

## **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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/01:**

#### **Vergleichende Angaben nach Art. 9 der VO (EG) Nr. 1924/2006**

##### Sachverhalt/Frage:

Auf dem Markt befindliche Nahrungsergänzungsmittel enthalten mitunter vergleichende nährwertbezogene Angaben in der Form, dass die Menge an Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs (z. B. Obst, Gemüse, Tee) angegeben wird, die gleiche Mengen an wertgebenden Inhaltsstoffen wie das Nahrungsergänzungsmittel liefert.

Z. B.: Das Produkt XY entspricht mit den sekundären Pflanzenstoffen in zwei Kapseln u. a. 3 Glas Orangensaft (0,2 l), 1 Tasse Grüntee, 2 EL Olivenöl, ...

Unterliegen derartige vergleichende Angaben dem Regelungsbereich der VO (EG) Nr. 1924/2006?

##### Beschluss:

Art. 9 der VO (EG) Nr. 1924/2006 bestimmt die Voraussetzungen für vergleichende nährwertbezogene Angaben und enthält in Abs. 1 Satz 2 konkrete Kennzeichnungsvorgaben. Hiernach ist der Unterschied in der Menge eines Nährstoffs und/oder im Brennwert anzugeben, und der Vergleich muss sich auf dieselbe Menge des Lebensmittels beziehen. Art. 9 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1924/2006 fordert, dass als Vergleichslebensmittel solche Lebensmittel heranzuziehen sind, deren Zusammensetzung die Verwendung einer nährwertbezogenen Angabe selbst nicht erlaubt. Bei Angaben „enthält so viel wie...“ handelt es sich demnach nicht um eine vergleichende Angabe nach Art. 9 der VO (EG) Nr. 1924/2006.

Gleichwohl liegt bei dem in der Frage genannten Beispiel eine nährwertbezogene Angabe i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 vor, die jedoch nicht im Anhang aufgeführt und somit unzulässig ist.

Auf Nr. II.2 des Guidance Documents „Guidance on the implementation of regulation No. 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods – Conclusions of the Standing Committee on the food chain and animal health“ vom 14. Dezember 2007 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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/02:**

**Auslobung „schmeckt nur wenig süß“ bzw. „weniger süß im Geschmack“**

Sachverhalt/Frage:

Auf Milch-Getreide-Mahlzeiten unterschiedlicher Hersteller befinden sich z. B. die Auslobungen „schmeckt nur wenig süß“ bzw. „weniger süß im Geschmack“.

Handelt es sich bei den genannten Auslobungen um nährwertbezogene Angaben, die mit „zuckerarm“ bzw. „zuckerreduziert“ gleichzusetzen sind?

Beschluss:

Die alleinige Aussage über den Geschmack eines Lebensmittels wird in der Regel nicht als nährwertbezogene Angabe i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 gewertet und ist somit nicht mit „zuckerarm“ bzw. „zuckerreduziert“ gleichzusetzen. Es handelt sich beim Geschmack um einen subjektiven Sinneseindruck, der nicht nur durch die Menge an Zucker beeinflusst wird.

## 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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### Stellungnahme Nr. 2015/03:

#### Nährwertbezogene Angaben auf Folgenahrung/Folgemilch

##### Sachverhalt/Frage:

Auf etlichen Etiketten von Folgenahrung/Folgemilch befinden sich Angaben wie beispielsweise „mit wichtigen Nährstoffen“, „mit wertvollen Vitaminen & Mineralstoffen“ und „Vitamine, Calcium, Eisen und Jod“.

In welcher Form ist eine derartige Auslobung von Folgenahrung/Folgemilch mit nährwertbezogenen Angaben möglich?

##### Beschluss:

Sofern bei Folgenahrung neben den numerischen Angaben weitere freiwillige Angaben über die in Anlage 16 DiätV aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe enthalten sind, ist zusätzlich der **prozentuale** Anteil an den in Anlage 16 DiätV genannten Referenzwerten, bezogen auf 100 Milliliter des verzehrfertigen Erzeugnisses, anzugeben.

Voraussetzung für die Zulässigkeit nährwertbezogener Angaben ist die Einhaltung der Verwendungsbedingungen des Anhangs der VO (EG) Nr. 1924/2006.

**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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/04:**

**Gesundheitsbezogene Angaben nach VO (EG) Nr. 1924/2006 bei bilanzierten Diäten**

Sachverhalt/Frage:

Ist es zulässig, gesundheitsbezogene Angaben zu Stoffen, deren positive gesundheitliche Wirkung im Zulassungsverfahren nach der VO (EG) Nr. 1924/2006 anhand von Studien an der gesunden Allgemeinbevölkerung belegt wurde, bei bilanzierten Diäten, die speziell für die diätetische Behandlung von Patienten bestimmt sind, zu verwenden?

Beschluss:

Bilanzierte Diäten i. S. d. § 4a DiätV sind für die diätetische Behandlung von Patienten bestimmt. Sie sind u. a. mit dem Hinweis „zur diätetischen Behandlung von ...“ ergänzt durch die Krankheit, Störung oder Beschwerden, für die das Lebensmittel bestimmt ist, und einer Beschreibung der Eigenschaften und Merkmale, denen das Lebensmittel seine Zweckbestimmung verdankt, zu kennzeichnen.

Gesundheitsbezogene Angaben zu Stoffen, die nach der VO (EG) Nr. 1924/2006 zugelassen sind, richten sich an die gesunde Allgemeinbevölkerung und sind daher als Begründung bzw. Beschreibung des Diätzweckes bilanzierter Diäten in der Regel ungeeignet.

