

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2020). <https://doi.org/10.1007/s00003-020-01270-5>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-020-01270-5>

Anmerkung zur Aktualität der ALS-Stellungnahmen:

Derzeit überprüft der Arbeitskreis alle veröffentlichten Stellungnahmen auf ihre Aktualität. Ein Großteil wurde bereits begutachtet und überarbeitet, allerdings ist der Prozess noch nicht für alle Stellungnahmen abgeschlossen.

Die aktuelle Übersicht der ALS-Stellungnahmen kann auf der BVL-Homepage (https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12_ALS/lm_ALS_node.html) eingesehen werden. Die Übersicht wird im Anschluss an die ALS-Sitzungen fortführend aktualisiert.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/64:

Auslobung „Wertvolle Inhaltsstoffe“ bei alkoholischen Getränken im Zusammenhang mit der VO (EG) Nr. 1924/2006

Sachverhalt/Frage:

Ist bei einem Getränk mit einem Alkoholgehalt über 1,2 Vol%, z. B. bei einem Bier mit der Auslobung „unfiltriert, wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten“, der Ausdruck „wertvolle Inhaltsstoffe“ als nährwertbezogene Angabe i. S. d. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1924/2006 und somit als unzulässig zu beurteilen?

Beschluss:

Die Angabe „wertvolle Inhaltsstoffe“ stellt eine nährwertbezogene Angabe i. S. d. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 Buchst. b) Unterpunkt i) der VO (EG) Nr. 1924/2006 dar, da hiermit zum Ausdruck gebracht wird, dass das Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, und zwar aufgrund der Nährstoffe oder der anderen Substanzen, die es enthält. Eine derartige nährwertbezogene Angabe ist für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol% jedoch unzulässig, da sie nicht den Anforderungen des Art. 4 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1924/2006 über zulässige nährwertbezogene Angaben entspricht.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/65:

Nährwertbezogene Angaben

Beschluss:

Eine nährwertbezogene Angabe ist gemäß Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 jede Angabe, mit der erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, weil es

- Energie liefert oder in vermindertem bzw. erhöhtem Maße liefert oder nicht liefert und/oder
- Nährstoffe oder andere Substanzen enthält oder in verminderter bzw. erhöhter Menge enthält oder nicht enthält.

Die Verwendung nährwertbezogener Angaben ist nur zulässig, wenn die allgemeinen Bedingungen in Art. 5 dieser Verordnung erfüllt sind. Die zulässigen nährwertbezogenen Angaben sind abschließend im Anhang der Verordnung aufgeführt.

Nicht im Anhang aufgeführte Angaben zum Gehalt oder zur Abwesenheit von Stoffen dürfen demzufolge in der Kennzeichnung von Lebensmitteln nur dann verwendet werden, wenn sie nicht unter die Begriffsbestimmung der „nährwertbezogenen Angabe“ fallen; andernfalls sind sie unzulässig.

In diesem Kontext vertritt der Arbeitskreis folgende Auffassung:

1. Hinweise auf die Abwesenheit von Stoffen, die nicht bereits durch spezielle Rechtsvorschriften geregelt sind und die sich an Personen mit einer auf diesen Stoffen basierenden Unverträglichkeit oder Allergie richten, sind nicht als nährwertbezogene Angaben i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 anzusehen. Sie sollen hier keine besondere nährwertbezogene Eigenschaft des Lebensmittels i. S. d. Verordnung ausdrücken und sind daher grundsätzlich zulässig. Zur Vermeidung einer Irreführung i. S. v. Art. 7 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist bei derart gekennzeichneten Lebensmitteln, die solche Stoffe selbst oder durch Zutaten üblicherweise nicht enthalten, jedoch ein Zusatz wie „von Natur aus (Nicht-Vorhandensein des entsprechenden Stoffes)“ erforderlich.

Beispiele für derartige Angaben sind: Laktosefrei, frei von Milcheiweiß, enthält kein Sojaprotein, jodfrei. (Anmerkung: Die Angabe „Glutenfrei“ wird durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 geregelt.).

2. Wird ein in einer Zutat eines Lebensmittels enthaltener Stoff, der eine „andere Substanz“ i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 1924/2006 darstellt, z. B. mit dem Hinweis „(die Zutat) enthält von Natur aus (Inhaltsstoff)“ beworben, handelt es sich um eine nährwertbezogene Angabe gemäß Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006. Diese Angabe

bringt mittelbar zum Ausdruck, dass das Endprodukt ebenfalls diese positiven Nährwertigenschaften aufweist. Auf die Anforderungen von Art. 5 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1924/2006 wird verwiesen. Gleiches gilt für Nährstoffe i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 2 der VO (EG) Nr. 1924/2006.

Beispiele für derartige Angaben sind: Soja enthält von Natur aus Isoflavone (bei einem sojahlaltigen Lebensmittel), Tomaten enthalten von Natur aus Lycopin (bei einem Tomatenketchup).

