

# Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)

Schützenberg 10 ♦ 32756 Detmold ♦ ☎ +49 (0) 52 31 61664-0 ♦ Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5

E-Mail: info@agf-detmold.de ♦ Web: www.agfdt.de

in Zusammenarbeit mit dem

## Max Rubner-Institut

Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide



in Zusammenarbeit mit

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

Der **Backzutatenverband** e.V.

**Verband** der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

**Verband** Deutscher Großbäckereien e.V.

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

**21. – 22. Juni 2021**  
**- online -**

**Programm**

**Rahmenprogramm**

**Teilnehmerverzeichnis**

**Zusammenfassungen**

## Montag, 21. Juni 2021

13<sup>00</sup> Uhr **Eröffnung** durch Tobias Schuhmacher,  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.  
Instruktionen Onlinemeeting

### 1. Lebensmittelüberwachung

13<sup>15</sup> Uhr 1.1 **Thomas Böhm**, Chemnitz  
Neue Beschlüsse des ALS/ALTS

14<sup>15</sup> Uhr 1.2 **Birgit Bienzele**, Stuttgart  
Kontrolle des Internethandels und Umsetzung der entsprechenden neuen  
Vorschriften der OCR und des LFGB's

**14<sup>45</sup> Uhr bis 15<sup>15</sup> – Kommunikationspause**

### 2. Nutri-Score

15<sup>15</sup> Uhr 2.1 **Tanja Schubert**, Berlin  
Einführung und Verbraucherakzeptanz des Nutri-Score in Deutschland

15<sup>45</sup> Uhr 2.2 **Christine Konnertz-Häussler**, Gummersbach  
Die Nutzung des Nutri-Score Logos nach der aktuellen Markenverfassung

16<sup>15</sup> Uhr 2.3 **Thorsten Praekel**, Bielefeld  
Neue Erkenntnisse zur Berechnung des Nutri-Score

### 3. Rechtsprechung

16<sup>45</sup> Uhr 3.1 **Thomas Böhm**, Chemnitz  
Aktuelle Urteile

Fortsetzung auf der vorletzten Seite

**Kurzlink zum Tagungsheft Mühle + Mischfutter:**

<https://is.gd/N04XJK>



**Kurzlink zum Tagungsheft Getreide, Mehl & Brot:**

<https://is.gd/IQYLsy>



# Hinweise

## **Datenschutz**

Der/die Teilnehmer/in hat sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden erklärt.

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

# Teilnehmerverzeichnis

Stand: 21. Juni 2021 10:59 Uhr

Akman, Sedad	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Aksu, Evin	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Alaa Aldeen, Kzibra	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Alassaf, Bashar	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Altenriederer, Martina	Langenlebar (Österreich)
Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Bantel, Matthias	Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG, Münster
Bauermann, Olaf	IGV Foodtech GmbH, Nuthetal
Begemann, Christina	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Bender, Daniela	Conditorei Coppenrath & Wiese KG, Mettingen
Bertelsbeck, Juliana	Aldente GmbH, Soest
Bienzle, Birgit	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz BW, Stuttgart
Bobbe, Lisa	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Böhm, Harald, Dr.	BLM Prod.-u. Vertriebsges. mbH & Co. KG, Buchholz
Böhm, Thomas	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Borso, Nathalia Olivia	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Brandt, Markus, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Braunwarth, Andreas	Uldo-Backmittel GmbH, Neu-Ulm
Bronner, Monika, Dr.	LAVES, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Brunnbauer, Markus, Dr.	backaldrin International The Kornspitz Company GmbH, Asten (Österreich)
Buller, Carola, Dr.	GoodMills Innovation GmbH, Hamburg
Christen, Andreas	Novozymes Switzerland AG, Dittingen (SCHWEIZ)
Decker, Tanja	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Dick, Rafael	Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH, Hilter
Döring, Nicole	Wolf ButterBack KG, Fürth
Esser, Angela	MALZERS Backstube GmbH & Co. KG, Gelsenkirchen
Fahlandt, Heike, Dr.	BIOSERV Analytik & Medizinprodukte GmbH, Rostock
Fliedner, Jana	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Flütsch, Carmen	Bertschi Bäckerei zum Brotkorb AG, Kloten (Schweiz)
Frat, Clemence	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Frese, Emma	Wertkreis Gütersloh GmbH, Gütersloh
Garrell, Irina	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Gelbert, Julia, Dr.	Lebensmittelverband Deutschland e.V., Berlin
Gerlach, Konstantin	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Gisewski, Julia	BDSI Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Brüssel (Belgien)
Gödde, Martin, Dipl.-Ing.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Gören, Celine Fabienne	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Grothaus, Heike	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld

Grotjahn, Jens	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Grube, Markus, Prof. Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel, Gummersbach
Hable, Lily	Wolf ButterBack KG, Fürth
Hammerschmidt, Corinna	GoodMills Deutschland GmbH, Hamburg
Hebenstreit, Johanna	Bauck GmbH, Rosche
Heitmann, Mareile	Lesaffre Deutschland / Fala GmbH, Kehl
Hempfling, Jonas	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Hicking, Tim	Bäckerei Evertzberg, Remscheid
Hintermeier, Bärbel	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Berlin
Hoben, Daniela	Ireks GmbH, Kulmbach
Hoth, Stefan, Dr.	Peter Kölln GmbH & Co. KGaA, Elmshorn
Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing.	AGF e.V., Detmold
Imming, Rainer, Dr.	Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen- Anhalt, Halle/Saale
Izet Oglou, Arzu	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Izmailov, Michelle	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Jähde, Constance	CSM Deutschland GmbH, Bingen
Jansing, Katharina	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kappelhoff, Julian	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kasemir, Victoria	Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz Koblenz
Kasianowski, Edda	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kederer-Schütte, Petra	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster
Kitzinski, Nina	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Klasing, Sabrina	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Klauk, Christin	Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH, Leipzig
Kleffmann, Kimberly	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kluge, Vanessa, Dr.	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., Berlin
Kniel, Bärbel, Prof. Dr.	biotask AG, Esslingen
König, Juliane	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Konnertz-Häußler, Christine, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel, Gummersbach
Kortemeier, David	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Krakowczyk, Pascal	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Krüger, André	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Küchler, Torben, Dr.	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Kunte, Thomas, Dr.	Ireks GmbH, Kulmbach
Kuntz, Marcel	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe, Karlsruhe
Kzibra, Alaa Aldeen	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Langer, Markus	Puratos GmbH, Düsseldorf
Leifeld, Michael	Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG, Bocholt
Leitner, Thomas	backaldrin International – The Kornspitz Company GmbH, Asten (Österreich)
Lepold, Thomas	BackNatur Lepold, Thomas und Monika Lepold

Lewandowski, Gina-Kristin	GbR, Oberursel
Lindner, Julia	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Löher, Raphaela	Eurofins Laborservices GmbH, Augsburg
Lottje, Inka-Rosalia	Uniform GmbH & Co. KG, Werne
	Niedersächsisches Landesamt f.
	Verbraucherschutz u. Lebensmittelrecht,
	Braunschweig
Marloth, Isabel	Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz,
	Koblenz
Matthäus, Bertrand, Dr.	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und
	Qualität bei Getreide, Detmold
Melo Klassen, Sabrina	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Mersi, von, Wilfried, Dr.	A. Rieper AG, Vintl (Italien)
Mestekemper, Bernd	Vandemoortele Europe NV, Deutsche
	Zweigniederlassung, Herford
Metschulat, Monika	Novozymes Deutschland GmbH, Bad Kreuznach
Meyerdirks, Frank	Hemelter Mühle Dr. Cordesmeyer GmbH & Co.
	KG, Rheine
Münstermann, Reinhilde	Hemelter Mühle Dr. Cordesmeyer GmbH & Co.
	KG, Rheine
Neugebauer, Steve	Bäckerei Evertzberg, Remscheid
Neuhaus, Annette	Kreis Lippe, Detmold
Niermann, Franziska	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Nolte, Christof	Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe,
	Bochum
Nolting, Manuel	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Nucke, Sophia	DLG Test Service GmbH, Frankfurt a.M.
Ostermeier, Carolin	Loryma GmbH, Zwingelberg
Paschen, Florian	DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück
Pätzold, Ralf, PD Dr. rer. nat.	Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL),
	Kassel
Pernot, Emma	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Peters, Alena	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Pfleger, Franz	AGF e.V., Detmold
Pottebaum, Reinald	Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG,
	Fachzeitschrift "Getreide, Mehl und Brot",
	Detmold
Praekel, Thorsten	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Praetz, Johanna	Niedersächsisches Landesamt f.
	Verbraucherschutz u. Lebensmittelrecht,
	Braunschweig
Raab, Maike	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Richter, Judith	Wolf ButterBack KG, Fürth
Rieger, Martin, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Rombey, Mark	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Rosenthal, Alina	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Runge, Britta	H.&J. Brügggen KG, Lübeck
Rupp, Franziska	DLG TestService GmbH, Frankfurt am Main
Sabew, Elisa	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Schermutzki, Hannah	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schick, Dinah	biotask AG, Esslingen

Schöllmann, Hildegard	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel, Gummersbach
Schröder, Heinrich	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe Detmold
Schubert, Tanja	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin
Schuhmacher, Tobias	AGF e.V., Detmold
Schuhmann, Frank	FEA enzyme application e.K., Stemwede
Schumacher, Anna	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schwering, Nicole	Wepu Brot GmbH, Ascheberg
Sciurba, Elisabeth, Dr.	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
Siemer, Laura	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Siepelmeier, Tim	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Smolarczyk, Florian	Meisterbäckerei Steinecke GmbH & Co. KG, Mariental
Söllner, Silvia	FrieslandCampina Kievit GmbH, Lippstadt
Sopper, Jean	Harry Brot GmbH, Schenefeld
Spaeder, Lynn	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Sparwasser, Christina	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Stille, Sarah	H. & J. Brüggel KG, Lübeck
Strietzel, Anita	Goodmills Deutschland GmbH, Hamburg
Strunk, Nantke	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hamburg
Sükür, Sude	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Taschan, Hasan, Dr.	Jena
Tetzlaff, Carina	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Thrän, Nina	GoodMills Deutschland GmbH, Hamburg
Trani, Alessio	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Tschiersch, Nicole	Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz, Koblenz
Unland, Petra-Alina, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Weise, Cornelia	Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), Nuthetal
Weiß, Svenja	Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), Nuthetal
Welling, Barbara	UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne
Wennemar, Anne	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW), Krefeld
Weyland, Brigitte	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Wiggering, Hubert	Universität Potsdam, Potsdam-Golm
Wilke, Dirk	Landwirtschaftskammer NRW, Münster
Wirkner, Phuong	InterCookies24 GmbH, Osnabrück
Witthinrich, Josy	Peter Kölln GmbH & Co. KGaA, Elmshorn
Wolters, René	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Wulfhorst, Gesa	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Yilmaz, Ilona	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Zech, Philipp-Marius	CVUA-OWL, Detmold
Zentgraf, Heiko, Dr.	Wissenschaftskommunikation, Bonn
Zimmer, Laura	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover



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

Albert, Christopher  
Begemann, Jens, Dr.  
Brühl, Ludger, Dr.  
Christophliemke, Claudia  
Grundmann, Vanessa  
Hüsken, Alexandra, Dr.  
Kersting, Hans-Josef, Dr.  
Langenkämper, Georg, Dr.  
Lüders, Matthias  
Matthäus, Bertrand, Dr.

