzenden Bezeichnungen wie „Veggie-Vollkorn-Brot vegan ohne tierische Produkte“, „veganer Tee“ u.a. ausloben. Darüber hinaus verlangen Veganer eine vegane Landwirtschaft.

Im Rahmen dieses Beitrages werden die nachfolgenden Fragen kurz erörtert und zur Diskussion gestellt: Worin unterscheidet sich „vegetarisch“ von „vegan“? Welche anderen Formen gibt es? Dürfen vegane Lebensmittel tierische Bestandteile enthalten? Wie sind Produkte mit Zusatzstoffen und technischen Hilfsstoffen tierischer Herkunft zu beurteilen? Ist die „Kann-Enthalten-Kennzeichnung“ bei veganen Produkten zu akzeptieren? Wie sind vegetarische/vegane Lebensmittel lebensmittelrechtlich zu beurteilen?



**Dr. H. Taschan** studierte Chemie und der Lebensmittelchemie in Saarbrücken und Frankfurt, bevor er an der Johann-Wolfgang-Goethe Universität Frankfurt promovierte. Dozententätigkeiten an verschiedenen Bildungsstätten, Betreuung von Diplom-, Bachelor- und Masterarbeiten als Erstgutachter (ca. 100 praktische und theoretische Arbeiten) aber auch als Zweitgutachter und Lehrtätigkeiten an der Universität Giessen (Ernährungswissenschaften) und der Hochschule Fulda (Lebensmitteltechnologie) folgten. Er ist Mitglied in verschiedenen wissenschaftlichen Gesellschaften und Gremien, hat zahlreiche Publikationen und Vorträge bei wissenschaftlichen Tagungen, Berufsverbänden und Verbraucherorganisationen durchgeführt und ist seit dem 1. Juni 2015 im Ruhestand.

### 5.3. **Sofia Beisel, Stuttgart** Auslobung glutenfreier/laktosefreier Backwaren

Thema: Auslobung glutenfreier Backwaren

**Die Kennzeichnung glutenfreier Brot und Backwaren ist für die betroffenen Verbraucher von besonderer Bedeutung, da sie mit Hilfe der Angaben, die für die Einhaltung ihrer Diät zwingend notwendigen Auskünfte erhalten.**

Die gesetzlichen Vorgaben zur Auslobung ‚glutenfrei‘ bzw. zur Kennzeichnung glutenhaltiger Inhaltsstoffe werden durch die Lebensmittel-Informationsverordnung (EU 1169/2011) geregelt.

Im Rahmen der sog. ‚Allergenkennzeichnung‘ (Anlage II der EU-VO 1169/2016) müssen glutenhaltige Getreide (Weizen (alle Triticumarten wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme) bei verpackter und lose abgegebener Ware verbindlich im Zutatenverzeichnis ausgewiesen werden. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben, erfolgt die Angabe auf der Verpackung mit dem Vermerk „Enthält“.

Die Kennzeichnung lose abgegebener Waren ist einzelstaatlich geregelt. Dem Verbraucher können Auskünfte zu den Allergenen schriftlich (Kladde, elektronisches Informationssystem) oder mündlich zur Verfügung gestellt werden. Zur Gewährleistung der Zuverlässigkeit sind die Angaben zusätzlich schriftlich zu dokumentieren und dem Verbraucher/Kunden auf Wunsch zur Einsicht, vor der Kaufentscheidung, zugänglich zu machen. Dies dient aufgrund des hohen Fehlerpotentials bei der mündlichen Informationsweitergabe auch der Sicherheit der betroffenen Verbraucher.

Als Ausnahmen von der ‚Allergenkennzeichnungspflicht‘ wurden von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Glukose auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirup auf Gerstenbasis und in Destillaten für Spirituosen verwendetes Getreide festgelegt, da diesen kein zöliakieschädigendes Potential zugeordnet werden kann.

Beim Inverkehrbringen von Lebensmittel ausgelobt für ‚für Menschen mit Glutenunverträglichkeit‘ bzw. ‚für Menschen mit Zöliakie‘ finden neben den allgemeinen Vorschriften der Lebensmittel-Informationsverordnung die Vorgaben der Durchführungsverordnung Nr. 824/2014 vom 30.07.2014 Anwendung, die die alte EU-Verordnung 609/2013 ersetzt:

Der Begriff ‚glutenfrei‘ darf nur verwendet werden, wenn ein Lebensmittel beim Verkauf an den Endverbraucher höchstens 20 mg Gluten/ kg (20ppm) aufweist.

