



in Zusammenarbeit mit

**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.

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

**29. Lebensmittelrechtstag**  
**für Erzeugnisse**  
**aus Getreide**

**20. – 21. Juni 2022**  
**in Detmold**

**Programm**

**Rahmenprogramm**

**Teilnehmerverzeichnis**

**Zusammenfassungen**

## Montag, 20. Juni 2022

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

### 1. Lebensmittelüberwachung

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

14<sup>15</sup> Uhr 1.2 **Elisabeth Sciorba**, Detmold  
Food Fraud – Wie kommen wir betrügerischen Praktiken auf die Spur?

### 14<sup>45</sup> Uhr– Kommunikationspause

### 2. Verpackungsrecht

15<sup>15</sup> Uhr 2.1 **Sieglinde Stähle**, Berlin  
Mehrwegangebotspflicht im Verpackungsgesetz – Welche Unternehmen sind betroffen?

### 3. Lebensmittelsicherheit

15<sup>45</sup> Uhr 3.1 **Marie Sophie Oberpottkamp**, Bielefeld  
Austausch von Rohwaren aufgrund krisenbedingter Rohstoffknappheit - internationaler Umgang mit der Situation in Bezug auf Kennzeichnung.

16<sup>15</sup> Uhr 3.2 **Markus Grube**, Gummersbach  
Meldepflichten von Laboren

16<sup>45</sup> Uhr 3.3 **Wolfgang Weber**, Berlin  
Analytik von Sojaprotein in Sojalecithin

17<sup>45</sup> Uhr Ende der Vorträge am 1. Tag.

**anschließend** **Brot und Wein einmal anders...** auf dem Schützenberg

Fortsetzung auf der vorletzten Seite

## Ihre Meinung zählt!

Scannen Sie den QR-Code ein oder klicken auf den Link und geben uns unter dem Stichwort „Umfrage“ nach jedem Vortrag ein Feedback, wie Ihnen dieser gefallen hat.

Geben Sie uns eine **Reaktion** zu der Tagung, geben Sie uns Ihre persönliche Rückmeldung unter dem Reiter „**Feedback**“ oder teilen Sie mit uns, unter dem Reiter „**Wortwolke**“, was Sie mit dieser Tagung verbinden.

Wir freuen uns über Ihr Feedback und bedanken uns für Ihre Mitarbeit, jede Tagung ein wenig besser zu gestalten.

Hier geht's lang:

<https://app.reaction.link/join/MqRVOddw>



# Rahmenprogramm und Hinweise

## Montag, 20. Juni 2022

ca. 18<sup>30</sup> Uhr **Brot und Wein einmal anders...** auf dem Schützenberg

Die Weinsommelière Anna-Katharina Lemke ([www.diewindmuehle.de](http://www.diewindmuehle.de)) und der Brotsommelier Jörg Meffert ([www.baeckerei-meffert.de](http://www.baeckerei-meffert.de)) stellen uns Weine aus den verschiedensten Anbaugebieten Deutschlands und die dazu passenden Brote vor.

## 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.

## Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie **der-hotspot** mit folgendem Passwort: **agfdt32756**

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

Sie benötigen **Strom** für Ihr **Handy** oder **Tablet**? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung **Power Charger** aus.

## Veranstalter

Der **29. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide** wurde organisiert in Zusammenarbeit mit der/dem

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

Der **Backzutatenverband** e.V.

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

**Verband** Deutscher Großbäckereien e.V.

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

# Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

**Dienstag, 21. Juni 2022**

## Suppen

Hirtentopf mit Rinderhackfleisch, Tomate, Zucchini, weißen Bohnen, Karpfen (L)  
Minestrone (italienische Gemüsesuppe), wahlweise mit Nudeln

## Flying Buffet

Kleine Salate mit Topping von Hackbällchen/Falafel (G,Ei)  
Gefüllte Blätterteigtaschen vegetarisch (L,G)  
Crostinis mit verschiedenen Pasten (G,L)  
Gefüllte Datteln, mit und ohne Fleisch

## Dessert

Pasteis de Nata (portugiesische Vanilletörtchen) (G,L)  
Milchreis mit Apfel und Zimt/Zucker (L)  
Kleine Obstsalate, vegan

## Allergene

L= Lactose

G=Gluten, Weizen

Ei=Ei

**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 2022, 13.00 Uhr

Adam, Kristin Amadou, Alima	Eurofins Laborservices GmbH Standort Augsburg Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Belde, Armin Bender, Daniela Böhm, Thomas Borso, Nathalia	Theodor Rietmann GmbH, Saarlouis Conditorei Coppenrath & Wiese KG, Mettingen Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Busse, Kristin Brandt, Markus, Dr. Breuer, Philipp Conrad, Susanne	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden Nobis Printen e.K., Aachen Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig
Damaschke, Kevin	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Decker, Tanja Dick, Rafael Engelke, Christopher	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH, Hilter Gebr. Engelke Große Mühle Hasede-Hildesheim GmbH & Co. KG, Hildesheim
Fahlandt, Heike, Dr.	BIOSERV Analytik & Medizinprodukte GmbH, Rostock
Frandrup-Kuhr, Oliver, Dr.	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), Berlin
Frese, Emma Fries, Waldemar Frisch, Farina Fritzler, Swetlana Gleim, Vanessa Gödde, Martin Gören, Celine Fabienne	Wertkreis Gütersloh GmbH, Gütersloh Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden CVUA-OWL, Detmold EDEKA Minden Hannover, Minden Märkisches Landbrot GmbH, Berlin Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Götting, Ann-Kathrin	Martin Braun Bachmittel und Essenzen KG, Hannover
Grabenhorst, Sarah-Fee	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Grothaus, Heike Grube, Markus, Prof. Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Grube Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte mbB, Gummersbach
Guhl, Arne	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Hahn, Claudine, Dr. Handlögten, Sara	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hameln Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Hawellek, Elisabeth Heim, Sandra Hempfling, Jonas	QM-Beratung E. Hawellek, Neu-Ulm Hedwigsburger Okermühle GmbH, Hedwigsburg Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

Hermenau, Ute, Prof. Dr.	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Hess, Robin	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Hicking, Tim	Bäckerei Evertzberg, Remscheid
Hillbring, Laura	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Hintermeier, Bärbel	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Berlin
Hoben, Daniela	Ireks GmbH, Kulmbach
Hoffmann, Michelle	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Hornig, Bruno	Landesuntersuchungsanstalt f. das Gesundheits- u. Veterinärswesen Sachsen, Chemnitz
Hoth, Stefan, Dr.	Peter Kölln GmbH & Co. KGaA, Elmshorn
Huintjes, Norbert	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Izet Oglou, Arzu	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Janhsen, Dorian	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Jansen, Stefanie	Kreis Warendorf, Warendorf
Jenning, Katrin	Verbio Protein GmbH, Zörbig
Jördens, Amelie	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Juncker, Armin	Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf
Kasemir, Victoria	Landesuntersuchungsamt Koblenz, Koblenz
Kederer-Schütte, Petra	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster
Kitzinski, Nina	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig, Braunschweig
Kluge, Vanessa, Dr.	Lebensmittelverband Deutschland e. V., Berlin
Knapik, Laura	Bauck GmbH, Rosche
Köhler, Peter, Prof. Dr.	biotask AG, Esslingen
Kolski, Lara	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Konnertz-Häußler, Christine, Dr.	Grube Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte mbB, Gummersbach
Kruse, Christopher	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Lehmker, Nina	Bauck GmbH, Rosche
Leifeld, Michael	Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG, Bocholt
Lepold, Thomas	BackNatur Lepold, Thomas und Monika Lepold GbR, Oberursel
Lindemann, Jeanette	Barbarossa Bäckerei GmbH & Co. KG, Kaiserslautern
Liphardt, Daniel	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Maigret, Ophélie	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Meier, Kerstin	Mestemacher GmbH, Gütersloh

Meier, Neele	AGRIZERT Zertifizierungs GmbH, Bonn
Mestekemper, Bernd	Vandemoortele Europe NV, Deutsche Zweigniederlassung, Herford
Modyaeva, Vera	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Niemann, Niels	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Neuhaus, Annette	Kreis Lippe – Lebensmittelüberwachung, Detmold
Nolting, Manuel	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Oberpottkamp, Marie Sophie	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Pätzold, Ralf, PD Dr. rer. Nat.	Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Peitzmann, Anna Zora	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Peters, Alena	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Pfleger, Franz	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung 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
Putten, van, Anton	Verbio Protein GmbH, Zörbig
Ranson, von, Christof, Dr.	Kreis Wesel, FB Veterinär- und Lebensmittelwesen, Wesel
Rieger, Martin, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Rittwagen, Niclas	Ireks GmbH, Kulmbach
Rombey, Mark	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Rosenthal, Alina	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Ruch, Svenja	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Sabew, Elisa	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Santamaría, Gabriela	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Schackmann, Sabrina	Theodor Rietmann GmbH, Saarlouis
Schneider, Daniel	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Schröder, Alina	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Schuhmacher, Tobias	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Sciurba, Elisabeth, Dr.	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
Sewerin, Silke	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Siemer, Laura	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Siemon, Eva	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Sobota, Maren	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Sopper, Jean	Harry-Grot GmbH, Schenefeld
Speckmann, Daniel	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Stähle, Sieglinde, Dr.	Lebensmittelverband Deutschland e. V., Berlin
Steidle, Theresa	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo



Steinhauer, Judith	Zeelandia GmbH & Co. KG, Frankfurt
Strietzel, Anita	Goodmills Deutschland GmbH, Hamburg
Sükür, Sude	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Taschan, Hasan, Dr.	Jena
Terholsen, Stefanie	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Tetzlaff, Carina	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig, Braunschweig
Thrän, Nina	GoodMills Deutschland GmbH, Hamburg
Tunis, Lydie	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Unland, Petra-Alina, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Weber, Wolfgang, Dr.	ifp Institut für Produktqualität GmbH, Berlin
Weise, Cornelia	Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), Nuthetal
Weiß, Svenja	Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), Nuthetal
Welling, Barbara	UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne
Weyland, Brigitte	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Wigge, Jan	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Wilke, Dirk	Landwirtschaftskammer NRW, Münster
Witthinrich, Josy	Peter Köln GmbH & Co. KGaA, Elmshorn
Yilmaz, Ilona	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Zechmeister, David, Dr.	Krohn Rechtsanwälte, Hamburg
Zeippert, Linda	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Dresden
Zell, Markus, Dr.	ifp Institut für Produktqualität GmbH, Berlin

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

Arent, Lidia (B.Sc.)	Scheibner, Andreas
Begemann, Jens, Dr.	Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Brühl, Ludger, Dr.	Sciurba, Elisabeth, Dr.
Grundmann, Vanessa	Sieren, Theresa (M.Sc.)
Hüsken, Alexandra, Dr.	Smit, Inga, Dr.
Langenkämper, Georg, Dr.	Thüm, Marcus
Matthäus, Bertrand, Dr.	Thiemeier, Heinz, Dipl.-Ing.
N'Diaye, Katharina (wiss. Mitarbeiterin)	Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Nikolay, Sharline, (M.Sc.)	Vosmann, Klaus, Dr.
Schmidt, Marcus, Dr.	Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Schubert, Madline, Dr.	Wolf, Klaus
Schuster, Ralph (Dipl. Ing. (FH))	

# Zusammenfassungen

## 1. Lebensmittelüberwachung

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

### **Auslobung bei Dinkelprodukten**

Dinkel muss nach Lesart der EU-Kommission im Rahmen der Allergenkennzeichnung als *Weizen* gekennzeichnet werden. Da in Deutschland üblicherweise zwischen den Triticum-Arten „Weizen“ (= Brotweizen, *Triticum aestivum*) sowie „Dinkel“ (*Triticum spelta*), „Emmer“ (*Triticum dicoccon*) oder „Einkorn“ (*Triticum monococcum*) unterschieden wird, ist es zur Klarstellung und besseren Verständlichkeit zweckmäßig und ausreichend, bei der Angabe von bspw. Dinkel oder Emmer darauf hinzuweisen, dass diese eine Weizenart sind. Diese Empfehlung des ALS wird allerdings nun marketingtechnisch ausgenutzt und Dinkel als **Urweizen** beworben, was jedoch so im Großteil der Fälle nicht korrekt und für den Verbraucher als geeignet zur Irreführung einzustufen ist!

### **Beurteilung von STEC (syn. VTEC) in Mehl und daraus hergestellten Erzeugnissen**

In verschiedenen Ländern wurden in den vergangenen Jahren Shigatoxin-bildende *E. coli* (STEC) in Getreidemehlen, Backmischungen oder rohen Teigen nachgewiesen. Zukünftig werden derartige Proben als *gesundheitsschädlich* und somit als *nicht sicher* beurteilt, soweit kein ausreichend deutlicher Hinweis auf eine notwendige Erhitzung derartiger roher Lebensmittel vorhanden ist.

### **„Ohne künstliche Farbstoffe“ – wie ist diese Auslobung zu bewerten?**

Bei der Auslobung ist im Rahmen der Beurteilung zu unterscheiden, ob eine Färbung des Erzeugnisses stattgefunden hat. Soweit keinerlei Färbung erfolgte, ist die genannte Auslobung zu akzeptieren. Erfolgt eine Färbung mit *färbenden Lebensmitteln*, wird ein entsprechender Hinweis auf diese empfohlen. Soweit Farbstoffe im Sinne der VO (EG) Nr. 1333/2008 zur Anwendung kommen, ist eine Einzelfallentscheidung und Beurteilung der tatsächlich eingesetzten Farbstoffe bezüglich einer möglichen Irreführung notwendig.

### **Naturradler – Kann es natürliche Zusatzstoffe geben?**

Eine Angabe „*Natur*“ ist bei Verwendung von Zusatzstoffen schwierig einzustufen. Entscheidend für die Natürlichkeit von Zutaten und auch Zusatzstoffen ist demnach u. a., dass sie aus natürlichen Quellen stammen und ohne chemische Prozesse verarbeitet werden. Die Kommission hat nicht die Absicht, besondere Vorschriften für die freiwillige Verwendung von Angaben oder zusätzliche Rechtsvorschriften über die Verwendung der Begriffe "*natürlich*" oder "*künstlich*" im Zusammenhang mit Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen zu erlassen. Auf nationaler Ebene muss man sich über den Umgang mit derartigen Begrifflichkeiten noch verständigen.

### **Art und Weise der freiwilligen Angabe „Oft länger gut“**

Bei der Kampagne „*Oft länger gut!*“ wird ein politischer Wille aufgegriffen, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Es stellt sich dabei die Frage, inwieweit sich die Angabe von der bereits vorhandenen Pflichtangabe „mindestens haltbar bis“ unterscheidet. Was bedeutet in diesem Zusammenhang die Angabe „oft“, wie lange ist „länger“ und wer ist im Zweifelsfall haftbar zu machen, falls der Verbraucher die Angabe letztendlich falsch einschätzt? Wie gesagt, es handelt sich um einen politischen Willen, der auf dem Rücken der aufgeklärten und mündigen Verbraucher abgewälzt wird. Klare Regelungen und Verantwortung werden gescheut, somit appelliert man an die Verbrauchenden. Warum werden bestimmte Lebensmittel nicht von einer MHD-Pflicht ausgenommen? Warum werden MHD's so „knapp“ angesetzt?

### **Angabe des Kakaogehaltes nach KakaoV**

Seit ein paar Jahren schwebt ein Damoklesschwert über Produkten, welche aus oder mit Schokolade hergestellt werden. Ein Beschluss des OLG Hamburg hat Unsicherheit ergeben, und zwar bei der Frage, ob der Gesamtkakaotrockenmassegehalt, welcher bei bestimmten Schokoladen verpflichtend anzugeben ist, auch bei Produkten anzugeben ist, welche derartige Schokoladen lediglich als Zutaten enthalten. Es streiten sich seit dem Beschluss die (Rechts-)Gelehrten, wie weit dieser Beschluss zu sehen ist. Auch der ALS hat nun versucht hierfür eine Lösung zu finden, wobei auch hier eine einheitliche Lesart nicht festzustellen war. Mehrheitlich war die Auffassung, dass der Beschluss des OLG nicht der Intention des Gesetzgebers entspricht.

### **Fructosefrei, Fructosearm, für eine fructosearme Ernährung**

Der ALS beschäftigt sich mit der Frage, inwieweit es sich bei den Angaben fructosefrei, fructosearm oder für eine fructosearme Ernährung um nährwertbezogene Angaben handelt und sie der VO (EG) Nr. 1924/2006 unterliegen oder ob sie gegebenenfalls als Information für eine Verbrauchergruppe zu werten sind, welche unter einer möglichen Gesundheitsstörung leiden, wie beispielsweise die Angabe lactosefrei. Leider gibt es hier unterschiedliche Lesarten in diversen Gremien, so dass auch hier weitere Diskussionen für eine einheitliche Lesart notwendig sind.

### **Bezeichnung von fermentierten Getreideerzeugnissen – Haferdrinks/Hafersirup**

Diverse Getreideprodukte werden fermentiert und wieder als Zutaten eingesetzt. Bei derartigen Fermentationen wird meist die Stärke aufgespalten und in unterschiedlich starkem Grade zu Zuckern abgebaut. Die Abbauprodukte werden dann u. a. zur Süßung eingesetzt und gleichzeitig werden diese Produkte häufig „ohne Zuckerzusatz“ ausgelobt oder der enthaltene Zucker als „natürlich“ deklariert. Hier ist zu entscheiden, inwieweit derartige Zutaten und die gleichzeitig verwendeten Auslobungen rechtkonform verwendet werden können und ab welchem Grade eine Irreführung des Verbrauchers erfolgt.



***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 Elisabeth Scieurba, Detmold**

Food Fraud – Wie kommen wir betrügerischen Praktiken auf die Spur?

Lebensmittelbetrug gibt es bereits seit der Antike und dem Mittelalter. Meistens wurden Lebensmittel gestreckt durch den Zusatz wertmindernder Stoffe wie z. B. Kreide oder Gips in Milch, Mehl in Wurst. In neuerer Zeit sind vermehrt Lebensmittelskandale bekannt geworden, die aufgrund ihrer Tragweite verstärkt in den Fokus der Öffentlichkeit traten, sowohl medial als auch schließlich politisch. Zu nennen sind hier der Glykol-Skandal (1985), bei dem ein höherer Süßegehalt von Weinen durch den Zusatz dieses Frostschutzmittels vorgetäuscht werden sollte. In der Erinnerung ist sicher auch noch der Melamin-Skandal in China (2008). Um in Milch/Milchpulver einen höheren Proteingehalt vorzutäuschen, wurde das Kunstharzprodukt Melamin zugegeben. Babys und Kleinkinder, die diese Mixtur zu sich nahmen, erkrankten an Nierensteinen und Nierenversagen mit Todesfällen. Schließlich wurde in 2013 der Pferdefleischskandal bekannt, welcher europaweite Auswirkungen mit sich zog. Ein Großhändler hatte als Rindfleisch ausgewiesenes Fleisch mit unkontrolliertem Pferdefleisch vermengt, um den Produktionspreis zu verringern. Aufgedeckt wurden diese Skandale teilweise durch Zufall, durch Eigenkontrollen von weiterverarbeitenden Unternehmen oder durch Informationen von Whistleblowern.