Scheibner, Andreas  
Schwake-Anduschus, Christine, Dr.  
Smit, Inga, Dr.  
Thüm, Marcus  
Thiemeier, Heinz, Dipl.-Ing.  
Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.  
Vosmann, Klaus, Dr.  
Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.  
Willenberg, Ina, Dr.  
Wolf, Klaus

## 1. Lebensmittelüberwachung

### 1.1 Thomas Böhm, Chemnitz Neue Beschlüsse des ALS/ALTS

#### **Kenntlichmachung von Süßungsmitteln bei wiederholt angegebenen Bezeichnungen**

Die zusätzlich rechtlich vorgeschriebene Angabe „mit Süßungsmittel“ im Rahmen der Bezeichnung von Lebensmitteln wird häufig nur auf einer (meist unscheinbaren) Seite der Verpackung angebracht, wohingegen die Bezeichnung ohne die entsprechende Ergänzung mehrfach auf der Verpackung aufgebracht wird. Aus Sicht des ALS ist dies nicht im Sinne der Verordnungsgeber, zumal gleichartige Erzeugnisse auch ohne Süßungsmittel mit der gleichen Bezeichnung im Verkauf anzutreffen sind. Der Verbraucher sieht somit nicht zwingend die Notwendigkeit, weitere Informationen einzuholen.

#### **Schriftgröße/-form/-farbe bei Bezeichnung**

Verkehrsübliche Bezeichnungen werden häufig prominent auf Verpackungen abgedruckt. Wird hingegen davon abgewichen, wird die Abweichung häufig deutlich kleiner, unscheinbarer oder gar abgetrennt von der eigentlichen Bezeichnung angegeben. Hierbei sollte eine Differenz von maximal 50 Prozent eingehalten werden, um die Bezeichnung als Ganzes noch als eine Einheit wahrzunehmen. Zudem muss eine Trennung der Angabe und optische Differenzierung im Einzelfall beurteilt werden.

#### **Angabe der speziellen pflanzlichen Herkunft (Palmfett vs. Palmkernfett)**

Palmfett und Palmkernfett stammen botanisch von der gleichen Pflanze, aber aus unterschiedlichen Pflanzenteilen. Damit unterscheiden sich die Fette bezüglich der Zusammensetzung deutlich. Da bei Zutaten konkrete Bezeichnungen vorgeschrieben sind, ist eine Nennung nur der Pflanze bei dem Klassenamen „Pflanzliche Fette“ bzw. „Pflanzliche Öle“ aus Sicht des ALS nicht ausreichend.

#### **Mengenangabe von gegarten Komponenten in Fertiggerichten**

Werden vorbehandelte (vorgegart oder vorfrittiert), zusammengesetzte Zutaten, wie z. B. vorgegarte Hackfleischröllchen, entsprechend vorbehandelt Fertiggerichten zugefügt, muss sich die mengenmäßige Angabe dieser vorbehandelter Zutaten auf den vorbehandelten Zustand beziehen und nicht auf den unzubereiteten Zustand, da bei der Herstellung des Fertiggerichtes die vorbehandelte Zutat eingesetzt wird und nicht die Rohware. Die Quid-Angabe bezieht sich auf den Zeitpunkt der Herstellung des Fertiggerichts.

#### **„Platzmangel“ - tabellarische Nährwertdeklaration**

Eine Nährwertdeklaration muss in Tabellenform auf das Lebensmittel aufgebracht werden. Im Ausnahmefall eines Platzmangels darf die Nährwertdeklaration auch hintereinander aufgeführt werden. Dabei ist zur Feststellung des Platzmangels zum einen die tatsächliche Größe der Verpackung zu beachten, nicht die gewählte Etikettengröße durch den Hersteller. Zudem dürfen freiwillig bereitgestellte Informationen nicht auf Kosten der Pflichtkennzeichnungselemente aufgebracht werden.

#### **„Aussichten“ beim ALS**

Themen, mit denen sich der ALS zukünftig beschäftigen wird, sind u. a. der Umgang mit verschiedenen Zutatenverzeichnissen auf einer Verpackung, welche mit verschiedenen „Sorten“ befüllt werden, wie z. B. Vanillepudding oder Schokopudding oder Joghurts mit verschiedenen Fruchtzubereitungen.

Des Weiteren wird man sich mit dem Thema „Biofortifikation“ und der entsprechenden Kennzeichnung der Erzeugnisse beschäftigen.

Auch die Verwendung von sogenannten Pflanzenproteinen und einer Unterscheidung bezüglich des Proteingehaltes wird beim ALS thematisiert.



**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.

## 1.2. **Birgit Bienzele**, Stuttgart

Kontrolle des Internethandels und Umsetzung der entsprechenden neuen Vorschriften der OCR und des LFGB's

Das Angebot an Produkten, die über das Internet vertrieben werden, nimmt weiter stetig zu. Im Jahr 2020 erfuhr der Onlinehandel nicht zuletzt durch die Corona-Pandemie ein enormes Wachstum. Eine gezielte Überwachung dieser Produkte ist wichtig, damit Verbraucherinnen und Verbraucher im Internet wie im stationären Handel sicher einkaufen können und nicht getäuscht werden.

Gleichzeitig stellt die Kontrolle des Internethandels eine große Herausforderung für die Lebensmittelüberwachung dar, insbesondere wenn die Anbieter der Ware im Ausland sitzen und dadurch eine vor-Ort-Kontrolle nicht möglich ist. Auch bei hier ansässigen Onlinehändlern kann sich die Probenahme schwierig gestalten, wenn diese Unternehmer die Ware nach jeder Bestellung im Ausland ordern und keine eigene Lagerhaltung haben.

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland hat sich dieser Herausforderung schon frühzeitig gestellt. Nach einem Pilotprojekt der Länder mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in den Jahren 2011 bis 2013 hat die Verbraucherschutzministerkonferenz ein Folgeprojekt bis Ende 2015 beschlossen, aus dem die gemeinsame Zentralstelle „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabak“, kurz: G@ZIELT, hervorging. Die Aufgaben und die Finanzierung dieser Länderzentralstelle sind in einer Kooperationsvereinbarung geregelt. Sie führt für die Länderbehörden insbesondere Recherchen, aber auch sogenannte Testkäufe im Internet durch. Die Recherchen dienen einerseits dazu, einschlägige Betriebe im Internet aufzuspüren, damit die Behörden prüfen können, ob diese ihrer Registrierpflicht nachgekommen sind, und andererseits dazu, Angebote von risikobehafteten Produkten ausfindig zu machen, damit die Behörden diese gezielt kontrollieren können.

Seit Dezember 2019 gilt die neue VO (EU) 2017/625 (EU-Kontrollverordnung), welche erstmals auch Regelungen zur amtlichen Probenahme und für Maßnahmen im Versand- und Internethandel enthält. Nach Erhalt der anonym bestellten Ware (= Probe) müssen die Behörden den Unternehmer unterrichten und ihm die Untersuchung einer Gegenprobe ermöglichen. Die Behörden können anordnen, dass für einen angemessenen Zeitraum gegebenenfalls die von einem Unternehmer betriebenen oder genutzten Internetseiten abgeschaltet werden. Lebensmittelunternehmer sind bereits durch die VO (EG) Nr. 852/2004 zur Registrierung verpflichtet und müssen und wesentliche Änderungen melden. Die EU-Kontrollverordnung erwähnt nun explizit, dass die Unternehmer auch ihre im Wege der Fernkommunikation durchgeführten Tätigkeiten den Behörden zur Verfügung stellen müssen.

Eine effektive Kontrolle bedarf jedoch präziserer Regelungen. Der kurz vor Abschluss des Gesetzgebungsverfahrens befindliche Entwurf zur Änderung des LFGB sieht daher die Konkretisierung der EU-Vorschriften und deren Umsetzung in nationales Recht vor.

Nach dem neuen § 43a LFGB haben die zuständigen Behörden die Befugnis, bei Erzeugnissen, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln angeboten werden,

Proben zu nehmen, ohne die behördliche Identität offenzulegen. Die Bundesregelung ist jedoch ebenfalls noch sehr allgemein gehalten, so dass diese auf Landesebene für die Praxis weiter konkretisiert und ausgestaltet werden muss. Die LAV Arbeitsgruppe „Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika“ hat eine Projektgruppe „Onlineprobenahme“ eingerichtet, die offene Fragen bundesweit einheitlich klären soll. Es geht dabei insbesondere um die praktischen Möglichkeiten zur Wahrung der Anonymität bei der Bestellung, der Bezahlung und der Lieferung, die Beweissicherung, die Modalitäten zur Unterrichtung des Unternehmers, zur Gegenprobe, zum zweiten Sachverständigengutachten und schließlich zur Rückforderung des Kaufpreises.

Die Betreiber von Internetplattformen sind üblicherweise als Diensteanbieter nach § 2 Satz 1 Nummer 1 Telemediengesetz (TMG) einzustufen. Nach § 10 TMG sind Diensteanbieter für rechtswidrige fremde Informationen, die sie für einen Nutzer speichern, nicht verantwortlich, solange sie keine Kenntnis von der Rechtswidrigkeit der Information oder der sie begründenden Umstände haben. Daher sieht der neue § 38b LFGB vor, dass die zuständige Behörde Diensteanbieter, auf deren Seiten ein Erzeugnis angeboten wird, das Gegenstand einer Schnellwarnmeldung (RASFF oder RAPEX) ist, im Hinblick auf das betroffene Erzeugnis über diese Schnellwarnmeldung informieren kann. Nachdem sie dadurch „bösgläubig“ gemacht wurden, müssen sie das rechtswidrige Angebot entfernen. Die Projektgruppe „Onlineprobenahme“ befasst sich auch hier mit den rechtlichen Herausforderungen und den technischen Möglichkeiten.

Die EU-Kommission ist nach der EU-Kontrollverordnung ermächtigt, für die Einfuhrkontrolle von im Fernabsatz bestellter Waren aus Drittländern ergänzende Bestimmungen sowie Meldepflichten für solche Waren als delegierte Rechtsakte zu erlassen. Ob und wann diese Vorschriften kommen werden, ist derzeit nicht absehbar.

