

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/22: Beurteilung von D-Milchsäuregehalten in Wein**

#### Sachverhalt/Frage:

Bei Routineuntersuchungen deutscher holzbehandelter Weine fielen Weine (nicht Jahrgang 2009) mit D-Milchsäuregehalten größer 1 g/l auf. Nach vorliegender Literatur ist bei D-Milchsäuregehalten über 1 g/l entweder von einem Milchsäurezusatz oder einer ungewollten Infektion aufgrund unhygienischer Zusätze auszugehen. Ist diese These heutzutage noch haltbar? Welche Erfahrungen liegen bei der Beurteilung von erhöhten D-Milchsäuregehalten vor?

#### Beschluss:

Dem Arbeitskreis liegen keine neuen Erkenntnisse zur Bildung von D-Milchsäure in Weinen vor. Beim Fehlen von Indikatoren für eine nachteilige mikrobiologische Veränderung sind D-Milchsäuregehalte über 1 g/l ein Hinweis auf einen Milchsäurezusatz.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/23: Geschmacksangaben „trocken“ und „halbtrocken“**

#### Sachverhalt/Frage:

In Anbetracht des Art. 64 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 ist bei Wein, der mit einer Angabe zum Zuckergehalt in den Verkehr gebracht wird, unbeschadet der Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil B der Verordnung eine Abweichung von einem Gramm je Liter von Vorgaben zur Angabe auf dem Etikett unschädlich. Anhang XIV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 sieht für die Angabe „trocken“ neben einer „einfachen“ Begrenzung von max. 4 g/l auch eine analytische Verknüpfung mit dem Gehalt an Gesamtsäure ber. als Weinsäure vor (max. 9 g/l sofern die Gesamtsäure höchstens 2 g je Liter niedriger ist als der Restzuckergehalt). Vergleichbares gilt auch für die Angabe „halbtrocken“ (max. 12 g/l bzw. max. 18 g/l sofern die Gesamtsäure höchstens 10 g je Liter niedriger ist als der Restzuckergehalt).

- a) Worauf bezieht sich die bezeichnungsunschädliche Abweichung des Zuckergehaltes im Sinne von Art. 64 Abs. 3 in Verbindung mit Anhang XIV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 bei der Verwendung der Geschmacksangaben „trocken“ und „halbtrocken“?
- b) Ist der Wert von 1 g/l absolut oder unter Berücksichtigung der Analysenschwankungen der Bestimmungsmethode anzuwenden?

#### Beschluss:

Gemäß Anhang XIV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 darf ein Wein unter anderem als „trocken“ bezeichnet werden, wenn sein Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: 4 g/l oder 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt. Artikel 64 Absatz 3 genannter Verordnung ermöglicht die Angabe „trocken“ bei Zuckergehalten, die um 1 g/l höher liegen als die Vorgaben des Anhang XIV Teil B. Unbeschadet gilt die maximale Differenz zwischen Säure und Zucker von 2 g/l. Der Begriff „halbtrocken“ ist entsprechend zu bewerten. Die Messunsicherheit ist grundsätzlich zu berücksichtigen.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/24:**

#### **„Qualitätswein“ und „Landwein“ als geschützte traditionelle Begriffe**

##### Sachverhalt/Frage:

Ende 2010 sind die Übergangsvorschriften nach Art. 73 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 für die Kennzeichnung von Wein ausgelaufen. Neue etikettierte Weine müssen nun ausschließlich den Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 hinsichtlich der Kennzeichnung entsprechen. Mit diesen Verordnungen werden die Begriffe „Qualitätswein“ und „Landwein“ als traditionelle Begriffe in deutscher Sprache für die Länder Deutschland und Österreich geschützt. Dürfen bei Weinen aus Ungarn, welche die traditionellen Begriffe „Minőségi bor“ (g.U.) bzw. „Tájbor“ (g.g.A.) tragen, weiterhin die Übersetzungen „Qualitätswein“ bzw. „Landwein“ in der Etikettierung verwendet werden?

##### Beschluss:

Nach Artikel 40 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 werden die in Anhang XII derselben Verordnung aufgeführten Begriffe in den Sprachen und für die Kategorien Weinbauerzeugnisse, die im Antrag genannt sind, geschützt. Darunter fallen die Begriffe „Qualitätswein“ bzw. „Landwein“ für deutsche und österreichische Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung bzw. geschützter geografischer Angabe. Genannte Begriffe dürfen deshalb für Weine ungarischer Herkunft nicht verwendet werden.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/25:**

**Darf ein Wein auch dann als „Qualitätswein“ bezeichnet werden, wenn er nicht abgefüllt wurde?**

#### Sachverhalt/Frage:

Gemäß § 19 Abs. 1 WeinG darf abgefüllter inländischer Wein als Qualitätswein [...] nur bezeichnet werden, wenn für ihn auf Antrag eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt worden ist. Ist dies so zu verstehen, dass ein Wein, der als Qualitätswein bezeichnet werden soll, zuvor immer abgefüllt sein und eine Prüfnummer tragen muss? Oder besagt dieser Gesetzestext lediglich, dass ein abgefüllter Qualitätswein eine zugeteilte Prüfnummer tragen muss, es aber auch nicht-abgefüllte Qualitätsweine gibt, die dann nicht unbedingt eine Prüfnummer benötigen?