3. Angaben zum niedrigen Gehalt oder zur Abwesenheit von Cholesterin (cholesterinreduziert, cholesterinarm, cholesterinfrei) werden als Auslobung einer besonderen positiven Nährwert Eigenschaft beurteilt, da die Verbraucher aufgrund der jahrzehntelangen Diskussion über erhöhte Cholesteringehalte im Blut besonders sensibilisiert sind. Damit handelt es sich um nährwertbezogene Angaben i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006. Die Angaben „cholesterinarm“ und „cholesterinfrei“ sind jedoch gemäß Art. 8 der VO (EG) Nr. 1924/2006 unzulässig, da sie nicht im Anhang dieser Verordnung speziell genannt werden. Da allgemein anerkannte wissenschaftliche Nachweise für eine positive physiologische Wirkung i. S. v. Art. 5 Abs. 1 Buchst. a) dieser Verordnung durch eine alleinige Reduzierung der Cholesterinaufnahme nicht vorliegen, ist die Angabe „cholesterinreduziert“ nicht zulässig.
4. Bei der Auslobung „ohne trans-Fettsäuren“ handelt es sich um eine nährwertbezogene Angabe i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006, da sie besondere positive Nährwert Eigenschaften zum Ausdruck bringt. Sie ist unzulässig, da sie im Anhang dieser Verordnung nicht speziell aufgeführt ist.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/65) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2010/57.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/66:

Speisekartoffeln - Bezeichnung und Kochtyp

Sachverhalt/Frage:

Mit Aufhebung der „Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln“ (SpeisekartoffelhandelsklassenV) zum 01. Juli 2011 ist eine wesentliche Rechtsgrundlage bezüglich der Anforderungen an die Beschaffenheit und die Kennzeichnung von Speisekartoffeln 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 Bezeichnung 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 von Art. 17 Abs. 1 i. V. m. Art. 2 Abs. 2 Buchst. p) der VO (EU) Nr. 1169/2011 muss die Bezeichnung 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 Bezeichnung anzusehen?

Beschluss:

Bei Speisekartoffeln und Speisefrühkartoffeln wird die Angabe des Kochtyps als Bestandteil der Bezeichnung i. S. v. Art. 17 Abs. 1 i. V. m. Art. 2 Abs. 2 Buchst. p) der VO (EU) Nr. 1169/2011 angesehen, da auch nach Wegfall der SpeisekartoffelhandelsklassenV die Verkehrsauffassung fortbesteht, dass die alleinige Bezeichnung „Speisekartoffel“ nicht ausreicht.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/66) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/47.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/67:

Nährwertkennzeichnung bei Honig

Sachverhalt/Frage:

Stellt die Auslobung „Honig enthält Frucht- und Traubenzucker, Wasser, Fermente, Inhibine, Aminosäuren, Vitamine, Mineralien, Blütenpollen, Aromastoffe und diverse Spurenelemente.“ auf einem Honigetikett (Fertigpackung) eine nährwertbezogene Angabe i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 dar und wie wird diese Auslobung beurteilt?

Beschluss:

Bei der Auslobung der Stoffklassen Fermente, Inhibine, Aminosäuren, Vitamine, Mineralien und diverse Spurenelemente handelt es sich um nährwertbezogene Angaben.

Für sie können die Vorgaben von Art. 5 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1924/2006 nicht verifiziert werden, da es sich nicht um konkrete Stoffe handelt.

Damit entspricht eine derartige Auslobung nicht Art. 8 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1924/2006.

Ob Einzelverbindungen dieser Stoffklassen den Anforderungen von Art. 5 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1924/2006 genügen und somit nach Art. 8 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1924/2006 zulässig wären, bedarf einer Einzelfallprüfung.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/67) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/30.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/68:

Zusatz von Konservierungsmitteln zu Fruchtschorlen

Sachverhalt/Frage:

Die Leitsätze für Erfrischungsgetränke in der Fassung vom 27. November 2002, zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 07. Januar 2015, besagen im Abschnitt II, B Nr. 7, dass ein Zusatz von anderen als bei Fruchtsäften zugelassenen Zusatzstoffen bei Fruchtschorlen nicht üblich ist. Aus dem Wortlaut „ein Zusatz anderer als bei Fruchtsäften zugelassener Zusatzstoffe sei nicht üblich“ kann ein Verbot der Verwendung der Konservierungsmittel Sorbin- und /oder Benzoesäure in Fruchtschorlen nicht abgeleitet werden. Die Getränkekategorie Fruchtschorlen gehört nicht zu den Fruchtsäften, sondern zu den Erfrischungsgetränken (aromatisierten Getränken).

In der VO (EG) Nr. 1333/2008 werden die Erfrischungsgetränke unter der Lebensmittel-Kategorie 14.1.4 „aromatisierte Getränke“ geregelt. Danach ist der Zusatz der genannten Konservierungsstoffe gemäß Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anhang II Kat. 14.1.4 der VO (EG) Nr. 1333/2008 mit Höchstmengenbegrenzung zulässig.