In dem Vortrag werden das bestehende System der Länder zur Kontrolle des Internethandels, die aktuellen Rechtsänderungen auf EU- und Bundesebene sowie die Ansätze der Länder, diese Vorgaben in die Kontrollpraxis umzusetzen, vorgestellt.



***Birgit Bienzle** ist als staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin in der Lebensmittelüberwachung des Landes Baden-Württemberg seit 1991 und seit 2001 im Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz beschäftigt. Als stellvertretende Referatsleiterin ist sie insbesondere für allgemeine lebensmittelrechtliche Fragestellungen zuständig. Sie ist in diversen Gremien und Verbänden tätig und hat einen Lehrauftrag für Lebensmittelrecht im Masterstudiengang Lebensmittelchemie an der Universität Hohenheim.*

## 2. Nutri-Score

### 2.1 **Tanja Schubert**, Berlin

Einführung und Verbraucherakzeptanz des Nutri-Score in Deutschland

Eine erweiterte Nährwertkennzeichnung ist ein zentraler Baustein der aktuellen Ernährungspolitik des BMEL, mit der die Kompetenz der Verbraucherinnen und Verbraucher für ernährungswissenschaftliche Fragestellungen gestärkt und so eine ausgewogene Ernährung im Alltag zur Selbstverständlichkeit gemacht werden soll. Die Verbraucher sollen durch die Einführung des Nutri-Score auf einen Blick den nährwertbezogenen Gesamtwert eines Lebensmittels erkennen und es soll ihnen der Vergleich mehrerer Produkte der gleichen Lebensmittelkategorie erleichtert werden.

Mit ihrem Koalitionsvertrag haben sich die Regierungsparteien zum Ziel gesetzt, die Nährwertkennzeichnung für Deutschland unter Beteiligung von Verbraucher- und Wirtschaftsverbänden und unter besonderer Berücksichtigung der Interessen von kleinen und mittleren Un-

ternehmen weiterzuentwickeln. Das BMEL hat das Max Rubner-Institut (MRI) mit der ernährungswissenschaftlichen Bewertung verschiedener Modelle beauftragt.

2019 wurden mehrere Gesprächsrunden mit Vertretern der Koalitionsfraktionen des Deutschen Bundestages, des Lebensmittelverbands Deutschland e.V. und des Bundesverbands der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände e.V. (vzbv) geführt und die Durchführung einer Verbraucherforschung beschlossen. Das Ergebnis der Verbraucherforschung ist eindeutig und zeigt, dass der Nutri-Score das System ist, das von den Verbrauchern in Deutschland am besten wahrgenommen und verstanden wird.

Um den Nutri-Score im nationalen Recht zu verankern, wurde im Oktober 2019 der Rechtssetzungsprozess eingeleitet. Am 6. November 2020 ist die Erste Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung in Kraft getreten, mit der der Nutri-Score im nationalen Recht verankert wurde.

Die Einführung des Nutri-Score wird zudem von einer Informationskampagne begleitet, mit der die Verbraucher, aber auch die Wirtschaft informiert und unterstützt werden sollen. Das BMEL hat Hilfestellungen für Unternehmen auf seiner Internetseite und einer Nutri-Score-Landingpage ([www.nutri-score.de](http://www.nutri-score.de)) veröffentlicht, mit der Unternehmen bei der Anwendung des Nutri-Score unterstützt und zu einer freiwilligen Teilnahme ermuntert werden sollen.

Nutri-Score ist eine eingetragene Marke beim Europäischen Amt für geistiges Eigentum. Markeninhaberin ist die Santé publique France, eine nachgeordnete Behörde des französischen Gesundheitsministeriums. Diese hat Verwendungsbedingungen für den Nutri-Score veröffentlicht.

Zur Berechnung des Nutri-Score werden Lebensmittel einer der vier Klassen „allgemeine Lebensmittel“, „Getränke“, „Käse“ sowie „zugesezte Fette und Öle“ zugeordnet und ernährungsphysiologisch ungünstige Nähr- und Inhaltsstoffe (Energiegehalt, Zucker, gesättigte Fettsäuren, Salz) mit ernährungsphysiologisch günstigen (Gehalt an Obst, Gemüse, Leguminosen, Nüssen, Ballaststoffen, Raps, Walnuss- und Olivenöl sowie Proteinen) verrechnet. Das Ergebnis wird in eine 5-stufige Farb-Buchstabenkombination überführt. Als Bezugsbasis der Berechnung dienen die Gehalte pro 100 g bzw. 100 ml des jeweiligen Lebensmittels.



Derzeit wird der Nutri-Score von den Regierungen in Frankreich, Belgien, der Schweiz, Deutschland und Luxemburg verwendet. Weitere Staaten (Spanien, Niederlande) führen eine Diskussion zu dessen Einführung.

Seit Anfang 2020 findet ein enger Austausch mit den am Nutri-Score beteiligten oder interessierten Ländern innerhalb Europas statt, um u.a. Möglichkeiten eines gemeinsamen europäischen Verständnisses des Nutri-Score zu diskutieren und eine einheitliche Auslegung zu gewährleisten. Anfang 2021 haben die Staaten sich auf eine Grundsatzvereinbarung („General Agreement“) über die zukünftige Zusammenarbeit geeinigt und damit einen bedeutenden Schritt zur Internationalisierung des Nutri-Score getan.

Es wurde ein internationaler Lenkungsausschuss, welcher z. B. über Anpassungen der Nutzungsbedingungen berät, gegründet. In ihm sind Vertreter der nationalen Behörden, welche für die Einführung des Nutri-Score im jeweiligen Land zuständig sind, vertreten. Gemeinsames Ziel ist es, die Nutzung des Nutri-Score für Lebensmittelunternehmen zu erleichtern, kleine und mittelständische Unternehmen besser zu erreichen und Verbraucherinnen und Verbraucher ausführlich zu informieren.

Ein wissenschaftliches Gremium mit unabhängigen Wissenschaftlern aus den beteiligten Ländern, welches über mögliche Anpassungen des Algorithmus berät, hat seine Arbeit am 12. Februar 2021 aufgenommen. Für Deutschland nimmt ein Vertreter des MRI an den Sitzungen teil.

In ihrem Bericht über die Verwendung zusätzlicher Formen der Angabe und Darstellung der Nährwertdeklaration sowie der im Rahmen des European Green Deal vorgelegten Farm-to-Fork Strategie spricht sich die EU-Kommission für ein EU-weit einheitliches und verpflichtendes

Modell aus und kündigt an, hierzu bis zum vierten Quartal 2022 einen Legislativvorschlag vorzulegen.

Das BMEL hat im Rahmen der deutschen Ratspräsidentschaft intensiv in verschiedenen Gesprächsformaten über das Thema einer EU-weit einheitlichen, erweiterten Nährwertkennzeichnung diskutiert. Der deutschen Ratspräsidentschaft ist es gelungen, dass alle EU-Mitgliedstaaten dem Ziel einer EU-Harmonisierung zugestimmt haben. Außerdem haben 23 EU-Mitgliedstaaten den Schlussfolgerungen der Präsidentschaft im EU-Agrarrat am 15. Dezember 2020 zugestimmt. Diese enthalten einen Fahrplan mit Anforderungen zum Inhalt und zur Entwicklung eines künftigen EU-Modells. Auf diese Weise erhält die EU-Kommission ein frühzeitiges Meinungsbild von einer qualifizierten Mehrheit des Rates, welches einen wichtigen Input für den Ende 2022 angekündigten Legislativvorschlag sowie für die vorgelagerte Folgenabschätzung leisten kann.



**Tanja Schubert**, studierte Lebensmittelchemie an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster und absolvierte ihr Zweites Staatsexamen am Chemischen- und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart. Anschließend arbeitete sie am Regierungspräsidium Tübingen in der Lebensmittelüberwachung mit dem Schwerpunkt Überwachung des Internethandels. Seit November 2015 ist sie im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft tätig. Nach vier Jahren im Referat „Produktsicherheit, Bedarfsgegenstände“ arbeitet sie nun im Referat „Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung“ und beschäftigt sich u.a. mit der Einführung des Nutri-Score in Deutschland.

## 2.2 **Christine Konnertz-Häussler**, Gummersbach

Die Nutzung des Nutri-Score Logos nach der aktuellen Markenverfassung

Hersteller von Lebensmitteln, die den Nutri-Score verwenden, müssen sich für ihre Produkte bei der Markeninhaberin, der Santé publique France, registrieren. Es haben aber nicht nur die Hersteller von Lebensmitteln, sondern auch die Vertrieber von Lebensmitteln (wie z. B. Einzel- und Onlinehändler) ein Interesse an der Bewerbung von Produkten mit dem Nutri-Score. Eine solche Werbung kann z. B. in Handzetteln, am Regaletikett oder in der TV-Werbung stattfinden. Hierbei stellt sich die Frage, welche Vorgaben Einzel- und Onlinehändler zu berücksichtigen haben, wenn sie den Nutri-Score in der Werbung verwenden und ob die Hersteller die Nutzung des Nutri-Scores für ihre Produkte dulden müssen.

Ist das beworbene Produkt eine Eigenmarken des Einzel- bzw. Onlinehandels, so stellen sich diese Fragen nicht, da der Inhaber der Eigenmarke des Produktes mit dem Einzel- bzw. Onlinehändler identisch ist und sich dieser in der Regel bereits mit seiner Eigenmarke bei der Santé publique France registriert hat. Eine nähere Betrachtung bedarf hingegen die Konstellation, bei der ein Händler ein Produkt mit fremder Marke mit dem Nutri-Score bewirbt.

Diesbezüglich sieht die Markensatzung der Santé publique France zwei Möglichkeiten vor: *Einerseits* kann der Händler sich bei der Santé publique France registrieren und eine Nutzungslizenz mit dem Inhaber der Herstellermarke vereinbaren und *andererseits* kann er eine Nutzungsankündigung (auch sog. Vorankündigung) versenden.

Eine Nutzungslizenz bedarf gem. Ziff. 7.1.3 der Nutri-Score-Markensatzung bestimmter Inhalte. Nach der Markensatzung muss die Nutzungslizenz *„unter Ausschluss einer Unterlizenzierung ein begrenztes, nicht ausschließliches, unabtretbares, unwiderrufbares, nicht übertragbares Recht zur Verwendung von Bild und Namen der Ausgangsprodukte in Verbindung mit dem jeweiligen Klassifizierungslogo zum alleinigen Zweck der Ausübung der Nutzungsrechte am Logo und zwar kostenlos, weltweit und für die Dauer der Registrierung des Inhaberunternehmers“* gewähren.