Bei bilanzierten Diäten können entsprechende Angaben aufgrund der fehlenden wissenschaftlichen Absicherung für die jeweilige Patienten-Zielgruppe ggf. als irreführende Angaben i. S. d. Art. 7 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) beurteilt 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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/05:**

#### **Angaben zur Glutenfreiheit auf bilanzierten Diäten für Säuglinge**

##### Sachverhalt/Frage:

Die DiätV schreibt für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung die Verwendung glutenfreier Zutaten vor. Wie sind Angaben zur Glutenfreiheit auf bilanzierten Diäten für Säuglinge zu beurteilen?

##### Beschluss:

Gemäß § 14b Abs. 6 DiätV müssen bilanzierte Diäten, die für Säuglinge bestimmt sind, in ihrer Zusammensetzung, mit Ausnahme der in Anlage 6 genannten Nährstoffe, den Anforderungen für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung nach Anlage 10 und 11 entsprechen, sofern die besondere Zweckbestimmung dem nicht entgegensteht. Da die DiätV für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung die Verwendung glutenfreier Zutaten vorschreibt (Anlage 10 i. V. m. § 14c Abs. 2 und 3 DiätV bzw. Anlage 11 i. V. m. § 14c Abs. 4 DiätV), sind Auslobungen zur Glutenfreiheit bei bilanzierten Diäten für Säuglinge analog zu Säuglingsanfangs- und Folgenahrung zu beurteilen.

Mit Geltungsbeginn der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 am 20. Juli 2016 werden Angaben zur Glutenfreiheit oder zum reduzierten Vorhandensein von Gluten auf Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und damit auch auf bilanzierten Diäten für Säuglinge generell unzulässig 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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/06:**

**Bewertung des Chrom(VI)-Gehaltes in Leder von Schuhen**

Sachverhalt/Frage:

§ 5 i. V. m. Anlage 4 BedGgstV regelt Verfahren, die beim Herstellen bestimmter Bedarfsgegenstände nicht angewendet werden dürfen. Entsprechend dürfen nach Anlage 4 lfd. Nr. 2 BedGgstV in Bedarfsgegenständen aus Leder, die dazu bestimmt sind, nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung zu kommen, Verfahren nicht angewendet werden, die bewirken, dass in dem Bedarfsgegenstand Chrom(VI) mit der in Anlage 10 lfd. Nr. 8 beschriebenen Methode (d. h. Anionische Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Abs. 1 LFGB, Gliederungsnummer B 02.02.-11) nachweisbar ist. Die Nachweisgrenze des genannten Verfahrens beträgt 3 mg/kg.

Ist der Grenzwert für den Gehalt an Chrom(VI) von 3 mg/kg auch auf das Leder des Obermaterials von Schuhen anwendbar?

Beschluss:

Da Bekleidungsgegenstände in Anlage 4 zu § 5 BedGgstV explizit genannt sind, werden Schuhe insgesamt, also auch das Obermaterial, von dieser Regelung erfasst.

Mit dem Inkrafttreten der Änderung des Anhangs XVII Nr. 47 der VO (EG) Nr. 1907/2006 zum 01.05.2015 wird die Regelung der BedGgstV für Chrom(VI) abgelöst.

Die Beschränkung im EU-Recht berücksichtigt die Gefahr einer Sensibilisierung der Haut, wenn diese mittelbar oder unmittelbar mit diesen Erzeugnissen in Berührung kommt. Sie ist somit auch hier auf das Obermaterial von Schuhen anwendbar, da seine Berührung mit der Haut vorhersehbar 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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/07:**

**Einstufung von Bodenbelägen**

Sachverhalt/Frage:

Welche Bodenbeläge sind als Bedarfsgegenstände zu beurteilen?

Beschluss:

Nach Einschätzung des Umweltbundesamtes gelten die Regelungen für Bedarfsgegenstände nicht für Boden- und Wandbeläge (UBA-Texte 18/2011).

Der Arbeitskreis schließt sich diesem Votum an.

Gegenstände, die bestimmungsgemäß mit dem menschlichen Körper in Berührung kommen, wie z. B. Teppiche mit Spielcharakter und Badezimmermatten, sind dagegen als Bedarfsgegenstände i. S. d. § 2 Abs. 6 Nr. 6 LFGB zu betrachten.

Ersetzt durch 2022/11

**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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/08:**

**Fußbälle als Spielzeug im Sinne der 2. GPSGV**

Sachverhalt/Frage:

Wann sind Fußbälle Spielzeug im Sinne der 2. GPSGV?

Beschluss:

Fußbälle sind nur dann kein Spielzeug i. S. d. § 2 Nr. 24a der 2. GPSGV, wenn sie aufgrund ihrer Produkteigenschaften und ihrer Kennzeichnung/Klassifizierung zur Verwendung als Sportgerät bestimmt sind.

Auf die Leitlinien der Europäischen Kommission betreffend die Abgrenzung von Sportequipment zu Spielzeug

([http://ec.europa.eu/growth/sectors/toys/safety/guidance/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/growth/sectors/toys/safety/guidance/index_en.htm)), Nr. 14 wird verwiesen.

Ersetzt durch 2019/50

**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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/09:**

**Altersbeschränkungen auf Packungen von Luftballons**

Sachverhalt/Frage:

Packungen von Luftballons sind oftmals mit dem speziellen Warnhinweis gemäß der Norm EN 71-1:2011, Abschnitt 7.3 "Achtung! Kinder unter 3 Jahren können an nicht aufgeblasenen oder geplatzten Ballons ersticken. Die Aufsicht durch Erwachsene ist erforderlich. (...)" und dazu noch mit dem Hinweis „Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Verschluckbare Kleinteile.“ gekennzeichnet.