#### Beschluss:

§ 19 Absatz 1 WeinG regelt die Voraussetzungen für die Verwendung des Begriffes „Qualitätswein“ bei abgefüllten inländischen Weinen. § 22 Absatz 5 WeinV regelt Modalitäten zur Erlangung einer amtlichen Prüfungsnummer für nicht abgefüllten Wein. Einzelheiten werden durch landesrechtliche Bestimmungen geregelt.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/26: Angabe von Keltertraubenbezeichnungen**

#### Sachverhalt/Frage:

Insbesondere Weine aus Drittländern wie Chile oder Südafrika fallen immer wieder durch die Keltertraubensorte „Cabernet“ auf. Neben der häufig verwendeten Sorte „Cabernet Sauvignon“ gibt es weitere Keltertraubensorten, in denen dieser Begriff vorkommt wie „Cabernet Franc“, „Cabernet Mito“, „Ruby Cabernet“. Reicht die Bezeichnung „Cabernet“ als Keltertraubensortenangabe für Weine in der Etikettierung aus?

#### Beschluss:

Die Verwendung von Synonymen richtet sich nach jeweiligem Landesrecht des Ursprungslandes. Dementsprechend ist die Bezeichnung „Cabernet“ zulässig, wenn sie im Ursprungsland des Weines so vorgesehen ist.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/27:**

#### **Weinetikettierung: Angabe mehrerer näherer geographischer Bezeichnungen (gleichzeitige Angabe von Bereich und Lage)**

##### Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 118z Abs. 1 lit. g) der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ist bei Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) neben der Pflichtangabe des Gebietes, das der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe zugrunde liegt, die fakultative Angabe „... einer anderen geografischen Einheit...“ möglich. Ist dies so auszulegen, dass in der Etikettierung eines Deutschen Qualitätsweins b. A. (neben der Pflichtangabe des bestimmten Anbaugebietes) die Angabe des Bereiches UND der Einzellage unzulässig ist?

##### Beschluss:

Artikel 118z Absatz 1 Buchstabe g) der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie § 23 Absatz 1 WeinG ermöglichen die Verwendung mehrerer kleinerer geografischer Einheiten bei g. U. -Weinen.

Ersetzt durch 2019/30

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme.

### **Stellungnahme Nr. 2011/28: Beurteilung geographischer Angaben bei Erzeugnissen des Weinrechts**

#### Sachverhalt/Frage:

Sind Angaben mit geographischem Hintergrund nach den Vorgaben des Art. 118b in Verbindung mit Art. 118z der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie § 23 WeinG zu beurteilen oder nach Art. 8 bzw. 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in Verbindung mit § 25 WeinG?

#### Beschluss:

Geografische Angaben in der Etikettierung von Erzeugnissen im Sinne des Weinrechtes außerhalb des Regelungsbereiches der Artikel 118b und 118z Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind prinzipiell möglich. Grundsätzlich ist die Frage der Irreführung zu prüfen.

Ersetzt durch 2019/16

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/29: Verwendung einer Amtssprache bei Herkunftsangaben**

#### Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 118za Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 müssen die obligatorischen und fakultativen Angaben der Artikel 118y und 118z in einer oder mehreren der Amtssprachen der Gemeinschaft erfolgen. Nach Art. 16 Abs. 1 Richtlinie 2000/13/EG tragen die Mitgliedstaaten dafür Sorge, dass zumindest obligatorische Angaben in einer dem Verbraucher leicht verständlichen Sprache abgefasst sind. Sind Angaben wie zum Beispiel „Produce of Germany“, „Product of Germany“ oder „Made in Germany“ ausreichend für den deutschen Markt?

#### Beschluss:

Einschlägige Rechtsgrundlage ist die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000. Artikel 13 Absatz 2 genannter Richtlinie fordert unter anderem leicht verständliche Angaben. Angaben wie zum Beispiel „Produce of Germany“, „Product of Germany“ oder „Made in Germany“ werden als leicht verständlich angesehen.

Ersetzt durch 2019/178

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/30: QUID-Kennzeichnung bei weiterverarbeiteten Erzeugnissen aus Obst- und Fruchtwein**

#### Sachverhalt/Frage:

Ist bei weiterverarbeiteten Erzeugnissen (I, A Nr. 14 der Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke) grundsätzlich eine quantitative Angabe des verarbeiteten Erzeugnisses (z. B. Fruchtwein) erforderlich oder handelt es sich jeweils um eine Einzelfallbetrachtung?

#### Beschluss:

Bei weiterverarbeiteten Erzeugnissen aus Obst- und Fruchtwein ist eine mengenmäßige Zutatenkennzeichnung gemäß § 8 LMKV grundsätzlich erforderlich. In wie weit der Ausnahmetatbestand des § 8 Absatz 2 Nr. 1d LMKV zutrifft ist im Einzelfall zu prüfen.

Ersetzt durch 2019/33

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/31: „Blütensekt“**

#### Sachverhalt/Frage:

Unter dem Namen „Blütensekt“ werden vergorene Erzeugnisse eigener Art auf Basis von Wasser, Blüten, Zucker, Hefe und Säuren in Verkehr gebracht. Gemäß Anhang XII Teil A zu Art. 40 der VO(EG) Nr. 607/2009 handelt es sich bei dem traditionellen Begriff „Sekt b. A.“ um einen geschützten Begriff. Der Schutz bezieht sich auf die Kategorie Schaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung. In der amtlichen Anmerkung wird explizit erwähnt, dass für den Begriff „Sekt“ kein Schutz beansprucht wird. Laut Art. 60 Abs. 2 der Verordnung (EG) 607/2009 muss für Qualitätsschaumwein der Verweis auf die Kategorie des Weinbauerzeugnisses bei denjenigen Weinen nicht angegeben werden, auf deren Etikett der Begriff „Sekt“ steht. Kann man hier den Begriff „Sekt“ als Synonym für den Begriff „Qualitätsschaumwein“ verstehen?

