

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

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

Der **Backzutatenverband** e.V.

Verband der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller (VDGS)

Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

Verband Deutscher Mühlen e.V.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

22. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide

15. - 16. Juni 2015

in Detmold

Programm

Rahmenprogramm

Teilnehmerverzeichnis

Zusammenfassungen



Montag, 15. Juni 2015

13⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch den Vizepräsidenten der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. **Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer**,
Horn-Bad Meinberg

Moderation: **Tobias Schuhmacher**, Detmold

1. Aktuelles aus der Gesetzgebung I

- 1.1. **Sarah-Lisa Theisen**, Siegburg
Druckfarben für Lebensmittelbedarfsgegenstände – aktueller Stand der Gesetzgebung und offene Fragen
- 1.2. **Helmut Martell**, Bonn
Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und als Zusatzstoffe verwendete Aromen: Wie lassen sich diese Stoffe gegeneinander abgrenzen?
- 1.3. **Thomas Böhm**, Chemnitz
Aktuelle Urteile

Kaffeepause

2. Qualitätssicherung und Hygiene

- 2.1. **Markus Grube**, Gummersbach
Allergene Einträge in Lebensmittel: Vorläufige Beurteilungswerte, Risikobewertung, Sicherheitsbewertung, marktbezogene Maßnahmen und Vollzug durch die Behörden im Jahr 2015
- 2.2. **Ralf Pätzold**, Kassel
Tropanalkaloide als Kontaminaten in Getreidemahlerzeugnissen
- 2.3. **Daniel Schneider**, Berlin
Kontrolleure und Kontrollierte: Rechte und Pflichten auf Augenhöhe?

Rahmenprogramm

Montag, 15. Juni 2015

anschließend **Gemütliches Beisammensein**
Grillabend auf dem Schützenberg

Mittagessen

In diesem Jahr haben wir das Mittagessen neu organisiert. Bitte melden Sie sich hierzu im Tagungsbüro an. Sie erhalten eine Quittung und ein „Armband“, das Sie bitte gut sichtbar während der Mittagspause tragen wollen, um dem Service-Team zu signalisieren, dass Sie Ihren Obolus entrichtet haben.

Freuen Sie sich auf folgendes Gericht:

Dienstag, 16. Juni 2015

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“

Hausgemachte Butterspätzle

Leipziger Allerlei

inklusive Getränke zum Preis von 10,-€

An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:

Mineralwasser

Coca-Cola

Orangensaft

Apfelschorle

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

Teilnehmerverzeichnis

Stand: 10. Juni 2015

Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Balafas, Ermis	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Baldischwyler, Stefanie	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Bantel, Matthias, Dipl.-Ing.	Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG, Münster
Bauer, Markus	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Beckmann, Guido	Georg Plange Zweigniederlassung der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co.KG, Neuss
Belde, Armin, Dipl.-Ing.	Theodor Rietmann GmbH, Saarlouis
Berg, Günter	Berg Back GmbH, Viernheim
Bigalke, Isabel	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Bleil, Daniela	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Blom, Sebastian	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Böcker, Georg, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden, Vorsitzender des Ausschusses für Getreidechemie der AGF
Bode, Ralf	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Böhm, Thomas	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Botterbrodt, Sabine, Dipl.-Ing.	Beratung für Lebensmittelsicherheitssysteme Hygiene & HACCP sowie Getreidetechnologie, Bünde
Brandt, Markus, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Braun, Helinde	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Brüne, Carina	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Can, Tugce	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Courmont, Iris	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Creutz, Stefan	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Determann Neves, Lena	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Dewald, Ronja	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Dorner, Nadine	DLG e.V., Testzentrum Lebensmittel, Frankfurt/M. Wuppertal
Dresselhaus-Schroebler, Margret, Dr.	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Dück, Kristina	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Düe, Alexandra	Eurofins Laborservices GmbH Standort Augsburg
Eckinger, Mona	Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Ehlers, Katrin	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Elbegzaya, Namjiljav, Dr.	Rödental
Eschenbacher, Iris, Dr.	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Ewald, Laura	Wertkreis Gütersloh gGmbH
Frese, Emma	Köln
Friedemann-Rotsch, Ernestine, Dr.	CONDETTA GmbH & Co. KG, Halle
Fritsch, Jonathan	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Gödde, Martin, Dipl.-Ing.	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Gökal, Hülya	Verband der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller e.V. (VDGS), Bonn
Granel, Gertrud	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Grolle, Janine	Krell Weyland Grube, Rechtsanwälte, Gummersbach
Grube, Markus, Dr.	

Haase, Jana, Dipl.oec.troph	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Hahn, Andreas, Prof. Dr.	Universität Hannover
Hainke, Lisa	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Hanneforth, Udo, Dipl.-Ing.	Hanneforth food for you GmbH & Co. KG, Horn-Bad Meinberg
Hapetta, Darius, Dr.	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Haselhorst, Silvia	Friesland Campina Kievit GmbH, Lippstadt
Hawellek, Elisabeth, Dipl.-Ing.	QM-Beratung E. Hawellek, Neu-Ulm
Hentz, Aileen	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Hermenau, Ute, Prof. Dr.	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Heuner, Elke	Ireks GmbH, Kulmbach
Hillbrink, Arabel	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Hisserich, Dirk, Dr.	CSM Deutschland GmbH, Bremen
Hoppe, Neele	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Hoth, Stefan, Dr.	Peter Kölln KGaA, Elmshorn, Stellv. Vorsitzender des Getreidenährmittel-Ausschusses der AGF
Hultsch, Franziska	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Hüper, Ulrike	Bäckerei Büsch GmbH, Qualitätsmanagement, Kamp-Lintfort
Jaeger, Daniel	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
John, Patricia	Bäckerei Büsch GmbH, Qualitätsmanagement, Kamp-Lintfort
Kalkreuter, Nils	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kampshoff, Dorothee	Bäckerei Büsch GmbH, Qualitätsmanagement, Kamp-Lintfort
Kederer-Schütte, Petra	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster
Kemme, Johannes, Dr.	Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Kitzinski, Nina	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Klumpe, Maleen	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Kniel, Bärbel, Prof. Dr.	biotask AG, Esslingen, Stellv. Vorsitzende des Ausschusses für Getreidechemie der AGF
Koball, Gabriele	Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal
Köhler, Peter, Prof. Dr.	Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie und Kurt-Hess-Institut für Mehl- und Eiweißforschung, Freising
Konnertz-Häußler, Christine, Dr.	KWG Rechtsanwälte, Gummersbach
Konwisorz, Günter	Ireks GmbH, Kulmbach
Kramer, Daniel	Gebrüder Hack Feinbackwaren GmbH, Kurtscheid
Kreklow, Frank	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Ostwestfalen-Lippe, Detmold
Lang, Vladimir	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Lange, Romy	Bäckerei Büsch GmbH, Kamp-Lintfort
Lehnert, Nele	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Leifeld, Michael, Dipl.oec.troph.	Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG, Bocholt
Lepold, Thomas, Dipl.-Ing.	Backnatur Lepold, Oberursel
Liesen, Peter	Bundesverband der Deutschen

Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.	Süßwarenindustrie e.V., Bonn Horn-Bad Meinberg, Vize-Präsident der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Linnemannstöns, Hendrik	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Loosen, Peter, RA	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin
Lücke, Ivo, Dr.	Stadt Bielefeld - Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Bielefeld
Mai, Benjamin	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Manz, Julia	Kronenbrot KG Franz Mainz, Würselen
Martell, Helmut, RA	Bonn
Mbugua, Daniel	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Meier, Kerstin	Mestemacher GmbH, Gütersloh
Meißner, Michael, B.Sc.	AGF e.V., Detmold
Meyer, Jens	H. & J. Brügggen KG, Lübeck
Mücke, Ingo, Dr.	Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover
Müzik, Kornelija	biotask AG, Esslingen
Neuhaus, Annette	Kreis Lippe - Fachgebiet Veterinärangelegenheiten, Lebensmittelüberwachung, Detmold
Neuwirth, Anna Maria	Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Niebuhr, Lars	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Paluch, Hannah	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Pätzold, Ralf, PD Dr.	Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Pauen, Jana	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Pelzer, Bianca	AGF e.V., Detmold
Praekel, Thorsten	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Przybilla, Christian	GS1 Germany GmbH, Köln
Ranson, von, Christof, Dr.	Kreis Wesel, FB Veterinär- und Lebensmittelwesen, Wesel
Rathjen, Arno, Dipl.-Ing.	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Rau, Alexander	Bäcker- und Konditoren-Vereinigung Nord e.V., Rellingen
Rechel, Michaela	Fachkundeseminare + Trainings, Schmitt- Niederreifenberg
Rips, Dieter	Kronenbrot KG Franz Mainz, Würselen
Robertz, Wilfried Wilhelm	Unternehmensberater, Bedburg
Rombey, Mark	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Rose, Johanna	Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Roth, Lea	Kronenbrot KG Franz Mainz, Würselen
Roth, Sebastian	Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen, Dresden
Rückborn, Lars	SGS Germany GmbH, Taunusstein
Rühmkorf, Christine, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Saamen, Louisa	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schäfers, Sabrina	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schelhas, Hanna	Hanneforth food for you GmbH & Co. KG, Horn- Bad Meinberg
Scherer, Angelika	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Hamm
Schmitt, Melanie	Glockenbrot Bäckerei GmbH & Co. oHG,

Schneider, Daniel, RA	Frankfurt Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Schneider, Nancy	Kronenbrot KG Franz Mainz, Würselen
Schoppmann, Pascal	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schorr, Jennifer	DLG e.V., Frankfurt a.M.
Schröder, Heinrich	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Schuhmacher, Tobias, RA	AGF e.V., Detmold
Schünemann, Claus	Niederweimar
Schwetka, Mona	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Sherif, Chalid	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Sieber, Mirjam	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin
Skerbs, Claudia	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig
Steinhauer, Lennard	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Stollberg, Klaus	CSM Deutschland GmbH, Delmenhorst
Strietzel, Anita	Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg
Sutcu, Tuba	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Taschan, Hasan, Dr.	Jena, Stellv. Vorsitzender des Ausschusses für Lebensmittelrecht der AGF
Theisen, Sarah-Lisa, Dr.	Siegwerk Druckfarben AG & Co. KGaA, Siegburg
Thiede, Annerose, Dipl.-Ing.	Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen, Hannover
Tölke, Lennart	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Unland, Petra-Alina, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht der AGF
Vollbrecht, Fenja	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Völzke, Ulrike	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Wagner, Melanie	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Warwel, Mathias, Dr.	Ireks GmbH, Kulmbach
Weißer, Tobias	Gebrüder Hack Feinbackwaren GmbH, Kurtscheid
Welling, Barbara	UNIFERM GmbH & Co KG, Werne
Weyland, Brigitte	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Wulfhorst, Lorna	Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Zickler, Joachim, Dipl.-Ing.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Stockstadt

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

Arent, Lidia

Begemann, Jens

Bonte, Anja

Brühl, Ludger, Dr.

Fehling, Eberhard, Dr.

Fiebig, Hans-Jochen, Dr.

Grundmann, Vanessa

Haase, Norbert, Dr.

Hollmann, Jürgen, Dr.

Hüsken, Alexandra, Dr.

Kersting, Hans-Josef, Dr.

Langenkämper, Georg, Dr.

Lüders, Matthias

Matthäus, Bertrand, Dr.

Sciurba, Elisabeth, Dr.

Scheibner, Andreas

Schmidt, Jan Christian

Schwake-Anduschus, Christine, Dr.

Stabenau, Gisbert

Themann, Ludger, Dipl.oec.troph.

Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.

Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.

Vosmann, Klaus, Dr.

Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.

Wiege, Berthold, Dr.

Wolf, Klaus

1. Aktuelles aus der Gesetzgebung I

1.1. Sarah-Lisa Theisen, Siegburg Druckfarben für Lebensmittelbedarfsgegenstände - aktueller Stand der Gesetzgebung und offene Fragen

Seit fünf Jahren ist sie in der Diskussion und nun steht sie kurz vor der Veröffentlichung: die deutsche Druckfarbenverordnung liegt im fünften Entwurf vor. Seit dem ersten Entwurf gab es zahlreiche Anhörungen, Diskussionen und Änderungen.

Was steht genau drin? Was erwartet uns als Drucker, Druckfarbenhersteller und Verbraucher? Und welche Fragen bleiben trotzdem noch offen?

Das Verordnungsvorhaben „Einundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung“ (kurz: Druckfarbenverordnung) hat zum Ziel, Rezeptierung und Anwendung von Druckfarben für den Lebensmittelverpackungsdruck zu regulieren und damit den Übergang unerlaubter Stoffe auf Lebensmittel zu verhindern. Es adressiert Druckfarben und Anwendungen sowohl für den indirekten („mittelbaren“) als auch direkten („unmittelbaren“) Lebensmittelkontakt und gibt Ausschlusskriterien, Stoffeinsatz und Migrationsgrenzwerte vor. Das Verordnungsvorhaben beinhaltet eine noch nicht abschließend fertiggestellte Positivliste einschließlich Querverweis auf die Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (Kunststoffverordnung) und reguliert und beschränkt den Einsatz und die Anwendung von Stoffen, die nicht in der Positivliste gelistet sind.

So dürfen zum Beispiel für den Außen- und Zwischenlagedruck - neben den gelisteten - nur solche Stoffe verwendet werden, die nicht kanzerogen, mutagen oder reproduktionstoxisch sind und weiterhin nicht unter die Definition von Nanomaterialien fallen. Diese nicht durch die zuständigen Behörden bewerteten Stoffe dürfen nicht auf das Lebensmittel übergehen, das bedeutet praktisch, eine Migration muss unter 10 µg/kg Lebensmittel liegen.

Anders als in der Schweizer Bedarfsgegenständeverordnung 817.023.21 wird es keine Inventarliste unbewerteter Stoffe in der Deutschen Druckfarbenverordnung geben. Obwohl es einige Gemeinsamkeiten mit der Schweizer Bedarfsgegenständeverordnung gibt, bestehen auch beträchtliche Unterschiede, z.B. hinsichtlich des Anwendungsbereichs: Das Deutsche Verordnungsvorhaben wird zusätzlich zum Außen- und Zwischenlagedruck auch den bestimmungsgemäßen Lebensmitteldirektkontakt, sowie auch Anwendungen mit vernünftigerweise vorhersehbarem (vorübergehendem) Lebensmitteldirektkontakt - wie Servietten und Platzdeckchen - mit abdecken.

Der Verordnungsentwurf in der heutigen Form lässt allerdings noch einige Fragen offen.

- Zum Beispiel gibt es noch keine konkrete Information über einen Prozess und zeitlichen Ablauf, mit dem die Stoffaufnahme neuer Substanzen in die Positivliste erfolgt.
- In der aktuellen Fassung fehlen aus Sicht der Druckfarbenhersteller noch viele relevante Stoffe auf der Positivliste. Ob und in welcher Zeit diese Stoffe mit aufgenommen werden ist noch nicht absehbar.
- Die in dem Verordnungsentwurf formulierten strengen Anforderungen an den Übergang von primären aromatischen Aminen (paA) auf Lebensmittel stellen Verpackungshersteller vor große Herausforderungen, insbesondere weil konkrete Vorgaben zu Migrationsanalysen und Versuchsaufbau fehlen und Analysenlabors und Behörden dennoch bereits heute aufgrund eigener Methoden rechtskräftige Beanstandungen aussprechen.