Ist der zusätzliche Hinweis erforderlich?

Beschluss:

Für Luftballons sind allein die Warnhinweise gemäß der Norm EN 71-1:2011, Abschnitt 7.3 erforderlich und ausreichend. Gleichlautend ist die Fragestellung im CEN-Leitfaden TR 15371-2013 unter Punkt 2.19 beantwortet.

Ersetzt durch 2019/57

**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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/10:**

**Empfehlung des BfR XLVII. Spielzeug aus Kunststoffen und anderen Polymeren sowie aus Papier, Karton und Pappe vom 01.01.2003**

Sachverhalt/Frage:

Ist die Empfehlung XLVII auch auf sogenannte polymere Fabrikationshilfsmittel wie Lacke von Holzspielzeug anzuwenden?

Beschluss:

Die Empfehlung XLVII kann auch auf alle sogenannten polymeren Fertigungsmaterialien, dazu gehören auch Fabrikationshilfsmittel wie Lacke oder Lasuren für Holzspielzeug, angewendet werden.

Die Empfehlung XLVII dient als Grundlage für die Überprüfung der Einhaltung der wesentlichen Sicherheitsanforderungen gemäß § 10 der 2. GPSGV für Spielzeug, das dazu bestimmt ist, in den Mund genommen zu werden, sowie für Spielzeug, das für Kinder unter 36 Monaten vorgesehen ist und daher erfahrungsgemäß oder vorhersehbar in den Mund genommen wird.

Ersetzt durch 2019/152

**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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/11:**

**Beurteilung des Abriebs von Einweg-Salzmühlen mit Kunststoff-Mahlwerk**

Sachverhalt/Frage:

Im Handel gibt es preiswerte Einwegsalmühlen mit Kunststoff-Mahlwerken, welche sich bei bestimmungsgemäßer Verwendung derart abnutzen, dass das gemahlene Salz mit mehr oder weniger feinen/ sichtbaren Partikeln durchsetzt ist. Sofern die Mahlwerkteile farbig sind, sind die Partikel im Salz besonders gut sichtbar. Nach Art. 3 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004 sind Materialien und Gegenstände, welche dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, z. B. eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen. Wann ist eine Veränderung der Zusammensetzung des Lebensmittels als unvertretbar zu beurteilen?

Beschluss:

Die Materialien eines Mahlwerks müssen grundsätzlich so beschaffen sein, dass sie der mechanischen Beanspruchung standhalten und für das zu mahlende Lebensmittel geeignet sind. Die Eignung und Konformität ist gemäß VO (EG) Nr. 2023/2006 durch den Hersteller nachzuweisen. Unabhängig davon ist die Veränderung der Zusammensetzung eines Lebensmittels in jedem Fall dann als unvertretbar i. S. v. Art. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004 zu beurteilen, wenn ein Abrieb unmittelbar oder nach haushaltsüblicher Verwendung des Mahlgutes (z. B. Lösen oder Suspendieren in Wasser) sensorisch wahrnehmbar ist. Die Methodenauswahl zur Feststellung der Abriebfestigkeit hängt von den Umständen des Einzelfalles ab.

Diese Stellungnahme (Nr. 2015/11) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2013/03.

## **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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/12:**

#### **Verwendung von Gegenständen, welche kein Lebensmittelkontaktmaterial sind, bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln**

##### Sachverhalt/Frage:

Betroffene Unternehmen behaupten oftmals, dass sie nicht verpflichtet sind, ausgewiesene Lebensmittelkontaktmaterialien zu verwenden. Nicht für alle Materialien und Gegenstände sind Konformitätserklärungen im Rahmen der GMP vorgeschrieben.

Welche Anforderungen sind hier zu stellen?

Welche Maßnahmen können im Rahmen der Weiterverfolgung ergriffen werden?

##### Beschluss:

Werden bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln Gegenstände/Materialien verwendet, die nicht für einen Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind bzw. nicht vorhersehen lassen, dass sie bei normaler Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommen, so liegt die Verantwortung bei dem Verwender dieser Gegenstände/Materialien.

Dieser ist als „Lebensmittelunternehmer“ i. S. d. LFGB bzw. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 dafür verantwortlich, dass durch eine zweckwidrige Nutzung/Verwendung keine unerwünschte, insbesondere gesundheitlich relevante Beeinträchtigung der Lebensmittel erfolgt.

Verwiesen wird auch auf Art. 3 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 852/2004, wonach Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein müssen, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Eine solche Risikominimierung ist regelmäßig zumindest dann gegeben, wenn bei der gewerblichen Herstellung von Lebensmitteln Lebensmittelbedarfsgegenstände verwendet werden, die den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie ggf. einschlägigen materialspezifischen Regelungen genügen.

## **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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/13:**

#### **Hinweis für eine sichere und sachgemäße Verwendung auf der Verpackung von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Aluminium**

##### Sachverhalt/Frage:

Auf der Verpackung von Gegenständen aus Aluminium, insbesondere von Folien, ist häufig ein Hinweis mit folgendem Wortlaut oder sinngemäßem Inhalt vorhanden:

*Wichtiger Hinweis: Aluminiumfolie nicht zum Abdecken von feuchten, säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln auf Servierplatten oder Schalen aus Metall verwenden. Folien können sich infolge von Lokalelementbildung auflösen. Aluminiumfolien nicht in Verbindung mit stark säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln benutzen. An Lebensmittel abgegebene Aluminiumbestandteile sind jedoch nicht gesundheitsschädlich.*

Ist der letzte Satz hier zulässig?