#### Beschluss:

Der Begriff „Sekt“ steht gemäß Artikel 60 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 rechtlich als Synonym für Qualitätsschaumwein. Die Verwendung des Begriffes „Sekt“ für andere mit Schaumwein verwechselbare Produkte wird als unzulässig im Sinne des § 26 Absatz 2 WeinG beurteilt.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/32: Deklaration von allergenen Duftstoffen und Konservierungsstoffen**

#### Sachverhalt/Frage:

Sind deklarationspflichtige Inhaltsstoffe (wie allergene Duftstoffe oder Konservierungsstoffe) zu kennzeichnen, wenn sie bei der Herstellung nicht absichtlich zugesetzt wurden, sondern erst während des Herstellungsprozesses bzw. der Lagerung in der kosmetischen Formulierung entstehen?

#### Beschluss:

Die Deklaration allergener Duftstoffe sowie anderer deklarationspflichtiger Inhaltsstoffe, die nicht zugesetzt werden, sondern im Herstellungsprozess oder bei der Lagerung entstehen, in der Liste der Bestandteile ist nach § 5a Kosmetik-Verordnung nicht vorgesehen. Nach dem Stand der Wissenschaft bekannte Wechselwirkungen sind im Rahmen der Sicherheitsbewertung zu berücksichtigen (vgl. Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 Anhang 1 Nr. 8). Hieraus muss sich entweder eine Rezepturänderung oder die Anbringung eines entsprechenden Warnhinweises (zum Beispiel: „Kann herstellungsbedingt ... enthalten“) gemäß § 4 Abs. 2 Nr. 3 Kosmetik-Verordnung auf dem Produkt ergeben.

Ersetzt durch 2019/10

**Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2011/33:  
Einstufung von Tätowierentfernungsmittel mit wässriger Milchsäurelösung**

Sachverhalt/Frage:

Sind Tätowierentfernungsmittel, die direkt in die tätowierte Hautfläche injiziert werden den kosmetischen Mitteln i. S. § 4 Abs. 1 Nr. 3 LFGB gleichgestellt und unterliegen sie damit den Vorschriften des LFGB und der Tätowiermittel-VO?

Beschluss:

Der Arbeitskreis ist der Auffassung, dass Tätowierentfernungsmittel, die direkt in die tätowierte Hautfläche injiziert werden, unter den § 4 Abs. 1 Nr. 3 LFGB fallen. Damit unterliegen sie den Vorschriften des LFGB für kosmetische Mittel und der Tätowiermittel-VO.

Zurückgezogen

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/34: Vermarktung von Alkoholtupfern als kosmetische Mittel „zur Hautreinigung“**

#### Sachverhalt/Frage:

Verschiedene Hersteller vermarkten Alkoholtupfer in Einmalpackungen als kosmetische Mittel „zur Hautreinigung“. Die Produkte unterscheiden sich weder in ihrer stofflichen Zusammensetzung noch in der Abpackung von Alkoholtupfern, die als Medizinprodukte zur Vorbereitung der Haut vor einer Injektion angeboten werden.

#### Beschluss:

Wenn Alkoholtupfer als kosmetische Mittel zur Hautreinigung in den Verkehr gebracht werden, müssen sie den Anforderungen an kosmetische Mittel genügen. Eine missbräuchliche Verwendung derartiger Tupfer im medizinischen Bereich gehört in den Zuständigkeitsbereich der Arzneimittelüberwachung.

Ersetzt durch 2019/11

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/35: INCI-Bezeichnung von getrocknetem Aloe Vera Gel**

#### Sachverhalt/Frage:

Gemäß § 5a Abs. 2 Kosmetik-VO sind die Bestandteile eines kosmetischen Mittels in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung anzugeben. Bei der Herstellung von kosmetischen Mitteln wird Aloe Vera Gel zum Teil getrocknet in Pulverform verwendet. Einige Hersteller setzen dem Pulver in einem vorgeschalteten Prozessschritt das entzogene Wasser wieder zu, um dann das rekonstituierte Aloe Vera Gel in die Formulierung einzuarbeiten. Sind bei dieser Verfahrensweise die INCI-Bezeichnungen für das getrocknete Aloe Vera Gel (Aloe Barbadensis Leaf Juice Powder) und Wasser (Aqua) anzugeben oder ist auch die Angabe des INCINamens für das flüssige Gel (Aloe Barbadensis Leaf Juice) aufgrund der erfolgten Rückverdünnung möglich?

#### Beschluss:

Wird bei der Herstellung kosmetischer Mittel anstelle des natürlichen Aloe Vera Gels ein daraus gewonnenes Pulver eingesetzt, so sind in der Liste der Bestandteile anstelle von „Aloe Barbadensis Leaf Juice“ die Bestandteile „Aqua“ und „Aloe Barbadensis Leaf Juice Powder“ zu kennzeichnen. Dies gilt auch, wenn vor dem eigentlichen Herstellen des kosmetischen Mittels (Vermischung aller Rohstoffe) das Aloe Vera Pulver durch Zusatz von Wasser wieder in die Gelform überführt wird, da dieser Präparationsschritt Teil des gesamten Herstellungsprozesses des kosmetischen Mittels ist.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/36: Antibakterielle Handgele**

#### Sachverhalt/Frage:

Im Verkehr befinden sich eine Reihe verschiedener antibakterieller Handgele, die entsprechend ihrer Aufmachung und ihrer Zusammensetzung hauptsächlich dazu bestimmt sind, die Hände von Bakterien („tötet 99,9 % der Bakterien“) zu befreien. Der überwiegende Verwendungsgrund durch den Verbraucher ist eine hygienische Reinigung der Hände, vor allem für unterwegs, wenn Wasser und Seife nicht zur Verfügung stehen. Die Zusammensetzung der Produkte ist relativ ähnlich, zumeist ist Ethanol als antibakterieller Stoff enthalten. Einige dieser Produkte werden als Biozide mit einer BAuA-Registrierungsnummer gewerbsmäßig in Verkehr gebracht. Daneben gibt es jedoch auch Produkte, die zusätzlich als kosmetische Zweckbestimmung eine Parfümierung („verleiht der Haut angenehm frischen Duft“) oder auch Pflege („es pflegt die Haut mit einem Pflegekomplex aus Allantoin oder Panthenol“) ausloben und als kosmetische Mittel präsentiert werden. Wie sind derartige Produkte einzustufen?