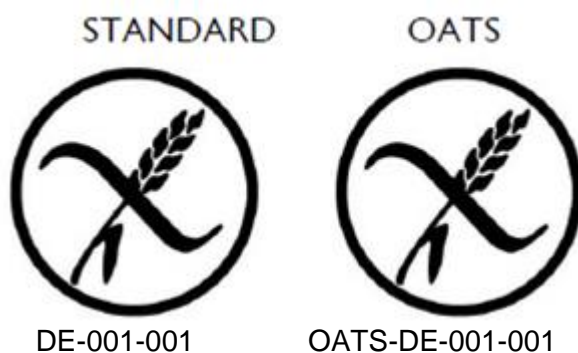
Lebensmittel mit einem Glutengehalt von 21 bis höchstens 100 mg Gluten/kg (21-100ppm), wie abgegeben, dürfen mit dem Hinweis ‚sehr geringer Glutengehalt‘ ausgelobt werden. Die Bezeichnung ‚sehr geringer Glutengehalt‘ ist Lebensmitteln vorbehalten, die in spezieller Weise zur Reduzierung ihres Glutengehaltes verarbeitet wurden. In der Praxis spielen glutenreduzierte Lebensmittel keine Rolle.

Die Verwendung von Hafer in glutenfreien/glutenreduzierten Lebensmitteln ist gestattet, sofern eine Kontamination des Hafers durch Weizen, Roggen, Gerste oder Kreuzungen dieser Getreidearten ausgeschlossen ist und der Glutengehalt des Hafers, bezogen auf glutenhaltige Verunreinigungen, höchstens 20 mg Gluten/kg beträgt. Der Aveningehalt des Hafers bleibt unberücksichtigt.

Lebensmittel mit Weizenstärke dürfen als glutenfrei ausgelobt werden, wenn das Endprodukt wie abgegeben den Grenzwert von höchstens 20 mg Gluten/kg nicht übersteigt.

Die Durchführungsrichtlinie nimmt auch Bezug auf den ‚Codex Standard for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten, wodurch als Standardnachweismethode für die Glutenfreiheit eines Lebensmittels der ELISA-R5 (nach Mendez) vorgegeben ist.

Für die betroffenen Verbraucher besonders eindeutig ist die bildliche Auslobung mit dem Glutenfrei-Symbol ‚Durchgestrichene Ähre‘:



*Glutenfrei-Symbol europaweit mit Länderkennung & Produktnummer*

Die Vergabe des Symbols erfolgt im Rahmen eines europäischen Lizenzierungsabkommen mit den jeweiligen Zöliakie-Gesellschaften.

Während die gesetzlichen Kennzeichnungsbestimmungen die Lebensmittelsicherheit des Verbrauchers erhöhen, führt die Anbringung von ‚Spurenhinweisen‘ zum Hinweis auf mögliche Kontaminationen mehrheitlich zu Verunsicherung unter den Betroffenen. Aufgrund fehlender rechtlicher Bestimmungen und uneinheitlicher Anbringung kann der Verbraucher keine Einschätzung des mit dem Verzehr des Lebensmittels verbundenen potentiellen Risikos vornehmen. Die Spurenkennzeichnung sollte aus Verbrauchersicht einer einheitlichen Regelung unterstellt werden.



