

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/24:**

#### **Bezeichnung „Branntweinessig“**

##### Sachverhalt/Frage:

„Branntwein“ ist durch die Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 gemäß Anhang II Nr. 4 als eine ausschließlich durch Destillation von Wein oder Brennwein oder durch erneute Destillation eines Weindestillats erzeugte Spirituose neu definiert worden und kann somit nicht mehr als eine allgemein durch Brennen hergestellte Spirituose aufgefasst werden. Ist daher die Bezeichnung „Branntweinessig“ für einen aus Agraralkohol hergestellten Gärungsessig weiterhin zulässig, oder handelt es sich nunmehr um einen im Sinne des Art. 10 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 110/2008 unzulässigen „zusammengesetzten Begriff“?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Gemäß Art. 10 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 110/2008, der sich inhaltlich auf alle Lebensmittel und nicht nur auf Spirituosen bezieht, ist die Verwendung eines Begriffs aus dem Anhang II in einem zusammengesetzten Begriff oder die Anspielung auf einen dieser Begriffe in der Aufmachung eines Lebensmittels verboten, sofern nicht der betreffende Alkohol ausschließlich von der Spirituose oder von den Spirituosen stammt, auf die Bezug genommen wird. Der Ausdruck „betreffender Alkohol“ in Art. 10 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 110/2008 setzt somit voraus, dass in dem mit einem zusammengesetzten Begriff bezeichneten Erzeugnis tatsächlich eine nennenswerte Menge an Alkohol enthalten ist.

Branntweinessig enthält jedoch nur geringfügige Restalkoholmengen von bis zu 0,5 %. Andererseits ist „Branntweinessig“ eine seit Langem verwendete und akzeptierte Bezeichnung für einen Gärungsessig aus Agraralkohol, weder Handelsbrauch noch berechnete Verbrauchererwartung sehen eine davon abweichende Herstellung oder Zusammensetzung vor. Die allgemein akzeptierte Bezeichnung „Branntweinessig“ für einen Gärungsessig aus Agraralkohol, der lediglich noch geringe Restalkoholmengen aufweist, ist daher nicht als „zusammengesetzter Begriff“ im Sinne des Art. 10 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 110/2008 aufzufassen. Die Bezeichnung „Branntweinessig“ fällt somit nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung, sondern bleibt eine weiterhin zutreffende verkehrübliche Bezeichnung nach Art. 2 Abs. 2 lit. o) der VO (EU) Nr. 1169/2011.

**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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2016/25:**

**Natürlicher Zitronensaft**

Sachverhalt/Frage:

Ist die Auslobung „natürlich“ oder „echt“ bei Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat zulässig?

Beschluss:

Zitronensaft, entweder hergestellt aus Zitronensaftkonzentrat oder als Direktsaft, darf nicht als „natürlich“ oder „echt“ ausgelobt werden. Die Anforderungen und Bezeichnungen an diese Produkte sind in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung geregelt. Eine zusätzliche Auslobung als „echt“ oder „natürlich“ ist in der Verordnung nicht vorgesehen und somit eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten.

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/26:**

#### **Bewertung der Angabe „ohne künstliche Farbstoffe“**

##### Sachverhalt/Frage:

Für unterschiedliche Lebensmittel wird häufig die Angabe „ohne künstliche Farbstoffe“ verwendet.

Ist die Teilbezeichnung „künstliche“ in Verbindung mit Farbstoffen rechtskonform?

##### Beschluss:

Gemäß Definition in der VO (EG) Nr. 1333/2008 handelt es sich bei Farbstoffen grundsätzlich um zulassungspflichtige Zusatzstoffe.

Eine Differenzierung in „künstliche“ / „nicht künstliche“ Farbstoffe wird von Gesetzgeberseite nicht vorgenommen und lässt sich aus den Spezifikationen der VO (EU) Nr. 231/2012 nicht herleiten.

Nach Art. 7 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) müssen Informationen über Lebensmittel zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein. Darüber hinaus dürfen nach Art. 36 Abs. 2 Buchst. b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) freiwillig bereitgestellte Informationen für Verbraucher nicht zweideutig oder missverständlich sein.

