



in Zusammenarbeit mit  
**Arbeitsgruppe** Lebensmittel auf Getreidebasis der  
Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh)  
Der **Backzutatenverband** e.V.  
**Verband** der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.  
**Verband** Deutscher Großbäckereien e.V.  
**Zentralverband** des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

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

**18. – 19. Juni 2018  
in Detmold**

**Programm  
Rahmenprogramm  
Teilnehmerverzeichnis  
Zusammenfassungen**

## Montag, 18. Juni 2018

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

### 1. Kontrolle, Novel Food und Insekten

13<sup>15</sup> Uhr 1.1 **Hasan Taschan**, Jena  
Die neue Kontroll-Verordnung (EU) Nr. 2017/625 in der Praxis

13<sup>45</sup> Uhr 1.2 **Markus Grube**, Gummersbach  
Die neue Novel-Food-Verordnung – wann braucht ein Lebensmittel eine  
amtliche Zulassung?

14<sup>15</sup> Uhr 1.3 **Hasan Taschan**, Jena  
Insektennahrung, Trendfood oder Burger der Zukunft?

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

### 2. Zusatzstoffe und Aromen

15<sup>15</sup> Uhr 2.1 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach  
Zusatzstoff oder Verarbeitungshilfsstoff – der ALS Entscheidungsbaum

15<sup>45</sup> Uhr 2.2 **Christof Crone**, Berlin  
Kennzeichnung von Mehlbehandlungsmitteln

16<sup>15</sup> Uhr 2.3 **Melanie Behringer**, Holzminden  
Flavouring substances with modifying properties - Recht und  
Kennzeichnung von Aromen

**anschließend** **Grillabend** auf dem Schützenberg – viel Fleisch, wenig Getreide! ☺  
**Eine Übertragung der WM Spiele ist angedacht.**

Fortsetzung auf der vorletzten Seite

## Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

**Dienstag, 19. Juni 2017**

Ungarische Gulaschsuppe  
Minestrone (Italienischer Art)

Cheddar Spießchen mit Chorizo & Oliven  
Tortilla-Wraps mit Thunfisch  
mini Chickenburger  
Canapés mit Forellencreme  
Canapés mit Schinken Pate

Panna Cotta mit Erdbeersoße

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

Mineralwasser  
Coca-Cola  
Orangensaft  
Apfelschorle

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

# Teilnehmerverzeichnis

Stand: 15. Juni 2018, 10.30 Uhr

Adame, Jerome	Hochschule OWL, Lemgo
Adolphi, Anke	Bauck GmbH, Rosche
Ahlers, Jürgen	Conditorei Coppenrath & Wiese KG, Mettingen
Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Balling, Brigitta	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Bantel, Matthias, Dipl.-Ing.	Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG, Münster
Bastuck, Raffael	Franz Juchem GmbH, Eppelborn
Becker, Jennifer	Berg Back GmbH, Eppelborn
Beckmann, Guido	Georg Plange Zweigniederlassung der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co.KG, Neuss
Beckmann, Sabine	Wessling GmbH, Altenberge
Beckmann-Schütte, Rita, Dr.	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Bochum
Behringer, Melanie	Symrise AG, Holzminden
Belde, Armin, Dipl.-Ing.	Theodor Rietmann GmbH, Saarlouis
Bendias, Sabine	Weiss · Walter · Fischer-Zernin - Rechtsanwaelte · Wirtschaftspruefer · Steuerberater, München
Bittner, Andrea	Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. Quakenbrück, Quakenbrück
Bobbe, Lisa	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Böcker, Georg, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden, Vorsitzender des Ausschusses für Getreidechemie der AGF Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz, Stellv. Vorsitzender des Ausschusses für Lebensmittelrecht
Böhm, Thomas	Beratung für Lebensmittelsicherheitssysteme Hygiene & HACCP sowie Getreidetechnologie, Stelle
Botterbrodt, Sabine, Dipl.-Ing.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Brandt, Markus, Dr.	Uldo-Backmittel GmbH, Neu-Ulm
Braunwarth, Andreas	Oerlinghausen
Brockmann, Anneliese	Oerlinghausen
Brockmann, Rainer, Dr.	Oerlinghausen
Brug, Daniel	Hochschule OWL, Lemgo
Cavaliere, Mario	Hochschule OWL, Lemgo
Chopin, Lucie	Hochschule OWL, Lemgo
Conrad, Susanne	Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH, Leipzig

Crone, Christof, RA	Der Backzutatenverband e.V., Berlin
Elbegzaya, Namjiljav, Dr.	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Ewerth, Manuela	CONDETTA GmbH & Co. KG, Halle
Fast, Annette	Hochschule OWL, Lemgo
Fiol, Michaela	Landeslabor Brandenburg, Berlin
Frese, Emma	Wertkreis Gütersloh gGmbH, Gütersloh
Friedemann-Rotsch, Ernestine, Dr.rer.nat.	Köln
Fritsch, Jonathan	CONDETTA GmbH & Co. KG, Halle
Gabor, Anne-Christin	Hochschule OWL, Lemgo
Gödde, Martin, Dipl.-Ing.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Gotsch, Astrid	ifp Institut für Produktqualität GmbH, Berlin
Gotthold, Matthias	biotask AG, Esslingen
Götting, Ann-Kathrin	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Granel, Gertrud	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Berlin
Grothaus, Heike	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Grube, Markus, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel, Gummersbach
Haarmann, Jens	Hochschule OWL, Lemgo
Haase, Jana, Dipl.oec.troph	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Hable, Lily	Wolf ButterBack KG, Fürth
Häusser, Valentina	GBA-Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hamburg
Hawellek, Elisabeth, Dipl.-Ing.	QM-Beratung E. Hawellek, Neu- Ulm
Hazal, Utanc	Hochschule OWL, Lemgo
Hildmann, Fanny	Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Dresden, Dresden
Hoffmann, Christina	Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt/M.
Holzkamp, Miriam	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Hoynh, Lam Son	Hochschule OWL, Lemgo
Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing.	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Jähde, Constance	CSM Deutschland GmbH, Bingen
Karpova, Anastasia	Hochschule OWL, Lemgo
Khabibrakhmanova, Liliya	Hochschule OWL, Lemgo
Kinder, Nadine	Hochschule OWL, Lemgo

Kitzinski, Nina	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig, Braunschweig
Klasing, Sabrina	Hochschule OWL, Lemgo
Klöpffer, Julia	Hochschule OWL, Lemgo
Kluge, Vanessa, Dr.	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., Berlin
Knapik, Laura	Bauck GmbH, Rosche
Kniel, Bärbel, Prof. Dr.	biotask AG, Esslingen
Koball, Gabriele	Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal
Koch, Anne-Catherine	Hochschule OWL, Lemgo
Kock, Carolin	Hochschule OWL, Lemgo
Kohs, Maximilian	Hochschule OWL, Lemgo
Konnertz-Häußler, Christine, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel, Gummersbach
Konwisorz, Günter	Ireks GmbH, Kulmbach
Kortemeier, David	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Kraus, Markus, Dr.	Weiss · Walter · Fischer-Zernin - Rechtsanwälte · Wirtschaftsprüfer · Steuerberater, München
Kühl, Michael	EDEKA Minden-Hannover Prüfungs- u. Qualitäts- Management GmbH, Minden
Kunte, Thomas, Dr.	Ireks GmbH, Kulmbach
Langer, Markus	Puratos GmbH, Düsseldorf
Lehnen, Eric	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Leifeld, Michael, Dipl.oec.troph.	Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG, Bocholt
Lepold, Monika, Dipl.-Ing.	Backnatur Lepold, Oberursel
Lepold, Thomas, Dipl.-Ing.	Backnatur Lepold, Oberursel
Linden, Angelina	Hochschule OWL, Lemgo
Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.	Horn-Bad Meinberg
Lisson, Nicole	CVUA-OWL, Detmold
Lobitz, Rüdiger, Dipl.-Troph.	Wissenschaftsjournalist, Meckenheim
Lösing, Lisa	Hochschule OWL, Lemgo
Luck, Jimena	H. & J. Brüggel KG, Lübeck
Lücke, Ivo, Dr.	Stadt Bielefeld - Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Bielefeld
Meier, Kerstin	Mestemacher GmbH, Gütersloh
Meyer-Kretschmer, Alexander	Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf
Michaud, Marie	Hochschule OWL, Lemgo

Mielke, Anna	Stadtbäckerei - Der Hanse Bäcker GmbH, Rostock-Elmenhorst
Mollenhauer, Martina	SternEnzym GmbH & Co. KG, Ahrensburg
Moshage, Louis	Hochschule OWL, Lemgo
Mülke, Pauline	Hochschule OWL, Lemgo
Müller, Bastian	Hochschule OWL, Lemgo
Neuhaus, Annette	Kreis Lippe - Fachgebiet Veterinärangelegenheiten, Lebensmittelüberwachung, Detmold
Neumann, Ralf	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Hagen
Niemann, Friederike	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Nikel, Eduard	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Paffhausen, Sarah	coolback diet GmbH, Luckenwalde
Palinski, Sophie	ifp Institut für Produktqualität GmbH, Berlin
Paschen, Florian	DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück
Pätzold, Ralf, PD Dr.	Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Peters, Alena	CVUA-OWL, Detmold
Peters, Vanessa	Hochschule OWL, Lemgo
Pfäffle, Dorothee	Panem Backstube GmbH, Bleicherode
Pfleger, Franz	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Pottebaum, Reinald	Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG, Detmold
Poyraz, Sena	Hochschule OWL, Lemgo
Praekel, Thorsten	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Ramus, Madeleine	Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Ranson, von, Christof, Dr.	Kreis Wesel, FB Veterinär- und Lebensmittelwesen, Wesel
Rauch, Jessica	Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co.KG, Dornbirn (Österreich)
Rieger, Martin, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Rodemerck, Sophie	Hochschule OWL, Lemgo
Rombey, Mark	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Rusche, Nele	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Schalski, Jan	DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG, Bad Salzufen
Schalt, Johanna	Hochschule OWL, Lemgo
Scharfscheer, Heino, Dipl.oec.troph.	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Weinheim
Schierholz, Freya	Hochschule OWL, Lemgo