##### Beschluss:

Bei Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Aluminium ist in der Regel ein Hinweis für eine sichere und sachgemäße Verwendung nach Art. 15 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004 erforderlich.

Dazu sind in Anlehnung an die Ausführungen in der Resolution CM/Res(2013)9 „Metals and alloys used in food contact materials and articles“ des Europarats die folgenden oder sinngemäße Hinweise geeignet:

*"Gegenstände und Folien aus Aluminium nicht für stark saure Lebensmittel, alkalische Produkte, wie z. B. Laugengebäck, oder stark salzhaltige Lebensmittel verwenden. Aufgrund von Lokalelementbildung kann sich das Material auflösen."*

oder

*"Wichtiger Hinweis: Aluminiumfolie nicht zum Abdecken von feuchten, säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln auf Servierplatten oder Schalen aus Metall verwenden. Folien können sich infolge von Lokalelementbildung auflösen. Aluminiumfolien nicht in Verbindung mit stark säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln benutzen."*

Relativierende oder widersprüchliche Zusätze zu einem derartigen Hinweis, wie z. B. "An Lebensmittel abgegebene Aluminiumbestandteile sind jedoch nicht gesundheitsschädlich.", führen dazu, dass die Anforderungen des Art. 15 der VO (EG) Nr. 1935/2004 nicht mehr erfüllt sind.

## **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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/14:**

#### **Einstufung temperaturbeständiger Beschichtungen**

##### Sachverhalt/Frage:

Handelt es sich bei temperaturbeständigen Beschichtungen, hier PTFE-Beschichtungen auf Pfannen, um Kunststoffschichten in Mehrschicht-Verbundgegenständen oder um Coatings?

##### Beschluss:

Gemäß der Mitteilung der EU-Kommission an das BMEL vom 09.03.2015 fällt ein Produkt unter die Verordnung (EU) Nr. 10/2011, wenn es als ein Kunststoff definiert ist. Laut Art. 3 dieser Verordnung bezeichnet der Begriff „Kunststoff“ ein Polymer, dem möglicherweise Zusatzstoffe oder andere Stoffe zugesetzt wurden und das als Hauptstrukturbestandteil von fertigen Materialien und Gegenständen dienen kann“.

Daraus folgt, dass Produkte, die nicht als Hauptstrukturbestandteil von fertigen Materialien und Gegenständen dienen können, nicht in den Geltungsbereich der VO (EG) Nr. 10/2011 fallen.

Diese Auffassung wird auch durch die Tatsache gestützt, dass in Anhang I der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, Beschichtungen und Kunststoffe unterschiedlichen Materialgruppen zugeordnet werden.

Temperaturbeständige Beschichtungen auf Pfannen fallen daher nicht in den Geltungsbereich der VO (EU) Nr. 10/2011.

**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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/15:**

**Temperaturbeständige Beschichtungssysteme (z. B. PTFE) bei Pfannen und Töpfen**

Sachverhalt/Frage:

Welche Kontaktbedingungen sind für die Prüfung eines Stoffübergangs anzuwenden?

Beschluss:

Für die Prüfung eines Stoffübergangs anorganischer Bestandteile, d. h. Freisetzung von Elementen aus dem metallischen Grundkörper und/oder dem Haftgrund werden die Prüfbedingungen für Metalle und Legierungen nach der Resolution CM/Res (2013)9 als zweckmäßig und sachgerecht angesehen, d. h. Prüfsimulanz 5 g/l Citronensäure bei Siedetemperatur.

In Bezug auf organische Bestandteile, die aus der Beschichtung migrieren können, sind die Kontakt- und Prüfbedingungen der BfR-Empfehlung LI anzuwenden.

Die Dauer des Kontaktes sollte für die Überprüfung der Stoffübergänge von organischen und anorganischen Bestandteilen gleich sein, d. h. 120 Minuten als worst-case-Bedingung.

Sofern die Gebrauchsbedingungen wesentlich von den vorgenannten Prüfbedingungen abweichen, sind diese den jeweiligen Bedingungen des praktischen Gebrauchs anzupassen. Entsprechende Gebrauchsanweisungen i. S. d. Art. 15 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004 müssen den Sachverhalt verdeutlichen.

Für die Beurteilung ist bei Bedarfsgegenständen zum Mehrfachgebrauch das Ergebnis des 3. Migrats heranzuziehen.

## **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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/16:**

#### **Allergenhinweis auf glutenhaltiges Getreide oder auf Schalenfrüchte**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist in Speisekarten und im sonstigen Verkauf nicht vorverpackter Lebensmittel die Angabe „glutenhaltiges Getreide“ als Oberbegriff ausreichend oder ist die ausdrückliche Angabe von „Weizen“, „Roggen“, „Gerste“, „Hafer“ usw. je nachdem, welches Getreide verwendet wurde, zusätzlich erforderlich?

Reicht gleichermaßen der Oberbegriff "Schalenfrüchte" als Allergenhinweis aus oder sind die enthaltenen, allergenen Schalenfrüchte einzeln zusätzlich zu benennen?

##### Beschluss:

Gemäß Art. 21 Abs. 1 Satz 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist bei nicht vorverpackten Lebensmitteln die Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse gem. Anhang II anzugeben, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Oberbegriffe, wie „glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“, reichen aufgrund der unterschiedlichen Allergene bzw. Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen, hier nicht aus. Es ist die jeweilige Art des Getreides bzw. der Schalenfrüchte namentlich zu nennen.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### Stellungnahme Nr. 2015/17:

#### Allerghinweise bei unverpackten Lebensmitteln

##### Sachverhalt/Frage:

Art. 21 Abs. 1 Satz 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) enthält folgende eindeutige Regelung:

*„Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c das Wort „Enthält“, gefolgt von der in Anhang I aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.“*

Dagegen ist in § 2 VorlLMIEV keine Verpflichtung der Verwendung des Wortes „Enthält“ vorgesehen, sondern es sind lediglich die allergenen Zutaten bzw. Verarbeitungshilfsstoffe anzugeben.