Jegliche Hinweise auf „künstliche“ Farbstoffe sind mangels ausreichender Differenzierbarkeit zu „nicht künstlichen“ Farbstoffen aufgrund fehlender Definitionen nicht leicht verständlich und damit zur Irreführung geeignet.

*Der ALTS trägt diesen Beschluss mit.*

**ERSETZT DURCH 2022/14**

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/27:**

#### **Verwendung von Calciumsalzen bei der Herstellung von Bier**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie ist die Verwendung von Calciumchlorid und Calciumsulfat bei der Herstellung von Bier einzustufen?

##### Beschluss:

Die dem Einmischwasser zu Beginn des Brauvorgangs zur Sicherstellung einer gleichmäßigen Enzymaktivität zugesetzten Salze Calciumchlorid und Calciumsulfat werden aus zwingenden technologischen Gründen verwendet.

Im weiteren Verlauf des Brauprozesses werden durch Klärungs- und Filtrierungsschritte die zuvor über das aufbereitete Einmischwasser eingetragenen Calciumgehalte soweit reduziert, dass im fertigen Bier lediglich technisch unvermeidbare Rückstände an Calciumionen verbleiben, die gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Endprodukt auswirken.

Calciumchlorid und Calciumsulfat sind somit bei dieser konkreten Verwendung als Verarbeitungshilfsstoffe im Sinne Art. 3 Abs. 2 lit. b) der VO (EG) Nr. 1333/2008 einzustufen, die als solche nicht zulassungspflichtig und auch nicht innerhalb der Kennzeichnung des fertigen Bieres anzugeben 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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/28:**

#### **Zulässige Bearbeitungsprozesse zur Herstellung färbender Lebensmittel**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie weit dürfen Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten bearbeitet werden, um im Sinne der „Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties (Version 1 vom 29.11.2013)“ noch als „färbendes Lebensmittel“ bezeichnet werden zu dürfen?

##### Beschluss:

Lebensmitteltechnische Verfahren zur Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln, einzeln oder in Summe, die mit der Zielsetzung eingesetzt werden, in die substantielle Zusammensetzung von Lebensmitteln einzugreifen, und somit die charakteristischen Eigenschaften der nativen färbenden Ausgangslebensmittel z. B. Geruch, Geschmack und insbesondere Farbe irreversibel zu verändern, stellen keine geeigneten „Bearbeitungsprozesse“ im Sinne der „Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties (Version 1 vom 29.11.2013)“ dar.

Das daraus gewonnene Produkt ist nicht mehr als färbendes Lebensmittel anzusehen, auch wenn objektiv keine selektive Anreicherung der ursprünglichen Farbkomponente stattgefunden hat.

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/29:**

#### **LMIV - Allergenkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln**

##### Sachverhalt/Frage:

Nach Art. 21 Abs. 1 Unterabs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sind die Angaben gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels **eindeutig** auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht.

Muss bei der losen Abgabe von Lebensmitteln, wie z. B. bei Pizza oder Nudeln, in der Allergenkennzeichnung auch dann ein Hinweis auf das Allergen „Weizen“ erfolgen, wenn durch die Bezeichnung des Lebensmittels bereits das Vorhandensein dieser allergenen Zutat von einem verständigen Verbraucher erwartet werden kann?

##### Beschluss:

Im Sinne einer einheitlichen Beurteilungspraxis wird empfohlen, die Bestimmung des Art. 21 Abs. 1 Unterabs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 restriktiv auszulegen, d. h. eine Ausnahme von der Kennzeichnungspflicht ist in der Regel nur dann zu tolerieren, wenn der in Anhang II aufgeführte Name des Allergieauslösers in der Bezeichnung des Lebensmittels bzw. der Zutat vorkommt.

Bei „Pizza“ oder „Nudeln“ sollte daher stets auf „Weizen“ als allergene Zutat durch die Angabe „Enthält Weizen“ hingewiesen werden.