Schmidt, Lena	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Schneider, Daniel, RA	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Schnieders, Annelen	Hochschule OWL, Lemgo
Schnitzmeier, Christopher	Hochschule OWL, Lemgo
Schönfeld, Irina	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Schröder, Klaus	C. Thywissen GmbH, Hürth
Schuhmacher, Tobias, RA	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Schuhmann, Frank	Lallemand Bakery Solution, Stemwede
Schulte, Franziska	Hochschule OWL, Lemgo
Schwarz, Lisa	Hochschule OWL, Lemgo
Schwerter, Lisa Sophie	Hochschule OWL, Lemgo
Sewerin, Silke	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Sinning, Bernadette	Kreis Lippe, Lebensmittelüberwachung, Detmold
Skerbs, Claudia	LAVES Niedersachsen, Lebensmittelinstitut Braunschweig, Braunschweig
Steffens, Birgit	Hochschule OWL, Lemgo
Steigerwald, Kathrin	CVUA-RRW, Krefeld
Stein, Bernd, Dr.	Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
Steiner, Christian	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Strietzel, Anita	Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg
Stührenberg, Nathalie	Hochschule OWL, Lemgo
Taschan, Hasan, Dr.	Jena
Teufer, Tobias, Dr.	Krohn Rechtsanwälte, Hamburg
Tholen, Janna	Hochschule OWL, Lemgo
Thrän, Nina	Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg
Unland, Petra-Alina, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht
Viehweg, Wiebke	Bahlsen GmbH & Co. KG, Barsinghausen
Völzke, Ulrike	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Voß, Milan	Hochschule OWL, Lemgo
Walter, Martha	IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal
Wedel, Cathleen	Hochschule OWL, Lemgo
Weisbrich, Stephanie	Bahlsen GmbH & Co. KG, Barsinghausen



Wendlik, Thomas	GBA-Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hamburg
Weyland, Brigitte	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Wilhelm, Christin	Hochschule OWL, Lemgo
Wilke, Dirk	Landwirtschaftskammer NRW, Münster
Zeippert, Linda	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Dresden, Dresden
Zurek, Jacqueline	H. & J. Brüggel KG, Lübeck

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

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

# Hinweise

## Digitale Unterstützung

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

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

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

## Datenschutz

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

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

# Zusammenfassungen

## 1. Kontrolle, Novel Food und Insekten

1.1 **Hasan Taschan**, Jena

Die neue Kontroll-Verordnung (EU) Nr. 2017/625 in der Praxis

Am 15. März 2017 wurde die neue Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen veröffentlicht. Die Verordnung gilt mit Ausnahmen ab dem 14. Dezember 2019. Die Artikel 92 bis 101 gelten bereits ab dem 29. April 2018.

Die Gründe zur Novellierung der Kontroll-Verordnung (VO Nr. 882/2004) waren u.a. Vereinheitlichung innerhalb der Agrar- und Lebensmittelkette, Vereinheitlichung der Kontrollen innerhalb der EU, Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und weitere Harmonisierung des Binnenmarktes. Darüber hinaus soll die Einrichtung eines integrierten Informations-Management-Systems (IMSOC) innerhalb der Länder erfolgen.

Mit dieser Verordnung sollte der gesamte Rechtsrahmen der amtlichen Kontrolle gebündelt, gestrafft und vereinfacht werden. In Anbetracht der Tatsache, dass 21 Richtlinien und Verordnungen bezüglich der amtlichen Kontrollen aufgehoben wurden, kann man von einer „Bündelung“ sprechen, von einer „Vereinfachung“ kann jedoch nicht die Rede sein, da die neue Verordnung 167 Artikel und 5 Anhänge enthält und in der Verordnung auf sehr viele Richtlinien und Verordnungen verwiesen wird. Darüber hinaus wird die Kommission ermächtigt, weitere Durchführungs-Bestimmungen festzulegen. Die wesentliche Neuerung der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Erweiterung des Anwendungsbereiches; d.h. sie gilt nicht nur für amtliche Kontrollen von Lebens- und Futtermitteln sowie Tiergesundheit und Tierschutz sondern auch für ökologische Produktion und Öko-Kennzeichnung, GVOs zum Zweck der Lebens- und Futtermittelherstellung, tierische Nebenprodukte sowie Pflanzenschutz/Pflanzenschutzmittel.

Diese Verordnung gilt jedoch nicht für die Überprüfung der Einhaltung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse), mit der Ausnahme von Fällen, die auf mögliche Fälle betrügerischer oder irreführender Praktiken hindeuten.

Eine Inhaltsübersicht der Verordnung ist in folgender Tabelle zusammengefasst.

Tabelle 1: Übersicht über Verordnung (EU) 2015/625 vom 15.3.2017

<b>Art. 1-15</b> Allgemeine Anforderungen					
<b>Art. 16-27</b> Besondere Tätigkeiten					
<b>Art. 28-33</b> Übertragung bestimmter Aufgaben	<b>Art. 34-42</b> Probenahmen, Analysen, Tests und Diagnosen	<b>Art. 43-77</b> Einfuhrkontrollen und behördliche Zusammenarbeit	<b>Art. 78-91</b> Finanzierung und amtliche Bescheinigung	<b>Art. 92-101</b> Referenzlaboratorien und Referenz-Zentren	<b>Art. 102-108</b> Amtshilfe und Zusammenarbeit
<b>Art. 109-115</b> Pläne und Berichte	<b>Art. 116-124</b> Kommissionskontrollen	<b>Art. 125-129</b> Import-Bedingungen für Tiere und Waren	<b>Art. 130</b> Schulung	<b>Art. 131-141</b> Informationssysteme (IMSOC)	<b>Art. 142-167</b> Maßnahmen und Sanktionen

Im Rahmen dieses Vortrages werden für die Praxis relevanten Neuigkeiten der Verordnung hervorgehoben und zur Diskussion gestellt.



**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.

## 1.2. **Markus Grube**, Gummersbach

Die neue Novel-Food-Verordnung – wann braucht ein Lebensmittel eine amtliche Zulassung?

Wird ein Lebensmittel als „neuartig“ („novel“) im Rechtssinne eingestuft, so muss es vor seiner Vermarktung von der Europäischen Kommission nach einer Sicherheitsbewertung zugelassen werden. Wird ein solches Novel Food ohne die erforderliche Zulassung vermarktet, so ist es nicht verkehrsfähig und darf nicht weiter vermarktet werden (sofortiger Vertriebsstopp). Darüber hinaus werden nicht zugelassene Neuartige Lebensmittel als unsicher im Rechtssinne bewertet, und zwar ohne Einzelfallprüfung mit der Folge, dass diese vom Markt zurückgenommen oder öffentlich zurückgerufen werden müssen. Die Zulassung als Novel Food ist kostenintensiv sowie zeitaufwändig und daher für die Wirtschaftsbeteiligten eine Herausforderung.

Zulassungspflichtige Neuartige Lebensmittel sind alle Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 unabhängig von den Zeitpunkten der Beitritte von Mitgliedstaaten zur Europäischen Union nicht in nennenswertem Umfang in der Europäischen Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurden und in mindestens eine von zehn definierten Kategorien fallen.

Die Neuregelung dieser Rechtsmaterie mit der Verordnung (EU) 2015/2283 zum 1. Januar 2018 bringt wichtige Änderungen mit sich, die dem Lebensmittelunternehmer bekannt sein müssen:

- Erweiterung der betreffenden Lebensmittelkategorien: Der EU-Gesetzgeber hat die Kategorien möglicher Novel Foods grundlegend geändert, d. h. erweitert. Zukünftig stellen so gut wie alle Lebensmittelkategorien potentielle zulassungspflichtige Neuartige Lebensmittel dar, wenn diese nach dem Stichtag des 15. Mai 1997 erstmals in der Europäischen Union für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Dies gilt auch für Lebensmittel, die mittels neuartiger Verfahren produziert werden.
- Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer zur Konsultation bei Unsicherheit über den Novel Food-Status der von ihm hergestellten oder vertriebenen Lebensmittel.
- Es besteht die Möglichkeit einer generischen Zulassung, d. h. zugelassene Neuartige Lebensmittel dürfen grundsätzlich von allen Marktbeteiligten vermarktet werden. Die neue Unionsliste erleichtert die Recherche von zugelassenen Neuartigen Lebensmitteln.
- Es ist jedoch eine Monopolisierung einer Zulassung für den Zeitraum von fünf Jahren möglich, allerdings nur zugunsten eines Antragstellers, der für seinen Antrag Datenschutz reklamiert.
- Es wird ein zentralisiertes Zulassungsverfahren mit Beteiligung der EFSA eingeführt.
- Für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern wird ein vereinfachtes Verfahren eingeführt.

In die Thematik kommt damit neuer Schwung. Auch Behörden und Wettbewerber registrieren aufmerksam den neuen Rechtsrahmen. Lebensmittelunternehmen sollten diese Thematik gezielt angehen, zum Beispiel auch im eigenen Spezifikationswesen.



*„Dr. Markus Grube (KWG Rechtsanwälte) ist Lebensmitteljurist und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz, ferner u. a. Lehrbeauftragter der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn (Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomie) und der Fachhochschule Osnabrück (Agrarwissenschaften), Mitglied des Rechtsausschusses des BLL, Wissenschaftlicher Beirat der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht (Philipps-Universität Marburg), Mitglied des GRUR-Fachausschusses für Arznei- und Lebensmittelrecht, Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide e.V.“*

### 1.3. Hasan Taschan, Jena

Insektennahrung, Trendfood oder Burger der Zukunft?