Wodurch wird Food Fraud in der aktuellen Situation erleichtert oder katalysiert? Ein Aspekt ist hier sicherlich die Globalisierung des Welthandels. Kostenreduzierungen durch weltweite

Warenimporte sind an der Tagesordnung. Komplexere Lieferketten erschweren die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und verringern das Entdeckungsrisiko. Und die Masse macht's – der „Economies-of-Scale“-Effekt. Für den einzelnen Verbraucher mag der finanzielle Schaden bei einem Lebensmittelbetrug gering sein, umgerechnet auf mehrere Tonnen ergeben sich schnell Betrugssummen von einigen Milliarden Euro.

Zu den Top Ten der am häufigsten gefälschten Lebensmitteln gehören unter anderem Pflanzenöle, speziell Olivenöl, Fisch- und Fleischprodukte. Eine vollständige Datenbasis zu gemeldeten verfälschten Lebensmitteln lag allerdings lange Zeit nicht vor. Weiterhin gab es keine rechtlich verbindliche, einheitliche europäische Definition für Lebensmittelbetrug. Mit der Verordnung (EU) 2017/625 vom 15. März 2017 (EU-Kontroll-Verordnung) sollte hier Abhilfe geschaffen werden. Das Ziel war der Schutz der Verbraucher vor Irreführung bezüglich Art und Qualität von Lebensmitteln durch unterschiedliche Maßnahmen. Unter anderem sollten Europäische Referenzzentren für Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette eingerichtet werden, was schließlich in Deutschland dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) als Vorlage für die Gründung des Nationalen Referenzzentrums für authentische Lebensmittel (NRZ-Authent) diente.

Die Hauptaufgabe des NRZ-Authent ist die Lebensmittelüberwachung in Deutschland bei der Bekämpfung von Lebensmittelbetrug zu unterstützen. Dabei gilt es bundesweite Aktivitäten zum Nachweis der Authentizität von Lebensmitteln zu

bündeln und zu koordinieren, das heißt Forschungslücken und -bedarfe zu identifizieren und zu schließen, um ggf. Doppelarbeiten auf Länderebene zu vermeiden. Dabei sind die Tätigkeitsfelder stark an Art. 98 der EU-Kontrollverordnung angelehnt.

Als Beispiel für die Aufdeckung von Food Fraud werden Aktivitäten aus dem Bereich Olivenöl präsentiert.



***Dr. Elisabeth Sciorba**, Studium und Promotion an der Universität Bielefeld (Fakultät für Chemie), seit 2008 Tätigkeit am Max Rubner-Institut mit unterschiedlichen Aufgaben, seit 2014 wissenschaftliche Leitung der Arbeitsgruppe Lebensmittel aus Getreide.*

## **2. Verpackungsrecht**

### **2.1 Sieglinde Stähle, Berlin**

Mehrwegangebotspflicht im Verpackungsgesetz – Welche Unternehmen sind betroffen

Mit der Richtlinie (EU) 2019/904 über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt wurde die Grundlage einer europäisch harmonisierten Politik der Abfallverringerung durch Kunststoffprodukte und des Schutzes der Umwelt vor freigesetztem Kunststoff und Mikroplastik geschaffen. In Deutschland erfolgte die Umsetzung der Richtlinie mittels konkreter Verbotsmaßnahmen für bestimmte Verbraucherprodukte durch die Einwegkunststoffverbotsverordnung sowie mit Maßnahmen zur Kennzeichnung bestimmter Produkte durch die Einwegkunststoffkennzeichnungsverordnung.

Weitere Schritte zur Umsetzung der Ziele zur Verbrauchsminderung von Einwegkunststoffverpackungen und anderen Einwegverpackungen wurden mit der Novelle des Verpackungsgesetzes implementiert, die am 3. Juli 2021 in Kraft trat. Neben der Erweiterung bestehender nationaler Umwelt- und Ressourcenschutzstandards wurden in das Verpackungsgesetz neue Regelungselemente aufgenommen, die über die „1:1-Umsetzung“ des EU-Rechts hinausgehen. Lebensmittelanbieter werden verpflichtet sog. „To-Go-Getränke und Take-Away-Essen“ auch in Mehrwegverpackungen zu füllen, wobei die Mehrwegvariante nicht teurer sein darf als das gleiche Produkt in einer Einwegverpackung. Von der Pflicht ausgenommen sind lediglich kleine Verkaufsstellen, die es alternativ ermöglichen müssen, selbst mitgebrachte Mehrwegbehälter zu befüllen.

Die neu eingeführten §§ 33 und 34 des Verpackungsgesetzes mit den Mehrwegangebotspflichten und Ausnahmeregelungen sind in Teilen nicht ausreichend klar formuliert. Sie bringen die Zielsetzung des Gesetzgebers zum Ausdruck, werfen jedoch eine Reihe von zu klärenden Fragen auf, da die Komplexität der Praxis und Vielfalt des Angebots- und Abgabeformen nicht zureichend berücksichtigt wurden.

Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. hat in Abstimmung mit Fachverbänden und Unternehmen „Fragen & Antworten“ veröffentlicht mit Erläuterungen und sachliche Klarstellungen zu den rechtlichen Anforderungen. Die Interpretationen folgen dem Wortlaut des Gesetzes in Verbindung mit den Begriffsbestimmungen sowie dem Sinn und Zweck des Gesetzes, soweit dieser u. a. aus der amtlichen Begründung hervorgeht.

[„Fragen & Antworten-Katalog“ zur Umsetzung der Mehrwegangebotspflicht nach §33, 34 Verpackungsgesetz (Stand 10/2021):

<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/verpackung/mehrwegangebotspflicht>]

Es werden vorrangig die gesetzlichen Mindestanforderungen beschrieben, auch um betroffene Anwender vor ungerechtfertigten Erwartungen zu schützen. Der Lebensmittelverband bringt sein Verständnis der Regelung zum Ausdruck und orientiert sich dabei an dem vom Gesetzgeber Gewollten sowie am praktisch Leistbaren. Bezüglich einzelner Fragen bleiben Rechtsunsicherheiten bestehen, da abweichende Auslegungen möglich und in Diskussion sind. Die Wirtschaft will grundsätzlich das gesellschaftliche Anliegen der Vermeidung von unnötigem Verpackungsaufwand aktiv unterstützen. In diesem Sinne sind Initiativen, die zu praktischen Lösungen und den betrieblichen Umsetzungen von Mehrwegangeboten beitragen zu begrüßen. Die Beteiligung sollte jedoch den Entscheidungen der einzelnen Unternehmen obliegen und nicht von pauschalen, praxisfernen Vorgaben überlagert werden.



**Dr. Sieglinde Stähle**, Wissenschaftliche Leitung, Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Diplom-Lebensmittelingenieurin der Universität Hohenheim; Promotion in der Obst- und Gemüse-Technologie, dann Tätigkeit in der Fruchtsaftindustrie.

Seit 1990 beim Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals BLL e. V.) als Mitglied der Wissenschaftlichen Leitung zuständig für die Bereiche und Projekte Lebensmittelhygiene, Lebensmittelkontaktmaterial, Verpackungen, Standardisierungen sowie das Deutsche Lebensmittelbuch.

Für den Lebensmittelverband Mitglied in verschiedenen Gremien des DIN, in der DLMBK, der DGHM sowie in der BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände.

U. a. betreut Sieglinde Stähle seit 1994 die wirtschaftsseitige Koordinierungsstelle für nationale Leitlinien für Gute Hygienepaxis und leitete verschiedene Projekte zur Erarbeitung branchenübergreifender Hygiene-Empfehlungen.

Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. vertritt als Dach- und Spitzenverband die Interessen der gesamten Lebensmittelkette „vom Acker bis zum Teller“.

Er ist das Sprachrohr der gesamten Branche und Plattform für alle übergreifenden Themen. Er hat als Mitglieder circa 80 Fachverbände sowie 350 Einzelunternehmen der Lebensmittelwirtschaft.

### 3. Lebensmittelsicherheit

#### 3.1 Marie Sophie Oberpottkamp, Bielefeld

Austausch von Rohwaren aufgrund krisenbedingter Rohstoffknappheit – internationaler Umgang mit der Situation in Bezug auf Kennzeichnung.

Der Krieg zwischen der Ukraine und Russland, welcher Ende Februar 2022 begann, stellt die Welt vor viele Herausforderungen. Die Ukraine zählt zu den größten Produzenten und Exporteuren landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Weizen, Mais und Sonnenblumen sowie daraus hergestellter Produkte. Aufgrund der Krisensituation kommt es weltweit zu Lieferengpässen, welche auch die Lebensmittelindustrie belasten. Ein Großteil des in die



Europäische Union importierten Sonnenblumenöls stammt beispielsweise aus der Ukraine. Durch den Wegfall der Lieferungen müssen Alternativen gefunden werden, um die Produktion sicherzustellen. Hersteller stehen dann vor der Herausforderung, eine Lösung für die Kennzeichnung zu finden, insbesondere was bestehende Verpackungen angeht.

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) legt Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel fest. Die Informationen über Lebensmittel müssen demnach zutreffend, klar und für den Verbraucher leicht verständlich sein. Des Weiteren dürfen diese nicht zu einer Täuschung des Verbrauchers beitragen. Werden Rohstoffe in Produkten ausgetauscht, ist dies in der Regel auf der Verpackung zu kennzeichnen, zumeist innerhalb des Zutatenverzeichnisses. Allerdings sind die Reichweiten für Verpackungen oft sehr groß, sodass spontane Änderungen in der Kennzeichnung nicht direkt in der Pflichtdeklaration umgesetzt werden können, sondern zum Beispiel über Sticker oder das MHD-Feld ergänzt werden müssen.