Ist der Zusatz der Konservierungsmittel Sorbin- und/oder Benzoesäure in Fruchtschorlen erlaubt?

Beschluss:

Bei Fruchtschorlen handelt es sich um (nichtalkoholische) aromatisierte Getränke gemäß Kategorie-Nr. 14.1.4 des „Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives“. Nach Maßgabe der VO (EG) Nr. 1333/2008 ist eine Konservierung mit Sorbinsäure und Benzoesäure und ihren Salzen zulässig.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/68) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/18.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/69:

Ballaststoffe in Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln

Beschluss:

1. Definition

Grundsätzlich gilt für Ballaststoffe: (a) Sie dürfen im Dünndarm des Menschen weder resorbiert noch adsorbiert werden, und (b) sie bestehen aus essbaren Kohlenhydratpolymeren, die (1) in verzehrbaren Anteilen von Lebensmitteln natürlich vorkommen (Bsp. Pektin, Cellulose, Hemicellulose aus Karotten, Äpfeln), oder (2) aus sonstigen für die Gewinnung von Nährstoffen (hier Ballaststoffe) geeigneten Rohstoffen stammen („Lebensmittelrohstoffe“), unabhängig davon, ob der Stoff schon selbst ein Lebensmittel ist, oder (3) durch chemische Synthese hergestellt wird. In den Fällen (2) und (3) ist die Prüfung notwendig, ob es sich um eine neuartige Lebensmittelzutat nach der VO (EU) 2015/2283 handelt. In jedem Fall sind die Anforderungen nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 zu erfüllen.

2. Abgrenzung technologischer Zusatzstoff/Nährstoff

Die oben definierten Ballaststoffe können als Nährstoff, aber häufig auch als technologischer Zusatzstoff eingesetzt werden.

Von einer überwiegenden Zweckbestimmung als Nährstoff kann dann ausgegangen werden, wenn durch diesen Zusatz eine Gesamtballaststoffmenge enthalten ist, die eine Auslobung des Lebensmittels als „Ballaststoffquelle“ gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006 ermöglicht (3 g/100 g oder 1,5 g/100 kcal).

Bei Produkten mit geringeren Ballaststoffkonzentrationen ist zu prüfen, ob ihr Verzehr einen signifikanten Beitrag zur empfohlenen Ballaststoffzufuhr (mindestens 10 % der D-A-Ch-Empfehlung von 30 g/Tag) leisten kann. Ansonsten ist regelmäßig von einer überwiegend technologischen Zweckbestimmung des Zusatzes auszugehen.

Die Gesamtballaststoffmenge ergibt sich aus der Summe aller enthaltenen einzelnen Ballaststoffe, die mit der amtlichen Untersuchungsmethode erfasst werden. Insofern können unterschiedliche Zutaten zum Gesamtballaststoffgehalt beitragen.

3. Beispiele

3.1 Chicken Nuggets

Chicken Nuggets hergestellt mit 7 % Weizenfasern ohne Deklaration in der Zutatenliste. In einer Stellungnahme beruft sich der Hersteller darauf, dass die Weizenfasern als Ballaststoff aus ernährungsphysiologischen Gründen verwendet würden und als charakteristische Lebensmittelzutat keiner Zulassung bedürften.

Beim Zusatz der im Beispiel beschriebenen Menge ist von einer Zweckbestimmung als Nährstoff auszugehen, da diese Konzentration sogar eine Auslobung „hoher Ballaststoffgehalt“ rechtfertigen würde.

Es wird allerdings darauf hingewiesen, dass die Zutat zwingend mit ihrer korrekten Bezeichnung (Weizenhalmfaser) im Zutatenverzeichnis angegeben werden muss.

3.2 Münchener Weißwurst (light)

Münchener Weißwurst hergestellt unter Verwendung von Haferfasern. Nach der angegebenen Nährwerttabelle enthält das Erzeugnis 1,0 g Ballaststoffe pro 100 g bzw. 1,15 g Ballaststoffe pro 100 kcal.

Bei der in dem Beispiel genannten Ballaststoffkonzentration ist von einer technologischen Zweckbestimmung auszugehen.

3.3 Schmelzkäsebratling

Schmelzkäsebratling in verschiedenen Geschmacks-/ Zubereitungsrichtungen, der je nach Erzeugnis 0,9 bis 1,5 % Haferspelzfaser enthält. Der Gesamtballaststoffgehalt wird vom Hersteller mit 5 bis 7 % beziffert.

Als Ballaststoffquellen werden neben Haferspelzfasern auch Alginat, Sojaweißkonzentrat(?), Methylcellulose und Panade angegeben.

Bei der in dem Beispiel genannten Ballaststoffkonzentration ist von einer Verwendung als Nährstoff auszugehen. Es wird darauf hingewiesen, dass Sojaweißkonzentrat nicht und die Panade nur zu einem geringen Anteil zur Ballaststoffzufuhr beitragen.