In Europa galten und gelten Insekten vorwiegend als „Schädlinge“, „Krankheitsüberträger“ oder „Ungeziefer“. Für die Mehrheit der Menschen in unseren Breiten sind sie abstoßend oder eklig. Trotz allem befinden sich zur Zeit zahlreiche Lebensmittel aus Insekten auf dem Markt, wie Insektenburger, Insektenbrot u.a.. Tendenz steigend. Die Gründe dafür sind Globalisierung, Nachhaltigkeit, Ökologie, Ethik, Nährstofflieferant, exotische Nahrung für „Weltbürger“, Delikatesse, Paleo-Ernährung u.a.. Vor allem weist die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) darauf hin, dass Insekten zur Ernährung der steigenden Weltbevölkerung dienen können.

Als vertikale Bestimmung gilt für Insektennahrung die sog. Novel Food-Verordnung. Gemäß dem Novel Food Katalog der EU sind bis vor kurzem keine Insekten oder Insektenteile als neuartige Lebensmittel zugelassen, obwohl sich derartige Lebensmittel auf dem Markt befinden. Nach der alten Verordnung (EG) Nr. 258/97 wurden Insekten nicht ausdrücklich genannt. In der neuen Verordnung (EU) 2015/2283, die ab dem 1. Januar 2018 gültig ist, fallen Insekten und Teile von Insekten unter die Definition für neuartige Lebensmittel. In Belgien sind zwölf essbare Insektenarten unter bestimmten Bedingungen zum Verzehr zugelassen. In den Niederlanden werden Insektenlebensmittel seit vielen Jahren angeboten. In Österreich gibt es nicht nur Insektenlebensmittel sondern auch eine Leitlinie für gezüchtete Insekten als Lebensmittel. Die Leitlinie gilt für Lebensmittelunternehmer, die ganze Insekten aus Zucht als Lebensmittel auf den österreichischen Markt bringen. Sie beinhaltet u.a. Aufzucht und Fütterung, Tötung, Behandlung und Untersuchungsparameter (Organoleptik, mikrobiologische und chemische Untersuchungsparameter). In Finnland befinden sich Brote mit Mehl aus Heuschrecken auf dem Markt. In der Schweiz dürfen Insekten als ganze Tiere, zerkleinert oder gemahlen in Verkehr gebracht werden. In Deutschland können solche Produkte sowohl über Internet als auch in Restaurants erworben werden. Es gibt bereits Insekten-Kochkurse.

Seit Dezember 2017 die diesbezüglichen Durchführungsverordnungen der EU. Die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2468 vom 20.12.2017 enthält Bestimmungen zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern. Traditionelle Lebensmittel sollten in mindestens einem Drittland mindestens 25 Jahre lang als Bestandteil der üblichen Ernährung einer bedeutenden Anzahl an Personen verwendet worden sein [Kapitel III Abschnitt II der VO (EU) 2015/2283]. Das Zulassungsverfahren ist in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2469 vom 20.12.2017 geregelt. Gemäß Artikel 6 der neuen Novel Food-Verordnung soll die Unionsliste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel erstellt werden. Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 vom 20.12.2017 erfolgte die Veröffentlichung der Unionsliste. Diese Liste enthält weder Insekten noch Produkte mit Insekten. Zuletzt wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2018/456 vom 19.3.2018 über die Verfahrensschritte bei der Konsultation zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel erlassen, wenn Lebensmittelunternehmer im Hinblick auf Inverkehrbringen von neuartigen Lebensmitteln nicht sicher sind.

Bezüglich der Lebensmittelsicherheit gibt es keine ausreichenden Untersuchungen über allergische, antinutritive, mikrobiologische und toxische Eigenschaften von Insektenlebensmitteln.

Solange weltweit jährlich ca. 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel (in Deutschland pro Kopf 82 kg Nahrungsmittel) weggeworfen werden, bleibt die Insektennahrung zumindest in Europa ein Trendlebensmittel. Rinder, Schweine, Hühner u.a. in Europa durch Insekten zu ersetzen, bleibt eine Vision. Ob man mit Insekten die Welternährungsprobleme lösen kann, ist fraglich.



**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.

## 2. Zusatzstoffe und Aromen

### 2.1 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach Zusatzstoff oder Verarbeitungshilfsstoff – der ALS Entscheidungsbaum

Mit seiner Stellungnahme Nummer 2017/1, die am 27. bis 29. März 2017 in Dresden beschlossen wurde, hat der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) auf die Frage geantwortet, wie Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe grundsätzlich unterschieden werden und in welchen Fällen derartige Stoffe kennzeichnungspflichtig sind. Zur Beantwortung dieser Frage hat der ALS einen Entscheidungsbaum und zugehörige Erläuterungen erstellt und darauf hingewiesen, dass die zusätzlichen Erläuterungen für das Verständnis des Entscheidungsbaumes unverzichtbar sind.

Die Unterscheidung zwischen Verarbeitungshilfsstoffen und Zusatzstoffen ist für Lebensmittelunternehmer deshalb von besonderer Relevanz, da sie einerseits erforderlich ist, um die Zulässigkeit der Verwendung von Stoffen zu beurteilen, und andererseits ausschlaggebend dafür ist, ob ein Stoff im Zutatenverzeichnis deklarationspflichtig ist. Juristisch sind die Fragen der Zulässigkeit und der Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen zu trennen. Der Entscheidungsbaum versucht, beide Fragestellungen über neun mit „ja“ oder „nein“ zu beantwortende Fragen zu behandeln.

Als Antworten gibt der Entscheidungsbaum die folgenden Möglichkeiten vor:

- A. der Stoff ist ein Kontaminant,
- B. der Stoff ist kein Zusatzstoff bzw. Verarbeitungshilfsstoff,
- C. der Stoff ist zunächst als Zusatzstoff anzusehen,
- D. der Stoff ist ein zulassungspflichtiger Verarbeitungshilfsstoff,
- E. der Stoff ist ein zulassungspflichtiger Zusatzstoff und im Zutatenverzeichnis aufzuführen und
- F. keine Nennung des Stoffes im Zutatenverzeichnis.

Diese klaren Antworten deuten auf eine einfache Handhabung des Entscheidungsbaumes hin, dessen weitere Inhalte im Vortrag näher dargelegt werden. Zu diesen Inhalten gehören insbesondere die Fragen, die der Anwender des Baumes beantworten muss, um eine Lösung für seinen konkreten Stoff zu generieren. Diese Fragen orientieren sich weit überwiegend an den gesetzlichen Voraussetzungen, unter anderem in der EG-Zusatzstoffverordnung sowie der Lebensmittelinformationsverordnung, und lassen auch den

Migrationsgrundsatz des Art. 18 der EG-Zusatzstoffverordnung nicht außer Betracht. Bestimmte Aspekte bedürfen bei der Abgrenzung von Verarbeitungshilfsstoffen und Zusatzstoffen einer besonderen Betrachtung, wozu die eventuelle technologische Wirkung im Endprodukt gehört. Diese Frage beantwortet der Entscheidungsbaum nicht abschließend und überlässt sie einer Einzelfallbetrachtung, gibt aber durch seine Erläuterungen weiteren Aufschluss.



**Rechtsanwältin Dr. Christine Konnertz-Häußler, LL.M.,** (Jahrgang 1974) ist bei der auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei KWG Rechtsanwälte in Gummersbach tätig. Neben dem allgemeinen nationalen und europäischen Lebensmittelrecht verfügt die Rechtsanwältin über besondere Expertise im Bereich des Lebensmittelkennzeichnungsrechts und im Bereich der Zusammensetzung von Lebensmitteln. Zu ihrem Repertoire gehört die Rechtsberatung zu Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs ebenso wie zu Nahrungsergänzungsmitteln und diätetischen Lebensmitteln (Food for Specific Groups – FSG).

## 2.2 **Christof Crone**, Berlin Kennzeichnung von Mehlbehandlungsmitteln

Mehlbehandlungsmittel sind Stoffe „außer Emulgatoren, die dem Mehl oder dem Teig hinzugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern“.

Als zugelassene Zusatzstoffe unterliegen sie einem grundsätzlichen Verwendungsverbot mit Erlaubnisvorbehalt. Als Bestandteile zusammengesetzter Zutaten zum Enderzeugnis Backware unterliegen sie grundsätzlich der Kennzeichnungspflicht im Zutatenverzeichnis, sofern nicht eine der gesetzlichen Kennzeichnungsausnahmen eingreift.

Die Europäische Kommission vertritt die Rechtsauffassung, Mehlbehandlungsmittel seien im Zutatenverzeichnis ausnahmslos aufzuführen, denn ihr Einsatz hätte eine Auswirkung auf das Enderzeugnis, und hat dies in einem amtlichen Papier, das allerdings keinen Rechtsnormcharakter besitzt, und die zugrundeliegenden Rechtsgedanken nur unvollständig ausführt, kundgetan.

Der Vortrag soll beleuchten, ob diese Auffassung trägt, oder ob es nicht doch handfeste juristische Argumente dafür gibt, Mehlbehandlungsmittel im Zutatenverzeichnis nicht aufzuführen.

Nach Auffassung des Referenten unterfallen Mehlbehandlungsmittel dem Carry Over-Privileg aus Art. 20 b) i) LMIV i.V.m. Art. 18 Absatz 1 lit. a) VO 1333/2008, und sind deshalb aus Rechtsgründen nicht zwingend im Zutatenverzeichnis zu benennen. Sie üben keine technologische Wirkung im Enderzeugnis Backware mehr aus, und kommen über eine zusammengesetzte Zutat ins Erzeugnis, in dem sie eine technologische Wirkung ausüben.

Sofern sie auf der Stufe der Müllerei dem Mehl hinzugefügt werden, und dort ihre technologische Wirkung verrichten, dürfte dies unstreitig sein. Kontrovers wird die Angelegenheit jedoch dann, wenn sie erst im Teig ihre Wirkung erzielen. Hier kommt es für das Ergebnis darauf an, ob man den Teig als zusammengesetzte Zutat der Backware betrachtet, oder in ihm bereits das Enderzeugnis sieht...