Das BMEL strebt eine Notifizierung seines Verordnungsentwurfs bei der Europäischen Kommission an. Nach Abschluss und Veröffentlichung wird die Verordnung mit einer Übergangsfrist von 2 Jahren, aller Voraussicht nach nicht vor 2017, in Kraft treten. Anwendbar wäre sie demnach nicht vor 2019. Zum jetzigen Zeitpunkt ist die Verordnung allerdings immer

noch im Entwurfsstadium, die Berücksichtigung eingereicherter schriftlicher Stellungnahmen kann zu Änderungen führen; auch die Positivliste ist noch Änderungen unterworfen.



Dr. Sarah-Lisa Theisen ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und hat an der Universität Bonn promoviert. Seit 2010 arbeitet sie bei Siegwirk Druckfarben in der Abteilung Global HSE + Sustainability. Dort beschäftigt sie sich hauptsächlich mit Themen zur Sicherheit von Druckfarben für Lebensmittelverpackungen in Bezug auf deren Konformität mit den weltweit geltenden Rechtsvorschriften.

1.2. **Helmut Martell, Bonn**

**Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und als Zusatzstoffe verwendete Aromen:
Wie lassen sich diese Stoffe gegeneinander abgrenzen?**

Zweck des Beitrags ist es, eine widerspruchsfreie Abgrenzung zwischen den genannten Stoffklassen zu liefern, indem für jeden Stoff in der angehängten Übersicht die Unterscheidungsmerkmale zu den anderen Stoffklassen angegeben werden.

Das Referat gelangt zu folgenden Ergebnissen, die im Vortrag näher begründet werden:

Die in Art. 20 LMIV genannten Bestandteile von Lebensmitteln stellen wegen der Kontinuität des Zutatenbegriffs keine Zutaten im informationsrechtlichen Sinne dar. Dies ist für die in Art. 19 Abs. 1 Buchst. d) und e) LMIV genannten Lebensmittel bedeutsam - auch dann wenn diese Lebensmittel als Zutaten verwendet werden.

Es ist strikt zwischen der Stoffbezeichnung (z.B. Ascorbinsäure) und der Funktionsbezeichnung zu unterscheiden. Namensidentität bewirkt keine Funktionsidentität.

Zusatzstoffe unterscheiden sich von Verarbeitungshilfsmittel stets durch ihre Funktion, teilweise auch durch die Stoffart, weil der Begriff „Verarbeitungshilfsstoff“ auch nicht als Zusatzstoffe zugelassene Stoffe umfasst. Zusatzstoffe wirken technologisch auch im kennzeichnungspflichtigen Enderzeugnis oder hinterlassen, wenn sie nur auf Rohstoffe oder Zutaten technologisch wirken, im Enderzeugnis mehr als technisch unvermeidbare Rückstände.

Während der in Art. 2 Buchst. h) EG-BasisV verwendete Rückstandbegriff hauptsächlich Rückstände von agrotechnisch oder in der Viehmast verwendeten Substanzen erfasst, beinhaltet der in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f) LMIV verwendete informationsrechtliche Rückstands begriff auch bei der Be- und Verarbeitung entstehende Rückstände, weil nur diese Auslegung mit Art. 20 Buchst. b) ii LMIV und Art. 3 Abs. 2 Buchst. b) EG-ZusatzstoffV konsistent ist (zulassungs- und informationsrechtliche Freistellung von Verarbeitungshilfsstoffen).

„Unvermeidbare Rückstände und Derivate“ ist ein verfahrens-, kein mengenbezogener Begriff: Wenn kein Verfahren zur Entfernung oder Minimierung von Rückständen oder Derivaten zur Verfügung steht, sind die Rückstände und Derivate technisch unvermeidbar.

Dieser Sachverhalt ist gegeben, wenn Stoffe nur während der Teigphase technologisch wirksam sind. Teige sind zusammengesetzte Zutaten, die aus mehreren Rohstoffen oder Zutaten bestehen.

„Rückstände“ im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Buchst. f) LMIV sind auch Derivate im Sinne der Verarbeitungshilfsstoff-Definition in Art. 3 Abs. 2 Buchst. b) EG-ZusatzstoffV.

Carry-over-Zusatzstoffe, die im Enderzeugnis nicht mehr technologisch wirksam sind, unterscheiden sich von Verarbeitungshilfsstoffen nur dadurch, dass der Verarbeitungshilfsstoff bei der Herstellung des Lebensmittels unmittelbar zugesetzt wird und er technologisch nur auf

Rohstoffe oder Zutaten, seine unvermeidlichen Rückstände oder Derivate aber nicht mehr im Endlebensmittel wirken, während ein Carry-over-Zusatzstoff mittelbar über eine Zutat in das Endlebensmittel gelangt. In der übertragenden Zutat kann der Stoff eine technologische Funktionen ausgeübt haben, muss sie aber nicht ausgeübt haben muss. Er kann seine technologische Funktion auch erst in einem Intermediärerzeugnis entfalten, sofern im kennzeichnungspflichtigen Endlebensmittel keine technologische Funktion mehr ausgeübt wird.

Im Enderzeugnis nicht mehr wirkende Carry-over-Zusatzstoffe bleiben zwar zulassungsrechtlich Zusatzstoffe, sind aber kennzeichnungsrechtlich von einer Angabe in der Zutatenliste befreit. Letzteres haben sie mit Verarbeitungshilfsstoffen gemeinsam (Art. 20 Buchstabe b) ii) LMIV). Wird der Stoff hingegen als Verarbeitungshilfsstoff verwendet, besteht keine Zulassungspflicht.

Dass mit der Wirkung im Enderzeugnis nicht jede Auswirkung auf das Enderzeugnis gemeint sein kann, zeigen schon die Klärhilfsmittel als Schulbeispiel für Verarbeitungshilfsstoffe. Diese wirken zwar nicht mehr im Wein und den Fruchtsäften, haben aber dennoch Auswirkungen auf den Wein oder den Fruchtsaft, die ansonsten trüb blieben. In diesem Sinne hat auch der EuGH in seinem Diphosphat-Urteil entschieden.

Wird ein Verarbeitungshilfsstoff funktionell „als Zusatzstoff“ verwendet (Art. 2 Abs. 2 a) EG-ZusatzstoffV), dann unterliegt er zulassungsrechtlich dem Zulassungsgebot und wird kennzeichnungsrechtlich wie ein Zusatzstoff behandelt. Aus dem Vorstehenden folgt unmittelbar, dass er „als Zusatzstoff“ verwendet wird, wenn er im Enderzeugnis technologisch wirksam ist oder er im Enderzeugnis mehr als unvermeidbare Rückstände aufweist.

Stofflich unterscheiden sich „als Zusatzstoff verwendete Verarbeitungshilfsstoffe“ oftmals nicht von „Zusatzstoffen“. Sie unterscheiden sich auch nicht funktionell voneinander, da beide im Enderzeugnis wirksam sind. „Als Zusatzstoff verwendete Verarbeitungshilfsstoffe“ sind daher den Zusatzstoffen gleichgestellt (Art. 2 Abs. 2 Buchst. a) EG-ZusatzstoffV) und bedürfen zu ihrer Verwendung eine Zulassung, während bei der Verwendung „als Verarbeitungshilfsstoff“ auch nicht als Zusatzstoffe zugelassene Substanzen verwendet werden können. (Insoweit gilt aber das zwingende Gebot aus Art. 17 und 14 EG-BasisV, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.)

Bei den traditionell im Backgewerbe verwendeten Mikroorganismenkulturen wie Hefen oder Sauerteig(starter)kulturen handelt es sich aus den vorstehenden Gründen stets um Verarbeitungshilfsstoffe, sofern sie infolge des Backens inaktiviert werden und somit im Enderzeugnis nicht mehr technologisch aktiv sind. Sie wirken dann stets nur auf Zutaten oder Rohstoffe der zusammengesetzten Zutat Teig. Die Rückstände dieser Mikroorganismen sind technisch unvermeidbar, da man sie aus dem Teig – anders als bei Flüssigkeiten – nicht abfiltrieren kann.

Im Referat wird die Auffassung begründet, dass „Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe“ im Sinne von Art. 20 Buchst. d) LMIV wegen des weiten Definitionsbereiches des Begriffes „Verarbeitungshilfsstoff“ in Art. 3 Abs. 2 Buchst. b) EG-ZusatzstoffV praktisch nur Lebensmittel erfassen, die auch als solche verzehrt, aber bei der Verwendung ausschließlich zu technologischen Zwecken „wie Verarbeitungshilfsstoffe“ verwendet werden. „Wie Verarbeitungshilfsstoffe“ werden sie verwendet, wenn sie technologisch nur auf Zutaten oder Rohstoffe wirken. (Der Begriff „Verarbeitungshilfsstoff“ schließt dagegen Lebensmittel, die als solche selbst verzehrt werden, aus seinem Anwendungsbereich aus (Art. 3 Abs. 2 Buchst. b) i) EG-ZusatzstoffV).

Aromen unterfallen nach der EG-AromenV nicht dem Zusatzstoffrecht, sofern sie nicht ausnahmsweise „als Zusatzstoffe“ verwendet werden (Art. 2 Abs. 2 Buchst. e) EG-ZusatzstoffV). Ein zulässig aus den vorgesehenen Ausgangsstoffen erzeugtes Aroma wird nur dann „als Zusatzstoff“ verwendet, wenn es nicht primär wegen seines Geschmacks oder Geruchs verwendet wird. Sekundärwirkungen bleiben – analog zum Zusatzstoffrecht – außer acht.

Zugesetzte Ballaststoffe sind je nach konkretem Verwendungszweck entweder (nicht zugelassene) technologisch oder (nicht zulassungspflichtige) physiologisch wirksame Stoffe (Art. 2 Abs. 2 c) EG-ZusatzstoffV). In beiden Fällen handelt es sich um Zutaten. Als Grenze zur physiologischen Wirksamkeit wird vom ALS eine Menge von 3 g Ballaststoffen je 100 g kennzeichnungspflichtiges Lebensmittel angenommen. (Grund: Ab dieser Menge ist eine Ballaststoffangabe gemäß Anhang der VO (EG) Nr. 1924/2006 zulässig.)

Stoff-klasse	Zusatz-stoffe (ZS)	Verarbeitungshilfsstoffe (VHS)	als verwendete VHS	ZS ohne technologische Wirkung im kennzeichnungspflichtigen Enderzeugnis	Quasi-VHS	als verwendetes Aroma	als Zusatzstoffe verwendete Enzyme
Merkmal 1	nicht selbst als LM verzehrt, keine charakteristische Zutat; Bestandteil des Lebensmittels	nicht selbst als LM verzehrt	nicht selbst als LM verzehrt	ZS	selbst als LM verzehrt (z.B. Pflanzen-öl; Weizenkleie); keine Zusatzstoffe	erfüllt Merkmale des Aromas (Ausgangsstoffe, Verfahren, Eigenschaften)	stofflich Enzyme
Merkmal 2	technologisch e Wirkung auf Zutaten/Rohstoffe oder im Enderzeugnis und kein im Enderzeugnis nicht wirkender Carry-over-ZS	technologisch e Wirkung auf Zutaten/ Rohstoffe bei Verarbeitung; differenziell zu ZS: technisch unvermeidbare Rückstände/Derivate wirken nicht im Enderzeugnis	technologisch e Wirkung auch im Enderzeugnis	technologischer Wirkung in der Zutat <i>als Enderzeugnis</i> (z.B. b2b-Margarine)	Verwendung zu technologischen Zwecken (z.B. Mehlenstaubung); keine technologische Wirkung im Enderzeugnis	wird nicht aus geschmacklichen oder geruchlichen Gründen, sondern zu technologischen Zwecken verwendet	carry-through auf Enderzeugnis
Merkmal 3	im Enderzeugnis vorhanden; differenziell zu VHS: im Enderzeugnis technologisch wirksam	unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände oder Derivate sind gesundheitlich unbedenklich und wirken sich nicht auf das Enderzeugnis aus; differenziell zu ZS: wirken nur auf Rohstoffe und Zutaten	differenziell zu VHS: im Enderzeugnis technologisch wirksam oder mehr als unvermeidbare Rückstände und Derivate	keine technologische Wirksamkeit im <i>neuen</i> Enderzeugnis (Backware); differenziell zu VHS: kein direkter Zusatz zum Endlebensmittel	im Enderzeugnis unverändert oder verändert vorhanden differenziell zu VHS: auch als solche verzehrte Lebensmittel; mehr als technisch vermeidbare Rückstände unschädlich	im Enderzeugnis vorhanden und technologisch wirksam; differenziell zu Aromen ist der Zweck der Verwendung (primär nicht zur Aromatisierung)	differenziell zu Enzymen: wirken nicht nur während bestimmter Prozessphasen
Anmerkung	Zulassungszwang	Kein Zulassungszwang	Nur zugelassene Zusatzstoffe.	Zulassung; kennzeichnungsrechtlich privilegiert	Kein Zulassungszwang	Zulassung	(derzeit) Zulassung durch EG-ZusatzstoffV



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

1.3. **Thomas Böhm**, Chemnitz Aktuelle Urteile

Schmelzkäse vs. Werbung „mit Käse“

(Urteil des OLG Hamburg vom 27.3.2014 – Az.: 3 U 184/12)

Ein als Kartoffelgratin bezeichnetes Erzeugnis wird beworben mit „mit Käse und Béchamelsauce“. Tatsächlich taucht die Zutat Käse lediglich im Rahmen der zusammengesetzten Zutat Schmelzkäse auf, welcher wiederum nur zu 2 % enthalten ist. Die Begrifflichkeit „Käse“ dürfe laut Kläger nicht für das minderwertigere Produkt „Schmelzkäse“ verwendet werden. Entgegnet wurde, dass objektiv betrachtet tatsächlich „Käse“ verarbeitet wurde. Da der Käse sowieso geschmolzen werde und es sich um ein prozessiertes Convenience-Produkt handle, würde der Verbraucher nach Ansicht des Gerichts nicht über die Art des verwendeten Käses irreführt werden.

Revision wird nicht zugelassen.

„Low Carb“

(Beschluss des OLG Hamburg vom 24.4.2014 – Az. 3 W 27/14)

Im vorliegenden Fall ging es um Protein-Müslis, welche die Angaben „LOWCARB.ONE“ und/oder „mit wenig Kohlehydraten“ trugen.

Bei den Angaben „Low Carb“ und „mit wenig Kohlehydraten“ handelt es sich um nährwertbezogene Angaben im Sinne der HCV.

Die Angaben haben keinen unmittelbar vergleichenden Charakter. Sie werden vom angesprochenen Verkehr dahin verstanden, dass lediglich ein geringer Kohlehydratgehalt des Produkts versprochen wird und nicht ein geringerer Gehalt an Kohlehydraten, was auf ein - auch unbenanntes - Vergleichsobjekt hinweisen könnte.

Die Angaben sind in der benannten Kombination unzulässig, da die Angaben nicht in der Anlage der HCV aufgeführt sind. Im konkreten Fall kann auch nicht auf eine „Reduzierung“ des Kohlenhydratgehaltes abgeleitet werden, da ein entsprechender Vergleich nicht vorlag.