Ist der Hersteller nicht bei der Santé publique France registriert, so besteht die Möglichkeit einer Vorankündigung durch den Vertreiber an den Inhaber der Herstellermarke. Die Vorankündigung muss bestimmte in Ziff. 7.2.2 der Markensatzung genau geregelte Inhalte aufweisen und per eingeschriebenen Brief mit Rückschein an den Hersteller versendet werden. Zu diesen Pflichtinformationen gehören *erstens* die Nennung der Produktkategorien, für die der Vertriebsunternehmer den Nutri-Score zu nutzen beabsichtigt, *zweitens* die Information über die Registrierungsmöglichkeit des Herstellers bei der Santé publique France, *drittens* u. U. die vorgenommene Berechnung und das dazugehörige Klassifizierungslogo sowie *viertens* die bereits unternommenen Schritte zur Versendung der Vorankündigung. Für die Beantwortung der Vorankündigung muss der Vertreiber dem Hersteller eine Frist von drei Monaten setzen.

Bleibt die ordnungsgemäße Vorankündigung drei Monate lang unbeantwortet, so darf der Vertreiber denjenigen Nutri-Score verwenden, den er selbst berechnet. Fehlen ihm die erforderlichen Daten zur Berechnung des Nutri-Score Logos, so darf er ausnahmsweise das monochrome neutrale Logo in der Produktwerbung nutzen. Bei ablehnender Antwort des Herstellers, ist dem Vertreiber die Werbung mit dem Nutri-Score verboten. Registriert sich der Hersteller bei der Santé publique France, so muss der Vertreiber das verwendete Nutri-Score Logo durch dasjenige des Herstellers ersetzen.



*Rechtsanwältin **Dr. Christine Konnertz-Häußler**, LL.M., (Jahrgang 1974) studierte Rechtswissenschaften an der Universität zu Köln. Im Jahr 2000 erwarb sie den Titel des Master of Laws in European Law and Policy (LL.M.) an der University of Manchester (Vereinigtes Königreich). 2002 folgte das Zweite Juristische Staatsexamen. 2003 bis 2011 war Frau Konnertz-Häußler wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg, wo sie 2010 zu Fragen der Corporate Governance bei der GmbH promovierte.*

*Heute ist sie Partnerin in der auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei KWG Rechtsanwälte in Gummersbach, wo sie seit 2011 tätig ist. Neben dem allgemeinen nationalen und europäischen Lebensmittelrecht verfügt die Rechtsanwältin über besondere Expertise im Bereich des Lebensmittelkennzeichnungsrechts, wie z. B. zu Nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel („Health-Claims-Verordnung“), und im Bereich der Zusammensetzung von Lebensmitteln, wie z. B. Zusatzstoff-, Anreicherungs- und Novel Food-Recht. Zu ihrem Repertoire gehört die Rechtsberatung zu Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs ebenso wie zu Nahrungsergänzungsmitteln und diätetischen Lebensmitteln (Food for Specific Groups – FSG).*

### 2.3 **Thorsten Prækel**, Bielefeld

#### Neue Erkenntnisse zur Berechnung des Nutri-Score

Beim Thema Nutri-Score hat sich gerade in Deutschland in den vergangenen Monaten viel getan. Seit Aufnahme als zulässige „erweiterte Nährwertkennzeichnung“ in der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) im Oktober 2020 wächst die Anzahl der Produkte mit Nutri-Score im Markt stetig. Ist der Registrierungsprozess, der für die Verwendung des Logos notwendig ist, noch relativ schnell erledigt, kann die Berechnung des richtigen Scores im Einzelfall doch etwas aufwendiger ausfallen. Hilfestellung gibt hier ein von der Markeninhaberin publizierte FAQ-Papier. Nachdem dieses Dokument bereits seit einiger Zeit von der Sante Publique neben der französischen Fassung auch auf Englisch angeboten wird, stellt das BMEL seit Oktober 2020 auch eine deutsche Übersetzung bereit.

Das FAQ-Papier wird in regelmäßigen Abständen überarbeitet, sei es durch geänderte Formulierungen bzw. erweiterte Erklärungen bestehender Regelungen, wie auch durch Aufnahme neuer Anwendungsvorgaben zur rechtmäßigen Ermittlung und Bereitstellung des Nutri-Score.

Bezüglich der Berechnung sticht hier die Komponente „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte & Öl“ an Komplexität hervor.

Der Beitrag möchte die inhaltlichen Neuerungen der letzten beiden Fassungen des FAQ-Papiers vom 26.10.2020 und 03.03.2021 beleuchten.

Exemplarisch sind hier folgende Punkte zu nennen:

Verweis zur Wahl der Ballaststoff-Bestimmungsmethode auf eine Guideline der EU-Kommission,

Verweis zu Fragen der Rundung von Nährstoffgehalten auf eine Guideline der EU-Kommission, Empfehlung zur Kennzeichnung bei Produkten, die noch zubereitet werden müssen,

Verwendung des Nutri-Score bei Produkten, die rechtlich keine Nährwertkennzeichnung benötigen,

Bereitstellung des Nutri-Score bei Rohwaren im B2B-Verkehr,

Einstufung der verschiedenen Bestandteile von Kokosnüssen,

Einstufung von Fruchtsäften und fruchtsafthaltigen Erzeugnissen und deren Konzentrate,

Etc...

Gleichzeitig werden auch von außen mögliche Änderungswünsche des Berechnungs-Algorithmus bzw. Erweiterungen von in die Berechnung mit einfließenden Zutaten an die Markeninhaberin getragen. In Deutschland hat sich das Max-Rubner-Institut mit den formulierten Modifikationswünschen beschäftigt und diese ernährungswissenschaftlich bewertet. Ebenfalls auf diesen Forderungskatalog geht der Beitrag exemplarisch ein.



**Thorsten Praekel**, geboren 1978 in Düren/Rheinland. Er studierte von 1999 bis 2004 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 den Schwerpunkten Tiefkühlkost und Großverbraucherprodukte. Regelmäßig referiert er zu lebensmittelrechtlichen, insbesondere kennzeichnungsrechtlichen Themen.

### 3. Rechtsprechung

#### 3.1 **Thomas Böhm**, Chemnitz Aktuelle Urteile

##### **Bekömmlicher Bio-Kaffee – gesundheitsbezogene Angabe (gbA)**

(Urteil des OLG München vom 11.2.2020 – Az.: 29 W 1562/19)

Bei der Aussage "*Die Besonderheit unseres Kaffees liegt dabei in der Langzeit-Trommelröstung bei niedriger Temperatur, was die Röstungen außerdem sehr bekömmlich macht.*" handelt es sich um eine nicht spezifische gesundheitsbezogene Angabe im Sinne von Art. 10 Abs. 3 VO (EG) 1924/2006. Eine "gesundheitsbezogene Angabe" liegt jedoch auch dann vor, wenn damit zum Ausdruck gebracht wird, dass für die Gesundheit negative oder schädliche Auswirkungen, die in anderen Fällen mit einem Verzehr des Lebensmittels einhergehen oder sich ihm anschließen, fehlen oder geringer ausfallen. Der Begriff "bekömmlich" wird, als "gesund", "zutraglich" und "leicht verdaulich" verstanden.

##### **POWER for you – unspezifische gbA und Fruchtabbildungen irreführend**

(Urteil des OLG Hamburg vom 26.3.2020 – Az.: 3 U 56/19)

Die Frage, ob es sich bei einer werblichen Angabe für Lebensmittel („THE POWER FOR YOU“ für einen Getränkessirup) um eine (unspezifische) gesundheitsbezogene Angabe i.S. der Verordnung (EG) 1924/2006 (HCVO) handelt, ist auch unter Berücksichtigung des jeweiligen werblichen Umfeldes, in dem die Angabe gemacht wird, zu beantworten. So kann die Angabe „THE POWER FOR YOU“ eine nicht spezifische gesundheitsbezogene Angabe darstellen.

Stehen auf den Umverpackungen von Lebensmitteln Abbildungen von Früchten äußerst stark im Vordergrund, kann u. U. auch der im Schriftbild deutlich weniger prominent dargestellte Begriff „Geschmack“ eine mögliche Irreführung bezüglich der Nichtverwendung von Früchten nicht aufheben.

##### **Beweislast von on-hold-Claims – bei LM-Unternehmer**



(Urteil des EuGH vom 10.9.2020 – Az.: C-363/19)

Sind Anträge auf Aufnahme gesundheitsbezogener Angaben in die Liste gemäß Art. 13 Abs. 3 der Verordnung Nr. 1924/2006 noch nicht beschieden, so gilt die Übergangsregelung gemäß Art. 28 Abs. 5 der Verordnung. Hiernach dürfen die Angaben „unter der Verantwortung von Lebensmittelunternehmern verwendet werden, sofern die Angaben dieser Verordnung und den einschlägigen einzelstaatlichen Vorschriften entsprechen“. Danach ist die Verwendung der Angaben aber nur zulässig, wenn u. a. „anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Nachweise nachgewiesen [ist]“, dass das Vorhandensein des Nährstoffs oder der anderen Substanz, auf die sich die Angabe bezieht, eine positive ernährungsbezogene Wirkung oder physiologische Wirkung hat. Danach genügen das Glauben an eine bestimmte Wirkung, Volksweisheiten, aber auch Beobachtungen oder Experimente von Personen, die keine Wissenschaftler sind, nicht als Nachweis. Lebensmittelunternehmer müssen keine eigenen Nachweise erbringen, müssen aber nach diesen Bestimmungen in der Lage sein, die von ihnen verwendete gesundheitsbezogene Angabe zu begründen. Er muss also in der Lage sein, diese Wirkungen nachzuweisen. Er trägt insoweit die Beweislast.

### **Sägemehlkekse nicht zum Verzehr geeignet**

(Urteil des VG Karlsruhe vom 21.12.2020 – Az.: 3 K 2148/19)

Als „Lebensmittel“ definiert Art. 2 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Nach der unionsrechtlichen Lebensmitteldefinition ist demnach nicht die Beschaffenheit oder Eignung des Stoffes, sondern die Zweckbestimmung maßgebend. Werden Stoffe zu verschiedenartigen Zwecken verwendet, kommt es auf die konkrete Zweckbestimmung an.

Ein Lebensmittel ist etwa ungeeignet zum Verzehr, wenn es auch ohne nachträgliche Veränderung seiner stofflichen Beschaffenheit bei einem normal empfindenden Verbraucher aufgrund des Herstellungsverfahrens Ekel und Widerwillen auslösen würde, wenn er von diesem Kenntnis hätte. Sägemehlkekse sind nach Zugabe des Sägemehls nach dem Empfinden eines vernünftigen Verbrauchers zum Verzehr inakzeptabel, da das vom Kläger konkret bezogenen Sägemehl nicht zur Verwendung als Lebensmittel hergestellt wurde. Unabhängig davon handelt es sich bei dem Sägemehl um eine nicht zugelassene neuartige Lebensmittelzutat. Die Darlegungs- und Beweislast dafür, dass ein Lebensmittel oder eine Lebensmittelzutat nicht neuartig ist, obliegt nicht der Behörde, sondern dem Lebensmittelunternehmer, der das Lebensmittel oder die Lebensmittelzutat in Verkehr bringt oder bringen will.