3.4 Eiswaffelhörnchen

Eiswaffelhörnchen unter Zusatz von ca. 1 % Weizenhalmfasern als Festigungsmittel.

Die Verwendung von 1 % Weizenhalmfasern als Festigungsmittel ist ein technologischer Zweck.

Da Weizenhalmfasern als technologischer Zusatzstoff nicht zugelassen sind, kann der Einsatz nur nach Erteilung einer Ausnahmegenehmigung erfolgen.

Der ALTS trägt diesen Beschluss mit.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/69) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2010/55.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/70:

Vollkornprodukte

Sachverhalt/Frage:

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

Beschluss:

Nach Auffassung des Arbeitskreises ist die Standardisierung von Vollkornmahlerzeugnissen durch Mischen verschiedener Mahlfraktionen einer Getreideart nur innerhalb eines Mühlenbetriebes üblich, um ein Vollkornzeugnis herzustellen, das der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/70) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/43.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/71:

Beurteilung von Tomatenmark

Beschluss:

Im Vordergrund einer lebensmittelrechtlichen Beurteilung von Tomatenmark steht die sensorische Beschaffenheit des Produkts. Der Verderb von Tomatenmark zeigt sich sowohl an dessen sensorischen Eigenschaften, als auch in einem veränderten Säurespektrum sowie am Auftreten von Gärungsprodukten wie Ethanol, Milchsäure und Essigsäure.

Als chemisch analytische Einzelindikatoren, die eine sensorische Abweichung bestätigen können, sind bei doppelt konzentriertem Tomatenmark folgende Parameter geeignet:

- ein Citronensäure/Gesamtsäure-Quotient (CS-GS/Q) von kleiner als 0,8,
- ein Milchsäure (D, L)-Anstieg auf Werte über 12 g/kg Trockenmasse,
- ein Ethanolgehalt von größer als 0,35 g/kg Trockenmasse,
- ein in Essigsäure ausgedrückter Gehalt an flüchtiger Säure von über 0,4 Gewichtshundertteilen des Trockenstoffgehaltes nach Abzug der ggf. zugesetzten Menge Speisesalz.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/71) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2006/17.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/72:

Jodiertes Speisesalz

Sachverhalt/Frage:

Ist beim Einsatz von jodiertem Speisesalz dieses als zusammengesetzte Zutat zu beurteilen und entsprechend im Zutatenverzeichnis aufzuführen?

Beschluss:

„Jodiertes Speisesalz“ kann bei einem Zusatz zu Lebensmitteln als spezielle Bezeichnung dieser Zutat gemäß Art. 18 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) im Zutatenverzeichnis des damit hergestellten Lebensmittels angegeben werden. Die einzelnen Zutaten des Salzes sind aber zusätzlich aufzuführen, da die Ausnahmen in Anhang VII Teil E Ziffer 2 LMIV nicht zutreffen. Besonders gilt auch nicht Ziffer 2 Buchst. a), da die Zusammensetzung von jodiertem Speisesalz in keiner Unionsvorschrift festgelegt ist.

Verpackungen, in denen jodiertes Speisesalz selbst an den Endverbraucher abgegeben wird, müssen aufgrund der eindeutigen Vorgaben in Art. 2 Abs. 2 Buchst. h) und Art. 9 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 ebenfalls ein Zutatenverzeichnis aufweisen, da Art. 19 Abs. 1 dieser Verordnung keine Ausnahme dafür vorsieht.

Der ALTS trägt diesen Beschluss mit.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/73:

Nährwertdeklaration bei getrockneten Hülsenfrüchten und Getreidekörnern

Sachverhalt/Frage:

Ist eine Nachtrocknung von fast vollständig ausgereiften Hülsenfrüchten oder Getreidekörnern nach der Ernte „eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses [...] durch Trocknen“ und somit eine Verarbeitung i. S. v. Art. 2 Abs. 1 lit b) der VO (EG) Nr. 1169/2011 (LMIV) i. V. m. Art. 2 Abs. 1 lit. m) der VO (EG) Nr. 852/2004? Bedürfen getrocknete Hülsenfrüchte und Getreidekörner einer verpflichtenden Nährwertdeklaration?

Beschluss:

Eine geringfügige zusätzliche Trocknung von bereits überwiegend trockenen Hülsenfrüchten und Getreidekörnern zum Erreichen der Lagerfeuchte ist keine „wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses [...] durch Trocknen“ und somit keine Verarbeitung i. S. v. Art. 2 Abs. 1 lit. b) LMIV i. V. m. Art. 2 Abs. 1 lit. m) der VO (EG) Nr. 852/2004. Trockene Hülsenfrüchte und Getreidekörner sind somit als unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen, anzusehen und gemäß Art. 16 Abs. 3 i. V. m. Anhang V Nr. 1 der LMIV von der verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/74:

Zulässigkeit des Rutenschnitts zur Trocknung von Trauben

Sachverhalt/Frage:

Im Herbst kann nach einem trockenen Sommer die Nährstoffversorgung der Trauben durch Rutenschnitt und Abknicken aktiv zum Erliegen gebracht werden. Die Trauben werden dadurch am Stock getrocknet und nehmen rasch an Mostgewicht zu.