Onlinehandel - Ökorecht

(Urteil des OLG Frankfurt vom 30.9.2014 – Az.: 14 U 201/13)

Streitgrund ursprünglich war hier, dass es um das Tragen der Kosten für eine wettbewerbsrechtliche Abmahnung ging. Ein Versandhandel vertrieb über das Internet u. a. Gewürzmischungen, auch „**Bio**-Gewürze“, ohne selbst dem Kontrollsystem gemäß Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr.834/2007 (EG-Öko-Verordnung) unterstellt zu sein. Ferner sei die Beklagte nicht gemäß § 3 Abs. 2 des Öko-Landbaugesetzes (ÖLG) von der Zertifizierung freigestellt. Bei der Entscheidung, ob die Beklagte als Online-Versandhändler von der Unterstellungspflicht und Meldepflicht befreit ist, kommt der Auslegung des Wortes „direkt“ in § 3 Abs. 2 ÖLG entscheidende Bedeutung zu. Eine Ausnahme soll jedoch nicht zugelassen sein, sofern ein Unternehmen die Erzeugnisse an einem anderen Ort als in Verbindung mit der Verkaufsstelle lagert. Das Wort „direkt“ im Sinne der vorgenannten Vorschrift ist so zu verstehen, dass es einen Verkauf am Ort der Lagerung unter gleichzeitiger Anwesenheit des Unternehmers und des Verbrauchers meint. Dies bedeutet, Online-Händler müssen sich dem Kontrollsystem gemäß Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr.834/2007 unterziehen und entsprechend durch eine Kontrollstelle zertifiziert sein.

Revision zugelassen.

„Selbstbedienung im Backshop“

(Beschluss des OVG NRW vom 26.11.2014 – Az. 13 B 1250/14)

Antragstellerin ist Franchisenehmerin eines Backgastronomieunternehmens, nach deren Verkaufskonzept sie in ihren Betrieben Backwaren und Snacks in Selbstbedienungseinrichtungen i. d. R. unverpackt anbietet.

Das Regal enthält drei Regalzeilen, von denen die beiden unteren mit einer selbstschließenden Glasklappe versehen sind. Die oberste Regalzeile ist lediglich mit einer Glasabdeckung oben versehen.

Die tatsächlich fälschlicherweise auf § 39 Abs. 2 Satz 2 Nr. 3 LFBG und nicht wegen des Anwendungsvorrangs des Art. 54 Verordnung (EG) Nr. 882/2004 darauf gestützte Ordnungsverfügung, welche mit sofortiger Wirkung das Inverkehrbringen von unverhüllten

Lebensmitteln aus der oberen Regalzeile untersagt, führe indes nicht zu ihrer offensichtlichen Rechtswidrigkeit.

Auch das Urteil des EuGH vom 6.11.2011, Az. C-382/10 greife hier nicht, da im vorliegenden Fall keine bloß denkmögliche, sondern eine handgreifliche Verunreinigungsgefahr aufgrund fehlenden Glasschutzes bestehe. Die Beschwerde wurde zurückgewiesen.

Dieser Beschluss ist unanfechtbar.

Vitalstoffe

(Urteil des OLG Frankfurt vom 29.1.2015 – Az.: 6 U 170/14)

Zur Beurteilung lagen Nahrungsergänzungsmittel vor, deren Bezeichnung (z. B. Multi Vitalstoffe Aktiv Complex Dragees) den Begriff „Vitalstoffe“ enthält. Der Begriff „Vitalstoffe“ wird vom Durchschnittsverbraucher dahin verstanden, dass die so bezeichneten Lebensmittel Vitalstoffe enthalten. Die Mitteilung, ein Lebensmittel enthalte Vitalstoffe, ist - jedenfalls, wenn es sich um ein NEM handelt - als nährwertbezogene Angabe einzustufen. Zwar hat der verständige Durchschnittsverbraucher keine klare Vorstellung davon, welche konkreten Inhaltsstoffe zu den angekündigten „Vitalstoffen“ gehören sollen. Jedoch erweckt der Begriff der „Vitalstoffe“ jedenfalls die Vorstellung, das Mittel enthalte Nährstoffe oder andere Substanzen, die für die Erhaltung der Vitalität wertvoll sind. Die Angabe „Vitalstoffe“ ist unzulässig, da die Angabe nicht in der Anlage der HCV aufgeführt ist bzw. die Begrifflichkeit zu allgemein gefasst ist.

Urteil rechtskräftig.

Frischkäse Mogelpackung

(Urteil des OLG Karlsruhe vom 20.3.2015 – Az.: 4 U 196/14)

Die Parteien streiten über die wettbewerbsrechtliche Zulässigkeit einer Fertigpackung für Frischkäse. Es steht der Vorwurf im Raum, dass die Fertigpackung eine größere Füllmenge vortäusche, als tatsächlich in der Packung enthalten sei. Sowohl der Formunterschied zwischen Umverpackung und Innenbecher mit seitlichen „Fenster“ der Umverpackung noch auf vier Seiten der Umverpackung deutlich aufgedruckte Gewichtsangaben reichen nicht aus, einer Täuschung entgegenzuwirken.

Die streitgegenständliche Fertigpackung ist aufgrund ihrer gesamten äußeren Gestaltung und Befüllung nach wie vor geeignet, einen nicht unerheblichen Teil der angesprochenen Verkehrskreise über die in der Packung enthaltene Menge an Frischkäse zu täuschen.

Revision wird nicht zugelassen.



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

2. Kennzeichnung

2.1. Markus Grube, Gummersbach

Allergene Einträge in Lebensmittel: Vorläufige Beurteilungswerte, Risikobewertung, Sicherheitsbewertung, marktbezogene Maßnahmen und Vollzug durch die Behörden im Jahr 2015

Interpretation der neuen behördlichen Beurteilungswerte für Allergene

Im Zusammenhang mit den neuen behördlichen Beurteilungswerten für Allergene hat Herr Waiblinger vom CVUA Freiburg im Rahmen einer Fachausschusssitzung beim BLL die Aktionswerte der Sachverständigen der Lebensmittelüberwachung erläutert. Daraus lassen sich folgende **Interpretationshilfen zur Sicherheitsbewertung** ableiten:

Fallgestaltung 1:

Ein Lebensmittel ist mit der Aussage deklariert, es sei „frei von“ einem oder mehreren bestimmten allergenen Stoffen, enthält diese jedoch: Das Lebensmittel ist potentiell unsicher im Sinne von Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) VO (EG) Nr. 178/2002. Es erfolgt eine Risikobewertung anhand der Schwellenwertdosen gemäß den Beurteilungswerten für Allergene, und zwar unter Ansatz konkreter Verzehrsmengen, wie sich diese aus dem Bundeslebensmittelschlüssel oder den Studien VELS I und VELS II ergeben.

Fallgestaltung 2:

Ein Lebensmittel enthält rezepturgemäß eine allergene Zutat, welche nicht in der Zutatenliste erwähnt ist: Das Lebensmittel erfüllt nicht die Anforderungen an die Kennzeichnung gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c) LMIV. Darüber hinaus kann im Einzelfall eine Beurteilung als unsicher im Sinne von Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) VO (EG) Nr. 178/2002 erforderlich sein. Es erfolgt eine Risikobewertung anhand der Schwellenwertdosen gemäß den Beurteilungswerten für Allergene, und zwar unter Ansatz konkreter Verzehrsmengen, wie sich diese aus dem Bundeslebensmittelschlüssel oder den Studien VELS I und VELS II ergeben.

Fallgestaltung 3:

Ein Lebensmittel enthält eine allergene Zutat, die auch in der Zutatenliste ausgewiesen ist, jedoch nicht gemäß LMIV hervorgehoben ist: Diese Produkte sind sicher, die allergene Zutat ist ausgewiesen. Allerdings entspricht deren Kennzeichnung nicht den Anforderungen des Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe b) LMIV. Allerdings sind in der Übergangsphase der LMIV auch nach deren Geltung ab dem 13.12.2014 Produkte, die vor dem genannten Stichtag produziert wurden, legal im Verkehr, z. B. Konserven mit langen Haltbarkeiten.

Fallgestaltung 4:

Ein Lebensmittel zeigt keinerlei Hinweis auf einen allergenen Stoff, aber auch keine „frei von“-Aussage, und weist belegbar technisch unvermeidbare Kontaminationen mit dem betreffenden Stoff auf: Diese Produkte sind lebensmittelrechtlich nicht zu beanstanden, da die Kennzeichnungspflicht nach LMIV nur bei Zutaten greift.

Beurteilungswerte Allergene

Stand: 091214

Hinweis: Bei den hier genannten "Beurteilungswerten" handelt es sich um Werte für die Labors der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Sie sollen eine größenordnungsmäßige Orientierung geben, ab welchem Gehalt eines nachgewiesenen, aber nicht gekennzeichneten allergenen Bestandteils (weder im Zutatenverzeichnis noch als Spurenhinweis) die Erstellung eines Gutachtens angezeigt sein kann. Im Einzelfall kann dies auch bei Produkten angezeigt sein, bei denen auf das nachgewiesene Allergen in Form einer Spurenkennzeichnung hingewiesen wird. Dieses Gutachten enthält eine Empfehlung zur Prüfung, ob der Eintrag des allergenen Bestandteils rezepturmäßig über eine Zutat erfolgte und somit die Kennzeichnungs-Bestimmungen der LMIV nicht eingehalten sind,

Es handelt sich bei den genannten Werten angesichts der bestehenden analytischen Messunsicherheit um Orientierungswerte.

Für eine Risikobewertung im Einzelfall sind die vorhersehbaren Verzehrsmengen des jeweiligen Produktes zu berücksichtigen und die jeweiligen Zahlen in der vorletzten und letzten Spalte entsprechend anzupassen.

Bei einer Auslobung "frei von..." in einem Produkt ist beim Nachweis des genannten allergenen Stoffes in einer den entsprechenden Wert in der letzten Spalte überschreitenden Menge in der Regel eine Beurteilung nach Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) i. V. m. Abs. 4 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 178/2002 angezeigt.

	Bewertungsgrundlage			Messergebnis	
	analytisch bestimmt als ³	Schwellenwert-dosis ¹ mg Protein	Schwellenwert-dosis 1 mg Lebensmittel	mg allergenes LM/kg (Schwellenwert dosis erreicht bei Verzehr von 100 g LM)	Prüfempfehlung an die Behörde, ob eine Kennzeichnungspflicht nach Art. 9 VO (EU) Nr. 1169/2011 als Zutat besteht.
Glutenhaltiges Getreide (bestimmt als Gluten) (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) <i>außer: Glucosesirupe auf Weizenbasis, Dextrose außer: Maltodextrine auf Weizenbasis außer: Glucosesirupe auf Gerstenbasis außer: Getreide zur Herstellung von alk. Getränken</i>	Gluten	1,0 (Weizen)	10	100	> 80 mg/kg
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Volleipulver (VEP)	0,03	0,066	0,66	> 1 mg/kg ⁴
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Erdnuss	0,2	0,8	8	> 5 mg/kg
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>außer: vollständig raffiniertes Sojabohnenöl außer: natürliche Tocopherole außer: aus pflanz. Ölen und Sojabohnen gewonnene Phytosterine außer: aus Sojaölsterinen gewonnene Phytostanolester</i>	Sojamehl vollfett	1	2,5	25	> 20 mg/kg
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) <i>außer: Molke zur Herstellung von alk. Getränken außer: Lactit</i>	entfettetes Milchpulver (NFDM)	0,1	0,28	2,8	> 2,5 mg/kg ⁴
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse: Haselnüsse	als ganze Haselnuss Mandel etc.	0,1	0,64	6,4	> 5 mg/kg
Cashew		2	10,6	106	> 50 mg/kg
Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse		nicht angegeben			> 20 mg/kg ²
<i>außer: Schalenfrüchte zur Herstellung von alk. Getränken</i>					
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Sesam ungeschält	0,2	1,18	11,8	> 10 mg/kg
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupine	4	10	100	> 50 mg/kg
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Selleriesaat	nicht angegeben			> 20 mg/kg ²
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Senfsaat	0,05	0,19	1,9	> 5 mg/kg ⁴

¹ S.Taylor et al (Food and Chemical Toxicology 63 (2014) 9-17

² derzeit keine aktuellen Schwellenwertdosen verfügbar, daher vorläufige Orientierung an Analytik (halbquantitative Aussagen PCR ab ca. 20 mg/kg möglich)

³ insbesondere bei der Anwendung von ELISA sind eventuell notwendige Umrechnungen auf die hier genannte Bezugsgröße zu beachten (z.B. aus Angaben im Kit oder über Proteinwerte des Lebensmittels gemäß Literaturangaben).

⁴ bei Verwendung von derzeit auf dem Markt befindlichen kommerziellen ELISA kann, je nach Verarbeitungsgrad (v.a. Erhitzung) des Produktes, der tatsächliche Allergengehalt deutlich unterschätzt werden



Dr. Markus Grube (Jahrgang 1969), Lebensmitteljurist und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz, Kommentator der Lebensmittelinformationsverordnung und des Verbraucherinformationsgesetzes, Lehrbeauftragter der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn (Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomie) und der Hochschule Osnabrück (Agrarwissenschaften), Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network worldwide e.V., Mitglied des Rechtsausschusses des BLL, Autor zahlreicher Buch- und Aufsatzpublikationen, häufig angefragter Referent und Trainer.

2.2 Ralf Pätzold und Johannes Kemme, Kassel Tropanalkaloide als Kontaminaten in Getreidemahlerzeugnissen

Tropanalkaloide sind eine, seit langem bekannte, Klasse von Pflanzeninhaltsstoffen mit dem Grundgerüst des Trofans, vgl. Abb.1. Zu den bekanntesten Vertretern zählen Atropin, Scopolamin aber auch Kokain. Atropin hat seinen Namen nach der griechischen Schicksalsgöttin Atropos, welche eine der drei Moiren (römisch Parzen), darstellt. Ihre Aufgabe ist es u.a. den Lebensfaden eines Menschen abzuschneiden. Dies lässt erahnen, welches toxikologische Potential einige Vertreter dieser Stoffgruppe aufweisen.

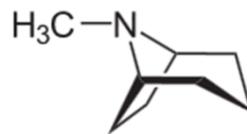


Abb.1: Tropan [1]

Atropin, ein racemisches Gemisch der Isomere [-]-Hyoscyamin und [+]-Hyoscyamin (siehe Abb.2) wird in der Pharmazie als Anticholinergikum eingesetzt, seine Wirkung zeigt sich in der Unterdrückung der Acetylcholinwirkung in Teilen des Nervensystems, was zur Verringerung der Kontraktion der glatten Muskulatur und der Drüsensekretion führt. Direkte Auswirkungen sind u.a. die Zunahme der Herzfrequenz und die Pupillenerweiterung. Atropin wurde deshalb auch als „Kosmetikum“ eingesetzt, da zu früheren Zeiten erweiterte Pupillen als Schönheitsideal galten.

Ein weiterer Vertreter dieser Stoffgruppe ist das Scopolamin, siehe Abb. 2).