**Rechtsanwalt Christof Crone**, geboren am 28.01.1978 in Lüdenscheid, wohnt und arbeitet in Berlin. Aufgewachsen ist er im Sauerland, genauer, in Schalksmühle, Märkischer Kreis, Nordrhein-Westfalen. Sein Abitur machte er 1997 in Lüdenscheid, anschließend leistete er seinen Wehrdienst in Montabaur in Rheinland-Pfalz. Ab Wintersemester 1998 studierte er Rechtswissenschaft in Marburg/Lahn und später in Bochum. 2005 legte er sein erstes Juristisches Staatsexamen in Hamm ab. Seinen

*Juristischen Vorbereitungsdienst verbrachte er u.a. an der Deutschen Hochschule für Verwaltungswissenschaften in Speyer und bei seinem jetzigen Arbeitgeber, „Der Backzutatenverband e.V.“, der damals noch „Backmittelverband“ hieß und in Bonn ansässig war. In dieser Zeit besuchte er die Marburger Lebensmittelrechtsakademie und machte seine ersten Gehversuche im Bereich des Lebensmittelrechts. Im Januar 2008 folgte das zweite juristische Staatsexamen in Düsseldorf. Seit März 2008 ist er zur Rechtsanwaltschaft zugelassen. Im Mai 2009 wechselte Crone in die Geschäftsstelle des Backzutatenverbands e.V. und des Wissensforum Backwaren e.V., Bonn; ab 01.10.2009 war er dann Verbandsgeschäftsführer. Im August 2011 zogen die Verbände nach Berlin um. Daneben ist er weiterhin als selbständiger Rechtsanwalt in eigener Kanzlei tätig. 2016 wurde er zum Vorsitzenden des Vereins zur Förderung der Forschungsstelle für Europäisches und Deutsches Lebens- und Futtermittelrecht am Fachbereich Rechtswissenschaften der Philipps-Universität Marburg e.V. gewählt. Crone ist Mitglied der Vereinigung der Backbranche, der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht e.V. und des Berliner Anwaltvereins e.V. im Deutschen Anwaltverein e.V. Sein Interessenschwerpunkt liegt im Verband wie freiberuflich im Bereich des Lebensmittelrechts.*

### 2.3 **Melanie Behringer**, Holzminden

Flavouring substances with modifying properties - Recht und Kennzeichnung von Aromen

Zuckerreduktion ist in „aller Munde“ und steht weltweit – angetrieben durch die Weltgesundheitsorganisation WHO - ganz oben auf der Agenda vieler Länder, so auch in der Europäischen Union.

So betonte auch Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen der Jahrestagung des Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, die Notwendigkeit einer nationalen Reduktionsstrategie.

Die Lebensmittelindustrie nimmt sich bereits der Herausforderung an.

Die „Reformulierung“ bzw. Herstellung zuckerreduzierter oder gar zuckerfreier Lebensmittel stellt – je nach Lebensmittelkategorie und Verbrauchervorlieben tatsächliche eine Herausforderung dar. Vor allem geschmacklich.

Der Geschmack steht beim Verbraucher immer noch an erster Stelle.

Hier kommen nun auch die Aromen ins Spiel. Neben Aromen die Lebensmitteln einen besonderen Geschmack verleihen (z.B. Vanille, Erdbeere etc.), gibt es Aromen die den Geschmack von Lebensmitteln verändern (englisch: flavourings with modifying properties) bzw. optimieren können ohne dabei eine bestimmte Geschmacksrichtung einzubringen. Aromen mit modifizierenden Eigenschaften können z.B. verwendet werden um einzelne unerwünschte Noten, wie metallisch und bitter zu reduzieren, aber auch um erwünschte Noten, wie fruchtig oder reif anzuheben.

Auch bei zuckerreduzierten oder zuckerfreien Lebensmitteln können „Aromen mit modifizierenden Eigenschaften“ zur geschmacklichen Optimierung eingesetzt werden.

Rein lebensmittelrechtlich unterscheiden sich diese Aromen nicht von den Aromen die überwiegend eingesetzt werden um einen besonderen Geschmack zu geben. Sie unterliegen vollumfänglich dem Aromenrecht (in der EU ist die EG-Aromenverordnung 1334/2008 maßgeblich) und damit auch den entsprechenden Kennzeichnungsregeln.

Wichtig ist jedoch, dass diese im Endprodukt tatsächlich zu aromatisierenden Zwecken (d.h. hier mit dem Ziel der „Veränderung des Geschmacks“) eingesetzt werden. Da Stoffe mit ausschließlich „süßen Eigenschaften“ nicht von der Definition „Aroma“ abgedeckt sind, ist im Hinblick auf die Aromen eine entsprechende Abgrenzung vorzunehmen um sicher zu stellen, dass diese nicht als „Süßungsmittel“ eingesetzt werden. Dies kann mit Hilfe von Sensoriktests bestätigt werden. Die Sensorik ist insbesondere im Hinblick auf Stoffe die je nach Dosage/Einsatzmenge unterschiedliche Eigenschaften im Endprodukt entfalten können ausschlaggebend. Beispiele hierfür sind Rebaudioside A sowie NHDC (Neohesperidin Dihydrochalcon), welche sowohl als Aromastoffe als auch als Süßungsmittel zugelassen sind und entsprechend zu unterschiedlichen Zwecken eingesetzt werden können.



Fazit: Aromen können den Zucker/die Süße in Lebensmitteln nicht ersetzen, sie können jedoch wesentlich dazu beitragen, dass der Verbraucher mehr Geschmack an entsprechend „reformulierten“ Produkten findet.

Der Vortrag soll den rechtlichen Hintergrund beleuchten, sowie einen Einblick in die „gelebte Praxis“ geben.

### 3. Unerwünschte Stoffe

#### 3.1 **Bernd Stein**, Berlin

Die EU-Genehmigung von Glyphosat (DVO (EU) 2017/2324) aus Sicht der gesundheitlichen Bewertung des Bundesinstituts für Risikobewertung

Es wird ein Überblick zur erneuten Genehmigung von Glyphosat für den Einsatz in Pflanzenschutzmitteln gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 gegeben. Dabei wird sowohl auf die Beteiligung und die gesundheitliche Risikobewertung gemäß den gesetzlich zugewiesenen Zuständigkeiten des Bundesinstituts für Risikobewertung als auch auf den Verfahrensablauf von der Antragstellung bis zur Entscheidung durch die Europäische Kommission eingegangen.

Des Weiteren wird ausgehend von den Erfahrungen im Bundesinstitut für Risikobewertung zur Risikowahrnehmung von Pflanzenschutzmitteln und ihren Rückständen in der Öffentlichkeit der Sachstand erläutert, wobei auch speziell auf die öffentliche Diskussion zu Glyphosat in den Medien Bezug genommen wird.



*Dr. Bernd Stein, Bundesinstitut für Risikobewertung*

#### 3.2 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf

Die neue Acrylamid-Verordnung (EU) 2017/2158 aus Sicht der Großbäckereien

Mit der Verordnung 2017/2158 hat der europäische Gesetzgeber im November 2017 erstmals eine gesetzliche Regelung des Themas Acrylamid versucht. Die Verordnung muss allerdings mit der sog. „Guidance“, also einer Leitlinie zur Interpretation der Verordnung, zusammen gelesen werden. Inhaltlich geht es in der Verordnung neben der Festlegung von Richtwerten und Minimierungsmassnahmen um die Frage, wie die Betriebe Probennahme, Analyse und Aufzeichnungen darüber handhaben. Von entscheidender Bedeutung ist hier Artikel 2, der verschiedene Betriebsgruppen abgrenzen soll und daran unterschiedliche Pflichten knüpft. „Große“ Betriebe müssen eine Reihe von möglichen Minimierungsoptionen prüfen und ggf. anwenden. Zudem müssen sie nach eigener Einschätzung Acrylamidproben ziehen, planmäßig analysieren und den Behörden auf Anfrage hierzu berichten. Diese Maßnahmen müssen zudem dokumentiert werden. Für Ketten- und Franchise-Unternehmen gelten im Prinzip dieselben Anforderungen. Kleine handwerkliche Betriebe müssen zwar ebenfalls bestimmte Minimierungsmöglichkeiten prüfen, umsetzen und dies dokumentieren, eine Pflicht zur Probennahme und Analyse der Acrylamidgehalte trifft sie aber nicht. Die Abgrenzung zwischen den „großen“ und den „kleinen handwerklichen“ Bäckereien ist nicht trennscharf. Obwohl die „Guidance“ hier Kriterien wie den KMU-Begriff oder die Reichweite des Vertriebes nennt muss stets im Einzelfall entschieden werden wo ein Betrieb einzuordnen ist. Die Richtwerte zu Acrylamid sind reine Leistungsindikatoren, die z.B. etwas über die Machbarkeit weiterer Reduzierungsmaßnahmen aussagen. Eine Überschreitung der Richtwerte führt ausdrücklich nicht zur Verkehrsunfähigkeit des Produktes. Der Lebensmitteleinzelhandel verlangt trotzdem vielfach eine „Einhaltung“ dieser Richtwerte, mit der Perspektive einer Auslistung wenn dies

nicht gelingt. Daher ist die Einordnung von Backwaren in die richtige Produktgruppe von entscheidender Bedeutung. Perspektivisch wird die Abgrenzung der Betriebsgrößen bei der Umsetzung der Verordnung vermutlich ebenso problematisch sein wie die richtige Produkt-Zuordnung. Es ist damit zu rechnen dass in Zukunft „echte“ Grenzwerte für Acrylamid erarbeitet werden. Der rechtzeitigen Sammlung von Analysedaten für Backwaren kommt eine herausgehobene Bedeutung zu um realistische Backwaren-Produktgruppen zu definieren.



**Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer** ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf und stellvertretender Vorsitzender des Technical Committee beim EU-Brotverband AIBI in Brüssel. Seit 2002 befasst er sich intensiv mit dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht.