#### Beschluss:

Die Angabe „antibakteriell“ allein ist kein ausreichendes Kriterium für die Ablehnung einer Einstufung eines Produktes als Kosmetisches Mittel. Nur wenn im Einzelfall die Zweckbestimmung zur Abtötung von Bakterien überwiegt, ist das Produkt kein kosmetisches Mittel.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/37:**

#### **Widerspruch zwischen Warnhinweisen und bildlichen Darstellungen bei Schminkepaletten**

##### Sachverhalt/Frage:

In Schminkepaletten ist in der grünen Schminkefarbe das Pigment CI 74260 zum Teil enthalten. Dieses darf nach § 3 i. V. mit Anlage 3 Nr. 116 Spalte f Kosmetik-VO nicht für kosmetische Mittel verwendet werden, die mit den Schleimhäuten des Auges in Berührung kommen können, insbesondere für Schminke- und Abschminkeprodukte für das Auge. Daher wird ggf. der Warnhinweis „Kontakt mit den Augen und Schleimhäuten vermeiden“ aufgedruckt. In einigen Fällen sind jedoch auf den Packungen Schminkepaletten abgebildet, bei denen das gesamte Gesicht auch in Augennähe mit dieser grünen Farbe geschminkt ist. Können angesichts dieser Art der Aufmachung und Kennzeichnung die Produkte als entgegen den Bestimmungen des § 3 Kosmetik-VO hergestellt beurteilt werden?

##### Beschluss:

Wenn trotz eines diesbezüglichen Warnhinweises unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung vorhersehbar ist, dass Schminke mit den Schleimhäuten des Auges in Berührung kommt, darf sie das Pigment CI 74260 gemäß den Vorschriften des § 3 i. V. mit Anlage 3 Nr. 116 Spalte f KosmetikV nicht enthalten. Dieses ist im Einzelfall zu prüfen.

Ersetzt durch 2019/12

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/38: gv-Anteile unter 0,1 % in Lebensmitteln**

#### Sachverhalt/Frage:

Wie werden Lebensmittel beurteilt, in denen ein Anteil gentechnisch veränderter Bestandteile unter 0,1 % nachgewiesen wurde?

#### Beschluss:

Gehalte zugelassener gv-Linien unter 0,1 % sind in der Regel als zufällig oder technisch unvermeidbar anzusehen. Hieraus resultiert, dass positiven Screening-Befunden unter 0,1 % in der Regel nicht weiter nachgegangen wird. Dieses Vorgehen gilt nicht für Lebensmittel, bei denen der Verdacht besteht, dass sie Bestandteile nicht zugelassener gv-Linien enthalten (Nulltoleranz). In diesen Fällen ist die jeweilige Nachweisgrenze (abhängig von der Leistungsfähigkeit des entsprechenden Verfahrens, der Probenmatrix und ggf. der Anzahl der untersuchten Samen) maßgeblich.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/39: Angabe „ohne Gentechnik, weil bio“**

#### Sachverhalt/Frage:

Stellt die Angabe „ohne Gentechnik, weil bio“ eine Irreführung im Sinne des § 11 Abs. 1 LFGB dar?

#### Beschluss:

Die Auslobung „ohne Gentechnik“ ist nur dann zulässig, wenn bei Analysen keine Spuren von gentechnisch veränderten Bestandteilen (kleiner 0,1 %) nachgewiesen werden. Durch die Angabe „ohne Gentechnik, weil bio“ wird der Eindruck erweckt, als dürften im Prinzip alle Bio-Lebensmittel mit der Angabe „ohne Gentechnik“ beworben werden. Diese Angabe ist somit irreführend i. S. des § 11 Abs. 1 LFGB.

Ersetzt durch 2019/09

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/40: Anwendung der Kakaoverordnung auf Speiseeis mit Schokoladenanteil**

#### Sachverhalt/Frage:

Ist bei Speiseeis in Fertigpackungen der Schokoladenüberzug, der neben Kakaobutter auch Kokosfett enthält, mit dem Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“ zu kennzeichnen?