Dürfen aus derart getrockneten Trauben Erzeugnisse des Weinrechts hergestellt werden?

Beschluss:

Trauben, die durch Abknicken oder Rutenschnitt am Weinstock getrocknet werden, sind nicht mehr als frische Trauben zu betrachten und dürfen somit nicht zu „Wein“ i. S. v. Anhang VII Teil II Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1308/2013 verarbeitet werden.

Die Bereitung von „Wein aus eingetrockneten Trauben“ gemäß Anhang VII Teil II Nr. 15 der VO (EU) Nr. 1308/2013 ist ebenfalls nicht möglich, da eine Trocknung am Weinstock durch Rutenschnitt nicht unter die Begrifflichkeit „Lagerung in der Sonne oder im Schatten“ fällt.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/75:

Angaben über die Holzbehandlung von Weinbauerzeugnissen

Sachverhalt/Frage:

Sind die Angaben zur Auslobung einer Behandlung von Weinbauerzeugnissen in Holzbehältnissen gemäß Art. 53 Abs. 2 i. V. m. Anhang V der VO (EU) 2019/33 als abschließend zu beurteilen?

Beschluss:

Aufgrund der vom Gesetzgeber in Art. 53 Abs. 2 Satz 1 i. V. m. Anhang V der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 gewählten Formulierung „Nur die in Anhang V aufgeführten Begriffe zur Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren dürfen...“ sind die Angaben in Anhang V zur Auslobung einer Holzbehandlung von Weinbauerzeugnissen grundsätzlich als abschließend zu bewerten. Unter Berücksichtigung von Art. 53 Abs. 2 Satz 2 derselben Verordnung („Die Mitgliedstaaten und Drittländer können jedoch andere, den in Anhang V für diese Weinbauerzeugnisse festgelegten Angaben begrifflich entsprechende Angaben vorsehen.“) sind bei ausländischen Erzeugnissen ggf. weitere Bestimmungen (nationale Vorschriften/Drittlandsabkommen) zu beachten.

In Deutschland wurden bis dato keine weiteren Angaben vorgesehen. Bei inländischen Qualitätsweinen oder Prädikatsweinen, die in Holzbehältnissen gegoren, ausgebaut oder gereift wurden, dürfen die in Anhang V aufgeführten Begriffe nur unter den unter § 32 Abs. 8 der Weinverordnung genannten Bestimmungen verwendet werden.

Eine zusätzliche Erläuterung mit abweichendem Wortlaut wird im Fließtext in der Regel toleriert.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/76:

Zusätzliche geografische Angaben bei g.g.A.- oder g.U.-Weinen, die als Souvenir verkauft werden

Sachverhalt/Frage:

Wein in Souvenir-Flaschen wird häufig mit Namen von Städten oder Orten versehen, die in keinem Zusammenhang mit der tatsächlichen geografischen Herkunft des Weines stehen. Die Herkunft des Weines wird dabei aber in der Regel auf den Etiketten eindeutig erkennbar durch die Angabe der geschützten geografischen Angabe (g. g. A.)/geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.) kenntlich gemacht.

Ist bei Weinen mit geschützter geografischer Angabe/geschützter Ursprungsbezeichnung, die als Souvenir verkauft werden sollen, die Angabe einer Stadt/eines Ortes, der in keinem Zusammenhang mit der g. g. A./g. U. steht, möglich?

Beschluss:

1.) Die Verwendung zusätzlicher geografischer Angaben bei Weinen mit geschützter geografischer Angabe/geschützter Ursprungsbezeichnung (g.g.A/g.U.), die keinen Bezug zur Herkunft des Weines haben, wird weinrechtlich nicht erfasst.

Bei diesen Weinen ist die Angabe einer Stadt/eines Ortes, der in keinem Zusammenhang mit der g.g.A/g.U. steht, nur möglich, wenn der Verbraucher nicht in die Irre geführt wird.

2.) Bei Verwendung zusätzlicher geografischer Angaben mit Herkunftsbezug sind die weinrechtlichen Bestimmungen des Art. 120 Abs. 1 Buchst. g) der VO (EU) Nr. 1308/2013 i. V. m. Art. 55 Abs. 1 der VO (EU) 2019/33 zur Angabe von geografischen Angaben anzuwenden.

Die Stellungnahme Nr. (2019/76) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/28.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/77:

Sprachregelung Allergenkennzeichnung bei Wein

Sachverhalt/Frage:

Kann für die Angabe von Allergenen gemäß Art. 21 der VO (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. Art. 41 Abs. 1 der VO (EU) 2019/33 bei vorverpackten und in Deutschland vermarkteten Weinen die deutsche Sprache formalrechtlich gefordert werden?