Muss der Angabe von allergenen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen bei unverpackten Lebensmitteln stets das Wort „Enthält“ vorangestellt werden?

##### Beschluss:

Aufgrund der eindeutigen Formulierung in Art. 21 Abs. 1 Satz 2 LMIV muss bei der schriftlichen Angabe von allergenen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen im Zusammenhang mit der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln, die kein freiwilliges Zutatenverzeichnis aufweisen, das Wort „Enthält“ vorangestellt werden.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/18:**

**Schriftgröße auf Lebensmitteletiketten**

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 13 Abs. 2 und 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sind bestimmte Mindesthöhen für die Schriftgröße für verpflichtende Angaben auf Lebensmittelverpackungen, zu denen gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. e) auch die Nettofüllmenge gehört, vorgegeben. Dagegen schreibt § 20 Fertigpackungsverordnung (FPV) in Abhängigkeit von der jeweiligen Nennfüllmenge für deren Angabe deutlich größere Mindesthöhen vor.

In welcher Schriftgröße sind Gewichtsangaben auf Lebensmitteletiketten zu machen?

Beschluss:

§ 20 FPV ist durch Umsetzung der EWG-Richtlinie - RL 76/211/EWG - „Fertigpackungsrichtlinie“ in nationales Recht entstanden. Die Richtlinie ist nicht außer Kraft gesetzt worden. Die in § 20 FPV aufgeführten Mindestschriftgrößen sind daher bei der Angabe der Nettofüllmenge weiterhin einzuhalten und verdrängen nach Art. 1 Abs. 4 LMIV als Spezialrecht die allgemeinen Vorgaben von Art. 13 Abs. 2 und 3 LMIV.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/19:**

**Berechnungsfaktor für Eiweißbestimmungen**

Sachverhalt/Frage:

Gemäß § 2 Nr. 4 der noch geltenden Nährwert-Kennzeichnungsverordnung wird der Eiweißgehalt eines Lebensmittels grundsätzlich nach der Formel "Eiweiß = Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl)  $\times$  6,25" berechnet. Im Einzelfall konnten aber bisher auch andere anerkannte lebensmittelspezifische Faktoren verwendet werden, wenn dies sachlich geboten war, z. B. 6,38 für Milcheiweiß.

Sind noch andere Faktoren als 6,25 zur Berechnung des Eiweißgehaltes im Rahmen der Nährwertdeklaration eines Lebensmittels anwendbar?

Beschluss:

Aufgrund der eindeutigen und ausnahmslosen Definition des Eiweißgehaltes in Anhang I Nr. 10 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) („Eiweiß = Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl)  $\times$  6,25“) sind im Rahmen der Nährwertdeklaration andere Faktoren zu seiner Berechnung nicht mehr zulässig.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/20:**

#### **Auftauhinweise bei Lebensmitteln**

##### Sachverhalt/Frage:

Gemäß Anhang VI Teil A Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) muss im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt werden. Diese Anforderung gilt allerdings nicht für Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat (s. Nr. 2 Buchst. c)).

Wann hat das Auftauen eines Lebensmittels keine negativen Auswirkungen auf seine Sicherheit oder Qualität, so dass ein Auftauhinweis in diesem Fall entfallen kann?

##### Beschluss:

Die unvermeidlichen stofflichen und strukturellen Veränderungsprozesse durch Einfrieren und Wiederauftauen von Lebensmitteln bringen praktisch immer einen Qualitätsverlust hinsichtlich der Sensorik und der weiteren Lagerfähigkeit für die Erzeugnisse mit sich. Das Ausmaß kann nur im jeweiligen Einzelfall festgestellt werden, allerdings ist davon auszugehen, dass es in der Regel nicht unerheblich ist.

Die in Erwägungsgrund 28 zitierte Butter sowie vergleichbare Fetterzeugnisse sind als quasi legal definierte Ausnahmen von der Verpflichtung zu einem Auftauhinweis zu betrachten. Ebenso sind die in Anhang VI Teil A Nr. 2 b) der LMIV genannten Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist, von dem Auftauhinweis ausgenommen.

Darüber hinaus wird bei Fehlen eines Auftauhinweises kritisch zu hinterfragen und ggf. durch den Produktverantwortlichen zu belegen sein, ob durch Einfrieren und Wiederauftauen des Produktes tatsächlich kein nennenswerter Verlust an seiner Sicherheit oder Qualität eingetreten ist.

Unabhängig davon sind anderslautende spezialrechtliche Regelungen, wie z. B. VO (EU) Nr. 1379/2013, zu beachten.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/21:**

#### **Nährwertangaben bei Lebensmitteln**

##### Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. l) i. V. m. Art. 55 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist ab dem 13. Dezember 2016 bei allen vorverpackten Lebensmitteln eine Nährwertdeklaration verpflichtend. Einige Lebensmittel weisen natürlicherweise stark schwankende Gehalte an Hauptnährstoffen auf, welche die Grenzen der im Leitfaden der Kommission zur „Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“ vom Dezember 2012 angegebenen Toleranzbereiche weit überschreiten, wie z. B. der Fettgehalt bei Leinsamen, Matjes oder Lachszuschnitten.

Was dient als Grundlage für Nährwertangaben bei Lebensmitteln, deren Nährstoffgehalte natürlicherweise stark schwanken?