#### Beschluss:

Der Zusatz von pflanzlichen Fetten ist bei Schokoladenarten, die als Zutat für die Herstellung von Eiskrem und ähnlichen gefrorenen Erzeugnissen verwendet werden, nach § 2 Abs. 1 Nr. 1 Kakaoverordnung in Verbindung Anlage 2 Nr. 2 zugelassen. Bei Erzeugnissen in Fertigpackungen, die gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 Kakaoverordnung andere pflanzliche Fette als Kakaobutter enthalten, fordert § 3 Abs. 4 Nr. 4 Kakaoverordnung den Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“. Diese Forderung ist nicht auf die in Anlage 1 der Kakaoverordnung aufgeführten Kakao- und Schokoladenerzeugnisse beschränkt, sondern gilt darüber hinaus auch für Lebensmittel, die außerhalb des Zutatenverzeichnisses explizit als Zutat genannte Kakao- und Schokoladenerzeugnisse nach Anlage 1 Kakaoverordnung enthalten und bei denen dem Schokoladenanteil andere pflanzliche Fette zugesetzt wurden. Somit ist bei Speiseeis ein ausgelobter Schokoladenüberzug, der neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthält, mit dem Hinweis „enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“ zu ergänzen.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/41:**

#### **Verkehrsbezeichnung von Honig mit beigegebenem Lebensmittel (z. B. Honig und Zimt)**

##### Sachverhalt/Frage:

Die Honigverordnung lässt die Zugabe von Lebensmitteln zu Honig nicht zu (Beschaffenheitsanforderungen Anlage 2 HonigV „Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden“). Damit wird ein solches Produkt Lebensmittel eigener Art. Die HonigV regelt die Verwendung der Verkehrsbezeichnung „Honig“. Können solche Erzeugnisse als „Honig mit ...“ bezeichnet werden oder ist eine beschreibende Verkehrsbezeichnung z. B. „Zubereitung aus Honig und ...“ oder „Brotaufstrich aus Honig und ...“ zu verwenden?

##### Beschluss:

Die Verkehrsbezeichnung „Honig und ...“, „Honig mit ...“ ist nicht mit der HonigV vereinbar. Eine beschreibende Verkehrsbezeichnung wie etwa „Brotaufstrich aus Honig und ...“ oder „Zubereitung aus Honig und...“ ist zu verwenden.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/42: Isotonische Getränke**

#### Sachverhalt/Frage:

Welche Toleranzen der Osmolalität können bei als isotonisch bezeichneten Getränken, toleriert werden?

#### Beschluss:

Das Scientific Committee on Food hat 2001 in der Stellungnahme SCF/CS/NUT/Sport/5 Final (corrected) eine Osmolalität von 300 mOSm +/- 10 % (entspricht 270 -330 mOsm/kg) für als isotonisch bezeichnete Getränke angegeben. Der Arbeitskreis schließt sich dem an.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/43: Vollkornprodukte**

#### Sachverhalt/Frage:

Die in Deutschland einschlägige DIN Norm 10355 für Vollkorn verlangt sämtliche Bestandteile der gereinigten Getreidekörper einschließlich des Keimlings (Prinzip der Vollständigkeit). Sind als Vollkorn in den Verkehr gebrachte Mahlerzeugnisse nach DIN 10355 zu beanstanden, die aus verschiedenen Mahlfractionen ermischt werden und lediglich eine ähnliche Zusammensetzung haben (Vollkornäquivalent)?

#### Beschluss:

Nach Kenntnis des Arbeitskreises ist die Standardisierung von Vollkornmahlerzeugnissen durch Mischen verschiedener Mahlfractionen einer Getreideart üblich und entspricht der allgemeinen Verkehrsauffassung. Vollkornmehle zeichnen sich insbesondere durch einen erhöhten Gehalt von Ballast- und Mineralstoffen sowie Vitaminen aus. Eine Festlegung zumindest von Mindestgehalten für diese Stoffe zum Beispiel in der DIN 10355 wäre aus Sicht des Arbeitskreises wünschenswert.

Ersetzt durch 2019/170

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/44: Nährwertbezogene Angaben auf Tiefkühlgemüse**

#### Sachverhalt/Frage:

Sind Werbeaussagen wie: „für [Produktname] werden nur ausgewählte [Art des Gemüses] verwendet. Die/der [Art des Gemüses] werden erst frisch verarbeitet und schonend tiefgefroren. So bleiben die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe bestmöglich erhalten.“ als nährwertbezogene Aussagen im Sinne der Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV) bzw. der Verordnung Nr. 1924/2006 (Health-Claims-VO) zu bewerten? Lösen derartige Aussagen eine Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung im Sinne der NKV aus?

#### Beschluss:

Der Arbeitskreis sieht die im Sachverhalt genannten Aussagen nicht als nährwertbezogene Angabe im Sinne der Health-Claims-VO, da sie nicht auf einen besonderen Nährstoffgehalt des Produktes hinweist, sondern eine vorteilhafte Verfahrensbeschreibung darstellt. Sie lösen deshalb auch nicht die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung im Sinne der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung aus.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/45: Kenntlichmachung von Farbstoffen**

#### Sachverhalt/Frage:

Ist die Angabe „mit natürlichen Farbstoffen“, die teilweise im Zusammenhang mit dem „Clean Labelling“ verwendet wird, zulässig?

#### Beschluss:

Enthält ein Produkt Farbstoffe der Anlage 1 der ZZuIV, müssen diese bei zusätzlicher Kenntlichmachung außerhalb des Zutatenverzeichnisses in jedem Fall mit dem vorgeschriebenen Wortlaut „mit Farbstoffen“ angegeben werden. Die Angabe „mit natürlichen Farbstoffen“ ist auch dann nicht sachgerecht und damit zur Irreführung geeignet, wenn ausschließlich färbende Lebensmittel eingesetzt werden, da sich der Begriff „Farbstoffe“ auf Zusatzstoffe zu technologischen Zwecken bezieht.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/46: Mineralwasser in Wasserspendern**

#### Sachverhalt/Frage:

Gemäß Anhang 2, Ziffer 2 d) der Richtlinie (EG) Nr. 54/2009 ist „[...] der Transport eines natürlichen Mineralwassers in anderen als der zur Abgabe an den Endverbraucher zugelassenen Behältnissen [...]“ untersagt. In der MTVO wird diese Regelung in § 7 Abs. 1 mit folgendem Wortlaut umgesetzt: „Natürliches Mineralwasser [...] darf gewerbsmäßig nur in zur Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 3 Nr. 4 des Lebens- und Futtermittelgesetzbuches bestimmten Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.“ Ist die Abgabe von Mineralwasser in 5 l-Flaschen mit integriertem Zapfhahn für die Verwendung in Wasserspendern rechtskonform mit den genannten Bestimmungen?