Beschluss:

Die Angabe von Allergenen muss „leicht verständlich“ sein i. S. d. Art. 15 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011. Nach Auffassung des Arbeitskreises ist Deutsch in Deutschland für die Allergenkennzeichnung als einzige leicht verständliche Sprache anzusehen.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/78:

Verwendung einer Amtssprache bei Herkunftsangaben

Sachverhalt/Frage:

Nach Art. 15 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 sind verpflichtende Informationen über Lebensmittel in einer für die Verbraucher der Mitgliedstaaten, in denen ein Lebensmittel vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache abzufassen.

Gemäß Art. 121 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1308/2013 müssen die obligatorischen und fakultativen Angaben der Art. 119 und 120 in einer Amtssprache oder in mehreren Amtssprachen der Union erfolgen.

Sind Angaben zur Herkunft in der Form „Produce of Germany“ oder „Product of Germany“ hinsichtlich der Sprache ausreichend für den deutschen Markt?

Beschluss:

Die speziellen Kennzeichnungsregelungen der VO (EU) Nr. 1308/2013 haben Vorrang vor den horizontalen Bestimmungen zur Lebensmittelinformation der VO (EU) Nr. 1169/2011. Gemäß Art. 121 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1308/2013 müssen die obligatorischen und fakultativen Angaben der Art. 119 und 120 in einer Amtssprache oder in mehreren Amtssprachen der Union erfolgen.

Insofern sind Angaben wie „Produce of Germany“ bzw. „Product of Germany“ ausreichend für die gesamte EU.

Die Stellungnahme Nr. (2019/78) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/29.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/79:

Angabe des Einführers bei Erzeugnissen des Weinrechts

Sachverhalt/Frage:

In der deutschen Fassung der VO (EU) 2019/33 wird in Art. 46 Abs. 4 gefordert, dass der obligatorischen Angabe des Namens und der Anschrift des Einführers/Importeurs die Wörter „Einführer“ oder „Importeur“ bzw. „eingeführt von (...)“ oder „importiert von (...)“ vorausgehen.

Kann zur Angabe des Einführers/Importeurs bei einem Wein aus einem Drittland stattdessen auch die Angabe „imported by“ verwendet werden?

Beschluss:

Gemäß Art. 121 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1308/2013 müssen die obligatorischen und fakultativen Angaben der Art. 119 und 120 in einer Amtssprache oder in mehreren Amtssprachen der Union erfolgen. Die Angabe des Einführers/Importeurs ist nach Art. 119 Abs. 1 Buchst. f) bei eingeführtem Wein obligatorisch. Somit kann diese Angabe z. B. in englischer Sprache in der Form „imported by ...“ erfolgen.

Die Stellungnahme Nr. (2019/79) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/21.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/80:

Winzersekt

Sachverhalt/Frage:

Gemäß § 34a Abs. 3 der Weinverordnung (WeinV) darf ein Sekt b. A. nur dann als „Winzersekt“ in den Verkehr gebracht werden, wenn u. a. die Kennzeichnung unter Angabe des Weinbaubetriebes oder der Erzeugergemeinschaft, der Rebsorte und des Jahrgangs erfolgt. Dürfen Winzersekte, die aus Grundweinen mehrerer Rebsorten (Cuvée) hergestellt wurden, in den Verkehr gebracht werden?

Beschluss:

Die Herstellung von Sekt b. A., der unter der Bezeichnung „Winzersekt“ in den Verkehr gebracht werden soll, ist auch aus mehreren Rebsorten (Cuvée) möglich. Die Angabe der Rebsorten ist hier unter Berücksichtigung von Art. 50 der VO (EU) 2019/33 obligatorisch.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/81:

Geschmacksangaben bei Perlwein aus anderen Ländern als Deutschland

Sachverhalt/Frage:

Die Regelung der Geschmacksangaben bei Perlwein ist Sache der einzelnen Mitgliedsstaaten, dadurch kommt es in manchen Fällen zu deutlichen Differenzen zwischen den Vorgaben in den Herstellungsländern und den deutschen Vorgaben in der Weinverordnung (WeinV).

Muss auf einem Perlwein, der nicht in Deutschland hergestellt wurde, der aber in Deutschland vertrieben wird, die Angabe des Geschmacks nach den Vorgaben der WeinV oder nach den Vorgaben des Herstellungslandes erfolgen?

Spielt die Wahl der Sprache bei dieser Angabe eine Rolle?