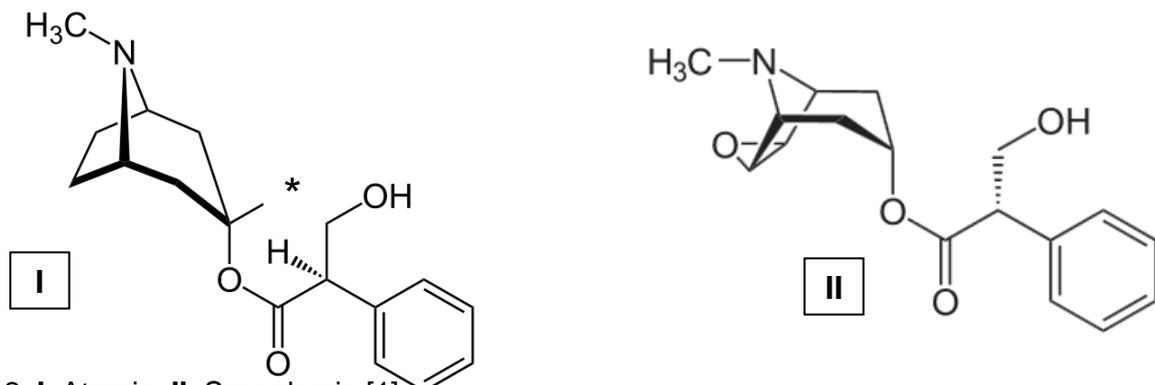


Abb.2: I: Atropin, II: Scopolamin [1]

Bekannte natürliche Quellen für Tropanalkaloide und damit mögliche Kontaminationsquellen für Lebensmittel stellen Tollkirsche (*Atropa belladonna*), Stechapfel (*Datura stramonium*) und Bilsenkraut (*Hyoscyamus niger*) da.

Aufgrund der seit längerem bekannten pharmakologischen Wirkung der Tropanalkaloide liegen Ergebnisse aus toxikologischen Studien vor und können somit für eine Risikoabschätzung beim Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln herangezogen werden. Die European Food Safety Authority (EFSA) legt in ihrer Risikobewertung eine akute Referenzdosis (ARfD) als gesundheitsbezogenen Richtwert in Höhe von 0,016 µg/kg Körpergewicht (KG), bezogen auf die Summe von (-)-Hyoscyamin (Atropin) und (-)-Scopolamin, fest [2].

Basierend hierauf nimmt das Bundesinstitut für Riskobewertung Stellung zum Verzehr von Lebensmitteln mit einer Tropanalkaloidkontamination [3].

Das BfR kommt weiterhin auf Basis der verfügbaren limitierten Daten zu dem Schluss, dass die Gruppen-ARfD für die Tropanalkaloide Atropin, Scopolamin und Hyoscyamin bei Kleinkindern durch den Verzehr von Getreideprodukten um das bis zu 7-Fache überschritten werden kann.

Das BfR bemängelt zu besagtem Zeitpunkt weiterhin das Fehlen von standardisierten und validierten Methoden zum Nachweis von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln.

Tabelle1: Ergebnisse der Untersuchungen im LHL.

Lebensmittel	Proben insgesamt	davon positiv
Kindernahrung (Getreidebrei)	74	5
Hirse	11	1
Buchweizen	7	0
Mehle:		
Weizenmehl	58	0
Roggenmehl	24	0
Dinkelmehl	14	0
Buchweizenmehl	16	0
Maismehl/ -grieß	22	2
Summe:	226	8

Im LHL Kassel wurde eine validierte LC-MS-MS Methode entwickelt, die die Untersuchung verschiedenster Lebensmittelmatrices auf Tropanalkaloide entsprechend der Forderung des BfR ermöglicht. Die Ergebnisse der bisherigen Untersuchungsergebnisse sind in der Tabelle 1 gezeigt. Die Höchstgehalte wurden in einer Kindernahrung mit 10,9 µg/kg Scopolamin und 17,8µg Atropin und in einem Polentamais mit 28,2 µg/kg Scopolamin und 215,4 µg/kg Atropin detektiert.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass es sich bei der entwickelten Methode um eine schnelle und effiziente Möglichkeit handelt, Tropanalkaloidgehalt in Getreidemahlerzeugnissen zu detektieren. Für die landwirtschaftliche Produktion und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln sind effiziente Reinigungs- und Selektionsverfahren anzuwenden, die eine Abwesenheit beschriebener Kontaminationen analog der guten Herstellungspraxis gewährleisten.

[1] <https://de.wikipedia.org>

[2] Scientific Opinion on Tropane alkaloids in food and feed, EFSA Journal 2013; 11(10):3386

[3] Stellungnahme Nr. 035/2014 des BfR vom 13. November 2013



Dr. Ralf Pätzold, geboren am 22. Januar 1965. 1984 Abitur in Hameln und Grundwehrdienst in Celle von 1984-1985, von 1985-1995 Studium der Lebensmittelchemie in Braunschweig, Praktisches Jahr im CVUA Braunschweig und Anfertigung der Promotionsarbeit (Abschluss 1999), von 1996 bis 2006 Wissenschaftlicher Mitarbeiter im Institut für Biochemie und Endokrinologie sowie im Institut für Ernährungswissenschaft, von 2007 bis 2010 Akademischer Rat im Institut für Ernährungswissenschaft, 2007 Habilitation, *venia legendi* für Lebensmittelchemie und –technologie, von 2008 bis 2010 Kommissarische Leitung der Professur für Lebensmittelwissenschaften an der JLU Giessen, seit 2011 Wissenschaftlicher Mitarbeiter im Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL).

2.3. **Daniel Schneider**, Berlin

Kontrollleure und Kontrollierte: Rechte und Pflichten auf Augenhöhe?

Kontrollleure und Kontrollierte: Rechte und Pflichten auf Augenhöhe?

Im Alltag eines Branchenverbandes auf Bundesebene erfahren wir in der lebensmittelrechtlichen Beratung nur einen Bruchteil der Ereignisse, die sich tagtäglich in den Backstuben und Verkaufsräumen des Bäckerhandwerks abspielen. Hier treffen alteingesessene Bäckermeister eines oftmals kleinen Familienbetriebes in 3. Generation auf Kontrolleure der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Auch letztere sind oftmals seit Jahrzehnten mit der Überprüfung von Lebensmittelbetrieben beschäftigt und weisen daher einen hohen Erfahrungsschatz auf. Oftmals treffen aber auch Jungunternehmer, die gerade ihren Meisterbrief erhalten haben, auf erfahrene Kontrolleure oder auch auf junge Amtsanwärter, die ihre behördliche Laufbahn noch vor sich haben.

Aus unterschiedlichen Positionen, verschiedenen Aufgaben und höchst unterschiedlichen Charakteren entwickelt sich bei der Kontrolle oftmals ein hohes Konfliktpotential, das auf beiden Seiten zu Frustrationen, Wut und oftmals langwierigen rechtlichen wie tatsächlichen Auseinandersetzungen führen kann. Im rauen Backstubenalltag können dabei schnell – von beiden Seiten – Äußerungen fallen, die unsachlich sind und keinesfalls zu einem friedvollen Miteinander im Boot „Verbraucherschutz“ führen.

Der Titel des Vortrages wurde daher ganz bewusst mit einem Fragezeichen versehen. Kontrolleure und Kontrollierte, was sind die jeweiligen Rechte, was die jeweiligen Pflichten? Und welche Erfahrungen macht ein Bundesverband des Bäckerhandwerks, wenn sich betroffene Bäckereien nach einer Kontrolle melden?

Der Vortrag versteht sich keinesfalls als wissenschaftlicher Fachvortrag. Es geht hier nicht um die Darlegung der rechtlichen Grundlagen und Verantwortungsbereiche zwischen den europäischen Verordnungen Nr. 882/2004, 852/2004, dem LFGB, der AVV Rüb und möglichen Smiley-Systemen. Der Vortrag versteht sich mehr als Plädoyer und möchte das Auditorium für die Dinge zwischen den zahlreichen Paragraphen und Artikeln sensibilisieren.

Frau Anja Tittes, Vorsitzende des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V. (BVLK), hat einmal in einem Zeitungsinterview gesagt: „Der Kontrolleur braucht bei seiner Arbeit aber immer Fingerspitzengefühl, da sich die wirtschaftlichen Verhältnisse und die Einsicht der Bäcker insbesondere aufgrund des sich ständig ändernden (EU)-Rechts deutlich verschlechtert haben. [...] Der Unternehmer sollte die amtliche Kontrolle jedoch nicht als Belastung empfinden, sondern als Mittel, um die eigene Betriebsblindheit, die sich im Alltag leicht einschleicht, aufzudecken und so die ‚Fehlerquote‘ zu senken.“ (BÄKO-Magazin v. 11.11.2014).

Doch es ist wesentlich mehr, was das Miteinander zwischen Kontrolleur und Kontrolliertem in den letzten Jahren deutlich erschwert hat: Echte und unechte Lebensmittelskandale, gestiegener öffentlicher Druck und Aufmerksamkeit auf die Überwachung, harter Wettbewerb im Backwarenmarkt und Personal- bzw. Nachwuchssorgen im Bäckerhandwerk, gesellschaftliche und mediale Diskussion über Lebensmittel und die herstellende Wirtschaft, „gute“ und

„schlechte“ Lebensmittel und Zutaten und politisch gewollte Pranger durch Internetveröffentlichungen oder Smiley-Systeme. All diese Faktoren und wahrscheinlich noch mehr haben dazu geführt, dass sich (gefühl) die Fronten verhärtet haben. Der Kontrolleur wird – neben der direkten Konkurrenz aus Backstationen, Kiosken und Tankstellen – oft als ein weiterer Gegner des Bäckers empfunden, der die Macht hat, das (Wirtschafts-)Leben des Bäckers weiter zu erschweren. Der Bäcker auf der anderen Seite ist für den Lebensmittelkontrolleur oftmals ein „gefundenes Fressen“, weil das Hygienebewusstsein weniger stark ausgeprägt sein kann und oftmals weniger Gegenwehr zu erwarten ist, als bei einem industriellen Großbetrieb mit eigener Rechtsabteilung und entsprechender Fachkompetenz.

Der Vortrag soll demgemäß beide Seiten zu einem selbstkritischen gedanklichen Monolog motivieren, an dessen Ende die Frage stehen sollte: Soll es so sein und tun beide Seiten genug dafür, ihre Aufgaben – nämlich die Herstellung von qualitativ hochwertigen und hygienischen Backwaren einerseits und die Prüfung auf ebendiese Parameter andererseits – gemeinsam zu erfüllen?

„Backbetriebe haben bei den Lebensmittelkontrolleuren kein gutes Ansehen“, so vor einigen Jahren Herr Martin Müller, ehemals Vorsitzender des BVLK (zitiert in: Der Tagesspiegel v. 26.2.2012). Daran sollten die Bäcker und alle Mitarbeiter etwas ändern (wollen und müssen). Und ein Bundesverband muss den Bäckern bei jeder sich bietenden Gelegenheit die Wichtigkeit einer angemessenen (!) Hygiene verdeutlichen. Doch auch der Bäcker wünscht sich von dem Kontrolleur etwas: mehr Flexibilität, mehr Augenmaß und mehr Verständnis für die Besonderheiten im Handwerk. Nur so kann gelingen, was letztlich das Ziel aller Beteiligten sein sollte: Gemeinsam und in eine Richtung rudern im „Boot des Verbraucherschutzes“.



Daniel Schneider wurde am 3.7.1978 in Engelskirchen geboren und wuchs in Olpe, NRW auf. Studium der Rechtswissenschaften an der Philipps-Universität, Marburg. Im Jahre 2004 erhielt er durch die Universität die Zusatzqualifikation im Pharmarecht. Eine weitere Zusatzqualifikation im Lebensmittelrecht wurde ihm 2006 verliehen. Nach mehrjähriger Tätigkeit für die Kanzlei „Krell Weyland Grube“ ist Herr Schneider seit 2012 als Rechtsanwalt und Referent für

Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in Berlin tätig. Herr Schneider doziert auf zahlreichen Seminaren und Tagungen, unter anderem seit 2012 an der Lebensmittelrechtsakademie der Philipps-Universität Marburg und im Meisterkurs der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim. Er ist zudem Mitglied im Rechtsausschuss des BLL.

3. Lebensmittelinformation

3.1. Annette Neuhaus, Detmold

LMIV - Erste Erfahrungen aus der Überwachung (im Kreis Lippe)

Während industrielle Hersteller sich meistens schon frühzeitig auf die durch die Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) verursachten, notwendigen Umstellungen vorbereitet haben, sieht es bei den handwerklich strukturierten Betrieben häufig völlig anders aus. Dort hat man offenbar oft bis zuletzt (und manchmal über den 13. Dezember 2014 hinaus) abgewartet. Dies mag daran liegen, dass diese Unternehmen ihre Produkte überwiegend unverpackt oder zur unmittelbaren Abgabe verpackt direkt an Endverbraucher abgeben und der Bundesgesetzgeber noch immer keine Durchführungsverordnung, insbesondere auch für diese Produkte erlassen hat, stattdessen „in letzter Minute“ nur eine (unvollständige) Ergänzungsverordnung hinsichtlich der Allergeninformation. Letztere bedeutet für das Inverkehrbringen unverpackter Lebensmittel eine anspruchsvolle Neuerung. Die kleineren Unternehmen sind darüber hinaus über Änderungen im Lebensmittelrecht in der Regel nicht so gut informiert wie diejenigen Unternehmen, die für diese Aufgabe eigenes Personal beschäftigen (können).

Der Vortrag betrachtet hauptsächlich die Anforderungen hinsichtlich der Information über allergene Stoffe. Die nationale Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorILMIEV) vom 28. November 2014 sieht vor, dass Endverbraucher auch bei unverpackten (oder kurz vor der Abgabe vorverpackten) Lebensmitteln über bestimmte Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, rechtzeitig vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels aktiv informiert werden. Für die Art und Weise der Informationsbereitstellung stehen mehrere Möglichkeiten offen.

Die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung hatten die zukünftigen Kennzeichnungspflichten bereits im Laufe des Jahres 2014 im Rahmen von Kontrollen in den Betrieben angesprochen. Des Weiteren wurden Ende November 2014 auf der Homepage der Kreisverwaltung Informationen sowie Mustertabellen zum Herunterladen eingestellt. Die Bäcker- und Konditoreninnung lud Anfang März 2015 zu einer Versammlung ein, bei der Vertreter der Lebensmittelüberwachung die neuen Pflichten darstellen konnten.

Die diesbezüglichen amtlichen Kontrollen in Bäckereien und Backshops haben im Januar 2015 begonnen und die Ergebnisse aus dem ersten Quartal unterscheiden sich hinsichtlich der Einhaltung der Anforderungen, aber auch hinsichtlich der Art der Umsetzung:

- Von rund 40 überprüften Betriebsstätten hatte ein Viertel keinerlei Allergeninformation vorzuweisen und zum Teil war das Personal noch gar nicht informiert.
- Von den Betrieben, die mit der Allergenkennzeichnung zumindest begonnen hatten, wählten drei Viertel eine Ordner- oder „Kladden“-Lösung, wobei der Ordner in der Mehrzahl der Fälle für die Kunden direkt zugänglich war.
- 10% der Betriebe nahmen die Kennzeichnung direkt auf einem Schild am Produkt vor und ebenso
- 10% der Betriebe wählten einen Aushang im Verkaufsraum.
- Ein Betrieb meint es besonders gut und bietet die Allergeninformation gleich auf dreifache Weise an: In Form einer Produktinformation in einem Ordner, als Übersicht in einer Tabelle und eine Produktinformation, die als Kassenbon ausgedruckt ist.