### 3.3 **Markus Kraus**, München

Fremdkörper, Verunreinigungen & Co: Aktuelles zum Krisenmanagement

Effizientes Krisenmanagement, das vornehmlich darauf abzielt, Schaden vom Unternehmen abzuwenden und im Extremfall dessen Fortbestand zu sichern, kommt in Zeiten sensibler Medienberichterstattung über Listerien in Wurstwaren, Fremdkörpern in Schokoriegeln oder Fipronil in Eiern besondere Bedeutung zu.

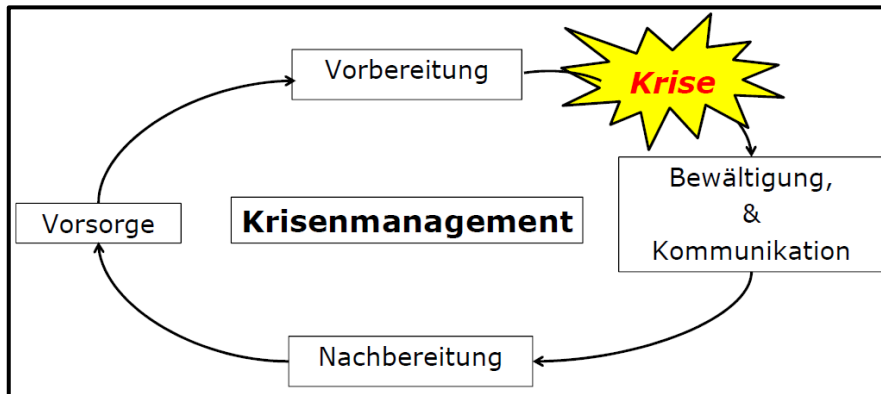
In Krisensituationen sehen sich Entscheidungsträger teilweise mit komplexen Sachverhaltskonstellationen konfrontiert, die im Rahmen der Risikoanalyse in kurzer Zeit zu bewältigen sind. Grundlage hierfür bildet eine objektive sowie transparente Risikobewertung, deren Ergebnisse das Krisenmanagement bei der Abwägung strategischer Alternativen unter Beachtung der rechtlichen Rahmenbedingungen berücksichtigt und sodann Entscheidungsträgern sowie der Öffentlichkeit kommuniziert. Fehleinschätzungen können dabei unerwünschtes Medieninteresse nach sich ziehen, Unternehmensziele gefährden und zu existenziellen Unternehmenskrisen führen.

1. Art. 19 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 verpflichtet Lebensmittelunternehmer, Lebensmittel vom Markt zu nehmen und/oder zurückzurufen, die nicht den Sicherheitsanforderungen von Art. 14 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genügen und die zuständigen Behörden zu informieren. Insofern hat der Lebensmittelunternehmer im Rahmen seiner Qualitätssicherung belastbare Krisenstrukturen zu treffen, um den geltenden rechtlichen Anforderungen nachzukommen.
2. Die Pflichten der Unternehmer nach Art. 19 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 stehen dabei in direktem Zusammenhang mit den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. Neben der Generalklausel des Art. 14 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 enthält die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 spezifische Anforderungen für mikrobiologische Kriterien. Nach bisheriger Ansicht war bei „unbefriedigenden Ergebnissen“ (wie positivem Salmonellen- oder Listerienbefund) eine Rücknahme oder ggf. ein Rückruf nach Art. 19 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 veranlasst, ohne dass eine weitere Prüfung anhand Art. 19 i.V.m. Art. 14 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 erfolgte. Nach Auffassung des VG Augsburg (Urt. v. 04.07.2017, Az: 1 K Au 16.1531 – *nicht rechtskräftig*) resultiert jedoch aus Art. 7 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 keine Pflicht, Lebensmittel mit einem positiven Salmonellenbefund zurückzunehmen, da diese mit dem Hinweis „Vor Verzehr durcherhitzen!“ gekennzeichnet waren und daher aufgrund der Angabe auf dem Etikett als sicher i.S.v. Art. 14 Abs. 2, 3 lit. b) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu qualifizieren sind. Art. 7 Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 normiert insofern keinen „Rückrufautomatismus“. Vielmehr sind die Voraussetzungen des Art. 19 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu berücksichtigen.

3. Ein Rückruf ist (nur) dann erforderlich, "wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen". Rückrufanordnungen sind bei Fehlen einer Gesundheitsgefährdung i.S.v. Art. 14 Abs. 2 lit. a) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zwar nicht ausgeschlossen, aber nur unter strikter Beachtung des Verhältnismäßigkeitsgrundsatzes zulässig (VGH Baden-Württemberg, Urt. 2.3.2010, Az: 9 S 171/09; BVwG, Beschluss 24.8.2010, 3 B 41.10 – *Nikotinbelastetes Volleipulver* –).
4. Nach Art. 19 Abs. 1 S. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 hat der Lebensmittelunternehmer bei einem Rückruf den Verbraucher „effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme“ zu informieren. Die seitens der Lebensmittelüberwachung erforderlichen Anforderungen an eine effektive und genaue Information hat das Bay. StMUV in einem Merkblatt zur Information der Öffentlichkeit über gesundheitsgefährdende Lebensmittel (Stand 18.01.2018) niedergelegt.

Nach Auffassung des StMUV soll eine Pressemitteilung, die Einstellung der Pressemitteilung auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) und ein Aushang im Einzelhandel kumulativ erfolgen. Dies mag grundsätzlich sinnvoll sein, allerdings ist anhand des konkreten Einzelfalls zu entscheiden, wann eine Information effektiv und genau ist; so kann bspw. bei einem regional vertriebenen Produkt die Einstellung auf [lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) obsolet sein. Sofern über regelmäßig genutzte Kanäle mit den Verbrauchern kommuniziert wird (z.B. Homepage, Newsletter, Social Media wie Facebook oder Twitter), soll die Information der Öffentlichkeit nach Auffassung des Bay. StMUV auch über diese Kanäle verbreitet werden. Dabei wird jedoch übersehen, dass Twitter nur 140 bzw. 280 Zeichen zulässt, was eine „genaue“ Information jedenfalls nicht erlaubt. Insofern kann das ohnehin nicht rechtsverbindliche Merkblatt des Bay. StMUV allenfalls als Orientierung herangezogen werden.

5. Für die im Rahmen des Krisenmanagements zu ergreifenden Maßnahmen ist der Hersteller primär Verantwortlicher (vgl. Art. 19, Art. 17 Verordnung (EG) Nr. 178/2002). Insofern obliegt die Pflicht zur Rücknahme und/oder zum Rückruf beim Hersteller, da sich in dessen Sphäre das Risiko der Lebensmittelunsicherheit realisiert bzw. seine Ursache hat ("sofern das Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers steht"). Groß- und Einzelhandel, "die für Tätigkeiten im Bereich des Einzelhandels oder Vertriebs verantwortlich sind, die nicht das Verpacken, das Etikettieren, die Sicherheit oder die Unversehrtheit der Lebensmittel betreffen", müssen den Primärverantwortlichen bei dessen Maßnahmen zur Rücknahme und/oder zum Rückruf unterstützen (vgl. Art. 19 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002), etwa durch Räumung der Regale.
6. Das Inverkehrbringen eines gesundheitsschädlichen bzw. eines nicht zum Verzehr durch den Menschen geeigneten Lebensmittels ist strafbewehrt (vgl. § 58 Abs. 2 Ziff. 1 LFGB bzw. § 59 Abs. 2 Ziff. 1 lit. a) LFGB). Wird ein Rückruf/Rücknahme nicht richtig oder vollständig eingeleitet oder werden Behörden und Verbraucher nicht rechtzeitig unterrichtet, kann dies gegenüber dem lebensmittelrechtlich Verantwortlichen (§ 60 OWiG) oder dem Unternehmen (§ 130 OWiG) ordnungsrechtlich geahndet werden.
7. Um das Haftungsrisiko zu reduzieren, sind im Rahmen der Krisenprävention organisatorische Maßnahmen zur Prävention, Vorbereitung, Bewältigung und Nachbereitung von Krisen (wie Krisenstab, Krisenübungen, Krisenhandbuch zwecks Klärung von Abläufen, Verantwortlichkeiten etc., Errichtung einer „dark site“) zu ergreifen. Zudem ist der Umgang mit Krisen durch ein systematisches Risikomanagement (insbesondere durch Risikoanalyse sowie Risikobewertung, vgl. Art. 6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002) sowie durch versierte Risikokommunikation („weder überreagieren noch beschwichtigen“, Kohärenz der Kommunikation) klar zu definieren.



**Dr. Markus Kraus** studierte an den Universitäten Bayreuth, Bordeaux und Mainz. Nach seiner Tätigkeit als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Völker- und Europarecht der Universität Innsbruck und Promotion der Universität Passau ist er seit 2009 als Rechtsanwalt tätig.

Sein Tätigkeitsschwerpunkt erstreckt sich auf sämtliche Rechtsfragen im Zusammenhang mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln sowie

Konsumgütern. Zudem ist Dr. Kraus Mitherausgeber des Lebensmittelrechts-Handbuchs, C. H. Beck Verlag, durch eine Vielzahl von Veröffentlichungen sowie Vorträgen ausgewiesen und hat einen Lehrauftrag für Lebensmittelrecht an der hKDM in Freiburg/Breisgau.

### 3.4 Eric Lehnen, Hamburg

Allergenanalytik – Methoden und Anwendung

Immer mehr Menschen sind von den Folgen allergieauslösender Lebensmittel betroffen, wodurch das Thema zunehmend an Bedeutung gewinnt. Um das Verbrauchervertrauen aufrechtzuerhalten, ist ein sorgfältiges Allergenmanagement als Bestandteil eines jeden Lebensmittelsicherheitsprogramms in der gesamten Versorgungskette wichtig. Die Kennzeichnung der wichtigsten allergenen Inhaltsstoffe ist in vielen Ländern klar geregelt. Trotzdem können Lebensmittel unbeabsichtigt Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen enthalten. Diese können in jedem Stadium von der Ernte bis zur Lebensmittelzubereitung auftreten. Die Verwendung von gemeinsam genutzten Geräten kann z.B. dazu führen, dass Lebensmittelallergene wie Lupine mit Getreide kontaminiert werden oder umgekehrt. Kreuzkontaminationen können sowohl innerhalb der Lebensmittellagerung als auch an gemeinsamen Produktionslinien auftreten. Oft ist es einfach nicht möglich, alle Spuren von Lebensmittelallergenen zu entfernen. Daher ist die Identifizierung, Quantifizierung und Deklaration der Allergene von größter Bedeutung. Dabei ist die Allergenanalyse ein sehr nützliches Instrument, um ein angemessenes Allergenmanagement zu unterstützen.