#### Beschluss:

Die im Sachverhalt beschriebene Abgabe von Mineralwasser ist nicht vereinbar mit den Bestimmungen des § 7 Absatz 1 der MTVO bzw. Anhang 2, Ziffer 2d) der Richtlinie (EG) Nr. 54/2009, da diese Behältnisse nicht an den Endverbraucher abgegeben werden.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/47: Speisekartoffeln - Verkehrsbezeichnung und Kochtyp**

#### Sachverhalt/Frage:

Mit Aufhebung der „Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln“ (SpKartHKV) zum 01. Juli 2011 ist eine wesentliche Rechtsgrundlage bezüglich der Anforderungen an die Beschaffenheit und die Kennzeichnung von Speisekartoffel und Speisefrühkartoffeln entfallen. Insbesondere ist dadurch die Angabe des Kochtyps (festkochend, vorwiegend festkochend oder mehlig kochend) und der Sorte nicht mehr rechtsverbindlich vorgeschrieben. Der Oberbegriff „Speisekartoffeln“ ist weiterhin als grundlegender Bestandteil der Verkehrsbezeichnung anzusehen. Allein aus dieser Angabe erschließt sich jedoch nicht die konkrete Verwendbarkeit von Speisekartoffeln, da diese durch den Kochtyp bestimmt wird. Dementsprechend wählt der Verbraucher Speisekartoffeln insbesondere auf Basis des Kochtyps aus. Im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV muss die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels es dem Verbraucher ermöglichen, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Ist deshalb bei Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln die Angabe des Kochtyps als notwendige beschreibende Ergänzung und somit als Bestandteil der Verkehrsbezeichnung anzusehen?

#### Beschluss:

Bei Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln wird die Angabe des Kochtyps als Bestandteil der Verkehrsbezeichnung i. S. von § 4 Abs. 1 Nr. 2 LMKV angesehen, da auch nach Wegfall der SpeisekartoffelhandelsklassenV die Verkehrsauffassung fortbesteht, dass eine alleinige Verkehrsbezeichnung „Speisekartoffel“ nicht ausreicht.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/48: Rechtliche Einordnung eines in Form eines Sprays in den Verkehr gebrachten Bactrennmittels**

#### Sachverhalt/Frage:

Handelt es sich bei einem Trennspray um ein Lebensmittel, einen Bedarfsgegenstand oder um einen Verarbeitungshilfsstoff und welche Anforderungen an die Kennzeichnung ergeben sich daraus?

#### Beschluss:

Es handelt sich bei dem Produkt um einen Verarbeitungshilfsstoff, da das Trennspray die Kriterien des Art. 3 (2b) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe hinsichtlich eines Verarbeitungshilfsstoffs erfüllt. Es wird weder als Lebensmittel verzehrt noch bei der Verarbeitung von Lebensmitteln aus technologischen Gründen verwendet. Daher bestehen keine lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsverpflichtungen.

Ersetzt durch 2013/15

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/49: Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen**

#### Sachverhalt/Frage:

Lebensmittel werden heute vielfach unter Zusatz von Vitaminen und/oder Mineralstoffen hergestellt. Bei der Kennzeichnung solcher wird entweder auf die Anreicherung, ggf. auch auslobend, hingewiesen, oder der Zusatz erfolgt ohne weiteren Hinweis, allein unter Angabe der verwendeten Zutaten. Die Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 (AnreicherungsVO) regelt den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln.

- 1) Gilt ein Lebensmittel auch dann als angereichert, wenn auf eine Auslobung bei der Deklaration verzichtet wurde und nur der gemäß Anh. I und II Verordnung (EG) Nr. 1925 zugelassene Stoff im Zutatenverzeichnis aufgeführt wurde?
- 2) Sind auch dann grundsätzlich die Mindestgehalte nach Art. 6 Abs. 6 Satz 1 Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 i. V. m. Anh. Richtlinie 90/496/EWG (signifikante Mengen, 15 % RDA je 100 g oder 100 ml oder Packung) einzuhalten?

#### Beschluss:

- 1) Bei der Frage nach einer Anreicherung ist es unerheblich, ob bei der Deklaration in besonderer Weise darauf hingewiesen wird, oder ob der Zusatz an Stoffen aus anderen als technologischen Zwecken allein aus dem Verzeichnis der Zutaten ersichtlich ist.
- 2) Unbeschadet spezieller Regelungen muss nach Anreicherung eines Lebensmittels, welches der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 unterliegt, mit den nach Anh. I und II zugelassenen Stoffen ein Mindestgehalt von 15 % RDA der zugesetzten Stoffe je 100 g oder 100 ml oder je Packung, sofern diese nur eine Portion enthält, vorhanden sein.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/50: Rechtliche Beurteilung der Angabe „ohne gehärtete Fette und Öle“ bei Lebensmitteln**

#### Sachverhalt/Frage:

Ist die Bewerbung „ohne gehärtete Fette und Öle“ bei einer Margarine als nährwertbezogene Angabe zu verstehen und somit unzulässig?