**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.

## **4. Zusatzstoffe/Enzyme**

### **4.1 Julia Gelbert, Berlin** Enzyme aus rechtlicher Sicht

Der Einsatz von Lebensmittelenzymen spielt in der Lebensmittelherstellung eine wichtige Rolle. Seit vielen Jahrzehnten werden sie bei verschiedensten Herstellungsprozessen bewusst eingesetzt. Den rechtlichen Rahmen dafür beschreibt die Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelenzyme<sup>1</sup>. Mit dieser Verordnung wurden die lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen des Einsatzes von Enzymen in der Lebensmittelproduktion europaweit erstmalig harmonisiert.

Lebensmittelenzyme werden einem Lebensmittel zugesetzt werden, um eine technologische Funktion bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zu erfüllen. Sie können aus Pflanzen, Tieren oder Mikroorganismen gewonnen werden. Der Anwendungsbereich der Verordnung erstreckt sich nur auf Enzyme, die zur Erfüllung technologischer Funktionen einem Lebensmittel zugesetzt werden, nicht jedoch auf Enzyme, die zu Ernährungszwecken oder zur Verdauungsförderung bestimmt sind. Mikroorganismenkulturen, die in der herkömmlichen Erzeugung von Lebensmitteln eingesetzt werden und dabei Enzyme absondern, werden ebenfalls nicht von der Verordnung erfasst.

Lebensmittelenzyme unterliegen genau wie Lebensmittelzusatzstoffe dem Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt und dürfen nur zugelassen und verwendet werden, wenn sie den in dieser Verordnung festgelegten Kriterien genügen. Sie müssen in ihrer Verwendung sicher sein, es muss eine technologische Notwendigkeit für ihre Verwendung bestehen, und ihre Verwendung darf die Verbraucher nicht irreführen.

Die in der Europäischen Union zugelassenen Lebensmittelenzyme werden in der Gemeinschaftsliste/Unionsliste mit ihren Verwendungsbedingungen aufgeführt. Diese Liste muss jedoch vom Gesetzgeber noch erstellt werden. Dafür wurden über 300 Dossiers eingereicht. Aufgabe der EFSA ist es nun, die Sicherheit dieser Lebensmittelenzyme zu bewerten. Die Bewertungen bilden die Grundlage für die Aufnahme der Enzyme in die Positivliste. Erst wenn alle Dossiers bewertet sind, wird die Liste erstmalig von der Kommission erstellt werden. Bis dahin gelten die nationalen Bestimmungen der einzelnen Mitgliedstaaten weiter.

Für Lebensmittelenzyme gelten neben besonderen Kennzeichnungsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 die allgemeinen Kennzeichnungspflichten der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel<sup>2</sup>. Sie müssen, sofern sie in zusammengesetzten Lebensmitteln als Zutat anzusehen sind, in der Regel im Zutatenverzeichnis mit einem Klassennamen und ihrer Bezeichnung aufgeführt werden. Die Umsetzung dieser Vorschriften wirft in der Praxis jedoch zahlreiche Fragen auf.

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97

<sup>2</sup> Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission



**Dr. Julia Gelbert** hat in Berlin Lebensmittelchemie und Rechtswissenschaften studiert. 2001 promovierte sie an der juristischen Fakultät Bayreuth zur „Risikobewältigung im Lebensmittelrecht“.

Nach einer Tätigkeit als staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin in der Lebensmittelüberwachung wechselte Frau Dr. Gelbert 2002 zum Lebensmittelverband Deutschland e.V. (früher BLL) und betreut dort seither in der wissenschaftlichen Leitung u.a. die Schwerpunktthemen Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme. Seit 2006 ist sie Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht an der TU-Berlin.

## 4.2 Frank Schuhmann, Stewwede Enzyme aus Anwendersicht

Im Fokus stehen die derzeitigen gesetzlichen Regelungen zur Deklaration von Enzymen in Backwaren. Ausgehend von der VO EG 1332/2008 wird die Deklaration von Enzymen in Backwaren, aber auch Backmitteln und Vormischungen erklärt. Des Weiteren werden einige Besonderheiten im EU-weiten Handel dargelegt.

Im zweiten Teil der Präsentation wird auf die derzeitige Arbeit der EFSA zur Erstellung einer Gemeinschaftsliste eingegangen. Die VO EG 1332/2008 wurde unter anderem entwickelt, um eine einheitliche Zulassung für Lebensmittelenzyme festzulegen. 2014 wurde die Marschroute zur Erstellung einer Gemeinschaftsliste, auch Positivliste genannt, veröffentlicht. Der derzeitige Stand der Entwicklung dieser wird dargelegt und auf die Auswirkung auf uns Anwender eingegangen.



**Frank Schuhmann**, echter Lipper und auch in Lippe Bäcker gelernt und Lebensmitteltechnologie studiert. Gründer der Firma FEA enzyme application e.K, mit der Passion für gutes Brot. Langjahrigere Erfahrung in der Backmittel- und Enzymentwicklung bei internationalen Großkonzernen wie DuPont, AB enzymes und csm Bakery Solutions.

## 5. Klima

### 5.1 Markus Grube, Gummersbach The Green Deal – From farm to Fork

Im europäischen „Green Deal“ wird dargelegt, wie Europa bis 2050 zum ersten klimaneutralen Kontinent werden kann. Der Weg dorthin soll über eine neue, nachhaltige und integrative Wachstumsstrategie führen, die die Wirtschaft stimuliert, die Gesundheit und Lebensqualität der Menschen verbessert, die Natur schützt und niemanden zurücklässt.

Die Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ stellt das Kernstück des Grünen Deals dar. Sie gibt nach dem Willen der Europäischen Kommission eine umfassende Antwort auf die Herausforderungen nachhaltiger Lebensmittelsysteme und erkennt an, dass gesunde Menschen, gesunde Gesellschaften und ein gesunder Planet untrennbar miteinander verbunden sind.

Eine Umstellung auf ein nachhaltiges Lebensmittelsystem kann ökologischen, gesundheitlichen und gesellschaftlichen Gewinn mit sich bringen, wirtschaftliche Chancen eröffnen und sicherstellen, dass der Weg aus der Krise heraus in Richtung Nachhaltigkeit führt.

Zur Umsetzung dieser Strategie hat die Europäische Kommission einen Aktionsplan entwickelt, wobei die in diesem Aktionsplan vorgestellten Maßnahmen im Einklang mit den Grundsätzen der besseren Rechtsetzung erfolgen sollen, gegebenenfalls einschließlich von Bewertungen und Folgenabschätzungen:

MAßNAHMEN	Voraussichtlicher Zeitplan	Nr.
-Vorschlag für einen Rechtsrahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme	2023	1.
-Ausarbeitung eines Notfallplans zur Gewährleistung der Lebensmittelversorgung und der Ernährungssicherheit	4. Q 2021	2.
<b>Eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung sicherstellen</b>		
-Annahme von Empfehlungen an jeden einzelnen Mitgliedstaat zu den neun spezifischen Zielen der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) vor der förmlichen Vorlage der Entwürfe der GAP-Strategiepläne	4. Q 2020	3.

-Vorschlag für eine Überarbeitung der Richtlinie über die nachhaltige Verwendung von Pestiziden zur signifikanten Reduzierung des Pestizideinsatzes, des damit verbundenen Risikos und der Abhängigkeit von Pestiziden und zur Stärkung des integrierten Pflanzenschutzes	1. Q 2022	4.
-Überarbeitung der einschlägigen Durchführungsverordnungen des Rechtsrahmens für Pflanzenschutzmittel zur Erleichterung des Inverkehrbringens von Pflanzenschutzmitteln mit biologischen Wirkstoffen	4. Q 2021	5.
-Vorschlag für eine Überarbeitung der Verordnung über Statistiken zu Pestiziden zur Schließung von Datenlücken und zur Stärkung einer evidenzbasierten Politikgestaltung	2023	6.
-Bewertung und Überarbeitung der bestehenden Tierschutzvorschriften, einschließlich derjenigen für den Transport und die Schlachtung von Tieren	4. Q 2023	7.
-Vorschlag für eine Überarbeitung der Verordnung über Futtermittelzusatzstoffe zur Reduzierung der ökologischen Auswirkungen der tierischen Erzeugung	4. Q 2021	8.
-Vorschlag für eine Überarbeitung der Verordnung über das Informationsnetz landwirtschaftlicher Buchführungen zur Umwandlung in ein Datennetz für die Nachhaltigkeit landwirtschaftlicher Betriebe als Beitrag zu einer breiten Einführung nachhaltiger Bewirtschaftungsmethoden	2. Q 2022	9.
-Präzisierung des Anwendungsbereichs der Wettbewerbsregeln im AEUV im Hinblick auf die Nachhaltigkeit von Kollektivmaßnahmen	3. Q 2022	10.
-Legislativinitiativen zur Stärkung der Zusammenarbeit der Primärerzeuger zur Festigung ihrer Position in der Lebensmittelkette sowie nichtlegislative Initiativen zur Erhöhung der Transparenz	2021-2022	11.
-EU-Initiative für eine klimaeffiziente Landwirtschaft	3. Q 2021	12.
<b>Nachhaltige Verfahren in den Bereichen Lebensmittelverarbeitung, Großhandel, Einzelhandel, Gastgewerbe und Verpflegungsdienstleistungen fördern</b>		
-Initiative zur Verbesserung des Corporate-Governance-Rahmens, einschließlich der Verpflichtung der Lebensmittelindustrie, den Nachhaltigkeitsaspekt in die Unternehmensstrategie einzubeziehen	1. Q 2021	13.
-Entwicklung eines EU-Kodex und eines Monitoringrahmens für verantwortungsvolle Unternehmens- und Marketingpraktiken in der Lebensmittelversorgungskette	2. Q 2021	14.
-Einleitung von Initiativen zur Förderung der Neuformulierung verarbeiteter Lebensmittel, einschließlich der Festlegung von Höchstgehalten für bestimmte Nährstoffe	4. Q 2021	15.
-Festlegung von Nährwertprofilen zur Einschränkung der Bewerbung von Lebensmitteln mit hohem Salz-, Zucker- und/oder Fettgehalt	4. Q 2022	16.
-Vorschlag für eine Überarbeitung der EU-Rechtsvorschriften über Lebensmittelkontaktmaterialien zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und der öffentlichen Gesundheit sowie zur Verkleinerung des ökologischen Fußabdrucks des Sektors	4. Q 2022	17.