##### Beschluss:

Gemäß Nr. 2.3 des Leitfadens der Kommission zur „Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“ vom Dezember 2012 sollen sich Lebensmittelunternehmer nach bestem Wissen und Gewissen darum bemühen, dass die Nährwertangaben so genau wie möglich sind. Wenn jedoch die in der Regel dazu durchzuführenden Analysen der Erzeugnisse aufgrund der darin stark variierende und so auch außerhalb der im Leitfaden genannten Toleranzen liegenden natürlichen Gehalte an Hauptnährstoffen keine sinnvollen Ergebnisse liefern, kann der Unternehmer auf diese Analysen verzichten und die alternative Option nach Art. 31 Abs. 4 Buchst. c) LMIV nutzen. Danach können die angegebenen Zahlenwerte auch auf einer Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten, insbesondere aus den Standardwerken zur Zusammensetzung der Lebensmittel, beruhen.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### Stellungnahme Nr. 2015/22:

#### Nährwertdeklaration von vernachlässigbaren Mengen

##### Sachverhalt/Frage:

Die Regelung in Art. 34 Abs. 5 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) hat den Wortlaut:

„Sind der Brennwert oder die Nährstoffmenge(n) in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie „Enthält geringfügige Mengen von ...“ ersetzt werden, die in unmittelbarer Nähe zu einer etwaigen Nährwertdeklaration stehen muss.“

Wann ist die Menge eines Nährstoffes i. S. v. Art. 34 LMIV als vernachlässigbar zu beurteilen und wie kann dann die Nährwertdeklaration für diesen Nährstoff lauten?

##### Beschluss:

Werden die in der unten stehenden Tabelle 4 des Leitfadens der Kommission zur „Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“ vom Dezember 2012 aufgeführten Gehalte von dem jeweiligen Nährstoff in einem Lebensmittel unterschritten, so ist von einer vernachlässigbaren Menge dieses Stoffes im Sinne von Art. 34 Abs. 5 LMIV auszugehen.

Da die Formulierung in Art. 34 Abs. 5 „Enthält geringfügige Mengen von“ lediglich beispielhaft („wie“) angegeben ist, sind auch andere Formulierungen wie etwa „enthält kein“ für die Nährwertdeklaration dieses Nährstoffes zulässig.

Art des Nährstoffs	Gehalt	Zulässige Zahlenangabe als
Fett, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Ballaststoffe, Polyole, Stärke	≤ 0,5 g pro 100 g oder ml	0 / < 0,5
Gesättigte Fettsäuren, einfach oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren	≤ 0,1 g pro 100 g oder ml	0 / < 0,1
Natrium	≤ 0,005 g pro 100 g oder ml	0 / < 0,005
Kochsalz	≤ 0,0125 g pro 100 g oder ml	0 / < 0,01

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/23:**

**Signifikante Mengen an Vitaminen und Mineralstoffen für Getränke**

Sachverhalt/Frage:

Anhang XIII Teil A der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) enthält die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen sowie die Mengen an diesen Stoffen, die in Lebensmitteln als signifikant gelten.

Im Gegensatz zu allen anderen Lebensmitteln, für die 15 % der Referenzmenge je 100 g oder 100 ml als signifikant gelten, beträgt dieser Wert bei Getränken nur 7,5 % je 100 ml.

Welche Lebensmittel werden in diesem Zusammenhang vom Begriff „Getränke“ erfasst?

Beschluss:

„Getränke“ sind alle flüssigen Lebensmittel, die als solche getrunken oder aus Getränkepulver bzw. -konzentraten hergestellt werden (z. B. Erfrischungsgetränke, Säfte/Nektare, Mineral-, Tafel-, Quellwasser, alkoholische Getränke, Milch, flüssige Milcherzeugnisse, Kaffee, Tee, Sojadrinks).

Die Tatsache, dass bei den anderen Lebensmitteln als Getränken als Bezugsgröße neben 100 g auch 100 ml genannt sind, steht dem nicht entgegen, da es auch flüssige Lebensmittel gibt, die unstreitig keine Getränke im herkömmlichen Sinne sind (z. B. Pflanzenöl oder flüssige Nahrungsergänzungsmittel).

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/24:**

**Paniermehl**

Sachverhalt/Frage:

„Paniermehl“ kann gemäß Anhang VII Teil B Ziffer 10 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) als Klassenname für „Paniermehl jeglichen Ursprungs“ verwendet werden. Gelten für Paniermehl dennoch die Kennzeichnungsregelungen für zusammengesetzte Zutaten?

Beschluss:

Bei „Paniermehl“ handelt es sich ungeachtet dessen Ursprungs immer um ein zusammengesetztes Lebensmittel aus mehreren Einzelzutaten. Die Möglichkeit, verschiedene Paniermehle unter diesem Klassennamen zu deklarieren, ändert daran nichts. Die Angabe des Klassennamens dieser zusammengesetzten Zutat verpflichtet gemäß Anhang VII Teil E Ziffer 1 der LMIV zur Aufzählung der Einzelzutaten unmittelbar nach der Angabe des Klassennamens „Paniermehl“. Die in Anhang VII Teil E Ziffer 2 aufgeführten Ausnahmen von der Angabe eines Zutatenverzeichnisses bei zusammengesetzten Zutaten treffen für Paniermehl nicht zu.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/25:**

**Unverarbeitete Lebensmittel**

Sachverhalt/Frage:

Nach Anhang V Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sind unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen, von der verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen.

Wie ist der Begriff „unverarbeitet“ auszulegen?