**Sofia Beisel**, geboren und aufgewachsen in Hirschhorn am Neckar habe ich nach dem Abitur Haushalts- und Ernährungswissenschaften an der Justus-Liebig-Universität in Gießen studiert. Seit 1988 lebe ich, mittlerweile mit meiner Familie, in Stuttgart und bin seit dieser Zeit als hauptamtliche Mitarbeiterin für die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., in unterschiedlichen Bereichen, tätig. In meiner Freizeit genieße ich es ein Buch zu lesen oder mit meiner Familie aktiv zu sein. Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. ist eine bundesweite Selbsthilfeorganisation für Patienten, die eine lebenslange glutenfreie Ernährung brauchen, mit Sitz in Stuttgart. In der DZG sind mehr als 42.000 betroffene Menschen und ihre Angehörigen organisiert. Der Verein bietet Zöliakie- und Duhring-Betroffenen Hilfe und Unterstützung für ihren Alltag an. Obwohl schon seit fast 30 Jahren mit dem Thema Zöliakie betraut, blieb dieses durch stets neue wissenschaftliche Erkenntnisse in Medizin und Forschung, veränderte lebensmittelrechtliche Bedingungen oder den Wandel der Mitgliederbedürfnisse immer spannend. Den Kontakt zu den Betroffenen schätze ich an meiner Arbeit besonders.

## 6. Leitsätze

### 6.1. **Michaela Filipini**, Bonn Fortentwicklung der Leitsätze / Lebensmittelbuchkommission

Die Leitsätze des DLMB haben als sog. antizipiertes Sachverständigengutachten insbesondere die Aufgabe, im Rechtsverkehr und vor allem auch vor den Gerichten dazu beizutragen, alle Wirtschaftsbeteiligten, vor allem aber die Verbraucherinnen und Verbraucher, vor Irreführung und Täuschung zu schützen. Als eine solche – nicht rechtsverbindliche – Hilfe zur Beschreibung von Verbrauchererwartungen sind die DLMBK und ihre Tätigkeit durch die ständige höchst- und obergerichtliche Rechtsprechung anerkannt und bestätigt.

Das DLMB und die DLMBK existieren seit mehr als 50 Jahren. Seit einigen Jahren sind sie vermehrt Gegenstand der öffentlichen Diskussion geworden. Gründe dafür liegen u.a. in steigenden Herausforderungen im Lebensmittelsektor und einer erhöhten Sensibilität der Verbraucherschaft gegenüber Lebensmitteln. Deshalb hat sich das BMEL entschieden, das DLMB und die DLMBK grundlegend zu überprüfen und zu reformieren.

Ziel der Überprüfung war, die Notwendigkeit von Leitsätzen in Form von untergesetzlichen Standards, die Arbeitsweise und die Struktur der DLMBK unabhängig zu bewerten und Handlungsoptionen aufzuzeigen. Zusammenfassend kam die Evaluation zum Ergebnis, dass sich das Lebensmittelbuch und die DLMBK grundsätzlich bewährt haben und erhalten bleiben sollten. Ihre Beibehaltung sei jedoch nur dann erfolversprechend, wenn eine umfassende Änderung von Organisation und Abläufen vorgenommen werde.

Basierend auf dem Evaluationsbericht, fachlichen Stellungnahmen, Gesprächen und Diskussionen wurden folgende Eckpunkte einer Reform des DLMB und der DLMBK erarbeitet und veröffentlicht:

1. Ziel konkretisieren
2. Aktualität der Leitsätze erhöhen
3. Abstimmungsverfahren effizienter gestalten
4. Berufungsverfahren transparent gestalten
5. Verbraucherbelangen mehr Geltung verschaffen
6. Organisation effizienter gestalten, Sekretariat stärken
7. Transparenz erhöhen, mit gezielter Kommunikation und Verbraucherinformation

Mit den geplanten Maßnahmen und optimierten Verfahren werden die gesetzten Ansprüche hinsichtlich Effizienz, Akzeptanz, Transparenz und Kommunikation im Sinne der Forderung nach „Klarheit und Wahrheit“ erfüllt. Die Ziele, Aufgaben und Ergebnisse der Kommissionsarbeit werden künftig transparenter und zielgruppengerechter dargestellt. Verbraucherefreundliche Kommunikation und Information werden das Verständnis und folglich auch die Akzeptanz für die Arbeit an sich und die Leitsätze im Speziellen erhöhen. Kernstück der Reform ist der Erlass einer neuen Geschäftsordnung und die Neuberufung der Deutschen Lebensmittelbuchkommission zum Juli 2016.