Auch für den Neudruck stehen Hersteller vor der Fragestellung, wie lange Rohstoffe verfügbar sind und wie die Kennzeichnung im rechtlichen Rahmen möglichst viel Flexibilität leisten kann. In Bezug auf die Kennzeichnung der botanischen Herkunft von pflanzlichen Ölen hat die EU-Kommission eine vorübergehende Kennzeichnungserleichterung abgelehnt.

Die Ansätze der EU-Mitgliedstaaten bezüglich der Kennzeichnung von Produkten bei einem Rohwarenaustausch sind unterschiedlich, jedoch steht immer die Sicherheit der Konsumenten im Vordergrund. Abhängig von den Empfehlungen der jeweiligen Behörden wird unterschiedlich verfahren: Bei einem Eintrag eines potenziellen Allergens wie Sojalecithin werden Sticker verwendet oder es werden die Produkte im MHD-Feld codiert, um dies für den Verbraucher deutlich zu machen.

In diesem Vortrag werden Ansätze verschiedener Länder zum Vorgehen in Bezug auf die Rohstoffkrise vorgestellt. Wünschenswert wäre sowohl im Sinne der Nachhaltigkeit als auch im Sinne der Kosten, wenn mehr Flexibilität bei der Kennzeichnung im Rahmen der Lebensmittelsicherheit ermöglicht werden würde.



**Marie Oberpottkamp**, nach dem Studium der Lebensmittelchemie an der Universität Hamburg, welches mit dem ersten Staatsexamen sowie dem Diplom in Lebensmittelchemie abgeschlossen wurde, folgte das zweite lebensmittelchemische Staatsexamen am Institut für Hygiene und Umwelt in Hamburg. Seit dem 01. Januar 2022 als staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin im internationalen Lebensmittelrecht bei Dr. Oetker in Bielefeld tätig.

### 3.2 **Markus Grube**, Gummersbach Meldepflichten von Laboren

Nach dem Wortlaut der Vorschrift des § 44 Abs. 4a LFGB hat der Verantwortliche eines Labors, das Analysen bei Lebensmitteln durchführt, „die zuständige Behörde von dem Zeitpunkt und dem Ergebnis der Analyse, der angewandten Analysemethode und dem Auftraggeber der Analyse unverzüglich schriftlich oder elektronisch zu unterrichten“, wenn „aufgrund einer von dem Labor erstellten Analyse einer im Inland von einem Lebensmittel gezogenen Probe Grund zu der Annahme“ besteht, „dass das Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde“.

Die mit dieser Regelung verbundenen Meldepflichten der privaten Laboratorien wurden verschiedentlich Gegenstand verwaltungsgerichtlicher Verfahren (BayVGH, Beschluss vom 8.3.2021 – 20 CS 20.2720, und OVG Münster, Urteil vom 21.02.2022 – 9 A 361/18), wobei mit Blick auf die Bestimmung des Umfangs der betreffenden Meldepflichten zur Zeit ein Verfahren vor dem Bundesverwaltungsgericht anhängig ist.

Die zentrale Frage einer Meldepflicht eines Labors ist, wann der „Grund zu der Annahme“ vorliegt, dass eine untersuchte Lebensmittelprobe aufgrund der Feststellung der Unsicherheit im Sinne von Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 einem Verkehrsverbot „unterliegen würde“. Dabei ist insbesondere die Frage zu diskutieren, ob auch solche Proben einer Meldepflicht unterliegen, bei denen das untersuchende Labor weiß, dass das Produkt im Falle eines auffälligen Befundes nicht in den Verkehr gebracht werden soll (Freigabeanalytik) bzw. weiß, dass das Produkt noch

einem weiteren Verarbeitungsschritt unterzogen werden wird, der es sicher werden lässt, insbesondere einem Erhitzungsprozess.

Nach der derzeitigen Sicht der Verwaltungsgerichte lösen auffällige Halbfabrikate eine Meldepflicht aus, selbst wenn das untersuchende Labor weiß, dass Prozessschritte folgen werden, die die Sicherheit des Lebensmittels gewährleisten. Dabei artikuliert der Leitfaden für die Durchführung der Meldungen nach § 44 Abs. 4a und 5a LFGB der ALB-Projektgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) genau Gegenteiliges, und zwar unter Nr. 1 Buchst. a):

*„Die Mitteilungspflicht der Laboratorien besteht nur dann, wenn das analysierte Lebensmittel oder Futtermittel in den Verkehr gebracht werden soll. Muster im Rahmen von Produktentwicklungen oder Rohstoffe, d. h. Erzeugnisse, die nicht zum Inverkehrbringen bestimmt sind, sind von einer Meldeverpflichtung nicht erfasst. Der Verantwortliche des Labors muss davon ausgehen, dass das Lebensmittel zum Inverkehrbringen oder ein Futtermittel zum Inverkehrbringen oder Verfüttern bestimmt ist, sofern er nicht vom Auftraggeber einen Hinweis erhält, dass es sich beispielsweise um ein Muster im Rahmen von Produktentwicklungen handelt. [...] Sofern aus dem Auftrag eines Labors die Zweckbestimmung für das Produkt nicht eindeutig hervorgeht, wird empfohlen, dies mit dem Auftraggeber im Nachhinein zu klären.“*

Nr. 5 Buchst. c) des Leitfadens der ALB-Projektgruppe stellt klar:

*„Erfährt der Verantwortliche des Labors bei einer Nachfrage, dass das Erzeugnis bereits unschädlich vernichtet oder unschädlich weiterverarbeitet worden ist, so entfällt eine Pflicht zur Meldung, da das Erzeugnis gerade keinem Verkehrsverbot nach Art. 14 bzw. 15 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde. Es obliegt dem Laborverantwortlichen jedoch, eine Plausibilitätsprüfung durchzuführen, ob durch eine solche Weiterverarbeitung Zweifel an der Sicherheit des Erzeugnisses ausgeräumt werden können.“*

Vor diesem Hintergrund verwundert es, dass die Verwaltungsgerichte bislang einer Vorgehensweise mittels Freigabeanalytik keine Relevanz beimessen, im Gegenteil, sogar die Gefahr betonen, dass das Lebensmittel konkret unmittelbar vor dem Inverkehrbringen stehen soll. Unterfüttert wird dieser Ansatz mit dem Hinweis auf die Möglichkeit der Unzuverlässigkeit eines meldepflichtigen Lebensmittelunternehmers.

Dabei gewährt die Organisation von Lebensmitteluntersuchungen im Sinne der Freigabeanalytik regelmäßig ein besonders hohes Maß an Lebensmittelsicherheit und kann ohne Weiteres als CCP im Sinne der HACCP-Grundsätze verstanden werden. Eine Freigabeanalytik ist ein ebenso geeignetes Mittel zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, welchem ein vergleichbarer Stellenwert wie ein weiterer Prozessschritt der Verarbeitung zukommen sollte. Denn es macht im Ergebnis keinen Unterschied, ob ich im Wege einer weiteren Verarbeitung ein Lebensmittel sicher gemacht wird oder im Wege einer Freigabeuntersuchung ein unsicheres Lebensmittel vom Markt ferngehalten wird.

Es bleibt nun abzuwarten, wie das Bundesverwaltungsgericht den Inhalt und den Umfang der Meldepflichten der privaten Laboratorien bestimmen wird.



**Prof. Dr. Markus Grube**, Lebensmitteljurist, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte ([www.gpkh.eu](http://www.gpkh.eu)), Professur für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück, u. a. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbandes Deutschland e.V. sowie des Wissenschaftlichen Beirates der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Philipps-Universität Marburg, Mitgründer und Vorstand des Food Lawyers´ Network worldwide e. V.

### 3.3 **Wolfgang Weber**, Berlin Analytik von Sojaprotein in Sojalecithin

In den letzten Jahren hat die Lebensmittelindustrie zur Vermeidung der Allergendeclaration Sojalecithine durch Sonnenblumenlecithin immer mehr ersetzt.

Sojalecithin ist von der Allergendecklaration nicht ausgenommen. Auf Grund der zunehmend begrenzten Ressourcen für Sonnenblumenlicithine müssen nun Lebensmittel herstellende Betriebe wieder verstärkt auf Sojalecithine zurückgreifen mit dem Wunsch, keine angepasste Deklaration durchführen zu müssen.

Es sollte ein pragmatischer Weg beschritten werden dem Austausch der Deklaration zu entgehen,

unter der Annahme dass Sojalecithin kein Sojarotein enthält. Analytisch stehen heute für den Nachweis von Sojaprotein in Sojalecithinen verschiedene Analyseverfahren zur Verfügung. Als Methode der Wahl hat sich in

der vorliegenden Studie der allgemeine Proteinnachweis mittels Bradford bewährt, die angewandten immunologischen (ELISA),

molekularbiologischen (PCR) und massenspektrometrischen Verfahren (LC-MS/MS) zeigten in der Matrix Lecithin erhebliche Schwierigkeiten und wenig zufrieden stellende Ergebnisse. Der Vortrag beleuchtet die Problematik der

verschiedenen Methoden und zieht die Risikobewertung mit ein.



**Dr. Wolfgang Weber** ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, hat an der TU Berlin studiert und promoviert.

Dr. Weber hat das ifp Institut für Produktqualität mit Sitz in Berlin im Jahr 2004 gegründet, ist Geschäftsführer und hat zahlreiche patentierte Verfahren für die schnelle und einfache Detektion von Allergenen entwickelt.