Es ist also festzustellen, dass - zumindest im Kreis Lippe - die Mehrheit derjenigen Bäckereien, Konditoreien oder entsprechender Verkaufsstellen, die Lebensmittel unverpackt in den Verkehr bringen, in irgendeiner Form eine Allergenkennzeichnung vorzuweisen hat, wenngleich sie oft noch korrekturbedürftig und/oder unvollständig ist:

- Häufig gibt es zu weiteren Angeboten, wie Snacks und belegten Brötchen, keinerlei Informationen.
- Im Rahmen von ausführlichen Produktinformationen sind die Stoffe, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, des Öfteren nicht - wie vorgeschrieben - hervorgehoben dargestellt.
- Bei Gluten haltigem Getreide und Schalenfrüchten wird die spezielle Art des Getreides oder der Schalenfrucht nicht genannt.
- Sofern die Allergeninformation nicht unmittelbar am Lebensmittel erfolgt, fehlt manchmal der Hinweis darauf, wie sie erhältlich ist. Bei mündlicher Auskunft fehlt zuweilen der zusätzliche Hinweis auf die Aufzeichnung, die auf Nachfrage für den Endverbraucher leicht zugänglich sein muss.

Bei den vorverpackten Lebensmitteln sind es vorwiegend auch die kleineren oder die handwerklichen Hersteller, die Schwierigkeiten damit haben, die Anforderungen zu erfüllen. Sie verwenden nicht selten „handgestrickte“ Etiketten, bei denen die Formatierungsmöglichkeiten, zum Beispiel mit einem Etikettendrucker, mitunter eingeschränkt sind. So kann es technische Probleme bereiten, allergene Zutaten (oder Verarbeitungshilfsstoffe) im Schriftbild hervorzuheben oder eine ausreichende Schriftgröße zu erreichen.

Abschließend ist anzumerken, dass nicht wenige Unternehmen offenbar auch Verständnisprobleme haben, die die rechtskonforme Umsetzung der LMIV bzw. der VorILMIEV zusätzlich erschweren.

Für Verstöße gegen die Vorgaben zur Allergenkennzeichnung fehlen zurzeit noch Sanktionsvorschriften. Die Abstellung von Mängeln kann unabhängig davon auf verwaltungsrechtlichem Weg angeordnet werden. Die entsprechenden ordnungsbehördlichen Maßnahmen sind dann unter Umständen kostenpflichtig.



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

3.2. Hasan Taschan, Jena und Ralf Pätzold, Kassel Nährwertkennzeichnung nach der LMIV - Probleme in der Praxis

Die Ernährungssituation in der heutigen Welt ist sehr unterschiedlich. In den Entwicklungsländern herrscht eine qualitative und quantitative Unterversorgung mit essentiellen Nährstoffen. In den Industrieländern stellt die Überernährung ein gesundheitliches Problem dar.

Durch die Änderung der Verbrauchergewohnheiten und das zunehmende Interesse an Fragen der gesundheitsorientierten Ernährung ist es auch notwendig geworden, den Verbraucher durch verstärkte Informationen über eine wünschenswerte Energie- und Nährstoffversorgung aufzuklären, um gewisse Entscheidungshilfen bei der Auswahl von Lebensmitteln zu erhalten. Eine angemessene Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln würde weitgehend dazu beitragen, die Verbraucher bei ihrer Wahl zu unterstützen. Zum Nutzen der Verbraucher einerseits und zur Vermeidung möglicher technischer Handelsschranken andererseits sollte die Nährwertkennzeichnung in einer gemeinschaftsweit angewandten Standardform erfolgen. Daher wurde im Jahr 1990 die Nährwertkennzeichnungsrichtlinie der EU erlassen (RL 90/496/EWG). Durch die Umsetzung dieser Richtlinie wurde die damalige Nährwert-Kennzeichnungs-Verordnung von 1988 außer Kraft gesetzt, so dass seit 3. 12.1994 die EU-weit harmonisierte Nährwertkennzeichnungs-Verordnung (NKV) noch gilt. Die genannte Richtlinie bzw. Verordnung beruht auf dem optional-obligatorischen Prinzip. Werden in Bezug auf Lebensmittel nährwertbezogene Angaben verwendet, hat entweder BIG 4 (Brennwert und Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett) oder BIG 8 (Brennwert und Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium) zu erfolgen. Darüber hinaus sind zusätzliche Angaben wie einfachungesättigte Fettsäuren, Cholesterin, Vitamine, Mineralstoffe u.a. möglich.

Obwohl die nährwertbezogenen Angaben und die Bedingungen für ihre Verwendung mit der Health-Claim-Verordnung geregelt sind, ist die Nährwertkennzeichnung in der Lebensmittelinformationsverordnung [LMIV= VO (EG) Nr. 1924/2006] festgelegt.

Nach der LMIV gehören bestimmte Elemente (die sog. BIG 7) der Nährwertkennzeichnung ab 14.12.2016 zu den obligatorischen Pflichtangaben (s. Tab. 1).

Tabelle 1: Optional-obligatorische Nährwertangaben gemäß Artikel 30 LMIV.

obligatorisch	optional- obligatorisch
Big 7	
Brennwert	➤ einfach ungesättigte Fettsäuren
Fett	➤ mehrfach ungesättigte Fettsäuren
davon gesättigte Fettsäuren	➤ mehrwertige Alkohole
Kohlenhydrate	➤ Stärke
davon Zucker	➤ Ballaststoffe
Eiweiß	➤ Vitamine und Mineralstoffe*
Salz	
	* signifikante Menge

Sowohl nach der NKV als auch nach der LMIV müssen die Nährwertangaben jeweils mit dem durchschnittlichen Wert bzw. Gehalt erfolgen. Dabei handelt es sich nicht um den tatsächlichen Gehalt des Lebensmittels, sondern um den besten repräsentativen Wert, bei dessen Ermittlung jahreszeitlich bedingte Unterschiede, Verbrauchsmuster und sonstige Faktoren Berücksichtigung finden.

Eine der wesentlichen Neuerungen der Nährwertkennzeichnung nach der LMIV ist die Ermittlungsgrundlage für die Durchschnittswerte. Nach Artikel 31 Abs. 4 LMIV können dies sein:

- a) die Lebensmittelanalyse des Herstellers,
- b) eine Berechnung auf der Grundlage der bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten oder
- c) eine Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

In Anbetracht der Tatsache, dass die ermittelten Nährwerte eines Lebensmittels sehr unterschiedlichen Einflussfaktoren, wie z.B. Schwankungen der Zusammensetzung, Verarbeitungsprozesse, Lagerung (Dauer und Temperatur), Homogenität der Charge und analytische Methode sowie der Art der Berechnung, unterliegen, kann es teilweise erhebliche Abweichungen zwischen den deklarierten Werten und den tatsächlichen Gehalten geben.

Im Rahmen dieses Beitrages werden Probleme (analytisch, technologisch und tabellarisch) der Nährwertkennzeichnung in der Praxis zusammengefasst und zur Diskussion gestellt.

Literatur

Beim Verfasser



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

3.3. Iris Eschenbacher, Rödental

Theorie und Praxis der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und Verpackungen, Erfahrungen aus der Lebensmittelindustrie

Grundlage: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel – Lebensmittelinformationsverordnung LMIV)

Betroffen von der Verordnung sind alle Lebensmittelunternehmer von der Produktion bis zum Online-Handel, aber auch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Der Vortrag beinhaltet die Änderungen bei verpflichtenden und freiwilligen Kennzeichnungselemente sowie die Verpackungen für die Lebensmittel.

Verpflichtende Kennzeichnungselemente, Artikel 9 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, wie

- a) Bezeichnung des Lebensmittels
- b) Verzeichnis der Zutaten
- c) Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
- d) Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten - Quidregelung
- e) Nettofüllmenge des Lebensmittels
- f) Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum:

- g) Ggfs. Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung
- h) Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- i) Ursprungsland/Herkunftsort (falls in Artikel 26 vorgesehen)
- j) Gebrauchsanleitung, falls nötig
- k) Angabe des Alkoholgehalts für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-%
- l) Nährwertdeklaration (ab 13.12.2016), d.h. Kaloriengehalt und Angaben zu sechs Nährstoffen (Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz).

sind (eigentlich) klar vorgegeben. Und es gibt natürlich noch die Möglichkeit der freiwilligen Angaben. Darunter fallen Werbeaussagen, nutrition bzw. health claims oder besondere Abbildungen. Die Verordnung verbietet Aussagen, die irreführend für den Verbraucher oder wettbewerbsverzerrend sind. Werbung mit Selbstverständlichkeiten oder Auslobungen wie „frei von“ bei Produkten, die aufgrund der Zusammensetzung oder rechtlicher Grundlagen bestimmte Zusatzstoffe sowieso nicht enthalten dürfen, gehörten dazu. Es sind theoretische Grenzen mit Interpretationsspielraum vorgegeben. Im Vortrag werden Beispiele aus der Praxis vorgestellt.

Ein weiterer Punkt der Präsentation spricht die Lebensmittelverpackungen an. Die Produkte sollen ansprechende und anwenderfreundliche Umhüllungen darstellen. Aber nur durch eine geeignete Verpackung kann auch der Produktschutz gewährleistet werden. – safety first. Der Hersteller oder Inverkehrbringer ist verantwortlich für die Sicherheit seiner Produkte. Aber auch hierfür hat der Gesetzgeber rechtliche Grundlagen geschaffen, die im Vortrag vorgestellt werden.



Dr. rer. nat. Iris Eschenbacher, Rödentel (D) ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, promovierte Mikrobiologin, selbständig, öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie (bestellt von der IHK zu Coburg) und Prüfgruppenleiterin für Kennzeichnung und Verpackung bei der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft). Sie verfügt über jahrelange Erfahrungen in der Erstellung von Verkehrsfähigkeitsgutachten, der Lebensmittelanalytik sowie Schulungen und Beratungen im Bereich Hygiene und HACCP.

3.4 Peter Loosen, Brüssel

LMIV: DurchführungsVO, nationales Recht, "Auslegungshilfen", und was kommt noch?

I. Themen

Die drei Jahre seit der Verabschiedung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Verordnung/LMIV) waren für die Lebensmittelwirtschaft von der Aufgabe geprägt, jedes einzelne Etikett ändern zu müssen. Neue Anforderungen an die Schriftgröße, an die Hervorhebung von Allergenen, die neue verpflichtende Nährwertkennzeichnung und einige weitere mehr waren klare Vorgaben der Verordnung, die es umzusetzen galt – so dachte man zumindest. In der Zeit der Beschäftigung mit der Verordnung seit 2011 stellte sich dann aber heraus, dass der Teufel im Detail lag, wenn es um das zutreffende und womöglich auch noch EU-weit einheitliche Verständnis der neuen Regelungen und deren Anwendung ging.

Parallel begannen Folgenabschätzungen und erste Regelungsdiskussionen zu den Regelungsbereichen, die die LMIV nur vorzeichnet, dann aber der Ausgestaltung im Detail der „delegierten Rechtssetzung“ überlässt, sei es durch delegierte Rechtsakte oder Durchführungsrechtsakte. Dies betraf einerseits die verschiedenen Ansätze der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung, die zwischenzeitlich nur für verpacktes frisches Fleisch geregelt und im April 2015 dann auch Kennzeichnungsrealität geworden ist. In Bezug auf die Verpflichtung zur Herkunftskennzeichnung bei Milch, Milch, die als Zutat in Milchprodukten verwendet wird, unverarbeitete Lebensmittel, Erzeugnisse aus einer Zutat und Zutaten die über 50 % eines Lebensmittels ausmachen, für Fleisch als Zutat und primären Zutaten von anderer Herkunft als derjenigen, die freiwillig für das gesamte Lebensmittel ausgelobt worden ist, liegen zwar Folgenabschätzungen vor – die politische Diskussion zu den Folgenabschätzungen steht aber ebenso aus, wie ggf. Regelungsdiskussionen.

Dass dann auch die Themen „Nano-Kennzeichnung“, Kennzeichnung vegetarischer und veganer Lebensmittel, Toleranzen im Rahmen der Nährwertdeklaration, Kennzeichnung glutenfreier Lebensmittel bzw. von Lebensmitteln mit einem sehr geringen Glutengehalt, Referenzdosen bei der Allergen Kennzeichnung und schließlich auch und erneut das Thema Ampelkennzeichnung ebenso diskutiert wurden, wie das Thema „Informationspflichten im Fernabsatz“ nach Artikel 14 LMIV und dies vor allem hinsichtlich der Frage der Informationsvermittlung von Herstellern zu Händlern über GS1- und andere Wege, macht deutlich, wie kompliziert dann die vermeintlich einfache Aufgabe der Anpassung der Etiketten binnen der Dreijahresfrist dann in der Praxis doch gewesen ist – vor allem, weil es dann doch um mehr ging, als um die bloße Anpassung der Etiketten.

Dass es der nationale Gesetzgeber auch nahezu vier Jahre nach der Einigung über die LMIV im Sommer 2011 noch nicht geschafft hat, die erforderliche Anpassung bestehender nationaler Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung abzuschließen, macht die Aufgabe für die Unternehmen nicht einfacher, stellen sich doch in der Praxis vielfach Fragen zur Geltung des alten oder des neuen Rechts, zur tatsächlichen oder vermeintlichen Widersprüchlichkeit von altem und neuem Recht und im Falle der nationalen Regelung zur Informationsvermittlung zu allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln auch zur Art und Weise der erforderliche Information. Hierzu ist mit dem Geltungsbeginn der LMIV immerhin eine vorläufige Regelung erlassen worden, die nach ausführlicher Diskussion mit den beteiligten Kreisen inhaltlich gut gelungen ist, für die Verabschiedung der endgültigen Regelung ist nun aber wohl nicht mehr vor Ende 2015 zu rechnen.

II. Ziel: einheitliche Rechtsanwendung

Unmittelbar nach der Verabschiedung der LMIV wurde deutlich, dass der Erläuterungsbedarf enorm war. An die Stelle nationaler Regelungen in Umsetzung der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG trat unmittelbar anwendbares Ordnungsrecht, das mit anderen Formulierungen auch dann aufwartete, wenn inhaltlich gar keine Änderungen beabsichtigt waren, was am Klarstellungsbedarf diesbezüglich aber nichts änderte.

Dies hat dazu geführt, dass bereits im Jahre 2012 europaweit einheitliche Interpretationsansätze über die europäischen Verbände FoodDrinkEurope und EuroCommerce verabschiedet worden sind. Und auf dieser Grundlage ist dann bereits im Januar 2013 ein erster Frage-und-Antworten-Katalog der Europäischen Kommission veröffentlicht worden, der gemeinsam mit den Experten aus den Mitgliedstaaten erarbeitet worden ist. Anschließend erfolgte u.a. auch die Verständigung auf Hinweise zum zutreffenden Verständnis der aktuellen Begriffsbestimmung von „technisch hergestelltem Nanomaterial“, nachdem die geplante Anpassung der Begriffsbestimmung am Veto des Europäischen Parlaments gescheitert war. Damit waren aber nicht alle Anwendungs- und Interpretationsfragen gelöst. Vielmehr werden bis zum heutigen Tage, und damit über den Anwendungsbeginn der Verordnung hinaus, weitere Fragen und Antworten auch etwa zu den Themen Allergenkennzeichnung, Mengenkennzeichnung von Zutaten und vielen anderen mehr diskutiert – und leider ist entgegen der ursprünglichen Ankündigung der Kommission die Überarbeitung und Veröffentlichung der weiteren Leitfäden etwa zur Allergenkennzeichnung und zu QUID und zu weiteren Fragen und Antworten zur einheitlichen Anwendung der Verordnung auch weiter nicht in Sicht. Offensichtlich, weil die neue Kommission deutliche Zurückhaltung üben will, nicht nur bei der Rechtssetzung, sondern auch bei Leitlinien zur Rechtsanwendung – was bedauerlich ist.