**Frau Dr.-Ing. Michaela Filipini** studierte an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität in Bonn Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie Lebensmitteltechnologie. Sie schloss das Studium mit dem Ersten Staatsexamen ab. Während ihrer anschließenden Tätigkeit als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Bonner Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften promovierte sie im Studienfach Lebensmitteltechnologie, Schwerpunkt Funktionelle Lebensmittelzutaten auf Reststoffbasis. Ihre berufliche Tätigkeit nahm sie Anfang 2002 als Referentin im Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) auf. Dort übernahm sie 2005 die Leitung der Geschäftsstelle für die Modell- und Demonstrationsvorhaben „Kinderleicht-Regionen“ und anschließend im Rahmen des Aktionsprogramms der Bundesregierung „IN FORM – Besser essen – Mehr bewegen“ die

*Leitung des Referats Prävention und Ernährung. Seit März 2015 ist sie in das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) abgeordnet und dort für die Reform des Deutschen Lebensmittelbuchs und der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission zuständig.*

## 6.2. **Dirk Hisserich**, Bremen

Aufnahme von internationalen Verkehrsbezeichnungen in die Leitsätze für feine Backwaren und für Brot und Kleingebäck

Das Nahrungsmittelangebot und insbesondere das Gebäckangebot in Deutschland ist in den letzten Jahren immer internationaler geworden, sowohl in der Bäckerei als auch in der Gastronomie und im Einzelhandel. Lebensmittel, die vor einer Generation noch exotisch waren, werden heute mit größter Selbstverständlichkeit eingekauft und verzehrt. Wir nehmen ein Croissant zum Frühstück, einen Bagel als Snack zwischendurch, zur Suppe oder zum Salat gerne etwas Baguette oder Ciabatta, zum Kaffee einen Donut oder einen Muffin, vielleicht auch einen Brownie.

Für den Anbieter stellt sich regelmäßig die Frage, welche Bezeichnung er verwenden soll, um derartige Gebäcke korrekt zu kennzeichnen. Die Überwachung muss beurteilen, ob die gewählte Bezeichnung zulässig ist. Der Verbraucher muss wissen, was er einkauft. Grundsätzlich muss der Anbieter beurteilen, welche Art der Bezeichnung er wählt: Die "rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung", eine "verkehrsübliche Bezeichnung" oder eine "beschreibende Bezeichnung". Für neu in einem Markt eingeführte Gebäcke, die in der Verbraucherschaft wahrscheinlich noch nicht weitgehend bekannt sind, wird man in der Regel eine beschreibende Bezeichnung verwenden. Dies führt allerdings oft zu vergleichsweise sperrigen Ausdrücken.

Auf der anderen Seite hat sich inzwischen auf dem deutschen Markt eine Vielzahl von Gebäcken internationalen Ursprungs etabliert, die keiner zusätzlichen Erklärung mehr bedürfen. Die Arbeitsgruppe "Lebensmittel auf Getreidebasis" innerhalb der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh hat eine Reihe solcher Gebäcke identifiziert und beschrieben. Diese Beschreibungen wurden bei der Deutschen Lebensmittelbuchkommission eingereicht mit dem Antrag, diese in die Leitsätze für Feine Backwaren bzw. in die Leitsätze für Brot und Kleingebäck aufzunehmen.



***Dr. Dirk Hisserich:** Nach dem Studium der Ernährungswissenschaften in Kiel und Promotion am Institut für Verfahrenstechnik der damaligen Bundesanstalt für Milchforschung seit 1986 in der Backzutatenbranche in verschiedenen Positionen, wie Produktentwicklung, Werkleitung, Qualitätsmanagement, Regulatory Affairs, tätig. Zur Zeit als European Regulatory Manager verantwortlich für lebensmittelrechtliche Fragen für die europäischen Standorte der CSM. Verschiedene ehrenamtliche Tätigkeiten in deutschen und europäischen Fachverbänden.*

## **7. Aktuelles/Urteile**

### 7.1. **Markus Grube**, Gummersbach Food Fraud

Eine Definition des Begriffes „Lebensmittelbetrug“ existiert gesetzlich nicht, weder in Deutschland noch auf Ebene der Europäischen Union. Im Allgemeinen versteht man unter Lebensmittelbetrug das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit der Absicht, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen Gewinn zu erzielen.