-Vorschlag für eine Überarbeitung der EU-Vermarktungsnormen für Agrar-, Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, um die Einführung von bzw. die Versorgung mit nachhaltigen Erzeugnissen sicherzustellen	2021-2022	18.
-Verbesserung der Koordinierung zur Durchsetzung der Binnenmarktvorschriften und zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug, unter anderem durch die Prüfung einer verstärkten Nutzung der OLAF-Untersuchungskapazitäten	2021-2022	19.
<b>Einen nachhaltigen Lebensmittelverbrauch und die Erleichterung der Umstellung auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung fördern</b>		
-Vorschlag für eine harmonisierte verpflichtende Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite, die die Verbraucher in die Lage versetzen soll, eine gesundheitsbewusste Lebensmittelwahl zu treffen	4. Q 2022	20.
-Vorschlag, für bestimmte Erzeugnisse eine Ursprungsangabe vorzuschreiben	4. Q 2022	21.
-Festlegung der besten Modalitäten für die Aufstellung verbindlicher Mindestkriterien für eine nachhaltige Lebensmittelbeschaffung zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung, einschließlich ökologischer Erzeugnisse, in Schulen und öffentlichen Einrichtungen	3. Q 2021	22.
-Vorschlag für einen Rahmen für eine nachhaltige Lebensmittelkennzeichnung, der die Verbraucher in die Lage versetzen soll, sich für nachhaltige Lebensmittel zu entscheiden	2024	23.
-Überprüfung des EU-Absatzförderungsprogramms für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel, um dessen Beitrag zur Nachhaltigkeit bei Erzeugung und Verbrauch zu stärken	4. Q 2020	24.
-Überprüfung des Rechtsrahmens des EU-Schulprogramms zur Verlagerung des Schwerpunkts auf gesunde und nachhaltige Lebensmittel	2023	25.
<b>Lebensmittelverluste und -verschwendung verringern</b>		
-Vorschlag für EU-Zielvorgaben für die Verringerung der Lebensmittelabfälle	2023	26.
-Vorschlag für eine Überarbeitung der EU-Vorschriften über die Datumsangabe (Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum)	4. Q 2022	27.

Vgl.: MITTEILUNG DER KOMMISSION AN DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT, DEN RAT, DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTS- UND SOZIALAUSSCHUSS UND DEN AUSSCHUSS DER REGIONEN „Vom Hof auf den Tisch“ – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem - COM/2020/381 final:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1590404602495&uri=CELEX%3A52020DC0381)

[content/DE/TXT/?qid=1590404602495&uri=CELEX%3A52020DC0381](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1590404602495&uri=CELEX%3A52020DC0381)



**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, Mitglied Tax & Legal Excellence, 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.*

## 5.2 **Julia Gisewski**, Brüssel

Ecoscore / Kennzeichnung von Verpackungsmaterial und Sortierhinweisen in Frankreich und Italien

Während der EU-Kommission im Rahmen des Green Deals arbeitet an

- einem Legislativvorschlag zur Belegung von Umweltaussagen: Unternehmen müssen ihre Umweltaussagen anhand von Methoden zur Messung des Umweltfußabdrucks von Produkten und Organisationen belegen; die EU-Kommission wird die Einbeziehung dieser Methoden in das EU-Umweltzeichen prüfen (Neuer Aktionsplan für die Kreislaufwirtschaft) – Vorlage voraussichtlich Ende 2021 – und
- einem Vorschlag für einen Rahmen für eine nachhaltige Lebensmittelkennzeichnung, mit dem die Verbraucher in die Lage versetzen sollen, sich für nachhaltige Lebensmittel zu entscheiden (F2F-Strategie) – Entwurf voraussichtlich 2024 tun sich bereits nationale Maßnahmen auf, wie z.B. in Frankreich das Eco-Score.

### **Eco-Score in Frankreich**

In Frankreich wurde nach Anstoß durch französische Verbraucherinitiativen Anfang 2021 der sog. Eco-Score eingeführt, der auf Datenbanken und Apps wie OpenFoodFacts oder Yuka zu einzelnen Produkten abgerufen werden kann. Dieser ist optisch angelehnt an das bereits bekannte Nutri-Score. Berechnungsgrundlage ist zunächst das Life-Cycle-Assessment (LCA) des Produktes für die Produktkategorie, das der französischen Datenbank Agribalyse entnommen wird. Hinzugerechnet werden Bonuspunkte (z.B. die Verwendung von lokalen Zutaten oder der Aufdruck von Zertifizierungen). Abgezogen werden Maluspunkte (wie z.B. schlechte Umweltstandards in Ursprungsländern der Zutaten, das Material/die Recyclingfähigkeit der Verpackung).

Das französische Ministerium evaluiert derzeit alle in Frankreich bestehenden Umweltkennzeichnungen mit dem Ziel, ein System frankreichweit zu empfehlen.

Mittlerweile wird der Eco-Score auch schon in Deutschland durch LIDL in Berlin an bestimmten Produkten getestet.

### **Triman und Entsorgungshinweise in Frankreich**

In Frankreich muss das sog. Triman-Logo auf der Verpackung bereits seit 2015 online oder auf anderen Papieren, ab 2021 jedoch auch direkt auf Haushaltsverpackungen, die in Frankreich als recycelbar gelten und die getrennt gesammelt und sortiert werden, aufgebracht werden. In naher Zukunft muss dies zusätzlich in Verbindung mit einer Sortieranweisung erfolgen. Wie sich die Informationen zur Mülltrennung gestalten, muss allerdings erst noch per entsprechendem Dekret festgelegt werden, kann aber schon heute aufgebracht werden.

Unter Haushaltsverpackungen sind alle verpackten Produkte zu verstehen, die in Frankreich an den Endverbraucher zu privaten Zwecken verkauft oder verschenkt werden, also auch Lebensmittelverpackungen.

Ursprünglich war zusätzlich ab April 2021 ein Gebührenaufschlag in Höhe der Entsorgungsgebühr für Verpackungen vorgesehen, die mit dem Grünen Punkt gekennzeichnet sind. Diese Regelung wurde aber zunächst einmal gerichtlich ausgesetzt, da z.B. Spanien den grünen Punkt gesetzlich vorschreibt.

## **Kennzeichnung Verpackungsmaterial und Entsorgungshinweise in Italien**

In Italien wurde mit dem Gesetzesdekret Nr. 116 vom 3. September 2020 ein Gesetz verabschiedet, nach dem die Art der verwendeten Verpackungsmaterialien bereits seit Ende September 2020 auf der Verpackung (sowohl der Primär-, als auch der Sekundär- und der Tertiär-Verpackung) angegeben werden muss. Bei den Abkürzungen für die Art des Verpackungsmaterials wird auf die auf Entscheidung der EU-Kommission 97/129/EG verwiesen. Diese Regelung gilt für alle in Italien auf den Markt gebrachten Produkte, auch importierte Produkte. Ab dem 31.12.2021 müssen zusätzlich Entsorgungs- und Recyclinghinweise auf die Verpackung aufgedruckt werden.



**Julia Gisewski** LL.M. (Eur.), Juristin, Studium der Rechtswissenschaften kombiniert mit einer fachspezifischen Fremdsprachenausbildung für Juristen in Französisch in Münster/Westf. (1. Staatsexamen) und Paris X- Nanterre (maîtrise en droit – Europa- und Völkerrecht), 2. Staatsexamen am OLG Hamm, Postgraduiertenstudium am Europainstitut der Universität des Saarlandes (LL.M. in Europäischer Integration).

Nach knapp 4-jähriger Tätigkeit als Redakteurin im juristischen Fachverlag ZAP/LexisNexis in Münster/Westf. in den Bereichen Erb- und Familienrecht und 2-jähriger Tätigkeit als Europareferentin der Bank für Sozialwirtschaft in den Bereichen Gesundheits- und Sozialpolitik in Brüssel seit 2011 Repräsentantin und seit 2017 Leiterin des Brüsseler Büros des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI e.V.). Dort zuständig für das Europäische Lebensmittelrecht (Gesetzgebung), die Vertretung der BDSI-Interessen auf europäischer Ebene, verantwortlich ferner für den Bereich Verpackungen und die Fachsparte Knabberartikel.

### **5.3 Hubert Wiggering, Potsdam**

Erreichung der Klimaschutzziele: von den Lebensmitteln her denken!

So präsent uns der Klimawandel auch sein mag, denken wir doch nicht bei jeder Mahlzeit daran, dass und wie unser eigenes Handeln und das entlang der Wertschöpfungskette bei der Produktion von Lebensmitteln Beiträge zur Erreichung der Klimaschutzziele erwarten lässt. Nolens volens werden aber die Ziele zur Minderung der Treibhausgase sowie zur Anpassung an den Klimawandel entsprechend des sogenannten Übereinkommens von Paris (UN Klimakonferenz 2015) an das sogenannte 1,5°-Ziel ausgerichtet. Dieses übergeordnete Ziel wird im nationalen Kontext durch den Klimaschutzplan 2050, dem Klimaschutzgesetz, dem Klimaschutzprogramm 2030 sowie dem sogenannten 10-Punkte-Plan des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft konkretisiert. Und dem sogenannten Green Deal folgend, wird nicht nur auf europäischer, sondern mittlerweile auch auf nationaler und explizit auf Ebene der Bundesländer wie auch einiger Regionen eine Klimaneutralität angestrebt. Um dieses Bestreben, ein Gleichgewicht zwischen Treibhausgasemissionen und der Aufnahme von Treibhausgasen aus der Atmosphäre in Kohlenstoffsenken herzustellen und damit eine sogenannte Netto-Null-Emissionen zu erreichen, müssen alle weltweiten Treibhausgasemissionen durch Kohlenstoffbindung ausgeglichen werden. Dabei gilt es, diese Zielsetzung bis hin zur persönlichen Handlungsebene runterzubrechen. Das scheint mittlerweile in der gesellschaftlichen Diskussion angekommen zu sein. Entsprechend ist es von Bedeutung, Klimabilanzen von Produkten entlang der Wertschöpfungskette bei der Produktion von Lebensmitteln aufzuzeigen und damit mögliche Ansätze zur Minderung der Treibhausgase bis in besagte Ebene aufzuzeigen, um sie ggf. in entsprechenden CSR-Maßnahmen (Corporate Social Responsibility) umsetzen zu können.