Beschluss:

Ein Erzeugnis gilt dann als unverarbeitet im Sinne von Art. 2 Abs. 1 Buchst. n) der VO (EG) Nr. 853/2004, wenn bei der Behandlung mit physikalisch-mechanischen Verfahren die stoffliche Zusammensetzung des Erzeugnisses (weitestgehend) unverändert bleibt bzw. wenn dabei nur üblicherweise nicht verzehrte Bestandteile entfernt werden. Eine darüber hinausgehende Veränderung der stofflichen Zusammensetzung führt in jedem Fall zu einem verarbeiteten Erzeugnis.

Die beispielhaft in der Definition von unverarbeiteten Lebensmitteln aufgeführten Begriffe wie z. B. „gemahlen“ sind in diesem Sinne zu interpretieren.

Die Stellungnahme Nr. 2014/15 wird zurückgezogen.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/26:**

**Schriftgrößen**

Sachverhalt/Frage:

Art. 13 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) regelt i. V. m. Anhang IV die Schriftgrößen in der Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln.

Wie sind diese Regeln bei ausschließlich mit Großbuchstaben gestalteter Schrift anzuwenden?

Beschluss:

Bei Worten, die ausschließlich in Großbuchstaben geschrieben sind, gilt folgendes:

1. Kapitälchen

Verwendung von „kleinen“ Großbuchstaben

**BIER hell**

Für die „kleinen“ Großbuchstaben gilt als Mindestgröße die x-Höhe von 1,2 mm gemäß Anhang IV der LMIV.

2. Versalschrift

Ausschließliche Verwendung von Großbuchstaben

**BIER HELL**

Für die Großbuchstaben gilt als Mindestgröße in der Regel der Abstand zwischen Grundlinie und Versallinie bei einer x-Höhe von 1,2 mm gemäß Anhang IV der LMIV.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/27:**

**Verkürzte Vitaminangabe im Zutatenverzeichnis**

Sachverhalt/Frage:

Ist eine verkürzte Angabe von Vitaminen im Zutatenverzeichnis, wie z. B. „10 Vitamine“, aus Platzmangel möglich, wenn in der Nährwerttabelle in unmittelbarer Nähe alle betreffenden Vitamine einzeln aufgeführt sind?

Beschluss:

Eine verkürzte Angabe von Vitaminen im Zutatenverzeichnis kann nicht toleriert werden. Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis können sich gegenseitig nicht ersetzen, da unterschiedliche Aussagen getroffen werden. Auf Art. 18 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) wird verwiesen.

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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2015/28:**

**Abbildung von Früchten und daraus resultierende Mengen- und Kennzeichnung von Fruchtsäften in aromatisierten fruchtsaffhaltigen Getränken**

Sachverhalt/Frage:

Abbildung von Früchten in der Etikettierung: Muss die QUID-Kennzeichnung der Früchte erfolgen?

Beschluss:

Bei der naturgetreuen bzw. hervorgehobenen Abbildung von Früchten bei aromatisierten fruchtsaffhaltigen Erfrischungsgetränken sind die Ausführungen unter I. C. 4. der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Erfrischungsgetränke vom 07. Januar 2015 zu beachten.

Ersetzt durch 2019/26

## **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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/29:**

#### **Zulässigkeit und Höchstmenge für Taurin in Mischungen von Energy Drinks mit anderen Lebensmitteln**

##### Sachverhalt/Frage:

Auf dem Markt existieren vorverpackte Erzeugnisse, die aus einem Energy Drink und einem weiteren Lebensmittel (z. B. Fruchtw Wein) bestehen. Durch die Zutat Energy Drink enthalten die Enderzeugnisse somit ernährungsphysiologische Stoffe im Sinne des § 2 Abs. 3 Satz 2 Nr. 3 LFGB (z. B. Taurin). Für die Zutat Energy Drink existiert die Zulassung und die Höchstmengenregelung in der FrSaftErfrischGetrV, während beides für das Enderzeugnis fehlt.

1. Benötigen Lebensmittel mit einem Gehalt an o. g. Stoffen eine Ausnahmegenehmigung, wenn diese Stoffe aus einem Lebensmittel stammen, in dem sie zulässig sind?

Wird Frage 1 mit nein beantwortet:

2. Gilt die gemäß FrSaftErfrischGetrV festgelegte Höchstmenge für Taurin in Energy Drinks in Mischungen von Energy Drinks (< 50 %) mit einem beliebigen anderen Lebensmittel anteilig entsprechend dem Gewichtsanteil des Energy Drinks im Enderzeugnis?

##### Beschluss:

Die Mischung von rechtmäßig hergestellten Energy Drinks mit wein- bzw. schaumweinähnlichen Getränken ist zulässig und bedarf keiner Ausnahmegenehmigung nach § 68 LFGB.

Die gemäß FrSaftErfrischGetrV festgelegte Höchstmenge für Taurin in Energy Drinks gilt in Mischungen von Energy Drinks (< 50 %) mit einem beliebigen anderen Lebensmittel nur anteilig entsprechend dem Gewichtsanteil des Energy Drinks im Enderzeugnis.

## **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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/30:**

#### **VO (EG) Nr. 1924/2006: Anwendbarkeit Art. 10 Abs. 3 – Verweise auf allgemeine, nicht-spezifische Vorteile für die Gesundheit**

##### Sachverhalt/Frage:

Kann die Kopplungsregelung des Art. 10 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) vor der vollständigen Verabschiedung der Art. 13-Listen (= Unionsregister, VO (EU) Nr. 432/2012) vollzogen werden?

##### Beschluss:

Aus dem „Vitalpilz“-Urteil des BGH vom 17.01.2013 (I ZR 5/12) kann nicht abgeleitet werden, dass das Kopplungsgebot des Art. 10 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1924/2006 bis zur vollständigen Verabschiedung der Art. 13-Listen generell nicht zu vollziehen ist.