Auf nationaler Ebene hat es neben dem wirtschaftsinternen Bemühen zu einheitlichem Rechtsverständnis und zu einheitlicher Rechtsanwendung auch und vor allem das Ziel, einer Verständigung auf einheitliche Interpretationsansätze gerade mit der Lebensmittelüberwachung gegeben. Hierzu haben im Dezember 2014 zwei durch den BLL gemeinsam mit dem ALS und ALTS veranstaltete Workshops für die Lebensmittelüberwachung stattgefunden, die mit jeweils 100 Teilnehmern ebenso ausgebucht waren, wie ähnliche Veranstaltungen auf Ebene der Bundesländer. Dass ALB und ALS sowie ALTS sich jeweils eigene und dann auch gemeinsame Gedanken zur einheitlichen Rechtsanwendung machen, liegt auf der Hand, und wird dann alle Beteiligten auch weiter beschäftigen.

Die bislang gemachten Erfahrungen lassen erwarten, dass der Bedarf an Verständigung über einheitliche Interpretations- und Anwendungsgrundsätze auf europäischer und nationaler Ebene im Laufe der Anwendung der LMIV fortbestehen wird, sowohl im Hinblick auf die vielen bislang noch nicht geklärten Fragestellungen als auch im Hinblick auf die bereits angesprochene Ausrichtung der LMIV auf Veränderung, die neue Regelungen und damit auch neuen Klärungsbedarf bringen wird – in einem ersten Schritt ggf. im Bereich der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung, wenn es denn zu neuen Verpflichtungen kommen wird, dann aber auch in weiteren Bereichen wie denen der Kennzeichnung technisch hergestellter Nanomaterials auf der Grundlage einer neuen Begriffsbestimmung, der „kann enthalten-Kennzeichnung“ bei Allergenen, der Kennzeichnung vegetarischer oder veganer Lebensmittel und vielen anderen mehr.

III. Verpflichtende Herkunftskennzeichnung

Die Diskussion um die Verankerung von Verpflichtungen zur Herkunftskennzeichnung in Bezug auf bestimmte Lebensmittel bzw. deren Zutaten hat die politische Debatte seit der Verabschiedung der LMIV 2011 bestimmt und wird dies auch weiter tun, weil bislang allein die Verpflichtung zur Herkunftskennzeichnung bei frischem Fleisch mittels der Verordnung (EU) Nr. 1337/2013, die am 1. April 2015 gilt, geregelt worden ist.

Das Für und Wider einer Verankerung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung bei primären Zutaten solcher Lebensmittel, bei denen freiwillig Angaben zur Herkunft gemacht werden, die Hauptzutat dann aber anderer Herkunft ist, wird ebenso weiter diskutiert werden, wie die Verpflichtung zur Herkunftskennzeichnung bei Fleisch, das als Zutat verwendet wird, wie bei Milch, Milch als Zutat zu Milcherzeugnissen, unverarbeiteten Lebensmitteln und Erzeugnissen aus einer Zutat und Zutaten, die über 50 Prozent eines Lebensmittels ausmachen.

Diese Diskussion wird insoweit ein Prüfstein nicht nur für die LMIV, sondern auch für den europäischen Gesetzgeber, weil sie erweisen wird, wie ernst er es mit den Ergebnissen von Folgenabschätzungen als Grundlage für gesetzgeberische Entscheidungen meint. Erste

Signale aus dem Europäischen Parlament zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung bei Fleisch als Zutat zu anderen Lebensmitteln deuten an, dass zumindest das Europäische Parlament es mit der Folgenabschätzung eigenen Tuns ebenso wenig genau nimmt, wie mit den Ergebnissen der Folgenabschätzung der Kommission.

Für die neue Kommission immerhin darf angenommen werden, dass sie es aufgrund ihrer Fokussierung auf Arbeitsplätze, Wachstum und Investitionen und ergänzend Besserer Rechtssetzung, sehr ernst nehmen wird, was Ergebnis der Folgenabschätzungen ist und insbesondere keine Regelungen vorschlagen wird, die deren Ergebnissen nicht Rechnung tragen oder gar ihren zentralen politischen Zielsetzungen widersprechen. Insoweit wird es gerade auch die politische Auseinandersetzung zwischen Kommission, Europäischem Parlament und Rat zu diesem Thema sein, die mit Spannung zu erwarten ist – nicht zuletzt auch deshalb, weil in so manchem Mitgliedstaat in Zeiten wirtschaftlicher Krise die verpflichtende Herkunftskennzeichnung als vermeintlich zur Protektion nationaler Wirtschaftsinteressen geeignetes Instrument entdeckt worden ist.

IV. Drei Jahre LMIV – eine Zwischenbilanz

Die drei Jahre seit der Verabschiedung der LMIV waren einerseits von der Verständigung über Inhalt und Anwendung der neuen Vorschriften bestimmt und andererseits schon von der Diskussion um neue Informationspflichten zur Herkunft bestimmter Lebensmittel oder ihrer Zutaten. Dass diese Diskussion fortgesetzt wird, liegt einerseits daran, dass die politischen Debatten und dann ggf. auch Regelungsdiskussionen zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung noch geführt werden müssen – auch weil der in der LMIV vorgesehene Zeitplan etwa die Vorlage der der Debatte zugrunde zu legenden Folgenabschätzungen erst für Ende 2014 vorsah. Es liegt andererseits aber auch daran, dass die LMIV auf Veränderung angelegt ist, um einerseits den sich ändernden Informationsinteressen der Verbraucher Rechnung tragen zu können, andererseits aber ggf. auch den sich ändernden Informationsmöglichkeiten und -wege jenseits des Etiketts den Weg zu bereiten.

Vor diesem Hintergrund fällt die erste Zwischenbilanz zur LMIV drei Jahre nach ihrer Verabschiedung verhalten positiv aus. Probleme haben zudem oft die Vorschriften bereitet, die im Laufe der Beratungen und dann gerade auch zu deren Ende in Form politischer Kompromisse eingefügt worden sind. Wie so oft sind insoweit die Vorschläge der Kommission vor allem ohne Folgenabschätzung verändert – und in den wenigsten Fällen verbessert worden. Nicht von ungefähr deutet sich deshalb in der Diskussion um „Bessere Rechtssetzung“ in Brüssel an, dass zukünftig nicht nur die Kommission ihre Regelungsvorschläge auf der Grundlage von Folgenabschätzungen/Impact Assessments vorbereiten muss, sondern Rat und Europäisches Parlament die Folgen ihrer Vorschläge für Abänderungen des Kommissionsvorschlages ebenso im Hinblick auf gerade auch wirtschaftliche Folgen werden rechtfertigen müssen.



RA Peter Loosen, LL.M., Geschäftsführer und Leiter Büro Brüssel beim BLL, vertritt die Interessen der deutschen Lebensmittelwirtschaft vor allem in Brüssel gegenüber Kommission und Europäischem Parlament, ist aktiv in den europäischen Spitzenverbänden der Industrie und der Nahrungsergänzungsmittelhersteller, denn die vertritt der BLL auch, daneben ist er Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Universität zu Bonn, und befasst sich seit nunmehr fast 20 Jahren mit Fragestellungen aus dem Bereich des Lebensmittelrechts.

4. Aktuelles aus der Gesetzgebung II

4.1 Andreas Hahn, Hannover

Die Zukunft des Diätrechtes - Lebensmittel für spezielle Anforderungen

Bislang wenig beachtet findet derzeit eine tief greifende Veränderung im Bereich des Diätrechts statt. Mit der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 hat der europäische Gesetzgeber das Ende der Diätetischen Lebensmittel eingeläutet. Wenn die neuen Regelungen ab Juli 2016 in Kraft treten, bleiben nur einige wenige „Speziallebensmittel“ übrig, die zudem deutlich restriktiver gehandhabt werden dürften.

Hintergründe

Wesentlicher Grund für die gesetzliche Neuregelung sind die erheblichen nationalen Unterschiede bei der Auslegung der bisherigen Diätrahmenrichtlinie sowie der Einzelrichtlinien. Dies führt bislang dazu, dass bestimmte Erzeugnisse in manchen Mitgliedsstaaten als Diätetikum in Verkehr gebracht werden, in anderen hingegen als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs. Folge sind Störungen des Binnenmarktes. Besonders große Differenzen finden sich u.a. im Bereich der Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke. Die Vermarktung von Produkten als Diätetische Lebensmittel führte und führt schließlich auch zu einer teilweisen Umgehung der „Claims-Verordnung“ (EG) Nr. 1924/2006, da die Pflichtkennzeichnung von diätetische Lebensmittel hiervon ausgenommen ist und die entsprechenden Vorschriften sich teilweise einer großzügigen Interpretation erfreuen.

Grundsätze

Mit der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über „Speziallebensmittel“ wird nicht nur ein spezifischer Rechtsrahmen für spezielle Lebensmittelkategorien festgeschrieben; gleichzeitig entfallen die bisherigen Vorschriften für „Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke“, also das gesamte Diätrecht. Dies betrifft sowohl die Diätrahmenrichtlinie, als auch alle Einzelrichtlinien wie beispielsweise die RL 1999/21/EG über Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke. Der europäische Gesetzgeber folgt hierbei seiner Tendenzen, sekundäre Gemeinschaftsrechtsakte nicht mehr in Form von Richtlinien festzulegen, sondern Verordnungen zu erlassen, die unmittelbar in allen Mitgliedsstaaten gültig sind und keiner Umsetzung in nationales Recht bedürfen.

Gegenstand der neuen Verordnung ist nach Art. 1 Abs. 1 die Festlegung spezifischer Anforderungen an derzeit vier Produktkategorien:

- Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
- Getreidebeikost und andere Beikost
- Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke
- Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung.

Uneinigkeit herrschte im Zuge des Gesetzgebungsverfahrens darüber, ob spezifische Vorschriften für Milchgetränke und gleichartige Erzeugnisse für Kleinkinder sowie zu Lebensmitteln für Sportler erlassen werden sollten. Art 12 bzw. 13 sehen vor, dass die Kommission nach Anhörung der EFSA bis zum 20. Juli 2015 einen Bericht hierzu vorlegt, ggf. in Verbindung mit einem Gesetzesvorschlag.

Konsequenzen

Faktisch führt die Verordnung über Speziallebensmittel dazu, dass die dort genannten und auch bisher vom Diätrecht erfassten Lebensmittelgruppen erhalten bleiben, ihren Status als diätetische Lebensmittel verlieren, aber erneut durch lex specialis geregelt werden. Der Gesetzgeber hält diese Produktgruppen offenbar, wie sich Ewgrd. 15 entnehmen lässt, für „unentbehrlich“ und damit regelungswürdig; die entsprechenden Begriffsbestimmungen finden sich in Art. 2. Von zentraler Bedeutung für die Anwendung der Verordnung sind die Vorgaben des Art. 3, wonach die Kommission festlegen kann, ob ein Erzeugnis in den Anwendungsbereich der Verordnung fällt und welcher der vier Kategorien es ggf. zuzuordnen ist. Dies kommt im Einzelfall einem Erlaubnisvorbehalt durch die Kommission gleich, wobei die in Art. 7 festgelegte gutachterliche Beteiligung der EFSA erwarten lässt, dass die Auffassung der Behörde den Maßstab hierfür bildet.

Alle anderen bisherigen diätetischen Lebensmittel verlieren ihren Sonderstatus. Hierzu zählen beispielsweise glutenfreie Lebensmittel, die in Deutschland bereits 2012 aus der DiätV gestrichenen Diabetiker-Lebensmittel oder Produkte, die sich speziell an Schwangere richten. Nicht mehr von der Verordnung erfasste Produkte können zukünftig nur als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs vermarktet werden, sofern sie die einschlägigen Rechtsnormen erfüllen, je nach Produkt beispielsweise „Claims-Verordnung“ (EG) Nr. 1924/2006, Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2009, Anreicherungs-Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 oder Nahrungsergänzungsmittel-Richtlinie 2002/46/EG bzw. NemV.

Offene Fragen

Im Hinblick auf die speziellen Anforderungen an Zusammensetzung und Information von „Speziallebensmitteln“ sind bislang keine Festlegungen erfolgt. Hier verdienen Art. 11 und Art. 18 besondere Beachtung, denn sie übertragen der Kommission die Befugnis, delegierte Rechtsakte zu zahlreichen Punkten zu erlassen. Dies betrifft Anforderungen an Zusammensetzung und Information, aber auch an die Notifizierung *„zur Ermöglichung einer wirksamen amtlichen Überwachung dieser Lebensmittel“* (Art. 11 Abs. 1 d)). Die delegierten Rechtsakte sollen bis zum 20. Juli 2015 erlassen sein; Vorschläge hierzu liegen seit Februar 2015 vor.

Fazit

Auch wenn das rudimentäre Gesetzeswerk derzeit noch zahlreiche Fragen offen lässt, ist seine Intention mehr als deutlich: Die Verordnung (EU) Nr. 609/2013 ersetzt das Diätrecht durch ein stärker reglementiertes und auf wenige Produkte beschränktes Recht für Speziallebensmittel. Dieser Schritt ist aus gesetzgeberischer Sicht nachvollziehbar: Wenn einerseits bereits die Werbung für „normale“ Lebensmittel einem Verbot mit Erlaubnisvorbehalt unterworfen ist, dann ist es konsequent für Lebensmittel, die sich an besonders vulnerable Bevölkerungsgruppen richten, ein höheres Schutzniveau zu etablieren und u.a. zu verhindern, dass möglicherweise ungeeignete Lebensmittel missbräuchlich und u.a. zur Umgehung der „Claims-Verordnung“ in diese Produktkategorie eingeordnet werden.

Über die Ausgestaltung der Vorschriften in der Praxis kann derzeit nur spekuliert werden. Lebensmittelunternehmen, die derzeit diätetische Lebensmittel vermarkten, ist allerdings anzuraten, schnellstmöglich kritisch zu prüfen, ob ihre Erzeugnisse unter regulatorischen und wissenschaftlichen Gesichtspunkten eine Chance als „Speziallebensmittel“ haben werden oder zukünftig als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs (bzw. teilweise als Nahrungsergänzungsmittel) vermarktet werden müssen.



Prof. Dr. Andreas Hahn, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftler, Geschäftsführender Leiter des Instituts für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung der Leibniz Universität Hannover. Spezialisiert auf die Untersuchung und ernährungsphysiologische sowie lebensmittelrechtliche Bewertung von Nahrungsergänzungsmitteln, diätetischen Lebensmitteln und funktionellen Lebensmitteln, Mitglied verschiedener wissenschaftlicher Gremien und Autor von zahlreicher Publikationen, darunter mehrere Lehr- und Fachbücher sowie eine Reihe von Arbeiten zu lebensmittelrechtlichen Fragestellungen.

4.2. **Mirjam Sieber, Berlin** Veröffentlichungspflichten - Aktueller Stand

Die (aktive) Information des Verbrauchers durch den Staat ist zwar kein ganz neues Handlungsinstrument, jedoch ein immer beliebteres Mittel, das gerade auch im Zeitalter des Internets eine neue Dimension erfährt. Durch die mediale Aufmerksamkeit verbreiten sich Informationen heutzutage nicht nur rasant schnell, sondern können dabei in der Regel auch nicht mehr „gelöscht“ werden, insbesondere im Internet. So hat der VGH Baden-Württemberg im Jahr 2010 festgestellt, dass Verwaltungshandeln durch Information „irreversibel“ ist, da die faktischen Wirkungen, die von der Information ausgehen, nicht mehr „eingefangen“ werden können, sobald sie einmal verbreitet sind. Auch spätere Gegendarstellungen oder Korrekturen ändern daran nichts. Eine Verbraucherinformation zu - angeblichen - Rechtsverstößen eines Unternehmens kann für dieses existenzgefährdend oder sogar existenzvernichtend wirken.