Die Thematik ist mit dem sog. „Pferdefleisch-Skandal“ im Jahre 2012 auf die rechtspolitische Agenda gesetzt worden. Seitdem befassen sich verschiedene nationale und internationale Stellen mit den Problemen des Lebensmittelbetruges und dessen Prävention. Lebensmittelbetrug erfolgt in verschiedener Weise, wobei die verschiedenen Formen häufig miteinander einhergehen. So werden lebensmittelfremde Stoffe zur Vortäuschung einer besseren Qualität oder zur Streckung eingesetzt, vgl. hierzu den „Melamin-Fall“, als ein Harz zur Vortäuschung eines erhöhten Stickstoffgehaltes und damit eines erhöhten Eiweißgehaltes Milchpulver zugesetzt wurde.

Eine andere Form des unerlaubten Zusatzes von Stoffen bei der Herstellung eines Lebensmittels ist die Verwendung von bereits im Produkt enthaltenen („endogenen“) Stoffen zur Streckung des Produktes, beispielsweise die Erhöhung des Wasseranteils. Darüber hinaus werden nicht erlaubte oder nicht gekennzeichnete Herstellungsprozesse eingesetzt, z. B. Bestrahlungsverfahren. Auch sonstige Verstöße gegen die korrekte Lebensmittelinformation können Formen des Lebensmittelbetruges darstellen, z. B. unzutreffende Auslobungen auf dem Etikett zu geografischen Herkünften, zur vermeintlichen Bio-Qualität etc.

Die Europäische Union hat ein *Food Fraud Network* gegründet, das aus zurzeit 43 Kontaktstellen der 28 Mitgliedsstaaten besteht, um einen schnellen Informations- und Erkenntnisaustausch zu gewährleisten. In das Netzwerk integriert sind sowohl Europol als auch Interpol sowie die Generaldirektion SANTE der Europäischen Kommission. Nationale Kontaktstelle in Deutschland ist das BVL, das die Arbeit der Kontaktstellen der Bundesländer koordiniert.

Getreide steht auf Platz 5 der am häufigsten von Lebensmittelbetrug betroffenen Produkte. Die Verfälschung von Getreide erfolgt durch Verschnitte und Vermischungen von unterschiedlichen Qualitäten, dem Einsatz von genetisch modifizierten Organismen oder der Deklaration von Produkten als „Bio“-Getreide, welche die Anforderungen an den ökologischen Landbau nicht erfüllen. Bei dem Einsatz von Schalenfrüchten wie z. B. Haselnüssen ist in der Vergangenheit aufgefallen, dass diese mit z. B. Erdnüssen gestreckt werden, was auch unter dem Gesichtspunkt der Allergeninformation problematisch ist.

Im Gewürzbereich werden häufig unerkannt synthetische Aromastoffe eingesetzt. Die Verletzlichkeit für Lebensmittelbetrug lässt sich auf die Formel bringen: „Gelegenheit + Nutzen – Nachweisbarkeit“. Während Unternehmen den „Nutzen“ eines Betrugs für den Betrüger nicht beeinflussen können, können Sie jedoch sowohl den Faktor „Gelegenheit“ als auch den Faktor „Nachweisbarkeit“ beeinflussen. Die Eigenkontrollsysteme der Unternehmen sollten mit Blick auf die Thematik Food Fraud angepasst werden, indem spezielle Analysemethoden zur Authentizitätsprüfung gesucht werden, wobei das Referenzzentrum der Europäischen Union hierbei helfen kann. Besonders wichtig ist die Lieferantenbewertung und auch die Auditierung von Lieferanten. Schließlich ist die systematische Marktüberwachung und Datenauswertung, z. B. auch aus dem RASFF-System von Nutzen, um aktuelle Problemlagen zu erkennen.



**Dr. Markus Grube** studierte Rechtswissenschaften an den Universitäten Bonn, Hamburg, Bilbao (Spanien) und Köln. Promotion zu Fragen der Verantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers (Lehrstuhl für Europarecht der Universität zu Köln). Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn (Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomie) und der Fachhochschule Osnabrück (Agrarwissenschaften), Mitglied des Rechtsausschusses des BLL, Wissenschaftlicher Beirat der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht (Philipps-Universität Marburg), Mitglied des GRUR-Fachausschusses für Arznei- und Lebensmittelrecht, Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide e.V. Dr. Markus Grube publiziert regelmäßig zu lebensmittelrechtlichen Themen und ist häufig angefragter Referent und Moderator für Fachveranstaltungen zu Fragen des Lebensmittelrechts, Fragen der Qualitätssicherung und Risikobewertung von Lebensmitteln sowie des Gewerblichen Rechtsschutzes.