Doch was steckt hinter der Allergenanalytik? Insbesondere das „Wie“ ist entscheidend, um aussagekräftige Ergebnisse zu erzielen. Die Qualität des Labors und der Betreuung trennt die Spreu vom Weizen. Die Auswahl des Analysedienstleisters ist damit entscheidend, um einen starken Partner in punkto Lebensmittelsicherheit an Ihrer Seite zu haben.



**Eric Lehnen**, geboren 1990, absolvierte sein Studium M.Sc. Molekulare und Angewandte Biotechnologie an der RWTH Aachen mit Schwerpunkt Verfahrenstechnik. Während des Studiums entwickelte er u.a. einen ELISA zur Quantifizierung eines potentiellen Impfstoffkandidaten. Seit 2016 ist er bei der Eurofins Analytik GmbH für den Vertrieb zuständig. Neben dem kompletten Angebot von Lebensmittelanalysen z.B. für die Backwarenindustrie ist das Labor innerhalb der Eurofins Gruppe u.a. auf die Allergenuntersuchung spezialisiert.

### 3.5 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf Das Ölsaaten-Monitoring: Wissen, Schutz, Qualität

Seit dem 1. Januar 2018 bietet der Verband Deutscher Großbäckereien ein Monitoring-Programm für Ölsaaten an. Die Idee ist, dass über einen längeren Zeitraum Untersuchungsdaten zu verschiedenen Schadstoffen in den wichtigsten Ölsaaten gesammelt werden. Die Ergebnisse werden anonymisiert und stehen allen Teilnehmern des Monitorings zur Verfügung. Ein Vorteil des Programms ist es, dass frühzeitig Schadstoffprobleme bei Ölsaaten gefunden und abgestellt werden können. Gleichzeitig geben unproblematische Ergebnisse auch Sicherheit für die Teilnehmer. Weil viele Proben auf einmal untersucht werden können sind die Analysen besonders günstig. Da im größten Teil der Backwaren Ölsaaten verarbeitet werden ist das Monitoring-Programm eine langfristige Sicherheitsmaßnahme, die allen Bäckereien zugutekommt. Im Vortrag werden die ersten Ergebnisse des Ölsaaten-Monitorings vorgestellt und analysiert.



***Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer** ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf und stellvertretender Vorsitzender des Technical Committee beim EU-Brotverband AIBI in Brüssel. Seit 2002 befasst er sich intensiv mit dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht.*

## 4. Neues aus der EU und Deutschland

### 4.1 **Tobias Teufer**, Hamburg

Aktuelle Kennzeichnungsfragen zur Allergenkennzeichnung:  
Bekanntmachung der Kommission und ALS-/ALTS-Stellungnahmen

Da die Allergenkennzeichnung für die betroffenen Verbrauchergruppen gesundheitsrelevant ist, wird die Umsetzung der Pflichten aus Art. 21 der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) von Unternehmen und Behörden besonders ernstgenommen. Der Verordnungstext scheint auf den ersten Blick recht klar formuliert, wirft in der Praxis aber doch immer wieder Fragen auf.

Vor diesem Hintergrund sind Gremien wie der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS) und der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen (ALTS) sowie auch die EU-Kommission mit Auslegungshilfen bemüht, Unterstützung bei der Allergenkennzeichnung anzubieten. Die entsprechenden Stellungnahmen bzw. Bekanntmachungen sind rechtlich unverbindlich. Insbesondere können sie als bloße Auslegungshilfen auch nicht die Auslegungsentscheidungen der zuständigen Gerichte ersetzen. Dennoch prägen solche Dokumente natürlich immer die Praxis und sollten deshalb einerseits bekannt sein, andererseits aber auch kritisch diskutiert werden.

ALS und ALTS haben sich in den vergangenen Jahren mehrfach mit dem Thema Allergenkennzeichnung beschäftigt, sowohl bei vorverpackten Lebensmitteln als auch bei loser Ware. Zuletzt betrafen die folgenden ALS-Stellungnahmen die Allergenkennzeichnung: Nr. 2016/29 zur Allergenkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln, Nr. 2016/10 zur Hervorhebung allergener Zutaten im Zutatenverzeichnis vorverpackter Lebensmittel, Nr. 2016/6 zu Allergenhinweisen bezüglich glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten sowie Nr. 2015/17 zu Allergenhinweisen bei unverpackten Lebensmitteln. Der ALTS hat sich u.a. auf seiner 77., 78. und 80. Arbeitstagung mit Allergenthemen beschäftigt: TOP 06 zur Spurenkennzeichnung bei „laktosefreien“ bzw. „glutenfreien“ Lebensmitteln, TOP 08 zu Allergiker-Hinweisen bezüglich Gluten bei „glutenfreien“ Erzeugnissen, TOP 09 zur Auslobung von Lebensmitteln mit dem Hinweis „aus nicht glutenhaltigen Rohstoffen hergestellt“ (alle 80. Arbeitstagung), TOP 12 zur Auslobung „von Natur aus glutenfrei“, TOP 13 zur Hervorhebung

allergener Zutaten im Zutatenverzeichnis, TOP 14 zur Beurteilung von Kontaminationen durch Allergene, TOP 15 zur Beurteilung von Allergenbefunden in „veganen“ bzw. „vegetarischen“ Erzeugnissen (alle 78. Arbeitstagung) sowie TOP 13 zur pauschalen Allergenkennzeichnung auf vorverpackten Broten und die Aktualisierung von TOP 25 der 76. Arbeitstagung zur Anpassung der Beurteilungswerte für Allergene (beides 77. Arbeitstagung).

Ohne Überzeugungskraft bleibt die ALS-Stellungnahme Nr. 2016/10 zur Hervorhebung allergener Zutaten im Zutatenverzeichnis vorverpackter Lebensmittel, wenn sich die Bezeichnung des betroffenen Lebensmittels eindeutig auf den allergenen Stoff bezieht. In diesen Fällen ist die Regelung des Art. 21 Abs. 1 letzter Satz LMIV eindeutig: Die speziellen Allergenangaben nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) LMIV sind nicht erforderlich. Dann müssen allergene Stoffe auch nicht in einem Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden. Diese Kennzeichnungspflicht betrifft nämlich nach dem Wortlaut der Regelungen und auch aus systematischer Sicht ausschließlich Allergenangaben i.S.d. Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) LMIV, die hier jedoch gerade nicht erforderlich sind.

Die EU-Kommission hat ihre „Bekanntmachung über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind“ am 13.7.2017 veröffentlicht. In ihrer Bekanntmachung beschäftigt sich die Kommission mit Einzelfragen der Allergenkennzeichnung bei vorverpackten Lebensmitteln sowie mit den Grundregelungen für die Allergeninformation bei loser Ware. Zahlreiche Kennzeichnungsbeispiele, z.B. zur Notwendigkeit der Hervorhebung eines Allergens, das in verschiedenen verarbeiteten Zutaten enthalten ist, schaffen einen hilfreichen Praxisbezug.

Auch in dem Leitfadens der Kommission wird die oben hinsichtlich der ALS-Stellungnahme kritisierte Konstellation der Hervorhebung allergener Stoffe im Zutatenverzeichnis eindeutig bezeichneter Lebensmittel wenig überzeugend behandelt. Ein weiterer für Getreideerzeugnisse wichtiger Kritikpunkt betrifft die Bezugnahme auf Dinkel im Sinne der Allergeninformation. Die Kommission geht davon aus, daß Dinkel wegen der Gestaltung von Anhang II LMIV stets zusammen mit Weizen oder gar nur als Weizen angegeben werden muß, z.B. „Weizen“ oder „Weizen (Dinkel)“ oder „Dinkelweizen“. Das dürfte jedoch bei den Verbrauchern, die z.T. Dinkel als Alternative zu herkömmlichen Weizen suchen, eher Verwirrung stiften und gerade nicht zur Aufklärung beitragen.

Insgesamt handelt es sich bei den hier kurz vorgestellten Dokumenten um nützliche Auslegungshilfen für die praktische Umsetzung der Allergenkennzeichnung. Sie müssen gleichwohl in einzelnen Punkten auch kritisch hinterfragt werden.



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

Futtermittelrecht und auf die angrenzenden Gebiete des Arzneimittel- sowie des Wettbewerbs- und Kartellrechts spezialisiert. Tobias Teufer berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik, Arzneimittel und Chemikalien in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse. Im Zusammenhang mit seiner anwaltlichen Tätigkeit betreut Tobias Teufer als Redakteur die Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR). Er ist Mitglied des Rechtsausschusses beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), in der Deutschen Vereinigung für gewerblichen Rechtsschutz und Urheberrecht (GRUR) und in der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Zudem ist er Vorsitzender der Fachgruppe Nord der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht (WGfL).

#### 4.2 **Vanessa Kluge**, Berlin Neues aus Brüssel

Anhand ausgewählter Beispiele soll ein cursorischer Überblick über aktuelle rechtliche Entwicklungen auf europäischer Ebene und den relevanten Schnittstellen zum nationalen Recht aufgezeigt werden.