Das klassische Instrument der Verbraucherinformation ist die öffentliche Produktwarnung zum Zweck der Gefahrenabwehr, wie z. B. bei einem hinreichenden Verdacht eines Gesundheitsrisikos. Auf dem Portal lebensmittelwarnung.de, das vom Bundesamt für Verbraucherschutz (BVL) und den Bundesländern betrieben wird, werden Warnungen über Lebensmittel eingestellt – entweder behördliche Warnungen oder zu einem Großteil Hinweise auf Produktrückrufe der Unternehmen. Die produktspezifische Warnung vor Gesundheitsgefahren gestaltet sich am unproblematischsten. Angesichts des besonders schützenswerten Rechtsguts des Gesundheitsschutzes, dürfte hier eine Informationspflicht in der Regel als verhältnismäßige Maßnahme zu bejahen sein. Auch die Lebensmittelwirtschaft hat in der Diskussion um Namensveröffentlichungen in der Vergangenheit stets deutlich gemacht, dass im Falle von (akuten) Gesundheitsgefahren eine öffentliche Namensnennung zum Schutz der Verbraucher in aller Regel gerechtfertigt sein dürfte. Je weiter die Information allerdings von einem konkreten Gesundheitsbezug entfernt ist, desto höher muss jedoch das Schutzinteresse des Unternehmers gewichtet werden.

Im Rahmen der Novellierung des Verbraucherinformationsrecht wurde die seit 1. September 2012 geltende Veröffentlichungspflicht nach § 40 Abs. 1a LFGB eingeführt, wonach die zuständigen Behörden die Öffentlichkeit unabhängig vom Vorliegen einer Gesundheitsgefahr über bestimmte lebensmittelrechtliche Verstöße informieren muss. Bereits im Gesetzgebungsverfahren hat die Lebensmittelwirtschaft rechtliche Bedenken vorgebracht. Denn durch die Verbraucherinformation über – vermutete! – Rechtsverstöße der Lebensmittelunternehmen, die zumeist im Internet erfolgt, werden diese Unternehmen durch die öffentliche Nennung ihres Namens und/oder der von ihnen vertriebenen Marken an einen „elektronischen Pranger“ gestellt. Die Namensnennung erfolgt bereits auf der Basis eines bloßen Verdachts der in § 40 Abs. 1a LFGB näher spezifizierten Rechtsverstöße während eines noch laufenden Verfahrens, also zu einem Zeitpunkt, an dem weder eine bestandskräftige Behördenentscheidung noch eine gerichtliche Entscheidung vorliegt. Eine öffentliche Namensnennung zu diesem frühen Zeitpunkt kann aber die betroffenen Unternehmen oder Marken irreparabel schädigen oder gar finanziell ruinieren, insbesondere wenn sich der Verdacht später als falsch erweist.

Zwischenzeitlich haben zahlreiche Verwaltungs- und Oberverwaltungsgerichte in Verfahren des vorläufigen Rechtsschutzes erhebliche europarechtliche und verfassungsrechtliche Zweifel geltend gemacht. Der Vollzug der Norm wurde daraufhin bundesweit ausgesetzt. Der Bundesrat forderte die Bundesregierung im März 2013 auf, § 40 Abs. 1a LFGB im Hinblick auf die von den Verwaltungsgerichten monierten Mängel zu überarbeiten. Zudem ist ein Normenkontrollantrag des Landes Niedersachsen beim Bundesverfassungsgericht (Az. 1 BvF 1/13) anhängig.

Vor diesem Hintergrund besteht die Motivation des Gesetzgebers mit dem aktuellen Änderungsvorschlag des § 40 LFGB vor allem darin, die von den Verwaltungsgerichten monierten Mängel des Gesetzes auszuräumen und entsprechend des Koalitionsvertrages § 40 LFGB aktueller Fassung dahingehend zu ändern, dass „eine rechtssichere Veröffentlichung von festgestellten, nicht unerheblichen Verstößen unter Reduzierung sonstiger Ausschluss- und Beschränkungsgründe“ ermöglicht wird. Aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft wird dieses Ziel bislang nicht erreicht, da nur einige, jedoch nicht sämtliche Kritikpunkte aufgegriffen werden.



Mirjam Sieber, Rechtsanwältin, ist seit 2011 als Referentin für Lebensmittelrecht beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) tätig. Schwerpunktthemen ihrer Tätigkeit sind u. a. das Verbraucherinformationsrecht und Kennzeichnungsrecht. Das Studium der Rechtswissenschaft absolvierte sie an der Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg sowie ein Masterstudium am Europa-Institut der Universität des Saarlandes mit Spezialisierung im Europäischen Wirtschaftsrecht (LL.M.). Rechtsreferendariat in Saarbrücken, Zweibrücken und Brüssel.

4.3 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach

Die Notifizierung der Fertigpackungsverordnung und die Zukunft von § 9 ZZuIV

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV) führt zu einem teilweisen Nebeneinander von europäischen und nationalen Vorschriften bei der Deklaration von Lebensmitteln. Einer besonderen Beachtung bedarf dabei zum einen die Deklaration der Nettofüllmenge bei vorverpackten Lebensmitteln und die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Ware.

1. Angabe der Nettofüllmenge

Am 1. Dezember 2014 hat die Bundesregierung der Europäischen Kommission mitgeteilt, dass die § 6 Abs. 4 und 5, § 7 Abs. 1 und 2 Nr. 1 bis 5, § 8 Abs. 1 bis 3, § 10 Abs. 1 und 2 Satz 1 Nr. 1 bis 6 und Satz 2 sowie § 33a Nr. 3 der Fertigpackungsverordnung (FertigPackV) auch zukünftig gelten sollen. Damit hat diese von ihrem Recht gem. Art. 42 LMIV Gebrauch gemacht, wonach den Mitgliedstaaten die Möglichkeit eingeräumt wurde, einzelstaatliche Vorschriften, die vor dem 12. Dezember 2011 erlassen wurden, aufrechtzuerhalten. Diese nationalen Vorschriften sind nunmehr neben den Vorgaben in Art. 23 i. V. m. Anhang IX zur Nettofüllmenge anwendbar. Aufgrund der Notifizierung bedarf die Deklaration der Nettofüllmenge bei bestimmten Abgabeformen einer Überprüfung und eventuellen Anpassung. Es empfiehlt sich für den Lebensmittelunternehmer, z. B. die Deklaration von Lebensmitteln zu überprüfen, bei denen es sich um Vorverpackungen handelt, die mehrere einzelverpackte verschiedenartige Erzeugnisse (sog. „Fertigpackung aus mehreren, nicht zum Einzelverkauf bestimmten Packungen mit verschiedenartigen Erzeugnissen“) enthalten. Beispiele für solche Verpackungen sind Back- oder Gebäckmischungen, die mehrere Einzelpackungen enthalten.

2. Zusatzstoffdeklaration

Zusatzstoffe sind nach der LMIV für vorverpackte Ware als Zutaten im Zutatenverzeichnis zu deklarieren. Bei vorverpackten Lebensmitteln ist der Verbraucher daher stets über ihr Vorhandensein informiert. Für lose Ware enthält die LMIV demgegenüber keine Pflicht zur Deklaration eines Zutatenverzeichnisses. Auch bestehen keine anderen unionsrechtlichen Vorgaben, wonach die Verwendung von Zusatzstoffen bei loser Ware zu deklarieren wäre.

Stattdessen finden sich in der nationalen Norm des § 9 ZZuIV Vorgaben zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, wonach auch für nicht vorverpackte Waren Angaben wie „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ und „mit Geschmacksverstärker“ erforderlich sein können. Eine Notifizierung des § 9 ZZuIV hat die Bundesregierung bislang nicht gegenüber der Europäischen Kommission vorgenommen. Auch sind Regelungen hierzu nicht in der bislang gültigen nationalen Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) enthalten. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat für Mitte 2015 eine neue Verordnung angekündigt, die die VorLMIEV ablösen soll. Abzuwarten ist daher derzeit, ob diese Nachfolgeverordnung klarstellende Regelungen zur Fortgeltung des § 9 ZZuIV enthalten wird.

Seit dem Geltungsbeginn der LMIV stellt sich folglich die Frage nach der Anwendbarkeit von § 9 ZZuIV sowie nach Umsetzungsmöglichkeiten beim Verkauf von loser Ware im Lebensmitteleinzelhandel und im Fernabsatz. Die Frage der Umsetzungsmöglichkeiten stellt

sich auch deshalb, da mit der LMIV i. V. m. der VorlMIEV eine neue Allergeninformationspflicht für lose Ware und konkrete Vorgaben zur Art und Weise der Angabe eingeführt wurden.



Dr. Christine Konnertz-Häußler, LL.M., Studium der Rechtswissenschaften an der Universität zu Köln, Erwerb des Master of Laws in European Law and Policy (LL.M.) an der University of Manchester (Vereinigtes Königreich), Promotion und wissenschaftliche Forschungstätigkeit am Lehrstuhl für Bürgerliches Recht, Handels- und Wirtschaftsrecht, Law and Economics Universität Magdeburg, seit 2011 tätig in der Kanzlei KWG Rechtsanwälte, Gummersbach/Brüssel als Lebensmitteljuristin.

5. Praxis

5.1 Peter Köhler, Freising

Analyseverfahren zu Weizengluten und weiteren Allergenen

Durch den Verzehr weizenproteinhaltiger Produkte ergeben sich für einen Teil der Bevölkerung Probleme. Zusätzlich zu Weizenallergie (ca. 0,5 % der Bevölkerung) und Zöliakie (ca. 1 % der Bevölkerung) wurde vor kurzem die Non-Celiac Gluten Sensitivity (NCGS) als weitere Unverträglichkeit gegen Weizen medizinisch bestätigt. Schätzungen gehen davon aus, dass ca. 6 % der Bevölkerung betroffen sind. Die derzeit einzig wirksame Therapie ist ein lebenslanger Verzicht auf Gluten in der Ernährung, wobei bei NCGS auch eine glutenarme Ernährung ausreichen dürfte. Dies erreichen die Betroffenen durch den Verzehr so genannter glutenfreier Lebensmittel.

Nach dem Codex Alimentarius und der EU-Verordnung 41/2009 dürfen glutenfreie Lebensmittel maximal 20 mg Gluten/kg enthalten. Daher sind geeignete Methoden zur Kontrolle des Glutengehaltes von Lebensmitteln erforderlich. Für eine verlässliche Quantifizierung von Gluten müssen drei Voraussetzungen erfüllt sein:

- (i) Methoden zur Erfassung von Glutenkonzentrationen deutlich unterhalb von 20 mg/kg müssen zur Verfügung stehen,
- (ii) ein geeignetes Referenzmaterial zur Kalibrierung muss verfügbar sein, und
- (iii) eine unabhängige Referenzmethode zur Überprüfung der Ergebnisse der Routinemethode muss vorliegen.

Der Glutengehalt wird heute meist immunchemisch mittels eines ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay) bestimmt. Kommerzielle ELISA-Kits zur Quantifizierung von Gluten basieren auf verschiedenen Antikörpern, deren Spezifität sowohl vom Typ der Speicherproteine (Prolamine, Gluteline), als auch von der Getreideart (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) abhängt, aus der die Speicherproteine stammen. Meist wird der Gehalt an Prolaminen bestimmt und durch Multiplikation mit dem Faktor 2 in den Glutengehalt umgerechnet. Außerdem enthält jedes Kit ein anderes Referenzmaterial zur Kalibrierung. Dementsprechend werden unterschiedliche Ergebnisse erhalten, wenn ein Lebensmittel mit verschiedenen Kits analysiert wird.

Daher würde ein allgemein anerkanntes Gluten-Referenzmaterial die Glutenbestimmung verbessern. Das derzeit einzige gut charakterisierte Referenzmaterial ist das so genannte PWG-Gliadin der Prolamin Working Group (PWG). Dieses Material besteht aus der in 60 % (v/v) Ethanol löslichen Fraktion der Speicherproteine von 28 europäischen Weizensorten (Weizenprolamine = Gliadine) und wurde mittels Elektrophorese, RP-HPLC, SE-HPLC und MALDI-TOF Massenspektrometrie untersucht. Daher ist es prinzipiell für die Kalibrierung analytischer Methoden zur Glutenbestimmung geeignet.

Die derzeit einzige unabhängige Referenzmethode zur Glutenbestimmung ist die modifizierte Osborne-Fraktionierung mit nachfolgender HPLC-Trennung und Quantifizierung der Proteine durch Messung der UV-Absorption bei 210 nm. Der wahre Glutengehalt einer Probe wird durch Addition der Gehalte an Prolaminen und Glutelinen erhalten. Die Methode ist allerdings weder empfindlich noch selektiv genug, so dass sie auf die Analyse von Rohmaterialien beschränkt ist.

In letzter Zeit werden vermehrt Anstrengungen zur Quantifizierung von Gluten mittels Flüssigchromatographie-Massenspektrometrie (LC-MS) unternommen. Diese Methode wäre empfindlich, selektiv und könnte auch zur Analyse anderer Allergenen eingesetzt werden. Sie weist aber derzeit noch einige schwerwiegende Nachteile auf, z. B. teure Ausstattung, schwer zugängliche Standardsubstanzen und aufwändige Probenvorbereitung.

LC-MS Methoden sind derzeit noch in der Entwicklung und werden erst in einigen Jahren als validierte Verfahren für die Routineanalyse von Gluten zur Verfügung stehen. PCR-Methoden sind bei der Analyse von Gluten als Screeningmethoden geeignet. Sie weisen DNA aus Weizen, Roggen oder Gerste nach, erfassen jedoch nicht den Glutengehalt.



Prof. Dr. Peter Köhler promovierte bei Hans-Dieter Belitz in München über „Disulfidbindungen in Glutenin“. Er ist stellvertretender Direktor der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Leibniz Institut, in Freising. Er beschäftigt sich sowohl mit den technologischen Eigenschaften von Getreide als auch mit Zöliakie und anderen getreidebasierten Unverträglichkeiten. Er ist außerplanmäßiger Professor für das Fach Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München, Ehrensenator des Deutschen Brotsenates, Fellow der ICC Akademie und Vorsitzender der Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity.

5.2 Ivo Lücke, Bielefeld

Das Kontrollbarometer in NRW - Erfahrungen mit dem Pilotprojekt der Verbraucherzentrale NRW aus der Sicht der Stadt Bielefeld

Nachdem 2011 die Verbraucherschutzminister der Länder mehrheitlich für die Einführung eines bundesweit einheitlichen Transparenzsystems für Kontrollergebnisse votieren, aber anschließend auch nach Entwicklung eines Kontrollbarometers auf Grundlage der Risikobewertung von Betrieben nach der AVV Rüb nichts weiteres auf Bundesebene geschah, hat SPD – Bündnis 90/Die Grünen NRW im Koalitionsvertrag NRW 2012 – 2017 festgeschrieben, dass zumindest in NRW für Transparenz im Gastronomie- und Lebensmittelbereich gesorgt werden soll.

Im Laufe des Jahres 2012 wurden anschließend Gespräche mit Kreisen und Kommunen bzgl. der Beteiligung an einem Pilotprojekt geführt, welches die Verbraucherzentrale in NRW durchführen sollte.