Im Einzelfall kann der fehlende Hinweis auf eine allergene Zutat, die in der Bezeichnung des Lebensmittels nicht namentlich enthalten ist, auch dann toleriert werden, wenn mit hoher Sicherheit davon auszugehen ist, dass die betroffene Verbrauchergruppe aufgrund der Bezeichnung das Vorhandensein der allergenen Zutat im Lebensmittel erkennen kann.

*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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/30:**

#### **Eierschalen (Putamen ovi) als mögliche Rohstoffquelle für Calciumcarbonat als Lebensmittelzutat**

##### Sachverhalt/Frage:

1. Können mikronisierte (feinst gemahlene) Eierschalen als Lebensmittel eingestuft werden oder stellen sie ein tierisches Nebenprodukt der Kategorie 3 nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 dar?
2. Handelt es sich bei mikronisierten Eierschalen, sofern eine Einstufung als Lebensmittel zulässig ist, um ein neuartiges Lebensmittel bzw. um eine neuartige Lebensmittelzutat?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Zu 1.

Eierschalen sind nicht zwangsläufig als tierische Nebenprodukte der Kategorie 3 nach der VO (EG) Nr. 1069/2009 einzustufen, sondern können nach dem Aufschlagen und Trennen der Eier weiterhin ein eigenständiges Lebensmittel bleiben bzw. werden. Eierschalen können daher nach entsprechender Aufarbeitung sichere Produkte sein. Sie können somit - unter bestimmten Voraussetzungen - auch als Rohstoff für die Gewinnung von Calciumcarbonat zum menschlichen Verzehr dienen.

Zu 2.

Sofern aussagefähige Unterlagen bestätigen, dass die Zusammensetzung dieses Rohstoffes den Reinheitsanforderungen des Lebensmittelzusatzstoffes E 170 (Calciumcarbonat) nach der VO (EU) Nr. 231/2012 entspricht, handelt es sich nicht um ein neuartiges Lebensmittel bzw. um eine neuartige Lebensmittelzutat.

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/31:**

#### **Anforderungen an die Zusammensetzung von Biskuitbackware gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Feine Backwaren**

##### Sachverhalt/Frage:

Sind auch für feuchte Biskuitbackwaren mit geringerer Lagerfähigkeit als die herkömmlicher Biskuitdauerbackwaren, wie z. B. Tortenböden aus Biskuit gegenüber Löffelbiskuit, die Anforderungen an die Zusammensetzung von „Biskuit“, wie sie im Abschnitt III Ziffer 8 unter der Kategorie „Dauerbackwaren“ der Leitsätze für Feine Backwaren festgelegt sind, anwendbar?

##### Beschluss:

Nach den Leitsätzen für Feine Backwaren schließt der Begriff „Feine Backwaren“ die Gebäckkategorie Dauerbackwaren ein.

Dauerbackwaren sind Feine Backwaren, deren Genießbarkeit durch eine längere, sachgemäße Lagerung nicht beeinträchtigt wird.

Sämtliche Feine Backwaren aus Biskuitmassen, auch feuchte mit geringerer Lagerfähigkeit im Vergleich zu den herkömmlichen Biskuitdauerbackwaren, werden hinsichtlich der Anforderungen an ihre Zusammensetzung den in Abschnitt III (Dauerbackwaren) Ziffer 8 der Leitsätze für Feine Backwaren genannten Kategorie „Biskuit“ zugeordnet oder ihnen gleichgestellt.



Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety  
J Consum Prot Food Saf (2017). doi:10.1007/s00003-017-1095-z  
<http://link.springer.com/article/10.1007/s00003-017-1095-z>

### **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

#### **Stellungnahme Nr. 2016/32:**

#### **Besprühen von Backwaren mit Ethanol**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie ist das Besprühen von Backwaren mit Ethanol bei der Verpackung lebensmittelrechtlich zu bewerten?

##### Beschluss:

Werden Backwaren bei der Verpackung mit Ethanol zur Verbesserung der Haltbarkeit und Frischhaltung besprüht (entweder direkt auf das Lebensmittel oder in die Verpackung), so ist der Ethanol eine Zutat des Lebensmittels und im Zutatenverzeichnis anzugeben. In solchen Fällen macht auch die Zugabe eines Aromas zu dem Ethanol diesen nicht zu einem deklarationsfreien Trägerstoff des Aromas.