## 7.2. **Thomas Böhm**, Chemnitz Aktuelle Urteile

### **LMIV – Nährwertdeklaration**

(Beschluss des OVG Lüneburg vom 13.7.2015 – Az.: 13 ME 80/15)

Bei der zur Rede stehenden Probe Möhrenmost erfolgte eine Nährwertdeklaration, welche auf freiwilliger Basis nach Vorgabe der LMIV gestaltet wurde. Dabei wurde ein Salzgehalt von 0,08 g/100g mit 0,0 g/100g angegeben. Dies wurde für irreführend befunden, zudem wurde die Angabe mit zwei Stellen nach dem Komma gefordert. Ebenso bemängelte man den Bezug des Vitamin A-Gehaltes zur Referenzmenge in Form von „RDA“. Dieser Beschluss ist unanfechtbar.

### **„Kräutertee – Detox“**

(Urteil des OLG Celle vom 10.3.2016 – Az. 13 U 77/15)

Ein Wettbewerbsverband ging gegen einen Inverkehrbringer eines mit „Detox“ bezeichneten Kräutertees vor. Bei der Angabe „Detox“ handelt es sich um eine gesundheitsbezogene Angabe gemäß HCV. Der Begriff „Detox“ wird vom normal informierten, aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbraucher durchaus in die Richtung „Entgiftung“ verstanden. Bezüglich des Tees gibt es keine zugelassene gesundheitsbezogene Angabe diesbezüglich. Auch ein Verweis in Richtung „botanicals“ wurde aufgrund der unbestimmten Aussage bzw. Bezugs zurückgewiesen. Auch die Auffassung eines Verweises auf allgemeine, nicht spezifische Vorteile für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitsbezogene Wohlbefinden wurde negiert. Der Ausnahmetatbestand für Handelsmarken, Namenmarken oder Phantasiebezeichnungen wurde ebenfalls aufgrund nicht vorhandener spezifischer Angaben abgelehnt.

Die Revision ist aufgrund grundsätzlicher Bedeutung zugelassen.

### **Chiasamen – Bezeichnung und gesundheitsbezogene Angaben**

(Urteil des LG Hamburg vom 2.6.2015 – Az.: 406 HKO 11/15)

Kläger ist ein Verband zur Förderung gewerblicher Interessen und verklagt einen Vertreiber von Chiasamen. Einerseits wurde die fehlende lateinische Bezeichnung „*Salvia hispanica*“ beurteilt, welche nicht wie im Durchführungsbeschluss (2013/50/EU) der Kommission vom 22.1.2013 gefordert in Klammern hinter der Bezeichnung Chiasamen aufgeführt war, andererseits werden gesundheitsbezogene Angaben bemängelt, welche nicht zulässig seien und auch nicht als allgemeine, nicht spezifische Angaben zu sehen seien.

### **Nitratreiche Gemüsekonzentrate als Zusatzstoffe**

(Urteil des BVerwG vom 10.12.2015 – Az. 3 C 7/14)

Ein Fleischwaren herstellendes Unternehmen wendet sich ohne Erfolg gegen eine lebensmittelrechtliche Untersagungsanordnung. Die Klägerin verwendet anstelle des konventionellen Nitritpökelsalzes eine trockene Gemüsemischung bzw. Gemüsesaftkonzentrate, die aus nitratreichen Gewürzen oder Gemüsen durch Entzug von Wasser gewonnen werden (im Folgenden: Gemüsekonzentrate). Zudem wird eine Starterkultur aus Mikroorganismen zugegeben, die das Nitrat aus den Gemüsekonzentraten in Nitrit umwandeln. Den Gemüsekonzentraten wurden technologische Wirkungen als Stabilisatoren und Antioxidationsmittel bestätigt. Entsprechende Zulassungen als Zusatzstoffe liegen weder für konventionelle Fleischerzeugnisse vor, noch zur Verarbeitung von ökologischen/biologischen Lebensmitteln.