Hierzu zählen u.a.:

- Neues zur EU-Kontrollverordnung
- Neues zur EU-Öko-Verordnung
- Verordnungsvorschlag der Kommission zu Transparenz und Nachhaltigkeit der Risikobewertung in der Lebensmittelkette
- Verordnungsvorschlag der Kommission über die gegenseitige Anerkennung von Waren, die in einem anderen Mitgliedstaat rechtmäßig in Verkehr gebracht worden sind
- Ergebnisse Fitness-Check Claims-Verordnung
- Durchführungsrechtsakte zu Novel Food

Neben einer kurzen Inhaltsbeschreibung der jeweiligen Vorhaben, soll der Zeitplan abgesteckt, Schwerpunkte herausgegriffen und die Bewertung der Lebensmittelwirtschaft mitgeteilt werden.



***Dr. Vanessa Kluge**, Jahrgang 1979, Studium der Rechtswissenschaften in Mannheim und Heidelberg, Rechtsreferendariat am OLG Bezirk Karlsruhe, Tätigkeit als Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Wirtschafts-, Unternehmens- und Technikrecht der Technischen Universität Berlin, Promotion an der Freien Universität Berlin, Postdoktorandin und Projektleiterin, seit Januar 2018 Referentin für Lebensmittelrecht beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (e. V.)*

#### 4.3 **Thorsten Praekel**, Bielefeld Herkunftskennzeichnung bei primären Zutaten anderer Herkunft, Durchführungsrechtsakt zur LMIV

Die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) hat in Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe a die schon zuvor durch die Etikettierungsrichtlinie etablierte Regelung zur Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln übernommen. So war und ist es nicht zulässig, über die Herkunft eines Lebensmittels irrezuführen. Sollte die Präsentation eines Lebensmittels geeignet sein, den Verbraucher über die tatsächliche Herkunft des Lebensmittels zu täuschen, ist eine klarstellende Kennzeichnung in Form einer sog. entlokalisierenden Angabe notwendig.

Ergänzend dazu sieht die LMIV seit Geltungsbeginn mit Artikel 26 Absatz 3 eine erweiterte Regelung vor. Werden Herkunftangaben zu einem zusammengesetzten Lebensmittel gemacht, sind aber die Herkünfte der primären Zutaten abweichend von dieser Angabe, sollen auch Angaben zur Herkunft der primären Zutaten gemacht werden. Für die Anwendung dieser neuen Regelung war ein Durchführungsrechtsakt notwendig, der nun am 28. Mai 2018 mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2018/775 erlassen wurde. Mehr als 5 Jahre wurde letztendlich über diese Regelung diskutiert, wobei es zum einen über die Ausgestaltung der Herkunftangaben, vor allem aber um die Frage ging, welche Lebensmittel genau in den Anwendungsbereich der neuen Regelung fallen sollen.

Die Kennzeichnungsregel an sich ist schnell umrissen. Werden Angaben zur Herkunft eines Lebensmittels gemacht, etwa durch Worte, Abbildungen, Symbole, etc. und die Herkunft der primären Zutaten ist nicht deckungsgleich mit dieser Angabe, muss die abweichende Herkunft der primären Zutaten deklariert werden oder aber angegeben werden, dass die primären Zutaten eben nicht der deklarierten Herkunft des Lebensmittels entstammen. Die Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Herkunftsangabe des Lebensmittels erscheinen, in einer Schriftgröße von mindestens 75% zu dieser und darf nicht kleiner sein als die gemäß LMIV vorgeschriebene Mindestschriftgröße für verpflichtende Angaben.

Zum Begriff der primären Zutat(en) ist die bereits in Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe q LMIV vorhandene Definition maßgeblich. Hierunter wird jede Zutat verstanden, die mehr als 50 % des Lebensmittels ausmacht oder die Zutat(en), die der Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziiert und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe (QUID) vorgeschrieben ist.

Während Artikel 26 Absatz 3 LMIV grundsätzlich erst einmal alle Lebensmittel mit Angaben zur Herkunft als Kandidaten für die erweiterte Kennzeichnungsregel erachtet, wird der Anwendungsbereich in der nun dazugehörigen Durchführungsverordnung schon etwas verkleinert. Geographische Begriffe, die in verkehrsbüblichen Bezeichnungen und Gattungsbezeichnungen enthalten sind und nicht als Herkunftsort verstanden werden (z.B. Berliner, Amerikaner) sind ausgenommen. Ebenso geographische Angaben, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 („g.U.“ / „g.g.A“), der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (z.B. „Cuvee“), der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (Spirituosen; z.B. „Steinhäger“) und der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 (aromatisierte Weinerzeugnisse; z.B. „Sangria“) geschützt sind, sind dem Anwendungsbereich entnommen. Eingetragene Marken, die eine Ursprungsangabe darstellen, sollen ebenfalls ausgenommen sein. Alle genannten Ausnahmen gelten, solange keine besonderen Vorschriften über die Anwendung des Artikels 26 Absatz 3 LMIV auf derartige Angaben erlassen sind.

Offene Fragen zur Auslegung der Durchführungsverordnung (z.B. löst eine entlokalisierende Angabe oder eine durch ein Drittland geforderte Herkunftskennzeichnung die erweiterte Kennzeichnungspflicht aus?) möchte die EU-Kommission zeitnah in einem Fragen-Antworten-Katalog erörtern.

Die Uhr tickt..... denn spätestens ab 1. April 2020 müssen alle Lebensmittelverpackungen der neuen Anforderung genügen.



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

#### 4.4 **Petra-Alina Unland**, Bielefeld Reformulierung und Ampel

Der Grad zwischen politischem Willen zur Reduktion bestimmter Nährstoffe mit dem Ziel des Gesundheitsschutzes und staatlicher Lenkung mit Bevormundungscharakter ist schmal. Die Politik des Koalitionsvertrages bringt es auf folgende knappe Formel:

*Wir fördern gute Lebensmittel und gute Ernährung: Erhaltung der Vielfalt von Erzeugern und hochwertigen Lebensmitteln. Mehr Transparenz und Information über Nährwerte und Inhaltsstoffe. Eindämmung Lebensmittelverschwendung.*



Dies wird in den politischen Zielen näher ausformuliert:

- *Nationale Reduktionsstrategie für Zucker, Fett, und Salz in Fertigprodukten,*
- *Lebensmittelkennzeichnung / Nährwertkennzeichnung,*
- *Nährwertprofile.....*

Es kommt hier also auf die Ausgestaltung an. Die Lebensmittelwirtschaft wurde von Frau Klöckner aufgefordert, hier Vorschläge zu machen, was sehr begrüßenswert ist.

Aus wirtschaftlicher Sicht besteht die Bereitschaft einen konstruktiven Beitrag zur „Nationalen Reduktionsstrategie“ zu leisten. Tatsächlich ist hier bereits in vielen Branchen in den vergangenen 10 Jahren viel geleistet worden. Bei Dr. Oetker wurden in Pizza zum Beispiel über alle Sortimente 25% Salz reduziert. Daraus resultiert, dass die Möglichkeit zu zukünftigen Reduktionen eher begrenzt ist.

Die Produkte sollen dem Verbraucher weiterhin schmecken, sonst werden sie entweder nicht mehr gekauft oder es wird zu Hause nachgesalzt, was zu einem entsprechend höheren Salzkonsum führen würde. Gerade Salz hat auch etwas mit Lebensmittelsicherheit zu tun, so ergeben sich auch deshalb natürliche Grenzen für Reduktionen in bestimmten Produkten. Für die Lebensmittelsicherheit ist nach BasisVO der Hersteller verantwortlich.

Wichtig ist, dass Reduktionsstrategien deshalb in diesem Sinne wirtschaftsseitig selbst vorgeschlagen und umgesetzt werden. Sie dürfen sich nicht nur auf vorverpackte Lebensmittel beziehen, sondern gerade auch auf „Take-away-Produkte“ und Produkte der Gastronomie, da diese einen viel höheren Marktanteil z.B. bei Backwaren und Pizzen ausmachen.

Reduktionsmaßnahmen können nur Step by Step umgesetzt werden, damit sich die Geschmackswahrnehmung durch die Rezeptoren auf der Zunge langsam an „weniger süß“ und „weniger salzig“ gewöhnen kann. Auch das setzt voraus, dass der Ansatz ganzheitlich über alle Angebotsformen verfolgt wird und nicht nur für vorverpackte Lebensmittel.

Im Sinne einer verbesserten Verbraucherinformation und um Reduktionsstrategien für Hersteller „attraktiver“ zu machen, sollten die Möglichkeiten zu entsprechenden Auslobungen verbessert werden. Dies setzt z.B. die Änderung des Anhang I der Claims-Verordnung (VO (EG) Nr. 1924/2006) voraus. Zurzeit ist nur die Auslobung 30%-iger Reduktionen bestimmter Nährstoffe zulässig. Hier ist die Politik (D, EU) gefordert, den rechtlichen Rahmen zu verändern.

Die bereits in der EU vorhandenen freiwilligen Ampelsysteme zeigen, dass die farbliche Kennzeichnung nicht sachlich sein kann, sondern in nicht wenigen Fällen sogar zur Irreführung geeignet ist. Es fehlt zum einen an wissenschaftlich validierten Grenzwerten für die verschiedenen Ampelfarben, zum andern aber auch an sachgerechten Berechnungs- und Darstellungsmöglichkeiten. Das britische Ampelsystem bezieht sich in der Regel bei Lebensmittel immer auf 100 g des Lebensmittels, was in vielen Fällen zu unrealistischen Ergebnissen führt. In bestimmten Fällen ist eine erweiterte Einstufung für Portionen vorgesehen. Nimmt man bei dem Verzehr einer Portion mehr als 30% des *Reference Intakes* auf, entfällt die Möglichkeit einer Einstufung je 100g Lebensmittel. Der „kritische Nährstoff“ bleibt Rot.

„Positive“ Nährstoffe und Zutaten werden bei der Einstufung der Farben nicht berücksichtigt. Es findet auch keine ausreichende Differenzierung der Nährstoffgehalte statt, so bekommt z.B. eine Halbfettmargarine genauso wie eine Vollfettmargarine den gleichen roten Fettpunkt. Das Ergebnis der britischen Ampel sind immer vier Farbmarkierungen für die Nährstoffe Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz, was in der Aussagekraft den ernährungsphysiologischen Status des Produktes schwer einordnen lässt.