**Hubert Wiggering** ist Landwissenschaftler. Nach dem Studium der Geologie und Tätigkeiten an Universitäten im In- und Ausland, erfolgte die Übernahme der Funktion des Generalsekretärs des Sachverständigenrats für Umweltfragen (SRU) (1994 - 2001), dann einer Professur für Geoökologie an der Universität Potsdam und bis 2014 der Funktion des Wissenschaftlichen Direktors des

*Leibniz-Zentrums für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) in Müncheberg. Insbesondere durch Mitgliedschaften in diversen politischen Beratungsgremien ist derzeit ein Hauptaugenmerk auf Fragen zu den Agrarsystemen der Zukunft gerichtet.*

#### 5.4 **Hildegard Schöllmann**, Gummersbach Kennzeichnung und Bewerbung von nachhaltigen Lebensmitteln

In einer Pressemitteilung vom 08.02.2021 hat das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz über eine „Greenwashing“-Untersuchung berichtet. Das europäische Verbraucherschutz-Netzwerk CPC hat in einer europäischen Untersuchung (einem sog. „sweep“) 344 Nachhaltigkeitsaussagen u. a. aus den Bereichen Kleidung, Kosmetik, Lebensmittel, Haushaltsgeräte und Reisedienstleistungen auf übertriebene, falsche oder irreführende Angaben nach dem EU-Verbraucherschutzrecht ausgewertet. In 42 % der Fälle wurde eine irreführende Angabe zur Nachhaltigkeit festgestellt. In mehr als einem Drittel der Fälle seien vage und nicht näher erläuterte Aussagen wie „umweltfreundlich“ oder „nachhaltig“ aufgefallen. In Deutschland führte das Bundesamt für Justiz (BfJ) die Prüfung gemeinsam mit dem Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. und dem Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs e. V. durch (Quelle:

[https://www.bmju.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2021/0208\\_Greenwashing.html](https://www.bmju.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2021/0208_Greenwashing.html)).

Bei der Beurteilung der Frage, ob eine irreführende Werbeaussage vorliegt, kommt es normativ auf den Erwartungshorizont des durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbrauchers an. Der BGH hat mehrfach eine gesteigerte ökologische Grundeinstellung des Verbrauchers bestätigt. Diese wird durch werbewirksame Anpreisungen der Lebensmittelunternehmen bezüglich ihres Einsatzes für mehr Nachhaltigkeit der Produkte bestärkt. Zudem ist den Verbrauchern bewusst, dass die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln massive Umweltbelastungen verursachen. Das Umweltbundesamt hat mit Datum vom 11.02.2020 veröffentlicht, dass weltweit die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln für 60 % des Verlustes an Tier- und Pflanzenarten und für 24 % der Treibhausgas-Emissionen verantwortlich sind. Das am 20.04.2020 von der Europäischen Kommission veröffentlichte Strategie-Papier „Vom Hof auf den Tisch“ soll den Übergang zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem gewährleisten. Dieses Strategiepapier enthält einen weitreichenden Aktionsplan mit zum Teil auch regulatorischen Maßnahmen.

Was aber wird unter „nachhaltige Lebensmittel“ verstanden? Gibt es für die Bewerbung von nachhaltigen Lebensmitteln Regeln, an die man sich halten muss? Bislang ist der Nachhaltigkeitsgrundsatz weder im europäischen noch im deutschen Recht ein Rechtsprinzip. Dies wird sich ändern. Die EU wird einen EU-Rechtsrahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme entwickeln.

Wer mit Nachhaltigkeitsaspekten werben möchte, muss sich an bestimmte wettbewerbsrechtliche „Spielregeln“ halten. Worauf zu achten ist, wird an Beispielfällen aus der Rechtsprechung erläutert werden.



**Hildegard Schöllmann** ist Rechtsanwältin und Partnerin bei KWG Rechtsanwälte Weyland Grube Schöllmann Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte Partnerschaft mbB und berät zu allen Fragen des Lebensmittelrechts entlang der lebensmittelrechtlichen Verantwortungsbereiche sowie den komplementären Rechtsgebieten wie dem Wettbewerbsrecht. Sie begleitet umfassend Produktentwicklungen im Hinblick auf deren Zusammensetzung, Kennzeichnung sowie deren Bewerbung und Schutzfähigkeit. Weitere Schwerpunkte ihrer Tätigkeit sind die Erarbeitung tragfähiger Konzepte zur lebensmittelrechtlichen Compliance einschließlich der Beratung im Rahmen des Risiko- und Beanstandungsmanagements sowie in Haftungs- und Regressfragen.



*Sie vertritt Unternehmen bei Auseinandersetzungen mit Mitbewerbern und Behörden, auch in straf- und sanktionsrechtlichen Verfahren.*

*Neben der beratenden und forensischen Tätigkeit referiert und veröffentlicht sie regelmäßig zu verschiedenen lebensmittelrechtlichen Themen, insbesondere zu Compliance-Themen, geografischen Herkunftsangaben, veganen und vegetarischen Lebensmitteln und Nachhaltigkeitsthemen.*

## **6. Verschiedenes**

### **6.1 Bärbel Kniel, Esslingen**

#### **Das neue Kontaminantenrecht – aktuelle Entwicklungen**

Trotz Corona-Pandemie ist die DG Sante der EU-Kommission äußerst aktiv und hat in der letzten Zeit etliche Initiativen zur Änderung oder Ergänzung des Kontaminantenrechts auf den Weg gebracht, die kurz vor der Verabschiedung stehen oder sich in der letzten Entwurfsphase befinden. Davon betroffen sind auch Backwaren und deren Zutaten wie Getreideerzeugnisse und Ölsaaten.

Die Höchstgehalte mehrerer Mykotoxine sollen reduziert oder ganz neu erlassen werden. Dies betrifft zum einen Deoxynivalenol, Ochratoxin A, T2-/HT2-Toxine, zum anderen Ergotalkaloide, für die in Kürze erstmalig Höchstgehalte für Getreide und Getreideerzeugnisse erlassen werden. Das stellt die Getreidekette vor große Herausforderungen, da die witterungsbedingten Einflüsse während des Getreideanbaus zu erntebedingten Schwankungen bei den Mykotoxingehalten und damit auch bei den Ergotalkaloiden führen. Daten aus dem Europäischen Getreidemonitoring über viele Erntejahre verdeutlichen dieses.

Bei den Schwermetallen sollen die Höchstgehalte für Cadmium angepasst und insbesondere bei Weizen und Roggen reduziert werden. Die Ergebnisse aus dem Europäischen Getreidemonitoring zeigen, dass dies zu keinen nennenswerten Problemen führen dürfte. Neu sind hingegen Höchstgehalte für Cadmium in Ölsaaten, über die schon lange diskutiert wurde und die sich jetzt in einem fortgeschrittenen Entwurfsstadium befinden. Daten aus dem Ölsaatenmonitoring wurden der EU-Kommission zur Verfügung gestellt und sind dort insbesondere bei Mohn berücksichtigt worden.

Bei den Alkaloiden werden die Höchstgehalte für Tropanalkaloide auf weitere Lebensmittel, darunter auch Getreideerzeugnisse erweitert. Neu hinzu kommen werden die Opiumalkaloide Morphin und Codein in Mohn und mohnhaltigen Erzeugnissen wie Backwaren. Daten aus dem Ölsaatenmonitoring und andere Ergebnisse liegen vor. Die Mohnsamen selbst enthalten keine Opiate. Durch maschinelle Ernte und Schädlingsbefall kann jedoch die Oberfläche der Mohnsamen mit Opiaten kontaminiert werden. Untersuchungsergebnisse zeigen, dass das Vorkommen dieser Alkaloide in Mohnpartien eine erhebliche Streuung aufweist, so dass der Probenziehung und der zur Analyse eingesetzten Probenmenge eine erhebliche Bedeutung zukommt, um die Einhaltung der Höchstgehalte zuverlässig zu prüfen.

Die Bedeutung der Allergene, die durch Kreuzkontaminationen in Agrarerzeugnisse eingetragen werden können, hat in der letzten Zeit deutlich zugenommen. Bei Getreide sind dies insbesondere Soja, Lupine und Senf. Parallel zu den gestiegenen Sojaanbauflächen in Bayern und Baden-Württemberg werden in Getreideerzeugnissen zunehmend Soja-Kreuzkontaminationen gefunden, die in den Mühlen selbst mit modernen Reinigungstechnologien für Getreide nicht vollständig eliminiert werden können. Der Anbau von Leguminosen und Senf dürfte weiterhin zunehmen. Dazu beitragen werden die Eiweiß- und Ackerbaustrategie des Bundes und die novellierte Düngemittelverordnung. Vor diesem Hintergrund spielen die ALS/ALTS-Beurteilungswerte für Allergene und auch der erweiterte Anhang I der LebensmittelhygieneVO (VO (EG) Nr. 852/2004) in der Praxis eine immer größere Rolle.

Es hat sich gezeigt, dass unternehmensübergreifende Monitoring-Konzepte wie das Europäische Getreidemonitoring und das Ölsaatenmonitoring bedeutende Werkzeuge sind, um Entwicklungen bei Kontaminanten frühzeitig einordnen zu können. Durch die Übermittlung von validen Daten an die EU-Kommission kann auch ein Beitrag für die Festsetzung von praxistauglichen Höchstgehalten geleistet werden.



**Prof. Dr. Bärbel Kniel**, Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin. Langjährige Tätigkeit in der Backmittelbranche in den Bereichen Forschung, Entwicklung und Qualitätssicherung. Seit 20 Jahren Vorstand der biotask AG, ein akkreditiertes Unternehmen für analytische Dienstleistungen und Beratung mit Schwerpunkt auf der Getreidekette und Backwaren. Ehrenamtliches Mitglied in mehreren Fachausschüssen und Verbänden, darunter auch AGF. Publikationen von Fachbeiträgen über Getreide, Backzutaten und Backwaren sowie Lehraufträge an deutschen

Hochschulen.

## 6.2 **Vanessa Kluge**, Berlin

Die nationale Fertigpackungsverordnung in der neuen Fassung

Im Juni 2018 wurde die lang erwartete Novellierung des Fertigpackungsrechts mit dem Referentenentwurf aus dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie angestoßen.

Nach mehrfacher Überarbeitung wurde der Entwurf dann im Frühjahr 2020 bei der Europäischen Kommission in Brüssel notifiziert, bevor dann in der zweiten Jahreshälfte 2020 das Gesetzgebungsverfahren abgeschlossen wurde.

Am 01. Dezember 2020 ist nun die novellierte Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten (Fertigpackungsverordnung – FPackV – Stand: 18. November 2020) in Kraft getreten.

Ausweislich der Verordnungsbegründung war eine Neufassung der Fertigpackungsverordnung erforderlich, um das Fertigpackungsrecht an europäische Entwicklungen und an nationale Änderungen im Mess- und Eichrecht anzupassen.

Da beispielsweise die Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel) die Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln, die für den Endverbraucher bestimmt sind, inzwischen unmittelbar regelt, waren nationale Vorschriften in diesem Bereich nicht mehr anwendbar und mussten dementsprechend aufgehoben werden.

Weiterer Anpassungsbedarf wurde hinsichtlich der Begrifflichkeiten und der unübersichtlichen Struktur der alten Fertigpackungsverordnung ausgemacht. Aus diesem Grund wurde die Verordnung neu gegliedert, wobei die Kerninhalte aus der Vorgängerfassung übernommen wurden. Die Neustrukturierung soll mit höherer Transparenz besserer Rechtssicherheit einhergehen.