Beschluss:

Erfolgt eine Geschmacksangabe bei Perlwein, so muss diese - unabhängig von der Wahl der Amtssprache - den nationalen Vorgaben des Herstellungslandes gemäß Art. 52 Abs. 4 der VO (EU) 2019/33 entsprechen.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/82:

Wortkombinationen mit dem Begriff „Secco“ bei Erzeugnissen der VO (EU) Nr. 251/2014 und bei Erzeugnissen i. S. d. Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke des Deutschen Lebensmittelbuches

Sachverhalt/Frage:

Die Kennzeichnung „secco“ bzw. „trocken“ ist einerseits eine Angabe zur Auslobung des Zuckergehalts bzw. eine Geschmacksangabe. Andererseits wird die Angabe „Secco“ auch synonym als Begriff für ein schäumendes Getränk verwendet. Welche Form der Auslobung, die den Begriff „Secco“ enthält, wird bei Erzeugnissen der VO (EU) Nr. 251/2014 und bei Erzeugnissen i. S. d. Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke des Deutschen Lebensmittelbuches NICHT als Geschmacksangabe angesehen?

Beschluss:

Bei Erzeugnissen i. S. d. VO (EU) Nr. 251/2014 sowie Erzeugnissen i. S. d. Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke des Deutschen Lebensmittelbuches wird die Angabe „Secco“ nur dann nicht als Geschmacksangabe eingestuft, wenn diese Angabe in ihrer Aufmachung auf die Eigenschaft eines kohlenensäurehaltigen Getränks abstellt. Die Angabe „Secco“ in Alleinstellung wird jedoch als Geschmacksangabe angesehen.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/83:

Art des Aromas von aromatisierten Weinerzeugnissen

Sachverhalt/Frage:

Handelt es sich bei einem weinhaltigen Erzeugnis, welches mit einem Aroma aromatisiert wurde, das an Wein oder eine bestimmte Keltertraubensorte erinnert, um ein aromatisiertes Weinerzeugnis i. S. d. VO (EU) Nr. 251/2014, sofern es ansonsten den dort festgelegten Anforderungen entspricht?

Beschluss:

Bei einem weinhaltigen Erzeugnis, das mit einem Aroma aromatisiert wurde, das nur auf Wein oder eine bestimmte Keltertraubensorte abzielt, handelt es sich nicht um ein aromatisiertes Weinerzeugnis i. S. d. VO (EU) Nr. 251/2014, sofern das Fertigerzeugnis nicht ausreichend organoleptische Eigenschaften aufweist, die sich von denen von Wein unterscheiden (Anh. I Nr. 1 der VO (EU) Nr. 251/2014).

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/84:

Alkoholzusatz bei aromatisiertem Wein

Sachverhalt/Frage:

Darf bei der Herstellung eines Wermutweins Obstbrand zugesetzt werden?

Beschluss:

Bei aromatisiertem Wein i. S. d. VO (EU) Nr. 251/2014 ist ein Zusatz von Alkohol nach Art. 3 Abs. 2 Buchst. c) grundsätzlich zulässig bzw. für spezielle aromatisierte Weine wie Wermut i. S. v. Anhang II Abschnitt A Nr. 3 der Verordnung sogar obligatorisch.

In Anhang I Nr. 3 der VO (EU) Nr. 251/2014 sind Erzeugnisse gelistet, die zu diesem Zweck verwendet werden dürfen.

Die Spirituosenkategorie „Obstbrand“ zählt nicht zu den nach Anhang I Nr. 3 der VO (EU) Nr. 251/2014 zulässigen Alkoholarten. Daher ist ein Zusatz von Obstbrand zu Wermutwein 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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/85:

Glühwein aus Roséwein

Sachverhalt/Frage:

Darf ein Glühwein aus Roséwein hergestellt werden und als „Glühwein Rosé“, „Roséglühwein“ bzw. „Rosafarbener Glühwein“ bezeichnet werden?

Beschluss:

Die Herstellung von Glühwein aus Roséwein entspricht nicht der abschließenden Beschreibung eines Glühweins gemäß der VO (EU) Nr. 251/2014 (Anhang II Abschnitt B Nr. 8). Ein derart hergestelltes Erzeugnis ist als Glühwein nicht verkehrsfähig.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/86:

Mehrseitige Etiketten

Sachverhalt/Frage:

Bei vorverpackten Lebensmitteln (insbesondere Nahrungsergänzungsmitteln) sind neben den üblichen einseitigen Etiketten auch mehrseitige Etiketten in Gebrauch.

Diese Etiketten bestehen aus mehreren aneinanderhaftenden Seiten, wovon nur die oberste Seite direkt sichtbar ist. Auf die inneren Seiten wird häufig mittels Worten oder Piktogrammen hingewiesen. Da die Seiten dieser Etiketten fest aneinanderhaften, muss der Verbraucher im Einzelhandel diese voneinander abziehen, um die Informationen lesen zu können. Lebensmittelrechtlich verpflichtende Kennzeichnungselemente finden sich häufig nur auf den inneren Seiten der Etiketten.

Sind derartige Etiketten vereinbar mit Art. 13 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011?