Das französische Nutriscore-System ist demgegenüber realistischer, da auch „positive“ Nährstoffe wie Ballaststoffe, Eiweiß und „positive“ Zutaten wie Obst, Gemüse und Schalenfrüchte berücksichtigt werden. Die positiven Punkte werden ggf. von den negativen abgezogen und ein Gesamtwert für das Lebensmittel ermittelt, der zu nur einer Farbe in der Farbskala von dunkelgrün, über hellgrün, gelb, orange bis rot führt. Diese Farben werden durch die Buchstaben A-E ergänzt.

Staatliche Ampelsysteme, Werbebeschränkungen und auch Steuerbelastungen bestimmter Nährstoffe sind abzulehnen. Vielmehr sind es ganzheitliche Ansätze, bestehend aus:

- freiwilligen Reduktionsstrategien der Wirtschaft,
- leicht verständlicher sachlicher Verbraucherinformation über Lebensmittel,
- Förderung der Verbraucherbildung (hier besonders bei Heranwachsenden),
- Förderung von Bewegung,

die zu einer verbesserten Verbrauchergesundheit führen können und den Verbraucher in die Lage versetzen, eigenverantwortlich zu entscheiden.



**Dr. jur. Petra Unland** Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, promoviert zum Doktor Juris am Lehrstuhl für öffentliches Recht, Völker- und Europarecht der Universität Bayreuth, Abteilungsleiterin für internationales Lebensmittelrecht der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld, Vorsitzende des lebensmittelrechtlichen Ausschusses der AGF Getreide, stellvertr. Vorsitzende des Lebensmittelrechtlichen Lenkungs Ausschusses des BDSI, Dozentin für Lebensmittelrecht an der Uni Hohenheim, Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.

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

##### **Nährwertangaben bei Abgabe kleiner Mengen**

(Urteil des LG München I vom 20.6.2017 – Az.: 1 HK O 3051/17)

Bei der zur Rede stehenden Entscheidung stand die Frage, inwiefern die Nährwertdeklaration bei Säften und Saftkuren, welche in Handarbeit hergestellt werden, verpflichtend ist. Es handelt sich bei der Beklagten um eine Inhaberin eines Unternehmens mit 4 Mitarbeitern. Der Vertrieb erfolgt sowohl über eigene stationäre Einzelhandelsgeschäfte als auch im Onlinevertrieb.

Der Begriff der „kleinen Menge“ sei als Zahl oder zahlenähnlicher Begriff zu interpretieren. Ein „Kleinunternehmen“ sei nicht darunter zu subsumieren. Zudem sei eine Menge von über 3000 Flaschen pro Monat keine kleine Menge. Kleine Mengen könnten nur von einem Landwirt oder Obst- und Gemüsebauer hergestellt werden, welcher seine Produkte selbst bearbeitet und ab Hof verkaufen würde oder aber nebenberuflich kleine Mengen direkt an Verbraucher, z. B. auf Wochenmärkten abgibt. Wichtig sei der Begriff der lokalen Abgabe. Lokale Vermarkter sollten nicht unnötig belastet werden. Durch den Internetvertrieb sei eine Begrenzung nicht möglich. Hier könnten auch Zwischenhändler bestellen und die Produkte unbegrenzt weitervertrieben.

##### **BULL'S HEADS Grilled Steak - Kartoffelsnackprodukte**

(Urteil des OLG Köln vom 29.11.2017 – Az. I-6 U 50/17, 6 U 50/17)

Ein Kartoffelsnackprodukt unter der Bezeichnung "Bull's Heads", das auf der Verpackungsvorderseite die Abbildung eines gegrillten Steaks mit der Überschrift "Grilled Steak" zeigt, ist irreführend, sofern es keine Fleischbestandteile in signifikanter Menge (deutlich mehr als 0,05 %) enthält, sondern lediglich die Geschmacksrichtung ausdrückt. Zudem sei bei dem vorliegenden Fall nicht eindeutig ersichtlich, um welche Art Produkt es sich handle. Da es zudem als „Neu“ beworben werde, wird der angesprochene Verbraucherkreis – jedenfalls zu einem erheblichen Teil – annehmen, dass der Zusatz von Steak – in welcher Form auch immer – erfolgt ist. Aufgrund der deutlichen Aufmachung auf der Vorderseite seien die Hinweise auf der Rückseite (u. a. Kartoffelsnack mit Steakgeschmack) nicht geeignet, den Irrtum hinreichend auszuräumen.

##### **Bezeichnung "Champagner Sorbet"**

(Urteil des EuGH vom 20.12.2017 – Az.: C-393/16)

Bei dem Urteil handelte es sich um ein Vorabentscheidungsersuchen des BGH bezüglich der Frage, inwiefern Erzeugnisse (hier „Champagner Sorbet“), die der entsprechenden Produktspezifikation nicht entsprechen, aufgrund der Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Champagne“ als Teilbezeichnung durch die Regelung der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 bzw. der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfasst werden.

Laut Urteil würden derartige Produkte von den Regelungen erfasst und es werde auch die positive Auswirkung der Verwendung erkannt. Enthalte das Erzeugnis eine der Produktspezifikation entsprechende Zutat in entsprechender Menge, stelle es keine widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung im Sinne der genannten Bestimmungen dar. Auf irreführende Angaben bezüglich Ursprung oder Art des Erzeugnisses wären entsprechende Regelungen ebenso anwendbar.

### **Lebensmittelrechtliche Bestimmungen können auch für soziale Netzwerke gelten**

(Urteil des LG Hagen vom 13.9.2017 – Az. 23 O 30/17)

Werden im sozialen Netzwerk „Instagram“ im Rahmen von „Mode-Blogs“ Fotos mit verschiedenen „Outfits“ gepostet, auf denen diverse Markenprodukte mit Links zu den jeweiligen Herstellern zu sehen sind, ohne dass dies im danebenstehenden Text als Werbung kenntlich gemacht wird, handelt es sich um unlautere Werbung. Da sich die Anhänger über die entsprechenden Produkte mit der Bloggerin scheinbar nur austauschen, ist es nicht zwingend erkennbar, dass es sich um gezielte Werbung handelt. Insbesondere, da auch Jugendliche daran teilnehmen, für welche das Vermischen von werbenden mit rein textlichen Elementen nicht sofort erkennbar sei.

Wird hierbei auch ein Getränk mit der Aufschrift „detox“ entsprechend „beworben“, ist die nicht zugelassene gesundheitsbezogene Aussage „detox“ nach Art. 10 Abs. 1 HCV und zudem nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i. V. m. Art. 7 Abs. 1 Buchst. b LMIV zu beurteilen.

### **Werbung Herkunft Bier und vergleichende Angabe**

(Urteil des LG Bielefeld vom 02.3.2018 – Az.: 17 O 76/17)

Zu beurteilen waren geographische Angaben eines Bieres, welches an einem anderen Ort gebraut wurde. Bei dem Bier „A.er Flutlicht“ war als Herstellerangabe eine Adresse in A. angegeben, wobei es sich jedoch nicht um die Adresse der Brauerei handelte, sondern um die Privatadresse des Vertreibers. Tatsächlich wurde das Bier in einer anderen Brauerei in C. gebraut. Die Angabe wurde als geeignet beurteilt, den Verbraucher über die tatsächliche Herkunft des Bieres gemäß LMIV zu täuschen. Für den Verbraucher sei die betriebliche Herkunft des Bieres von wesentlicher Bedeutung.

Ebenso irreführend wurde die Angabe „endlich kein Bier mehr aus G.“ beurteilt. Da es sich hierbei um eine vergleichende Angabe handle, welche lediglich auf die regionale Herkunft abziele und nicht auf andere wesentliche, nachprüfbare und typische Eigenschaften des Bieres oder des Preises ausgerichtet sei. De facto handelte es sich bei dem Bier aus A. jedoch ebenso um ein nicht lokal gebrautes Bier.



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







## Dienstag, 19. Juni 2018

### 3. Unerwünschte Stoffe

- 08<sup>30</sup> Uhr 3.1 **Bernd Stein**, Berlin  
Die EU-Genehmigung von Glyphosat (DVO (EU) 2017/2324) aus Sicht der gesundheitlichen Bewertung des Bundesinstituts für Risikobewertung
- 09<sup>00</sup> Uhr 3.2 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf  
Die neue Acrylamid-Verordnung (EU) 2017/2158 aus Sicht der Großbäckereien
- 09<sup>30</sup> Uhr 3.3 **Markus Kraus**, München  
Fremdkörper, Verunreinigungen & Co: Aktuelles zum Krisenmanagement

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

- 10<sup>30</sup> Uhr 3.4 **Eric Lehnen**, Hamburg  
Allergenanalytik – Methoden und Anwendung
- 11<sup>00</sup> Uhr 3.5 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf  
Das Ölsaaten-Monitoring: Wissen, Schutz, Qualität

### 4. Neues aus der EU und Deutschland

- 11<sup>30</sup> Uhr 4.1 **Tobias Teufer**, Hamburg  
Aktuelle Kennzeichnungsfragen zur Allergenkennzeichnung: Bekanntmachung der Kommission und ALS-/ALTS-Stellungnahmen

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

- 13<sup>00</sup> Uhr 4.2 **Vanessa Kluge**, Berlin  
Neues aus Brüssel
- 13<sup>30</sup> Uhr 4.3 **Thorsten Praekel**, Bielefeld  
Herkunftskennzeichnung bei primären Zutaten anderer Herkunft, Durchführungsrechtsakt zur LMIV
- 14<sup>00</sup> Uhr 4.4 **Petra-Alina Unland**, Bielefeld  
Reformulierung und Ampel
- 14<sup>30</sup> Uhr 4.5 **Thomas Böhm**, Chemnitz  
Aktuelle Urteile
- 15<sup>00</sup> Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht, **Petra-Alina 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](mailto:info@digefa.net)



**Weitere Informationen:**

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