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/33:**

#### **Bezeichnung und Kennzeichnung veganer und vegetarischer Fleisch- und Fischersatzprodukte - Angabe einer Tierart auch in Kombination mit einem bestimmten Teilstück**

##### Sachverhalt/Frage:

In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung veganer und vegetarischer Lebensmittel, die den Fleischprodukten oder fleischhaltigen Produkten bzw. Fischprodukten nachgestaltet werden, wird oft Bezug auf eine Tierart, häufig auch in Kombination mit einem bestimmten, meist hochwertigen Teilstück (wie z. B. „Rinderfilet“, Hähnchenbrustfilet“), genommen.

Darf in der Bezeichnung, Kennzeichnung und Aufmachung von Fleisch- und Fischersatzprodukten ein direkter Bezug auf eine Tierart erfolgen?

##### Beschluss:

Wird bei veganen und/oder vegetarischen Lebensmitteln in der Bezeichnung oder Aufmachung Bezug auf eine Tierart, auch in Kombination mit einem bestimmten Teilstück eines Tieres, genommen, so ist die Angabe so zu gestalten, dass keine Irreführung des Verbrauchers i. S. v. Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) vorliegt.

Eine Irreführung ist i. d. R. ausgeschlossen, wenn Angaben über die Tierart, auch in Kombination mit einem bestimmten Teilstück, mit einer Erläuterung versehen sind, aus der ersichtlich wird, dass es sich nicht um das genannte tierische Lebensmittel handelt. Dies kann z. B. durch Angaben wie „Schnitzel auf Weizenproteinbasis nach Art/Typ/wie (Tierart)fleisch geformt“, „Soja-Geschnetzeltes nach Art/Typ/wie (Tierart)fleisch texturiert“, „Sojaprotein-Schnitzel, (Tierart)fleisch nachempfunden“ usw. erfolgen.

Die unmittelbare Angabe „(Tierart)-(Produktname auch in Kombination mit einem Teilstück)“, wie z. B. Putenschnitzel, Rinderfilet, Entenbrustfilet etc., ist, auch in Verbindung mit dem Hinweis „vegan“ oder „vegetarisch“, in der Regel nicht zulässig. Denn wenn Begriffe verwendet werden, die der Verbraucher mit bestimmten sensorischen (organoleptischen und haptischen) Eigenschaften verbindet, hat das Fleisch- bzw. Fischersatzprodukt auch diese Eigenschaften aufzuweisen.

*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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/34:**

#### **Verzicht auf die Angabe der Kategorie bei Weinbauerzeugnissen**

##### Sachverhalt/Frage:

Kann auf die Angabe der Kategorie des Weinbauerzeugnisses **bei Weinen** verzichtet werden, deren Etikett den Namen einer g. U. oder einer g. g. A. tragen? Sind unter der Bezeichnung „bei Weinen“ ausschließlich Weinbauerzeugnisse der Kategorie Nr. 1 „Wein“ aus Anhang VII Teil II der VO (EU) Nr. 1308/2013 zu verstehen?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Auf die Angabe der Kategorie des Weinbauerzeugnisses kann bei allen Erzeugnissen mit g. U. und g. g. A. verzichtet werden. Der Begriff „bei Weinen“ subsumiert hier alle unter Art. 92 Abs. 1 in der VO (EU) Nr. 1308/2013 aufgeführten Erzeugnisse des Anhangs VII Teil II Nummern 1, 3 bis 6, 8, 9, 11, 15 und 16.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety  
J Consum Prot Food Saf (2017). doi:10.1007/s00003-017-1095-z  
<http://link.springer.com/article/10.1007/s00003-017-1095-z>

### **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

#### **Stellungnahme Nr. 2016/35:**

#### **QUID bei Weinerzeugnissen nach VO (EU) Nr. 1308/2013**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist die quantitative Angabe nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. d) der VO (EU) Nr. 1169/2011 bei Angabe

a) einer Rebsorte

b) bei der Angabe mehrerer Rebsorten

bei Erzeugnissen des Weinrechts nach Anhang VII Teil II der VO (EU) Nr. 1308/2013 notwendig?