### **"Käse" oder "Cheese" ohne Milch?**

(Urteil des LG Trier vom 24.3.2016 – Az.: 7 HK O 58/15)

Ein Verein zur Wahrung von Interessen klagt gegen einen Hersteller/Vertreiber von vegetarischen/veganen Lebensmitteln. Dieser bewirbt und vertreibt u. a. (pflanzliche) Produkte, die nicht aus (tierischer) Milch hergestellt sind, unter der Bezeichnung „Käse“ und/oder „Cheese“. Die Bezeichnung und Bewerbung der vertriebenen pflanzlichen (veganen) Produkte unter Verwendung des Begriffs „Käse“ bzw. „Cheese“ verstößt gegen die Verordnung über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse. Die Begriffe sind selbst dann nicht zulässig ist, wenn diese Bezeichnung durch beschreibende Zusätze wie „Veggie“



oder „Pflanzen-Käse“ auf der Verpackung ergänzt werden. Die Frage einer möglichen Irreführung wurde hier nicht weiter verfolgt.



**Thomas Böhm** studierte Lebensmittelchemie an der TU Dresden und TH Karlsruhe. Im Anschluss war er wissenschaftlicher Mitarbeiter an der TU Dresden Fachbereich Biochemie, bevor er 2001 in der Landesuntersuchungsanstalt Dresden mit der Analytik LC-MS/MS und Fachgebiet Kosmetik begann. Nach einer Abordnung ans Sächsische Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz ging es 2003 an der Landesuntersuchungsanstalt in Leipzig und Chemnitz jeweils im Fachgebiet „Getreide, Backwaren, Süßwaren, Schokolade, Kaffee, Tee“ weiter.











## Dienstag, 21. Juni 2016

### 3. Praxis (Fortsetzung)

08<sup>30</sup> Uhr 3.2. **Claudia Herles**, Dresden  
Teamkontrollen der amtlichen Überwachung bei sächsischen  
Großbäckereien

### 4. Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsstoffe

09<sup>00</sup> Uhr 4.1. **Helmut Martell**, Bonn  
Reverse Carry Over

### 5. vegan/vegetarisch/glutenfrei/laktosefrei

09<sup>30</sup> Uhr 5.1. **Clemens Comans**, Gummersbach  
Lebensmittelrechtliche Herausforderungen bei der Herstellung und dem  
Angebot veganer Backwaren

### 10<sup>00</sup> Uhr – Kaffeepause

10<sup>30</sup> Uhr 5.2. **Hasan Taschan**, Jena und **Ralf Pätzold**, Kassel  
Vegane Lebensmittel unter Berücksichtigung der „veganen“  
Landwirtschaft und „veganer“ Getreideerzeugnisse

11<sup>00</sup> Uhr 5.3. **Sofia Beisel**, Stuttgart  
Auslobung glutenfreier/laktosefreier Backwaren

### 6. Leitsätze

11<sup>30</sup> Uhr 6.1. **Michaela Filipini**, Bonn  
Fortentwicklung der Leitsätze / Lebensmittelbuchkommission

### 12<sup>00</sup> Uhr - Mittagspause

13<sup>00</sup> Uhr 6.2. **Dirk Hisserich**, Bremen  
Aufnahme von internationalen Verkehrsbezeichnungen in die Leitsätze  
für feine Backwaren und für Brot und Kleingebäck

### 7. Aktuelles/Urteile

13<sup>30</sup> Uhr 7.1. **Markus Grube**, Gummersbach  
Food Fraud

14<sup>00</sup> Uhr 7.2. **Thomas Böhm**, Chemnitz  
Aktuelle Urteile

14<sup>30</sup> Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht,  
**Petra Unland**, Bielefeld

# Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



## Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



**SCHNELL**

**ZUVERLÄSSIG**

**EXAKT**



**DIGeFa GmbH**  
**Schützenberg 10**  
**32756 Detmold**

**Fon: (05231) 61664-24**  
**Fax: (05231) 61664-21**  
**Mail: info@digefa.net**



---

**Weitere Informationen:**  
**[www.digefa.net](http://www.digefa.net)**

---