Im Gegensatz zu Rd.-Nr. 15 des BGH-Urteils sind nach Auffassung des Arbeitskreises die Listen nach Art. 13 und 14 VO (EG) Nr. 1924/2006 bereits hinreichend erstellt.

Aus Art. 13 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 1924/2006 geht hervor, dass es allen Wirtschaftsbeteiligten auch zukünftig ermöglicht sein soll, bei Vorlage neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse auch Anträge für diesbezügliche gesundheitsbezogene Angaben zu stellen. Zusätzlich sind Anträge für Angaben nach Art. 14 der VO (EG) Nr. 1924/2006 jederzeit möglich.

Somit können die Listen nach Art. 13 und 14 niemals vollständig abgeschlossen sein.

Die Rechtsauslegung des BGH, sofern sie sich nicht nur auf die „on-hold-claims“ bezieht, würde die Regelungen nach Art. 10 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1924/2006 ins Leere laufen lassen.

Auf das EUGH-Urteil vom 10.04.2014 (C-609/12) wird ergänzend verwiesen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2015/30) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/23.

## **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 105. Sitzung am 14. und 15. April 2015 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2015/31:**

#### **Nahrungsergänzungsmittel mit sonstigen Stoffen im Regelungsbereich von NemV, HCV und LMIV**

##### Zusammenfassung:

Nahrungsergänzungsmittel sind Lebensmittel und dürfen laut Definition nach Art. 2 BasisV keine Arzneimittel, Betäubungsmittel oder psychotropen Stoffe sein, noch andere Wirkungen entfalten, die durch Art. 2 gen. VO vom Lebensmittelbegriff ausgeschlossen sind. Nach § 1 Abs. 1 Nr. 2 NemV sind Nahrungsergänzungsmittel Konzentrate von Nährstoffen und/oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung allein oder in Zusammensetzung. Als oberster Grundsatz ist Art. 14 BasisV zu beachten - die verwendeten Stoffe bzw. die daraus hergestellten Stoffkonzentrate müssen sicher sein.

Auch für die sonstigen Stoffe muss ein Ernährungszweck oder ein physiologischer Zweck bekannt sein, benannt und wissenschaftlich belegt werden können, damit sie als charakteristische Zutaten von Nahrungsergänzungsmittel fungieren können. Es reicht nicht aus, einen Effekt auf den menschlichen Organismus lediglich zu vermuten oder zu postulieren und es genügt auch nicht, dass ein Stoff einfach nur „verstoffwechselt“ oder in einem Organ angereichert wird.

Konzentrate von sonstigen Stoffen, von denen keine messbaren positiven Effekte auf den menschlichen Organismus bekannt sind, erfüllen nicht die Anforderungen des § 1 Abs. 1 Nr. 2 NemV. Die Stellungnahmen der EFSA im Rahmen der Zulassung von gesundheitsbezogenen Angaben auf Basis der HCV zeigen deutlich, dass die Wirkung von Nährstoffen im menschlichen Organismus gut belegt ist, sich dagegen vermeintliche oder lange behauptete Wirkungen vieler sonstiger Stoffe durch wissenschaftliche Untersuchungen bislang nicht nachweisen lassen.

Ebenso kann Arzneistoffen unterhalb der nachgewiesenen pharmakologisch wirkenden Dosis nicht zwangsläufig eine gleichartige, wenn auch etwas schwächere physiologische Wirkung unterstellt werden. Eine solche Wirkung ist immer durch wissenschaftliche Daten zu belegen. Die Verwendung von Arzneistoffen in niedrig dosierter Form garantiert auch nicht ohne Weiteres deren gesundheitliche Unbedenklichkeit.

Aufgrund der Tatsache, dass der Verbraucher mit der Kategorie Nahrungsergänzungsmittel immer auch einen gesundheitlichen Nutzen verbindet, spielt die Produktaufmachung hier eine besondere Rolle. Neben den spezifischen Kennzeichnungsvorgaben nach NemV, HCV und LMIV ist insbesondere das allgemeine Irreführungsverbot nach Art. 7 Abs. 1 LMIV zu beachten. Gegen dieses Verbot verstößt z. B. die prominente Herausstellung von Zutaten ohne geeigneten qualitativen und quantitativen Ergänzungscharakter. Hinsichtlich der HCV bleibt festzuhalten, dass eine Vielzahl konkreter positiver Wirkaussagen, die sich über viele

Jahre als Erläuterung der Zweckbestimmung von Nahrungsergänzungsmitteln etabliert hatten, nun wegen fehlender Zulassung nicht mehr verwendet werden dürfen.

Um Art. 7 Abs. 2 LMIV gerecht zu werden, sollte bei der Verwendung zugelassener Health Claims (in der Mehrzahl für Vitamine, Mineralstoffe) darauf geachtet werden,

- dass diese prinzipiell geeignet sind, die in der Präsentation des Produktes zum Ausdruck gebrachte Zweckbestimmung des Nahrungsergänzungsmittels tatsächlich zu untersetzen und,
- dass die Angaben stoffbezogen und deutlich abgegrenzt von der Angabe ggf. weiterer wertgebender Inhaltsstoffe (eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung vorausgesetzt) erfolgen, für die derzeit (noch) keine zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben existieren.

**Das ausführliche Positionspapier ist veröffentlicht auf der Homepage des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) unter:**

[http://www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/01\\_Aufgaben/02\\_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12\\_ALS/lm\\_ALS\\_node.html](http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12_ALS/lm_ALS_node.html)