#### 3.4 **Bärbel Hintermeier**, Berlin

Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge in Getreideprodukte – freiwillig oder rechtlich geboten?

Unbeabsichtigte Einträge von Allergenen können durch „botanische Verunreinigung“ von Rohstoffen und im Verarbeitungsbetrieb entstehen und sind – selbst bei sorgfältigstem Umgang mit den Rohstoffen in der Wertschöpfungskette und der konsequenten Anwendung der Guten Hygienepaxis in den Verarbeitungsbetrieben – nicht immer gänzlich auszuschließen. Eine Kennzeichnungspflicht für Allergene gibt es ausdrücklich nur, wenn sie bewusst als Zutat zugesetzt werden. Information über das unbeabsichtigte Vorhandensein von Stoffen oder Erzeugnissen im Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können nach Art. 36 Abs. 3 a) Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (EU) Nr. 1169/2011 von der Kommission als freiwillige Information geregelt werden. Davon wurde bisher jedoch nicht Gebrauch gemacht. Bei unbeabsichtigten Allergeneinträgen kann aus Gesichtspunkten des Produkthaftungsrechts aber gleichwohl eine Instruktionspflicht bestehen und insoweit eine „kann enthalten“-Kennzeichnung beziehungsweise eine „kann enthalten“-Spezifikation notwendig sein.

Im Grundsatz ist die Entscheidung über die Anbringung eines Spurenhinweises in Form der „kann enthalten“-Kennzeichnung eine Entscheidung auf Basis einer individuellen Risikobewertung auf jeder Stufe in der Kette.

Eine Spurenkennzeichnung für Getreidemahlerzeugnisse kann aus produkthaftungsrechtlicher Sicht dann notwendig sein, wenn die Gesamtumstände zeigen, dass selbst unter sorgfältiger Durchführung vorgesehener Maßnahmen Spuren auffällig oft nicht zu vermeiden sind. Bei der Bewertung, ob ein Eintrag auffällig häufig stattfindet, sind insbesondere die folgenden Faktoren zu berücksichtigen: Maßnahmen des Allergenmanagements, Anzahl der (Eigen-)Analysen über einen bestimmten Zeitraum hinweg, Repräsentativität der Proben, Anzahl der involvierten Stufen in der Lieferkette, regionale und saisonale Auswirkungen oder auch die Ergebnisse des von der Branche betriebenen Europäischen Getreidemonitorings. In den Fällen, in denen unter Berücksichtigung der Gesamtumstände ein Ausreißer nicht mehr begründen lässt, kann aus produkthaftungsrechtlicher Sicht ein Spurenhinweis geboten sein.





**Bärbel Hintermeier** ist seit Mai 2021 Syndikusrechtsanwältin beim Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.. Sie betreut dort den Bereich Qualität & Sicherheit und steht für alle lebensmittelrechtlichen Fragen im Bereich Werbung und Kennzeichnung, Verkehrsfähigkeit und Produktentwicklung zur Verfügung und unterstützt rechtlich beim Risikomanagement, sei es bei behördlichen Beanstandungen oder sonstigen Krisenfällen.

Sie absolvierte ihr Jurastudium an der Universität Leipzig mit dem Schwerpunkt Medienrecht. Den Titel Master of Laws (LL.M.) erwarb Sie im anschließenden Masterstudium im internationalen gewerblichen Rechtsschutz an der Universität Dresden und der University of Exeter, England. Während ihrer weiteren praktischen Ausbildung war sie in Berlin, München und Kapstadt (Südafrika) tätig. Vor ihrer Tätigkeit beim VGMS arbeitete Bärbel Hintermeier in der auf Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei meyer.rechtsanwälte in München.

### 3.5 **Oliver Frandrup-Kuhr**, Berlin Ethylenoxid (ETO) rechtliche Bewertung und Rückruf

Ethylenoxid (ETO) bleibt ein „Problemfall“, sowohl für die Lebensmittelbranche als auch für die damit befassten Behörden. In der Europäischen Union (EU) gilt ein vollständiges Anwendungsverbot für ETO in Pflanzenschutzmitteln. In Biozidprodukten ist der Wirkstoff zur Desinfektion erlaubt, allerdings ohne Lebensmittelkontakt. ETO ist erbgutverändernd und krebserzeugend. Aufgrund der anhaltend hohen Zahl von Meldungen im Schnellwarnsystem RASFF zu Rückständen von ETO und dessen Reaktionsprodukt 2-Chlorethanol (2-CE), es sind u. a. Fertiggerichte, Sesamprodukte, Gewürze betroffen, hat die Europäische Kommission zusammen mit den EU-Mitgliedstaaten zahlreiche gezielte Maßnahmen im Rahmen eines gemeinsamen Risikomanagements auf den Weg gebracht.

Diesbezüglich geht der Vortrag ausgehend von der toxikologischen Bewertung und rechtlichen Einstufung von ETO und 2-CE auf die weitreichenden Entscheidungen auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene seit Juni 2020 ein und gibt Einblicke in die behördliche Praxis, insbesondere im Übergang vom Risiko- zum Krisenmanagement. Es wird auch auf die verschiedenen Ebenen der Entscheidungen und deren weitreichenden Konsequenzen sowohl für die Rechtsunterworfenen als auch für die amtliche Kontrolle eingegangen.



Seit 2004 ist **Dr. Oliver Frandrup-Kuhr** im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) tätig. Nach verschiedenen Stationen im Bereich der Zulassung von diätetischen Lebensmitteln und gesundheitsbezogenen Angaben verantwortet der promovierte Lebensmittelchemiker seit 2011 zahlreiche Prozesse des behördlichen Krisenmanagements des BVL. So ist er als Leiter der Gruppe 12 „Krisenmanagement“ regelmäßig Leiter des BVL-Lagezentrums und aktiv in Sitzungen der „Crisis Coordinators“ auf Ebene der Europäischen Kommission und der EU-Mitgliedstaaten. Allgemeine Information zur Person: geboren 1976 in Münster (Westf.), Universitärer und beruflicher Werdegang: 1995-1999: Studium der Lebensmittelchemie an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, 1999-2000: Praktisches Jahr für Lebensmittelchemiker am CUA Hamm und CUA Hagen, 2001-2003: Promotionsstudium an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster (Westf.), Anfertigung der Dissertation „Einfluss der Reaktionswege der Maillard-Reaktion von Pentosen auf die Bildung heterocyclischer aromatischer Amine“, 2004-2010: Wissenschaftlicher Referent im BVL, Referat 101 „Grundsatzangelegenheiten Lebensmittel, Lebensmittel nicht-tierischer Herkunft“, 2011-2012: Wissenschaftlicher Referent im Referat 104 „Krisenmanagement, Schnellwarnsysteme“, Führungspositionen: 2012-2021: Referatsleiter 104 (jetzt 122) im BVL, seit 2018: Gruppenleiter 12 im BVL

### 3.7 Peter Köhler, Esslingen

Bildung von Chlormequat und Mepiquat in der Herstellung von Bio Backwaren und beim Rösten von Bio Weizen

Peter Köhler, Max Moser und Bärbel Kniel

biotask AG, Schelztorstraße 54-56, D-73728 Esslingen

Die Pflanzenbehandlungsmittel Chlormequat und Mepiquat sind in der EU in allen Mitgliedsstaaten zur Verwendung im Getreideanbau für alle Getreidearten zugelassen. Sie werden als Wachstumsregulatoren, auch Halmverkürzer genannt, eingesetzt. Sie hemmen das Längenwachstum der Getreidepflanzen und verkürzen dadurch hauptsächlich die Halmlänge, verstärken aber auch den Halm. Für das geerntete Getreide existieren Höchstgehalte für beide Wachstumsregulatoren auf EU-Ebene. Mehrjährige Daten aus dem Europäischen Getreidemonitoring zeigen, dass diese Wirkstoffe, insbesondere aber Chlormequat, regelmäßig in Getreide zu finden sind, die Höchstgehalte in den meisten Fällen aber nicht annähernd erreicht werden.

Bei Bio-Getreide ist der Einsatz von Halmverkürzern untersagt. In Deutschland existieren seit vielen Jahren Orientierungswerte für Pestizide in Bio-Produkten, herausgegeben vom Bundesverband Naturkost Naturwaren. Darin wird beschrieben, wie mit möglichen Pestizidbefunden in diesen Erzeugnissen umzugehen ist. Sie haben sich in der Praxis weitgehend durchgesetzt. Danach liegt der Orientierungswert für Rückstände an Chlormequat und Mepiquat bei 10 µg/kg (0,01 mg/kg), bezogen auf das unverarbeitete Ausgangsprodukt, in diesem Fall Getreidekörner. Ist dieser Wert bei Bio-Getreide überschritten, ist mit Beanstandungen zu rechnen.

Es gibt indes Erkenntnisse, dass Chlormequat und Mepiquat als Prozesskontaminanten bei der thermischen Behandlung von Lebensmitteln gebildet werden können. In der Literatur ist beschrieben, dass Mepiquat bei der Kaffeeröstung, beim Backen von Gemüse, Kartoffeln und Pommes Frites sowie beim Rösten von Gersten- und Roggenkörnern entstehen kann. Die gebildeten Gehalte können über dem Orientierungswert für Bio-Produkte von 10 µg/kg liegen. Für geröstete dunkle Bio-Gerstenmalze ist, abhängig von den Röstbedingungen, die Bildung von Chlormequat bis zu 60 µg/kg und Mepiquat bis zu 90 µg/kg beschrieben. Die Bildung von Chlormequat und Mepiquat bei der Herstellung von Brot ist bisher in der Literatur noch nicht beschrieben.