Unter Bezug auf § 4 (1) i. V. m. § 2 (1) Nr. 7 des Verbraucherinformationsgesetzes beantragte anschließend die Verbraucherzentrale NRW Anfang 2013 den Zugang zu Daten der Lebensmittelüberwachung bei den Städten Duisburg und Bielefeld. Rückwirkend zum 1.7.2012 wurden die Punktwerte der Hauptmerkmale II bis IV der Risikobewertung zu den Kontrollen im Bereich Speisegaststätten, Imbissbetriebe, Gasthausbrauereien, Betriebe zur Herstellung von Speiseeis, Pensionen, Hotels garni, Cafés/Milchbars/Eisdielen ohne eigene Herstellung, Besen- und Straußenwirtschaften unter Nennung des Datums der Risikobewertung, des Namen und der Adresse der Betriebsstätte abgefragt.

Seit Dezember 2013 werden diese Daten wöchentlich aktualisiert an die Verbraucherzentrale NRW übermittelt, die im Internet unter <http://www.vz-nrw.de/kontrollbarometer> die Daten veröffentlicht, welche auch mittels Smartphone-App abrufbar sind. Die Verbraucherzentrale NRW bewertet die Veröffentlichung der Daten als eine Verbesserung der Information der

Verbraucher, die hier eine leicht verständliche, durch Ampelfarben schnellerfassbare Information bekommen, die durch differenzierte Bewertungen der Behörden zustande gekommen sind. Ferner wird erwartet, dass die Veröffentlichung den Qualitätswettbewerb fördert.

Bei Einführung des Pilotprojektes hat die Pilotstadt Bielefeld zwei Informationsveranstaltungen für die betroffenen Betreiber durchgeführt, ergänzende Informationen auf die Webseite der Stadt eingestellt, die betroffenen Betriebe im EDV-Programm für die spätere Abfrage markiert und die Datenabfrage vorbereitet. Damit die Daten der Risikobewertung möglichst vergleichbar sind, wurde das amtliche Personal intensiv mit dem vom Lande NRW entwickelten Leitfaden zur Risikobewertung von Lebensmittelbetrieben geschult.

Die nach einer Plankontrolle zu erstellende Risikobewertung wurde mit den Gewerbetreibenden vor Ort besprochen und erläutert, wie sich der Betreiber verbessern kann. Ebenso wurde das Pilotprojekt erklärt, insbesondere was die berechnete Risikopunktzahl in der Darstellung bedeutet. Die Risikobewertung wird nach der Kontrolle in die EDV übertragen und es ist zu dokumentieren, welche Gründe zu einer nicht optimalen Bewertung geführt haben.

Die nun gewonnenen Daten, die die Verbraucherzentrale abfragt, dürfen anschließend erst nach einem Verwaltungsverfahren weitergeleitet werden, welches durch den Verwaltungsdienst durchgeführt wird. Zuerst sind die Daten des Betreibers und der Betriebsstätte auf Aktualität zu prüfen. Anschließend wird der für die Betriebsstätte Verantwortliche schriftlich angehört. Nach Ablauf einer Frist von 10 Tagen, wenn im Rahmen der Anhörung keine relevante Gründe vorgebracht werden, erhält er eine schriftliche Rechtsbehelfsbelehrung, mit der er darauf hingewiesen wird, dass er gegen die Weitergabe der Daten Klage beim Verwaltungsgericht erheben bzw. seit 2015 Widerspruch einlegen kann. Erfolgt dieses innerhalb der Frist von einem Monat nicht, werden die Daten für die nächste wöchentliche Datenübermittlung freigegeben. Von der Erstellung der Risikobewertung bis zur Weitergabe der Daten an die Verbraucherzentrale vergehen so mindestens 2 Monate.

Von der Datenabfrage sind ca. 670 Betriebe betroffen, von denen durchschnittlich 65% auf der Webseite der Verbraucherzentrale NRW abrufbar sind. Beeinflusst wird diese Zahl insbesondere dadurch, dass ein Datensatz immer dann gesperrt wird, wenn eine neue Risikobewertung vorliegt; infolge dessen verschwindet der Datensatz bei der nächsten Aktualisierung von der Webseite.

Die Risikobewertung, welche ein amtsinternes Instrument ist, um festzulegen in welchen Zeitabständen ein Betrieb mindestens zu kontrollieren ist, bewertet neben der aktuellen Hygiene und der baulichen Beschaffenheit des Betriebes, insbesondere die Eigenkontrollen des Betriebes. Je mehr ein Betrieb an Eigenkontrollen durchführt, umso geringer ist die Wahrscheinlichkeit (das Risiko), dass etwas passiert. Die Eigenkontrollen müssen der Größe des Betriebes angemessen sein, wobei entsprechende Leitlinien hierfür genutzt werden können. Die Dokumentation ist notwendig um die durchgeführten Eigenkontrollen nachzuvollziehen und bewerten zu können.

Bei der Risikobewertung werden zunächst Risikopunkte für die Betriebsart und die Produktart vergeben, welche als Hauptmerkmal I zusammengefasst werden. Die Hauptmerkmale II bis IV, welche von der Verbraucherzentrale NRW im Rahmen des Pilotprojektes abfragt werden, sind Merkmale die vorrangig der Betrieb selber beeinflussen kann. Diese Hauptmerkmale umfassen: Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung, HACCP-Verfahren, Untersuchung von Produkten, Temperatureinhaltung (Kühlung), Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung), Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Produktionshygiene, Schädlingsbekämpfung. Insgesamt können bei den Hauptmerkmalen II bis IV 80 Punkte vergeben werden; je mehr Punkte desto größer das Risiko.

Die 80 möglichen Punkte bilden nun das Bewertungssystem für das sogenannte Kontrollbarometer. Nach diesem System, welches die Verbraucherzentrale NRW übernommen hat, werden Betriebe mit 0-40 Punkten mit der Farbe „Grün“, Betriebe mit 41–60 Punkten mit „Gelb“ und Betriebe mit 61–80 Punkten mit „Rot“ bewertet.

Mit Beginn der Übermittlung der Daten an die Verbraucherzentrale NRW lagen gut 90% der Betriebe zwischen 0-40 Punkten und knapp 10 % zwischen 41-60 Punkten. Diese Zahlen haben sich im Laufe des Projektes nur leicht geändert, so lagen im Januar 2015 95% der Betriebe zwischen 0-40 Punkten und knapp 5 % zwischen 41-60 Punkten. Betriebe über 60 Punkten gab es vereinzelt immer wieder, wobei in der zweiten Hälfte sogar ein leichter Anstieg zu verzeichnen war, der voraussichtlich durch die immer länger werdende Kontrollfrequenz zu erklären ist; je länger die letzte Kontrolle her ist umso größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass die Dokumentation vernachlässigt wurde.

Als erstes Fazit für die Stadt Bielefeld ist zusammenzufassen, dass der Beratungs-/Besprechungsbedarf in den Betrieben (insbesondere in der Einführungsphase), wie auch der Aufwand beim Innendienst für die Abfrage, Prüfung, Freigabe und Weiterleitung der Risikopunktzahl sehr zeitaufwändig ist. Das Kontrollbarometer ist auf den ersten Blick zwar leicht erfassbar, will man aber wissen, wie die Bewertung zustande kommt, wird es kompliziert. Durch das Verwaltungsverfahren sind die Daten mindestens 2 Monate alt. Wurde eine neue Risikobewertung durchgeführt, ist der Betrieb bis zum Abschluss des neuen Verfahrens nicht mehr sichtbar. Außer der Risikobewertung erhält der Nutzer keine weiteren Informationen z.B. zum Speiseangebot, zu Öffnungszeiten oder zu Preisen. Warum ein Betrieb im Einzelnen seine Bewertung bekommt, ist nicht ersichtlich. Die Risikobewertung ist sehr dokumentationslastig, weshalb in Einzelfällen auch unsaubere Betriebe mit „Grün“ und saubere Betriebe mit „Gelb“ bewertet werden können.

Inzwischen liegt ein erstes Urteil zum Verfahren der Pilotkommune Duisburg vor. Das Verwaltungsgericht Düsseldorf hat im März entschieden, dass das Verbraucherinformationsgesetz keine Rechtsgrundlage für die Weitergabe des aus einem bloßen Punktwert bestehenden Bewertungsergebnisses einer Kontrolluntersuchung eines Gastronomiebetriebes durch ein Lebensmitteluntersuchungsamt an eine Verbraucherzentrale enthält und lediglich die Weitergabe konkreter Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen oder allgemeiner Erkenntnisse aus der Lebensmittelüberwachung erlaubt. Seitens der Stadt Duisburg wurde Revision angekündigt; für die Verfahren, die im Bielefeld anhängig sind, wird im Laufe des Jahres eine erste Entscheidung erwartet.

Aus eigener Sicht muss ein Transparenzsystem mehr Daten nutzen, als nur die zusammengefasste Punktzahl der Risikobewertung. Aber egal, wie man zu solchen Transparenzsystemen steht, sie werden Personal und Geld kosten.



Dr. Ivo Lücke, geboren 1965 in Münster (Westfalen). Dort aufgewachsen und zur Schule gegangen. Nach dem Wehrdienst bei der Bundeswehr, Studium der Veterinärmedizin in München. Nach der Approbation 2,5 Jahre wissenschaftlicher Abgestellter in der Chirurgischen Forschung in Freiburg (Breisgau), dort Doktorarbeit mit Promotion in Berlin. Ein Jahr Tätigkeit in einer Kleintierklinik in Nürnberg anschließend 2,5 Jahre in einer Gemischtpraxis in Hamm (Westfalen). Referendarzeit in Hannover und 2. Staatsexamen Ende 1999. Seit dem Jahr 2000 bei der Stadt Bielefeld. Seit 2004 Leiter des Abschnitts Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung.

5.3 **Christian Przybilla**, Köln EU-Verordnung Nr. 1169/2011 - Stand der Umsetzung und Best Practice

„Praktische Umsetzung der Fernabsatzvorschriften nach Art. 14 LMIV“

Der Verbraucher ist nach den zahlreichen Lebensmittelskandalen der letzten Zeit verunsichert. Die Politik hat reagiert und die EU-Verordnung 1169/2011, besser bekannt als Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), verabschiedet.

Die LMIV verpflichtet Lebensmittelunternehmer seit dem 13. Dezember 2014 die Informationen über Lebensmittel an die Vorgaben der Verordnung anzupassen. Der Verordnungsgeber hat unter anderem berücksichtigt, dass sich der Einkauf von Produkten auch im Bereich der Lebensmittel zunehmend in die digitale Welt des Internets verlagert, und zum Schutz der Verbraucher umfangreiche Informationspflichten für den Fernabsatz eingeführt. Insbesondere die gestiegenen Anforderungen im Fernabsatz stellen Lebensmittelhersteller und -händler vor große Herausforderungen, die Informationspflichten der LMIV seit dem 13. Dezember 2014 vollumfänglich zu erfüllen.

Seit diesem Zeitpunkt geht es mit der Bereitstellung von Produktinformationen nicht mehr allein darum, Verbrauchervertrauen mittels Transparenz zu gewinnen. Vielmehr wurden zahlreiche Informationen im Online-Handel zur Pflicht, die bislang freiwillig bereitgestellt wurden. Fehlende oder fehlerhafte Informationen können zu einer Haftung gegenüber Verbrauchern, zu Abmahnungen von Wettbewerbern oder zu behördlichen Beanstandungen führen, wobei der leichte Zugang zu den Informationen im Internet die Sichtbarkeit der Dateninhalte und damit die Gefahr erhöht, dass Akteure unrichtige Informationen angreifen.

Um die vielfältigen Informationen effizient und gemäß den Vorgaben der Verordnung bereitstellen zu können, empfiehlt GS1 Germany den Wirtschaftsbeteiligten, auf etablierte GS1 Standards zu setzen. Die Bereitstellung valider Produktinformationen über das Global Data Synchronization Network (GDSN) sowie die eindeutige Identifikation über globale Artikelnummern (Global Trade Item Numbers, GTIN) bilden dabei die Basis. Produktstammdaten können auf diese Weise leicht zwischen den verschiedenen Stufen der Lebensmittelwertschöpfungskette ausgetauscht werden – und zwar verbraucherfreundlich und im rechtlich vorgegebenen Rahmen. Mit ihren Tochterunternehmen 1WorldSync und Smart Data One bietet GS1 Germany allen Unternehmen darüber hinaus professionelle Services an, um die Anforderungen der LMIV in Bezug auf Datenqualität und –Bereitstellung praktisch umzusetzen.

GS1 Germany unterstützt die Unternehmen bei der Umsetzung der LMIV und sorgt für den nötigen Know-how-Transfer. Unter www.lmiv-services.de stehen sämtliche auf der GS1 Plattform entwickelten Empfehlungen zur praktischen Umsetzung der LMIV zur Verfügung. Darüber hinaus informieren diverse GS1 Trainingsangebote über aktuelle Entwicklungen und die wichtigsten Schritte zur Umsetzung der LMIV.



Christian Przybilla (Wirtschaftsingenieur FH) ist seit Juni 2000 bei der GS1 Germany GmbH beschäftigt. Er leitet die Abteilung eBusiness/GDSN innerhalb des Bereichs GS1 Standards & Products und ist dabei verantwortlich für die nationale und internationale Entwicklung für die GS1 Kommunikationsstandards EANCOM® und GS1 XML sowie für die darauf aufbauenden Services der GS1 Germany.

Dienstag, 16. Juni 2015

3. Lebensmittelinformation

8³⁰ Uhr

- 3.1. **Annette Neuhaus**, Detmold
LMIV – Erste Erfahrungen aus der Überwachung
- 3.2. **Hasan Taschan**, Jena und **Ralf Pätzold**, Kassel
Nährwertkennzeichnung nach der LMIV – Probleme in der Praxis
- 3.3. **Iris Eschenbacher**, Rödental
Theorie und Praxis der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und Verpackung, Erfahrungen aus der Lebensmittelindustrie

Kaffeepause

- 3.4. **Peter Loosen**, Brüssel
LMIV: DurchführungsVO, nationales Recht, „Auslegungshilfen“, und was kommt noch?

4. Aktuelles aus der Gesetzgebung II

- 4.1. **Andreas Hahn**, Hannover
Die Zukunft des Diätrechtes – Lebensmittel für spezielle Anforderungen
- 4.2. **Mirjam Sieber**, Berlin
Veröffentlichungspflichten – Aktueller Stand

Mittagspause

- 4.3. **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach
Die Notifizierung der Fertigpackungsverordnung und die Zukunft von § 9 ZZuIV

5. Praxis

- 5.1. **Peter Köhler**, Freising
Analyseverfahren zu Weizengluten und weiteren Allergenen
- 5.2. **Ivo Lücke**, Bielefeld
Das Kontrollbarometer in NRW – Erfahrungen mit dem Pilotprojekt der Verbraucherzentrale NRW aus der Sicht der Stadt Bielefeld

Kaffeepause

- 5.3. **Christian Przybilla**, Köln
EU-Verordnung Nr. 1169/2011 – Stand der Umsetzung und Best Practice

17⁰⁰ Uhr

- Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht, Petra Unland, Bielefeld

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



SCHNELL

ZUVERLÄSSIG

EXAKT



DIGeFa GmbH

Schützenberg 10

32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24

Fax: (05231) 61664-21

Mail: info@digefa.net



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

Weitere Informationen:

www.digefa.net