#### Beschluss:

Bei der Deklaration „ohne gehärtete Fette und Öle“ handelt es sich um eine nährwertbezogene Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 4b iii der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006, mit der einem Verbraucher durch den Hersteller vermittelt wird, dass ein Lebensmittel bestimmte, ernährungsphysiologisch kritisch bewertete Stoffe nicht enthalte. Sie ist nicht zulässig, da sie im Anhang zur Verordnung nicht aufgeführt wird. Ihre inhaltliche Aussage kann nicht auf eine bloße Information über die Nichtverwendung bestimmter Zutaten reduziert werden.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/51: Sauce hollandaise**

#### Sachverhalt/Frage:

Ist noch von einer Verbrauchererwartung auszugehen, nach der in der Gastronomie angebotene Sauce hollandaise einer traditionellen Rezeptur entspricht und muss eine davon abweichende Zusammensetzung (Verwendung von pflanzlichen Fetten) kenntlich gemacht werden?

#### Beschluss:

Unter der Bezeichnung „Sauce hollandaise“ kann in der Gastronomie sowohl ein Erzeugnis klassischer Rezeptur als auch ein in seiner Zusammensetzung abgewandeltes Erzeugnis angeboten werden. Zudem sind auch industriell hergestellte Fertigerzeugnisse verfügbar, die als Fettkomponente im Wesentlichen Butterfett enthalten. Insofern kann allein aufgrund der Tatsache, dass im Einzelhandel die in Kleinpackungen angebotenen Erzeugnisse mit Ersatzfetten vertrieben werden, nicht auf eine Verbrauchererwartung geschlossen werden, nach der eine Sauce hollandaise nicht mehr einer klassischen Rezeptur entspricht. Der Ersatz von Butterfett durch andere Fette ist folglich bei der Abgabe von Sauce hollandaise in der Gastronomie kenntlich zu machen.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/52: Zusatz von Süßstoffen zu Soja-Eiweißkonzentraten in Pulverform**

#### Sachverhalt/Frage:

Es werden Erzeugnisse auf den Lebensmittelmarkt gebracht, die von der Zusammensetzung und einem Teil ihrer Zweckbestimmung her Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringering sind, jedoch nicht als solche bezeichnet werden. Insbesondere fehlt die entsprechende Verkehrsbezeichnung gemäß § 21 a DiätV. Die Produkte werden z. B. als „Sojaweiweißkonzentrat in Pulverform zur Herstellung eines Eiweiß-Shakes mit Vitaminen und Mineralstoffen“ bezeichnet. Als Zweckbestimmung wird auf der Verpackung beispielsweise angegeben: „Verwenden Sie XXX zur gezielten Anreicherung der Ernährung, zur Diät oder einfach als wohlschmeckende Mahlzeit zwischendurch.“. Ist der Zusatz von Süßstoffen zu derartigen Soja-Eiweißkonzentraten in Pulverform, die nicht als „diätetisches Lebensmittel (Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringering)“ bezeichnet sind, zulässig?

#### Beschluss:

Für den Süßstoffzusatz zu derartigen Lebensmitteln existiert derzeit keine allgemeine Zulassung gemäß § 4 Abs. 1 ZZuV i. V. m. Anlage 2 Teil B ZZuV. Die Produkte gehören zu keiner der dort aufgeführten Kategorien. Der Süßstoffzusatz zu Sojaweiweißkonzentraten in Pulverform, die nicht als diätetisches Lebensmittel (Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverringering) im Sinne des § 14 a DiätV in den Verkehr gebracht werden, ist daher nicht zulässig.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/53: Zulässigkeit von Süßstoffen in Sportlernahrung**

#### Sachverhalt/Frage:

Die Zulässigkeit der Verwendung von Süßstoffen in Sportlernahrung ist seit längerem umstritten. Anlage 2 Teil B der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung lässt unterschiedliche Auslegungen zu. Bei strenger Auslegung ist ein derartiger Zusatz verboten, weil Sportlernahrung, im Gegensatz zu anderen diätetischen Lebensmitteln, wie bilanzierten Diäten und Lebensmitteln für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverminderung, dort nicht aufgeführt sind. Die vorgesehene Revision des Diätrechts sieht vor, Sportlernahrung künftig als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs anzusehen. Eine spezifische gemeinschaftsrechtliche Regelung für Sportlernahrung besteht derzeit nicht und ist wohl auch nicht zu erwarten. Ist vor diesem Hintergrund die Verwendung von Süßstoffen in Lebensmitteln zulässig, die in eine Kategorie der Anlage 2 Teil B ZZuV eingeordnet werden können, auch wenn sie als „Sportlerlebensmittel“ in den Verkehr gebracht werden?

#### Beschluss:

Für den Süßstoffzusatz zu Lebensmitteln, die als „Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen“ in den Verkehr gebracht werden, existiert derzeit keine allgemeine Zulassung gemäß § 4 Abs. 1 ZZuV i. V. m. Anlage 2 Teil B ZZuV, da diese Produkte dort nicht aufgeführt sind. Die Verwendung von Süßstoffen in Lebensmitteln, die als „Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen“ in den Verkehr gebracht werden, ist daher nicht zulässig.

Ersetzt durch 2012/35

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/54: Nahrungsergänzungsmittel: Mengenangabe gemäß § 4 Abs. 3 NEMV**

#### Sachverhalt/Frage:

Nach § 4 Abs. 3 NEMV ist auf der Packung die Menge der Nährstoffe oder sonstigen Stoffe mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung im Nahrungsergänzungsmittel anzugeben. Bei manchen Pflanzenextrakten ist ungeklärt, welche Inhaltsstoffe für die Wirkungen verantwortlich sind. Wie kann hier die Forderung des § 4 Abs. 3 NEMV erfüllt werden?