Um die bisherigen Erkenntnisse zur thermisch induzierten Bildung von Chlormequat und Mepiquat zu ergänzen bzw. zu erweitern, wurden Röstversuche mit konventionellem und Bio-Weizen durchgeführt und aus Bio-Roggen- und Bio-Weizenmehlen unterschiedlich lange gebackene Brote hergestellt. In allen Rohstoffen und Produkten wurden die Gehalte an Chlormequat und Mepiquat durch Stabilisotopenverdünnungsanalysen mittels LC-MS/MS bestimmt.

Die Untersuchungen haben gezeigt, dass Chlormequat und Mepiquat bei der Röstung von Getreide und bei der Herstellung von Brot als Prozesskontaminanten entstehen, wobei Mepiquat bei Temperaturen über 200 °C verstärkt gebildet wird, während die Bildung von Chlormequat bei ca. 200 °C ein Optimum durchläuft und bei höheren Temperaturen wieder abnimmt. Bei Brot wird Chlormequat hauptsächlich an der Oberfläche, also in der Kruste, gebildet, wobei die Höhe der Temperatur und lange Erhitzungszeiten die Bildung begünstigen. Auch die Zutaten oder die Zusammensetzung der Rohstoffe können eine Rolle für die Bildung von Chlormequat spielen, weil der Zusatz oder die Anwesenheit von Lecithin (Phosphatidylcholin) dessen Bildung zu begünstigen scheint. Aus Bio-Rohstoffen, in denen weder Chlormequat noch Mepiquat nachweisbar sind, können daher Chlormequat und Mepiquat als Prozesskontaminanten mit Gehalten gebildet werden, die den Orientierungswert für Bio-Rohstoffe von 10 µg/kg überschreiten. Insbesondere getreidebasierte Lebensmittel, die einen Röstprozess durchlaufen und Brote, die bei hoher Temperatur lange gebacken werden und hohe Krustenanteile aufweisen, sind davon betroffen. Unnötige Beanstandungen oder Untersuchungen können durch diese Erkenntnisse vermieden werden.



**Prof. Dr. Peter Köhler** ist Lebensmittelchemiker und promovierte 1992 an der Technischen Universität München (TUM). Er habilitierte sich 1999 an der TUM und ist seit 2007 apl. Professor für das Fach Lebensmittelchemie an der Fakultät Chemie der TUM. Von 1992 – 2017 forschte er auf dem Gebiet der Technofunktionalität und zu Unverträglichkeiten bei Getreide. Seit 2017 verstärkt er als Technischer Leiter und Projektbearbeiter das Team der biotask AG in Esslingen am Neckar.

## 4. Aktuelle Rechtsentwicklung

### 4.1 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach Öko-Verordnung – aktuelle Fassung.

Das neue europäische Bio-Recht, das mit der Verordnung (EU) 2018/848 seit dem 01.01.2022 anwendbar ist, bedeutet für Lebensmittelproduzenten, dass sie die Zulässigkeit von Zutaten in Bio-Lebensmitteln überprüfen müssen. Die lebensmittelrechtliche Beratungspraxis zeigt, dass Lebensmittelunternehmer besonders häufig die Frage beschäftigt, ob Salz, Hefen und Aromen in Bio-Lebensmitteln in Bio-Qualität verwendet werden müssen oder ob sie auch als konventionelle Zutaten in Bio-Produkten eingesetzt werden dürfen.

Das neue Bio-Recht unterscheidet – wie auch die früheren Bio-Regeln – zwischen Produktions- und Kennzeichnungsvorschriften. Eine Zutat ist nur dann „Bio“, wenn für sie die spezifischen Produktionsvorschriften eingehalten werden. So gibt es beispielsweise für Bio-Hefen separat geregelte Produktionsvorschriften, die einzuhalten sind. Hinsichtlich der Kennzeichnung gilt, dass verarbeitete Lebensmittel, wie z. B. Bio-Brote oder Bio-Kuchen, nur dann als „biologisch“ bezeichnet werden dürfen, wenn 95-Gewichts-% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind (95 %-Regel). Für Salz, Hefen und Aromen regelt das neue Bio-Recht unterschiedlich, ob sie als Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gelten. Während Salz keine Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs ist, sind Hefen und Aromen landwirtschaftlichen Ursprungs und müssen im Rahmen der 95 %-Regel berücksichtigt werden. Salz fällt damit auch dann nicht unter die 95 %-Regel, wenn es ein Bio-Salz ist. Da Hefen nur als Bio-Hefen in Bio-Lebensmitteln eingesetzt werden dürfen, unterfallen sie stets der 95 %-Regel. Aromen dürfen in Bio-Lebensmitteln in Bio-Qualität oder nicht Bio-Qualität verwendet werden. In letzterem Falle müssen sie jedoch entweder natürliche Aromastoffe oder natürliche Aromen i. S. d. Art. 16 Abs. 2, 3 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (EG-Aromenverordnung) sein. Bio-Aromen sind nur solche, bei denen alle Aromenbestandteile und Trägerstoffe biologisch sind. Die 95 %-Regel gilt für die Aromenbestandteile und für Trägerstoffe, d. h. sie müssen zu 95-Gewichts-% biologisch sein (so die Europäische Kommission bereits in einem Schreiben aus 2019, siehe EFFA Guidance Document on the new EU Organic Regulation in relation to flavourings).



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 in der auf das Lebensmittel- und Verbraucherproduktrecht spezialisierten Kanzlei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach tätig. Bis 2021 war sie Partnerin in der auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei KWG Rechtsanwälte in Gummersbach, wo sie seit 2011 tätig war. 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).

#### 4.2 **David Zechmeister**, Hamburg

Herkunftsangaben und Pflichtkennzeichnung für primäre Zutaten - Rechtslage und Aktuelles

Der Vortrag befasst sich mit der Regelung des Art. 26 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) und der Pflichtangabe für die Herkunft der primären Zutat eines Lebensmittels, wenn die Herkunft des Enderzeugnisses ausgelobt wird. Diese Regelung ist erst durch Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 „scharf“ geschaltet worden und deshalb erst seit April 2020 anzuwenden.

Zunächst im Rahmen des Vortrags eine Übersicht über den Rechtsrahmen, um sich dann der Kernvorschrift des Art. 26 Abs. 3 LMIV zu widmen. Der Vortrag beleuchtet die Auslösetatbestände für die neue Pflichtkennzeichnungsangabe im Rahmen der Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel und welche Ausnahmetatbestände bestehen. Auf Rechtsfolgenseite befasst sich der Vortrag mit der Frage, wie die neue Pflichtangabe umzusetzen ist. Hierzu stellt sich zunächst die Frage, wie die primäre Zutat definiert ist und ob jedes Lebensmittel eine solche primäre Zutat haben muss. In Detail geht der Vortrag dann auf die Möglichkeiten der Umsetzung der neuen Pflichtangabe. Erläutert werden die verschiedenen Optionen bei der Formulierung der Herkunftsangabe für die primäre Zutat, sowie auch die Anforderungen an die Angabe in Bezug auf Schriftgröße und Ort der Angabe.

Der Vortrag befasst sich zudem mit einigen typischen Praxisproblemen bei der Umsetzung der neuen Kennzeichnungspflicht für die Herkunft der primären Zutat, etwa wenn eine primäre Zutat nicht ermittelt werden kann oder es sich um ein Monoprodukt mit nur einer Zutat handelt.

Ebenso befasst sich der Vortrag mit der Frage, wie Fälle in Hinblick auf die Pflicht zur Angabe der Herkunft der primären Zutat zu handhaben sind, wenn aufgrund von Vorschriften eines Drittlandes, konkret der Schweiz, eine Herkunftsangabe (Produktionsland) für das Enderzeugnis nach dem Recht des Drittlandes gesetzlich vorgeschrieben ist.

Thematisiert wird auch die Frage der Kennzeichnung der Herkunft der primären Zutat bei Bio-Lebensmitteln, die bereits aufgrund des Bio-Lebensmittelrechts eine Herkunftsangabe für landwirtschaftliche Ausgangsstoffe tragen müssen. Das Verhältnis der LMIV zu dem einschlägigen Bio-Lebensmittelrecht wird diskutiert und dargelegt, wie dieser Normkonflikt aufzulösen ist.

Der Vortrag gibt auch einen Überblick zu etwaiger relevanter Rechtsprechung, Stellungnahmen des Arbeitskreises der Lebensmittelchemischen Sachverständigen der Länder und des BVL (ALS) und sonstigen hilfreichen Quellen für die Auslegung der Kennzeichnungspflichten nach Art. 26 Abs. 3 LMIV und der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775.



***Dr. David Zechmeister** ist Rechtsanwalt bei KROHN Rechtsanwälte und spezialisiert im Lebensmittel- und Verwaltungsrecht (Fachanwalt für Verwaltungsrecht). Lehrbeauftragter für Verwaltungsrecht an der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg und Redakteur der Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht. Er veröffentlicht regelmäßig zu den Themenbereichen seiner Spezialisierung. Sein Tätigkeitsschwerpunkt umfasst die Beratung von Lebensmittelunternehmen zur Produktentwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse, sowie Auseinandersetzungen mit Überwachungsbehörden.*

#### 4.3 **Vanessa Kluge**, Berlin

Aktuelle Entwicklungen im nationalen Recht: FPackV, PAngV und LFGB

Am 01. Dezember 2020 ist die lang erwartete novellierte Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten (Fertigpackungsverordnung – FPackV – Stand: 18. November 2020) in Kraft getreten. Die Neufassung der Fertigpackungsverordnung war 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 und besserer Rechtssicherheit einhergehen.

Rund 1 ½ Jahre später soll nun ein erstes Resümee gezogen, aktuelle Entwicklungen aufgezeigt und die neueste Rechtsprechung vorgestellt werden.