Beschluss:

Mehrseitige Etiketten, bei denen aus Platzgründen die Angabe verpflichtender Kennzeichnungselemente auf den Innenseiten fortgesetzt werden muss, erfüllen nur dann die Vorgaben des Art. 13 Abs. 1 Satz 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011, wenn auf der sichtbaren Außenseite ein eindeutiger und deutlich sichtbarer Hinweis auf die Mehrseitigkeit (z. B. verbal oder mit Hilfe eines deutlich sichtbaren Pfeils) angebracht ist.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/86) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/10.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/87:

Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ und klassische Mutagenese

Sachverhalt/Frage:

Ist in Folge des EuGH-Urteils vom 25.07.2018 Rs. C-528/16 zu den Verfahren/Methoden der Mutagenese die Angabe „ohne Gentechnik“ bei Lebensmitteln als irreführende Angabe i. S. d. VO (EU) Nr. 1169/2011 einzustufen, wenn die Techniken der klassischen Mutagenese angewandt wurden?

Beschluss:

Die Angabe „ohne Gentechnik“ i. S. v. § 3a des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EG-GenTDurchfG) ist bei Lebensmitteln, bei denen Techniken der klassischen Mutagenese angewandt wurden, nicht als irreführende Angabe i. S. d. VO (EU) Nr. 1169/2011 einzustufen. Das o. g. EuGH-Urteil bezieht sich allein auf die GVO-Definition der Richtlinie 2001/18/EG. Auch nach dem o. g. EuGH-Urteil sind durch klassische Mutagenese gewonnene Organismen keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) i. S. d. lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zur Gentechnik (VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. VO (EG) Nr. 1830/2003). In der Folge ist auch die Verwendung solcher Organismen bei Lebensmitteln mit „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung weiterhin 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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/88:

Fremdsprachige Gentechnik-Kennzeichnung

Sachverhalt/Frage:

Wie ist bei einem vorverpackten Lebensmittel aus einem Drittland mit einer fremdsprachigen Gentechnik-Kennzeichnung zu verfahren, wenn eine Gentechnik-Kennzeichnung in deutscher Sprache nicht vorhanden ist?

Beschluss:

Bei einer ausschließlich fremdsprachigen Gentechnik-Kennzeichnung bei Lebensmitteln aus Drittländern hat der verantwortliche Lebensmittelunternehmer im Rahmen seiner allgemeinen Sorgfaltspflichten nach Art. 17 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 nachzuweisen, dass die betreffende Zutat/das betreffende Lebensmittel nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Art. 13 der VO (EG) Nr. 1829/2003 ist. Dies kann z. B. durch Zertifikate erfolgen.

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/89:

Einstufung von ätherischen Ölen als kosmetisches Mittel

Sachverhalt/Frage:

Auf dem Kosmetiksektor werden reine ätherische Öle zum einen als Rohstoffe eingesetzt, zum anderen werden sie direkt an den Endverbraucher abgegeben. Können reine ätherische Öle, die an den Endverbraucher abgegeben werden, als kosmetische Mittel eingestuft werden? Wenn ja unter welchen Bedingungen?

Beschluss:

Ausschlaggebend für die Einordnung eines ätherischen Öls als kosmetisches Mittel ist seine überwiegende Zweckbestimmung.

Reine ätherische Öle, die an den Endverbraucher abgegeben werden, sind kosmetische Mittel, wenn entsprechend konkrete Verwendungsbedingungen, z. B. zur Verdünnung mit Wasser bei Mundpflegekonzentraten oder Zumischung zu anderen Komponenten wie Ölen oder Lotionen zur Hautpflege, angegeben sind.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/89) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/43.

Ersetzt durch 2023/02

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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/90:

Haarkreiden und bunte Haarsprays

Sachverhalt/Frage:

Haarkreiden und färbende Haarsprays enthalten häufig Farbpigmente, die laut Anhang II der VO (EG) Nr. 1223/2009 bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln verboten sind. Sind Haarkreiden bzw. färbende Haarsprays als Haarfärbemittel einzustufen?

Beschluss:

Bei temporären Haarfarben, wie Haarkreiden oder färbenden Haarsprays, handelt es sich um Haarfärbemittel. Die Verwendung von für Haarfärbemittel nicht zugelassenen Pigmenten ist bei derartigen Produkten 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 114. Sitzung vom 30. September bis zum 02. Oktober 2019 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/91:

Microneedling-Make-Up

Sachverhalt/Frage:

Wie ist Make-Up, welches nach dem Auftragen mittels Microneedling eingearbeitet wird und bei dem der Make-Up-Effekt für mehrere Monate anhalten soll, einzustufen?

Beschluss:

Es handelt sich um mit Tätowiermitteln vergleichbare Stoffe und Zubereitungen aus Stoffen, die dazu bestimmt sind, zur Beeinflussung des Aussehens in oder unter die menschliche Haut eingebracht zu werden und dort, auch vorübergehend, zu verbleiben i. S. v. § 1 Satz 1 Nr. 2 der Tätowiermittel-Verordnung.

Daher unterliegen diese Produkte den Anforderungen der Tätowiermittel-Verordnung sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).