#### Beschluss:

Bei aus Pflanzen hergestellten Extrakten kann die Mengenangabe gemäß § 4 Abs. 3 NEMV in begründeten Ausnahmefällen auf den Extrakt bezogen erfolgen. Die Voraussetzungen dafür sind, dass

- der genannte Extrakt in einer standardisierten Form vorliegt, die in einer dem Deutschen Arzneibuch vergleichbaren Form beschrieben ist;
- die ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung der Pflanze bzw. des jeweils verwendeten Pflanzenextrakts hinreichend belegt ist;
- keine wissenschaftlichen Erkenntnisse darüber vorliegen, welchem Inhaltsstoff oder welcher Inhaltsstoffgruppe die Wirkung zugeschrieben werden kann; sowie
- keine Bewerbung konkreter Inhaltsstoffe oder Inhaltsstoffgruppen erfolgt (anderenfalls müssen deren zugeführten Mengen gemäß § 4 Abs. 3 NEMV angegeben werden).

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/55: Angabe von ORAC-Werten**

#### Sachverhalt/Frage:

Bei der Bestimmung des sogenannten ORAC-Wertes (Oxygen radical absorbance capacity) handelt es sich um eine „In-vitro- Methode“ zur Bestimmung des antioxidativen Gesamtpotentials von Lebensmitteln. Das Ergebnis dieser Bestimmung wird in „Trolox Äquivalenten“ in  $\mu\text{mol TE}/100\text{g}$  angegeben. Der „ORAC-Wert“ stellt somit einen unter definierten Bedingungen reproduzierbaren Analysenwert dar, der im Reagenzglas ermittelt wurde. Wie ist die Angabe von ORAC-Werten in der Etikettierung von Lebensmitteln zu beurteilen?

#### Beschluss:

Die Angabe von ORAC-Werten in der Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln ist zur Irreführung im Sinne des § 11 Abs.1 Nr. 2 LFGB geeignet, da für den Verbraucher in der Regel der Eindruck erweckt wird, dieser Wert hätte einen positiven Einfluss auf physiologische Abläufe im menschlichen Körper oder dessen Gesunderhaltung. Derartige Aussagen sind nach derzeitigem Kenntnisstand als „wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert“ zu beurteilen. Auf die EFSA-Stellungnahme „Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to various food(s)/food constituent(s) and protection of cells from premature aging, antioxidant activity, antioxidant content and antioxidant properties, and protection of DNA, proteins and lipids from oxidative damage pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006“ (EFSA Journal 2010; 8(2):1489 [63 pp.]) wird verwiesen.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2011/56: Kennzeichnung von HA Folgenahrungen**

#### Sachverhalt/Frage:

HA Folgenahrung wird vielfach mit einer neuen Aufmachung vermarktet - insbesondere ohne hervorgehobene Angaben wie „allergenarm“ und „hypoallergene Säuglingsnahrung“. Ist der bloße Begriff „HA“ auf Folgenahrung weiter verwendbar? Sind Angaben wie „allergenarmes Eiweiß“ oder „allergenarm durch aufgespaltenes Eiweiß“ im Fließtext noch möglich?

#### Beschluss:

Im Bereich Säuglingsanfangsnahrung sind Angaben zur Verringerung des Risikos von Allergien als gesundheitsbezogene Angabe (einschließlich Angaben zur Reduzierung von Krankheitsrisiken) anzusehen (Anhang IV Nr. 2.1 Richtlinie 2006/141/EG über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung bzw. Anlage 15 Nr. 2.1 DiätV). Aufgrund der genannten Regelung bzgl. Säuglingsanfangsnahrung handelt es sich bei den Angaben „HA“, „hypoallergen“ und „allergenarm“ um gesundheitsbezogene Angaben über die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern i. S. des Art. 14 Abs. 1b Verordnung (EG) Nr. 1924/2006. Die Abkürzung „HA“ ist als „hypoallergen“ zu verstehen. Gemäß Art. 28 Abs. 6 b) d der Verordnung (EG) 1924/2006 sind diese Angaben nur zulässig, wenn bis zum 19.01.2008 ein Antrag auf Zulassung gestellt wurde. Sollte kein Antrag gestellt worden sein, darf die Angabe bereits jetzt nicht mehr verwendet werden. Ergänzend beschreibende Angaben, wie zum Beispiel „allergenarm durch aufgespaltenes Eiweiß“ oder „mit allergenarmem Eiweiß“, sind gleichartig zu beurteilen.

## **Stellungnahme des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS)**

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 98. Sitzung am 25. und 26. Oktober 2011 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme.

### **Stellungnahme Nr. 2011/57: Angabe „Glutenfrei“ bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung**

#### Sachverhalt/Frage:

Die DiätV schreibt für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung die Verwendung glutenfreier Zutaten vor. Wie ist die Auslobung „Glutenfrei“ vor diesem Hintergrund zu beurteilen? Wie kann künftig ein Hinweis auf Glutenfreiheit formuliert werden?

#### Beschluss:

Die Angabe „glutenfrei“ bei Säuglingsanfangs- und Folgenahrung stellt eine gemäß § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 LFGB als irreführend zu beurteilende Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar. Die Information der Verbraucher kann beispielsweise durch Angaben wie „hergestellt ohne glutenhaltige Zutaten laut Gesetz“ sichergestellt werden. Damit wäre sowohl das Selbstverständliche der Angabe zu erkennen als auch eine Verwechslung mit der Angabe „glutenfrei“ nach Verordnung (EG) Nr. 41/2009 weitgehend ausgeschlossen.

Ersetzt durch 2017/13