Neben einem besonderen Blick auf den Bereich Backwaren werden z. B. das Urteil des Oberverwaltungsgerichts Koblenz vom 21. November 2021 (Az. 6 A 10695/21.OVG) zur Stückzahlangebe auf einer Süßigkeitenpackung, der Beschluss des Verwaltungsgerichts Regensburg vom 09. Juli 2021 (Az. RN 5 S 21.1011) zur Abgabe von Eiern in wiederverwendeten Eierkartons sowie das Urteil des Verwaltungsgerichts Berlin vom 23. Februar 2021 (Az. 4 K 86.19) betreffend die Verpflichtung zur Grundpreisangabe bei Fertigpackungen mit konzentrierten Suppen, sowie Fertigpackungen mit Puddingpulver und Kaltschalenpulver Erwähnung finden.

Im zweiten Teil des Referats wird es sodann um die ebenfalls novellierte Preisangabenverordnung (PAngV) gehen.

Das Kabinett hat die Novelle der Preisangabenverordnung (PAngV) zur Umsetzung der Änderungen der Preisangabenrichtlinie aus der Richtlinie (EU) 2019/2161 zur besseren Durchsetzung und Modernisierung der Verbraucherschutzvorschriften der Union in nationales Recht mit den Maßgaben des Bundesrates am 03.11.2021 beschlossen. Die geänderte Preisangabenverordnung wird entsprechend den Vorgaben der Richtlinie (EU) 2019/2161 zum 28. Mai 2022 in Kraft treten. Die derzeit geltende Preisangabenverordnung tritt dann zeitgleich außer Kraft.

Ziel ist es, einen Überblick über die Regelungen insgesamt zu geben, die Schnittstellen zum Fertigpackungsrecht aufzuzeigen und hinsichtlich gravierender Änderungen zu sensibilisieren.

Den Abschluss bilden Ausführungen, die im Kontext des 4. LFGB-Änderungsgesetzes stehen.

Zu nennen sind hier exemplarisch die neuen Anforderungen im Kontext der Rückverfolgbarkeitsvorschrift des § 44 Abs. 3 LFGB oder auch zu Namensveröffentlichungen gemäß

§ 40 Abs. 1a LFGB. Bei letztgenannter Regelung steht Satz 4 („Während eines laufenden strafrechtlichen Ermittlungsverfahrens dürfen Informationen nach Satz 1 nur im Benehmen mit der zuständigen Staatsanwaltschaft herausgegeben werden, wenn hierdurch nicht der mit dem Verfahren verfolgte Untersuchungszweck gefährdet wird.“) sowie die aktuelle Rechtsprechung zur Unverzüglichkeit im Vordergrund.



**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

#### 4.4 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach Anreicherung von Lebensmitteln – aktuelle Rechtslage

Das Europarecht erlaubt die Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen, ohne dass es eine Höchstmengenbeschränkung gibt. Auf nationaler Ebene regelte § 2 Abs. 3

Satz 2 Nr. 2 und Nr. 4 LFGB (in der Fassung bis 09.08.2021 – in der Folge: a. F.), dass Mineralstoffe und Vitamin A und D den Lebensmittelzusatzstoffen gleich stehen. Zusatzstoffe und Stoffe, die den Zusatzstoffen gleich stehen, durften gem. § 6 Abs. 1 LFGB a. F. nicht unvermischt oder in Mischungen mit anderen Stoffen beim Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln verwendet werden. Gegen dieses Verbot konnten Lebensmittelunternehmer eine Ausnahmegenehmigung oder Allgemeinverfügung beantragen.

Mit einer Gesetzesänderung wurde § 2 LFGB seit dem 10.08.2021 neu gefasst. Die bisherige Regelung zu den den Zusatzstoffen gleichgestellten Stoffen ist hierdurch weggefallen. Mit § 1a Abs. 1 des Gesetzes über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht (LFÜG) sollen die Regelungen in § 2 Abs. 3 Satz 2 Nr. 2 (zu Mineralstoffen und Spurenelementen sowie deren Verbindungen außer Kochsalz) und Nr. 4 (zu Vitamin A und D sowie deren Derivaten) jedoch in der bis zum 09.08.2021 geltenden Fassung weiterhin anwendbar sein. Das Verbot zur Verwendung dieser Stoffe soll fortgelten, solange und soweit weder durch europäische noch durch nationale Regelungen Höchst- oder Mindestmengen für Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren und Derivate sowie andere Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung eingeführt sind.

Ob diese nationalen Regelungen, mit denen Stoffe wie Vitamin D weiterhin einem Erlaubnisvorbehalt unterliegen sollen, europarechtskonform sind, ist umstritten. Während Behörden vertreten, dass das Europarecht solche nationalen Vorschriften zulässt, vertreten Lebensmittelunternehmer, dass das EG-Anreicherungsrecht diese nationalen Vorschriften nicht erlaubt, da mit der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 (EG-Anreicherungsverordnung) eine Rechtsvereinheitlichung stattgefunden hat, die die Anreicherung mit Vitaminen und Mineralstoffen erlaubt und nationale Übergangsmaßnahmen nur in engen Grenzen zulässt.

Weitere Argumente gegen einen Erlaubnisvorbehalt lassen sich aus den Antworten des Europäischen Gerichtshofs in dem Vorabentscheidungsverfahren Queisser Pharma GmbH & Co. KG gegen die Bundesrepublik Deutschland (Rs. C-282/15) ziehen. Der EuGH hatte die Vorlagefrage zu beantworten, ob Art. 6 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EG-Basisverordnung) solche Regelungen verbieten, wie sie für Aminosäuren in § 2 Abs. 3 Satz 2 Nr. 3 LFGB a. F. vorgesehen waren. Artikel 7 Abs. 1 EG-Basisverordnung erlaubt es den Behörden, zur Sicherstellung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus vorläufige Risikomaßnahmen zu treffen. Hierzu gehören auch Regelungen zur Anreicherung von Lebensmitteln. Dies ist gem. Art. 7 Abs. 2 EG-Basisverordnung jedoch nur unter Berücksichtigung des Verhältnismäßigkeitsgrundsatzes zulässig. Dieser war durch die Regelungen zu Aminosäuren nicht gewahrt, weshalb § 2 Abs. 3 Satz 2 Nr. 3 LFGB a. F. europarechtswidrig war. Einer Ausnahmegenehmigung für die Verwendung von Aminosäuren in Deutschland bedurfte es in der Folge nicht mehr. Die Rechtsprechung des EuGH wurde weitgehend dahingehend verstanden, dass auch für die anderen in § 2 Abs. 3 Satz 2 LFGB genannten Stoffe – wie Mineralstoffe und Vitamin A und D – keine Genehmigung mehr erforderlich war. Mit den Regelungen in § 1a Abs. 1 LFÜG zur Fortgeltung des § 2 Abs. 3 Satz 2 Nr. 2 und 4 LFGB könnte folglich nicht nur ein Verstoß gegen das EG-Anreicherungsrecht vorliegen, sondern auch die Rechtsprechung des EuGH zum Verhältnismäßigkeitsprinzip unterlaufen werden.



*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 in der auf das Lebensmittel- und Verbraucherproduktrecht spezialisierten Kanzlei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach tätig. Bis 2021 war sie Partnerin in der auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei KWG Rechtsanwälte in Gummersbach, wo sie seit 2011 tätig war. 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).

## 5. Spezifische Themen

### 5.1 Hasan Taschan, Jena

#### Lebensmittelspenden nach der LMHV VO (EG) 852/2004

Seit den 1970er-80er Jahren diskutiert man weltweit über die Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette. In den letzten zehn Jahren fanden in der EU ebenfalls Diskussionen darüber statt, wie die Lebensmittelverluste reduziert werden können. Es gab Aufforderungen an die Kommission diesbezüglich Maßnahmen zu treffen.

In einigen Mitgliedsstaaten (Frankreich, Tschechien und Italien) gibt es Regulatorien, um Lebensmittelverluste (Lebensmittelverschwendung) zu verringern. Die Initiative „Zu gut für die Tonne! Für mehr Lebensmittelwertschätzung“ wurde 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) initiiert. Im Jahr 2017 forderte der Bundesrat die Bundesregierung auf, eine gesetzliche Initiative zur Verringerung der Lebensmittelverluste in Deutschland zu erarbeiten.

Da Lebensmittelspenden nicht nur einen Beitrag zur Bekämpfung der Lebensmittelarmut leisten, sondern auch einen wirksamen Hebeleffekt bei der Verringerung der Lebensmittelüberschüsse erzeugen können, wurden im Jahr 2017 die „EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden“ durch die Kommission bekannt gemacht. Diese Leitlinien sollen als Ergänzung zu den Leitlinien der Mitgliedstaaten gelten. Um die Weitergabe von Lebensmitteln zu erleichtern, wurde ein „Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen“ vom BMEL herausgegeben.

Die Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, ist eine der wichtigsten Maßnahmen im Rahmen des europäischen Grünen Deals. Da die Verringerung der Lebensmittelverschwendung eines der Ziele dieser Strategie ist, erfolgten die Änderungen der Anhänge der EU-Hygiene-Verordnung [Verordnung (EG) Nr. 852/2004] durch die Verordnung (EU) 2021/382, u.a. um die Umverteilung von Lebensmitteln zu fördern und zu erleichtern und gleichzeitig ihre Sicherheit für die Verbraucher zu gewährleisten. Die Anforderungen sind nachfolgend zusammengefasst.