Ziel des Vortrags ist es, der Hörerschaft einen Überblick über den Aufbau und die wesentlichen, für die Lebensmittelwirtschaft relevanten Vorschriften zu geben. Hierzu zählen u.a.:

- Anwendungsbereich
- Begriffsbestimmungen
- Herstellerangabe
- Nationale Ausnahmen
- Regelungen zu vorverpackten und nicht vorverpackten Lebensmitteln
- Allgemeine und Besondere Füllmengenanforderungen
- Ordnungswidrigkeiten
- Anlagen
- 

Darüber hinaus sind weiterführende Hinweise geplant, die im Kontext der Fertigpackungsverordnung stehen:

- Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP)
- WELMEC 6.8 Drained Weight Guide on the Verification of Drained Weight, Drained Washed Weight and Deglazed Weight

Das Referat schließt mit einer kurzen Skizzierung der (korrespondierenden) Änderungen aus dem Mess- und Eichrecht:

- Mess- und Eichgesetz
- Mess- und Eichverordnung
- Mess- und Eichgebührenverordnung



**Vanessa Kluge**, Jahrgang 1979, Studium der Rechtswissenschaften in Mannheim und Heidelberg, Rechtsreferendariat am OLG Bezirk Karlsruhe, Tätigkeit als Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Wirtschafts-, Unternehmens- und Technikrecht der Technischen Universität Berlin, Promotion an der Freien Universität Berlin, Postdoktorandin und Projektleiterin, seit Januar 2018 Referentin für Lebensmittelrecht beim Lebensmittelverband Deutschland, Tätigkeitsschwerpunkte: Basis-VO, LFGB, Kennzeichnung/Werbung, Eich- und Fertigpackungsrecht, Verbraucherinformationsregelungen, Trinkwasser

### 6.3 **Olaf Bauermann**, Nuthetal

Untersuchungen zur Acrylamidbildung bei Spezialbrotten mit besonderen Zutaten, exemplarisch am Beispiel Kartoffelbrot

Anhand von unter einheitlichen Rahmenbedingungen durchgeführten Backversuchen zur Herstellung von Spezialbrotten mit Kartoffelflocken wurden unterschiedliche Einflussfaktoren ermittelt, die den Gehalt an Acrylamid mehr oder weniger stark beeinflussen können. Die Ergebnisse dieser Vorstudie dienen als Grundlage für ein zukünftiges Forschungsprojekt beim Forschungskreis der Ernährungsindustrie. Die Ergebnisse können lediglich als Orientierungswerte angesehen werden, da sie aufgrund der geringen Versuchsanzahl und fehlender Wiederholungsversuche statistisch nicht gesichert sind. Grundlegende Tendenzen lassen sich aber dennoch sehr gut aufzeigen.

Die in den Backversuchen variierenden Versuchsp Parameter in Bezug auf Rezeptur und Technologie führten zu nachfolgenden Erkenntnissen hinsichtlich des Einflusses auf das gebildete Acrylamid:

1. Der Zusatz von Kartoffelflocken erhöht die Acrylamidmenge im Brot gegenüber einem Brot, welches ausschließlich auf Basis von Getreidemahlprodukten hergestellt wurde (0-Probe).
2. Das Backen im Kasten führt zu einer deutlichen Verringerung des Acrylamidgehalts im Brot, sowohl bei Brotten ohne Zusatz als auch bei Brotten mit Zusatz von Kartoffelflocken.
3. Die Kartoffelflockensorte weist unterschiedliche Asparagingehalte auf, die aber nicht eindeutig mit den ermittelten Acrylamidmengen im Brot korrelieren.
4. Um 10...20°C verringerte Backtemperaturen wirken sich vorteilhaft auf und führen zu einer reduzierten Acrylamidbildung. Selbst bei einer Backzeitverlängerung um 5...10 min, um einen ähnlichen Bräunungsgrad zu erwirken, steigt der Acrylamidgehalt nicht gravierend an und ist niedriger als beim Backen mit höherer Temperatur.
5. Die Unterbrechung des Backvorgangs mit zwischenzeitlicher Brotlagerung (ggf. als Tiefkühlware) und abschließendem Fertigbacken im Ladenbackofen (z.B. im Einzelhandel) führt zu niedrigeren Acrylamidgehalten als beim durchgehenden Backprozess.
6. Der Aufstreue mit Kartoffelflocken auf die Gebäckoberfläche führt zu deutlich höheren Acrylamidgehalten.
7. Die Erhöhung der Dosiermenge der Kartoffelflocken hat eine Erhöhung des Acrylamidgehaltes zur Folge.

Empfehlungen in Bezug auf die Reduzierung des Acrylamidgehaltes, insbesondere unter dem Aspekt, den derzeit vorgegebenen Richtwert für Brot (außer Weizenbrot) von 100 µg/kg Acrylamid zu unterschreiten:

1. Kartoffelflockenzusätze sollten ausschließlich bei Brotten mit Roggenmahlprodukten zugesetzt werden, da die Kategorie Weizenbrot einen deutlich niedrigeren Richtwert von 50 µg/kg Acrylamid aufweist.
2. Das Backen im Kasten ist bei derartigen Brotten der freigeschobenen Backvariante vorzuziehen.

3. Die Backtemperatur sollte nach der Anbackphase auf  $< 230$  °C abgesenkt werden bei gleichzeitiger Backzeitverlängerung um 5...10 min.
4. Die Anwendung der Unterbruchbackmethode (3/4-Backzeit und zeitversetztes Fertigbacken) ist von Vorteil für die Minimierung des Acrylamidgehaltes.
5. Der Aufstreu von Kartoffelflocken auf die Teiglingsoberfläche sollte vermieden werden.



**Olaf Bauermann**, im IGV Institut für Getreideverarbeitung in Bergholz-Rehbrücke seit 1983 angestellt  
 Leiter des Bereiches Bäckereitechnologie und des Technologie- und Bildungszentrums für Bäcker und Konditoren seit 2005  
 Mitglied der Geschäftsleitung der IGV GmbH, Prokurist und Geschäftsbereichsleiter FOODTECH seit 2015

#### 6.4 **Torben Küchler**, Hamburg Ballaststoffgehalt von Lebensmitteln

Bei der Diskussion über Makronährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe gibt es immer wieder Meinungsverschiedenheiten, da sich Erkenntnisse bzw. Fakten aus der Ernährungsphysiologie, dem Lebensmittelrecht, den Prüfnormen für die Laboranalytik und den Interessen von Herstellern und Verbrauchern nicht immer im Einklang befinden. So sind gerade dort, wo Begriffe oder Umrechnungsfaktoren per Definition festgelegt wurden, Unterschiede durch die Historie bzw. unterschiedliche internationale Entwicklungen sowie verschiedene Interessen aller Verkehrsbeteiligten vorhanden.

Die in Europa derzeit gültige Definition für die Ballaststoffe ist in der Lebensmittel-Informationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) festgelegt. Diese Definition ist eine Mischung aus chemisch-physikalischen Eigenschaften (Molekülgröße), biologischen Eigenschaften (Verdaubarkeit und Absorbierbarkeit im Dünndarm) sowie dem Vorhandensein von positiven ernährungsphysiologischen Wirkungen. Die so festgelegte Klasse der Ballaststoffe ist damit sehr heterogen und kann sich bei verschiedenen Lebensmitteln hinsichtlich der natürlichen Zusammensetzung sehr unterschiedlich darstellen. Dazu kommen immer mehr Produkte, die modifizierte oder synthetische Ballaststoffe darstellen und als Lebensmittelzutat eingesetzt werden können.

Für die Prüflabore wächst darüber hinaus das Angebot an standardisierten und international validierten Prüfnormen, mit denen man die Ballaststoffanalytik sehr differenziert durchführen kann. Um beim Herstellen, beim Prüfen und Kennzeichnen von Lebensmitteln den richtigen Weg zu wählen, wird in diesem Vortrag kurz dargestellt, welche Fallstricke und Fehlerquellen zu vermeiden sind und welcher pragmatische Ansatz gewählt werden kann, um für jedes Lebensmittel das beste methodische Vorgehen zu finden, um den „wahren“ Ballaststoffgehalt in Lebensmitteln optimal festzulegen.



**Dr. Torben Küchler** hat in Hamburg Lebensmittelchemie studiert und im Arbeitskreis von Prof. Steinhart promoviert. Er arbeitet seit 13 Jahren bei der Eurofins Analytik GmbH im Bereich der Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln, derzeit als Bereichsleiter für die Laboranalytik, und ist in verschiedenen nationalen und internationalen Normungsgremien tätig.







## Dienstag, 22. Juni 2021

### 4. Zusatzstoffe/Enzyme

09<sup>00</sup> Uhr 4.1 **Julia Gelbert**, Berlin  
Enzyme aus rechtlicher Sicht

09<sup>30</sup> Uhr 4.2 **Frank Schuhmann**, Stemwede  
Enzyme aus Anwendersicht

### 5. Klima

10<sup>00</sup> Uhr 5.1 **Markus Grube**, Gummersbach  
The Green Deal – From farm to Fork

10<sup>30</sup> Uhr 5.2 **Julia Gisewski**, Brüssel  
Ecoscore / Kennzeichnung von Verpackungsmaterial und  
Sortierhinweisen in Frankreich und Italien

### 11<sup>00</sup> Uhr bis 11<sup>30</sup> – Kommunikationspause

11<sup>30</sup> Uhr 5.3 **Hubert Wiggering**, Potsdam  
Erreichung der Klimaschutzziele: von den Lebensmitteln her denken!

12<sup>00</sup> Uhr 5.4 **Hildegard Schöllmann**, Gummersbach  
Kennzeichnung und Bewerbung von nachhaltigen Lebensmitteln

### 12<sup>30</sup> Uhr bis 14<sup>00</sup> – Mittagspause

### 6. Verschiedenes

14<sup>00</sup> Uhr 6.1 **Bärbel Kniel**, Esslingen  
Das neue Kontaminantenrecht – aktuelle Entwicklungen

14<sup>30</sup> Uhr 6.2 **Vanessa Kluge**, Berlin  
Die nationale Fertigpackungsverordnung in der neuen Fassung

15<sup>00</sup> Uhr 6.3 **Olaf Bauermann**, Nuthetal  
Untersuchungen zur Acrylamidbildung bei Spezialbroten mit besonderen  
Zutaten, exemplarisch am Beispiel Kartoffelbrot

15<sup>30</sup> Uhr 6.4 **Torben Küchler**, Hamburg  
Ballaststoffgehalt von Lebensmitteln

16<sup>00</sup> Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für  
Lebensmittelrecht, **Petra-Alina Unland**, Bielefeld





## **Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt**



**Eigenes, modern eingerichtetes Vortragshaus  
für ca. 300 Teilnehmer**

**Internationaler Erfahrungsaustausch und  
Förderung der fachlichen Ausbildung**

**Methodenkurse, Seminare und Intensivkurse  
werden vergünstigt angeboten.**

**Weitere Informationen unter [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)**