Lebensmittelunternehmer dürfen Lebensmittel unter folgenden Bedingungen zum Zweck von Lebensmittelspenden umverteilen; sie überprüfen routinemäßig:

- ob die Lebensmittel sicher sind
- Wenn Ja
- das Verbrauchsdatum
- das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Wenn Lebensmittel im Sinne des Artikel 14 der Basis-VO sicher sind, ist bei der Umverteilung **mindestens** Folgendes zu berücksichtigen:

- das Verbrauchsdatum oder das Mindesthaltbarkeitsdatum, wobei gewährleistet sein muss, dass die verbleibende Haltbarkeitsdauer ausreicht, um eine sichere Umverteilung und Verwendung durch den Endverbraucher zu ermöglichen;
- gegebenenfalls die Unversehrtheit der Verpackung;
- die ordnungsgemäßen Lager- und Beförderungsbedingungen, einschließlich der geltenden Temperaturanforderungen;

- gegebenenfalls das Datum des Einfrierens im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004
- die organoleptischen Bedingungen;
- die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäß der DV (EU) Nr. 931/2011.

Ob die neuen Regelungen die Umverteilung von Lebensmitteln fördern und erleichtern, die Verbrauchersicherheit gewährleisten und ob es sich bei den karitativen Organisationen um ein Lebensmittelunternehmen handelt und dadurch sie für die verteilten Lebensmittel zuständig sind, wird kontrovers diskutiert.

### **Schlussfolgerung**

Aus Sicht des Autors geht aus der neuen Regelung keine Erleichterungen für Lebensmittelspender, auch keine Erleichterungen für die Rückverfolgbarkeit, hervor.

Es ist fraglich, ob LM-Unternehmer die Anforderungen der Verordnung stets erfüllen können. Wahrscheinlich werden überschüssige Lebensmittel aus haftungsrechtlichen und personellen Gründen eher weggeworfen als an gemeinnützige Organisationen abgegeben.

Will man Lebensmittelverluste/Lebensmittelverschwendung reduzieren, so sind klare haftungsrechtliche und lebensmittelrechtliche Regelungen zwischen LM-Spender und Abnehmer sowie Verbraucher notwendig.

Im Weiteren sollten LM-Spender (Erzeuger, Hersteller, Großhandel und Handel) durch finanzielle Anreize zur Spende motiviert werden.

Schließlich sollte die amtliche Lebensmittelüberwachung bei der Beurteilung von LM-Spenden mit Augenmaß vorgehen.



***Dr. H. Taschan**, studierte Chemie und Lebensmittelchemie in Saarbrücken und Frankfurt. Nach der Promotion in Frankfurt arbeitete er in der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen. Dozententätigkeiten an verschiedenen Bildungsstätten, Betreuung von Diplom-, Bachelor- und Masterarbeiten und Lehrtätigkeiten an der Universität Gießen (Ernährungswissenschaften) und der Hochschule Fulda (Lebensmitteltechnologie) folgten. Er hat zahlreiche Publikationen und Vorträge bei wissenschaftlichen Tagungen, Berufsverbänden und Verbraucherorganisationen durchgeführt und ist seit dem 1. Juni 2015 im*

*Ruhestand*

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

### **Faltenreduzierung durch Collagen Youth Drink – gesundheitsbezogene Angabe (gbA)**

(Urteil des OLG Stuttgart vom 4.11.2021 – Az.: 2 U 49/21)

Aussagen über die Verringerung von Hautfalten in der Werbung für ein Lebensmittel sind als spezifische gesundheitsbezogene Angaben (gbA) im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 einzuordnen, wenn der optische Effekt einer Steigerung körperlicher Funktionen zugeschrieben wird. Die Einordnung hängt von den Umständen der Werbung ab, insbesondere davon, ob die Angabe in einem gesundheitsbezogenen Kontext verwendet wird. Es reicht aus, dass sie bei einem Durchschnittsverbraucher einen entsprechenden Eindruck hervorrufen kann.

### **„Mandelerzeugnis“ keine Bezeichnung und mengenmäßige Angabe erforderlich**

(Urteil des LG München vom 21.12.2021 – Az.: 33 O 3572/21)

Bei einem prozessierten Lebensmittel muss ein Zutatenverzeichnis gemäß LMIV „aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels“ bestehen. Zusammengesetzte Zutaten können unter ihrer Bezeichnung allerdings nur aufgeführt werden, wenn „sie in einer Rechtsvorschrift festgelegt oder üblich“ sei. Der Begriff „Mandelerzeugnis“ finde sich in keiner Rechtsvorschrift und sei auch keineswegs üblich, sondern ein nur erfundener Phantasiebegriff.

Ebenso muss sich die mengenmäßige Angabe der mehrfach hervorgehobenen Zutat „Mandel“ auf das Gesamterzeugnis beziehen. Die Mengenangabe hat grundsätzlich als Prozentsatz der



Menge der Zutat bzw. Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung zu erfolgen. Bezugsgröße für die Prozentangabe ist das Gewicht des Lebensmittels und damit grundsätzlich das Gewicht des Gesamtproduktes. Eine abweichende Bezugsgröße kommt lediglich für „heterogene Erzeugnisse“ in Betracht, also für Kombinationspackungen, die aus mehreren verschiedenen, äußerlich erkennbar trennbaren Lebensmitteln bestehen. Eine derartige Trennung ist im vorliegenden Fall nicht möglich, so dass die mengenmäßige Angabe der Mandeln auf das Gesamtprodukt zu beziehen ist.

### **Angabe der Einzelzutaten bei zusammengesetzter Zutat der Kakaoverordnung**

(Urteil des EuGH vom 13.1.2022 – Az.: C-881/19)

Gemäß Anhang VII Teil E Nr. 2 Buchst. a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 kann das Zutatenverzeichnis einer zusammengesetzten Zutat entfallen, wenn die Zusammensetzung dieser Zutat in einer Unionsvorschrift festgelegt ist und die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmacht. Der EuGH stellte hier jedoch klar, dass dieser Ausnahmetatbestand lediglich dann anwendbar ist, wenn, wie im vorliegenden Fall die Bezeichnung aus dem Anhang der Richtlinie für Kakao- und Schokoladenerzeugnissen in der Sprachfassung des betreffenden Mitgliedstaats verwendet wird. Die offizielle Bezeichnung gemäß der Richtlinie für die verwendete Zutat lautet in der streitgegenständlichen Sprachfassung „Schokoladenpulver“, im Verzeichnis der Zutaten wurde jedoch „Schokolade in Pulverform“ aufgeführt. Dies ist in der Form nicht akzeptabel, da die Bezeichnung der Unionsvorschrift „Schokoladenpulver“ lautet.

### **Anhörung bei Veröffentlichung einer lebensmittelrechtlichen Warnung**

(Urteil des OVG Lüneburg vom 17.2.2022 – Az.: 14 ME 54/22)

Bei der Veröffentlichung einer lebensmittelrechtlichen Warnung ist ausschlaggebend, dass alle Beteiligten, welche in der Warnung genannt werden sollen und dadurch einen eventuellen Schaden erlangen, auch vor der Information der Öffentlichkeit anzuhören sind. Es werden auch diverse Voraussetzungen einer Veröffentlichung erörtert, aber eine solche muss trotzdem zurückgenommen werden, wenn die entsprechende Anhörung im Vorfeld nicht ordnungsgemäß durch die zuständige Behörde stattgefunden hat.

### **Bezeichnung von Vitaminen im Zutatenverzeichnis**

(Urteil des EuGH vom 24.3.2022 – Az.: C-533/20)

Das Vorabentscheidungsersuchen betrifft die Auslegung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bezüglich der Angabe von Vitaminen und der Anforderung der „speziellen Bezeichnung“ im Verzeichnis der Zutaten. Streitgegenständlich stellte sich die Frage, inwiefern Vitamine mit dem Namen der konkreten Vitaminverbindung aufzuführen sind oder ob auch die Angabe Vitamin A und D als ausreichend anzusehen sind. Letzteres wurde durch den EuGH letztendlich bestätigt.



**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 2022**

### **3. Lebensmittelsicherheit Fortsetzung**

09<sup>00</sup> Uhr 3.4 **Bärbel Hintermeier**, Berlin  
Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge in Getreideprodukte –  
freiwillig oder rechtlich geboten?

09<sup>30</sup> Uhr 3.5 **Oliver Frandrup-Kuhr**, Berlin  
Ethylenoxid (ETO) rechtliche Bewertung und Rückruf

#### **10<sup>00</sup> Uhr– Kommunikationspause**

10<sup>30</sup> Uhr 3.7 **Peter Köhler**, Esslingen  
Bildung von Chlormequat und Mepiquat in der Herstellung von Bio  
Backwaren und beim Rösten von Bio Weizen

### **4. Aktuelle Rechtsentwicklung**

11<sup>00</sup> Uhr 4.1 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach  
Öko-Verordnung – aktuelle Fassung.

11<sup>30</sup> Uhr 4.2 **David Zechmeister**, Hamburg  
Herkunftsangaben und Pflichtkennzeichnung für primäre Zutaten -  
Rechtslage und Aktuelles

#### **12<sup>00</sup> Uhr bis 13<sup>00</sup> – Mittagspause**

13<sup>00</sup> Uhr 4.3 **Vanessa Kluge**, Berlin  
Aktuelle Entwicklungen im nationalen Recht: FPackV, PAngV und  
LFGB

13<sup>30</sup> Uhr 4.4 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach  
Anreicherung von Lebensmitteln – aktuelle Rechtslage

### **5. Spezifische Themen**

14<sup>00</sup> Uhr 5.1 **Hasan Taschan**, Jena  
Lebensmittelspenden nach der LMHV VO (EG) 852/2004

14<sup>30</sup> Uhr 5.2 **Thomas Böhm**, Chemnitz  
Aktuelle Urteile

15<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



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



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