##### Beschluss:

In Anbetracht des Art. 1 Abs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 und Art. 118 der VO (EU) Nr. 1308/2013 sind die Regelungen zur Rebsortenkennzeichnung in Art. 62 der VO (EG) Nr. 607/2009 als abschließend zu betrachten. Somit sind Angaben zur Mengenkennzeichnung von Rebsorten freiwillig.

**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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2016/36:**

**Fruchtabbildungen und -bezeichnungen bei aromatisierten weinhaltigen Erzeugnissen**

Sachverhalt/Frage:

Sind Abbildungen und Bezeichnungen von Lebensmitteln bei aromatisierten Weinerzeugnissen als irreführend anzusehen, wenn nur Aroma zur vorherrschenden Geschmacksgebung zugesetzt ist?

Beschluss:

Wenn keine Bestandteile oder natürliche Aromen des abgebildeten oder bezeichneten Lebensmittels i. S. d. Art. 16 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 1334/2008 zur Herstellung des aromatisierten Weinerzeugnisses verwendet werden und hinsichtlich der Abbildung oder Bezeichnung nicht eindeutig auf den Geschmack abgestellt wird, dann ist diese Angabe als irreführend zu beurteilen.

Es wird auf das Urteil des EuGH (EuGH, Urt. v. 04.06.2015, Rs. C-195/14, Verbraucherzentrale Bundesverband e. V./Teekanne GmbH & Co. KG, JurionRS 2015 - 17757 = VuR 2015 - 309, Identifikator: ECLI:EU:C:2015:361) verwiesen.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety  
J Consum Prot Food Saf (2017). doi:10.1007/s00003-017-1095-z  
<http://link.springer.com/article/10.1007/s00003-017-1095-z>

**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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2016/37:**

**Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken**

Sachverhalt/Frage:

Darf für die Herstellung von Sangria Schaumwein verwendet werden?

Mehrheitlicher Beschluss:

Für die Herstellung von Sangria darf nach Anhang II Teil B Nr. 3 der VO (EU) Nr. 251/2014 in Verbindung mit Art. 3 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 251/2014 ausschließlich Wein im Sinne des Anhangs VII Teil II Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1308/2013 eingesetzt werden. Die Verwendung von Schaumwein ist danach nicht vorgesehen.

**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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2016/38:**

**Verwendung von Cocktail-Bezeichnungen bei weinähnlichen und bei aromatisierten weinhaltigen Erzeugnissen**

Sachverhalt/Frage:

Sind bei weinähnlichen sowie bei aromatisierten weinhaltigen Erzeugnissen Produktnamen für Cocktails, die unter Verwendung von Spirituosen hergestellt werden, auf dem Schauetikett zulässig, wenn lediglich aus den Angaben auf dem Rückenetikett hervorgeht, dass es sich um einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail handelt?

Mehrheitlicher Beschluss:

Produktnamen für Cocktails, die üblicherweise unter Verwendung von Spirituosen hergestellt werden und für die eine entsprechende Verbrauchererwartung vorliegt, sind in Alleinstellung ohne weitere Hinweise auf eine lediglich geschmacksbeschreibende Bezeichnung bzw. auf die Produktkategorie auf dem Schauetikett von weinähnlichen und aromatisierten weinhaltigen Erzeugnissen irreführend und damit 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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2016/39:**

**Verwendung des Begriffes „Destillat“ in Ergänzung zur Verkehrsbezeichnung Spirituose**

Sachverhalt/Frage:

Kann bei einem Erzeugnis mit der Bezeichnung Spirituose, das Zucker und Aroma enthält, die Angabe „Haselnussdestillat“ ohne weitere Hinweise auf die Zusammensetzung verwendet werden?

Beschluss:

Die Verwendung der Angabe „Haselnussdestillat“ als Ergänzung zur Bezeichnung Spirituose ohne weitere Hinweise auf die Zusammensetzung stellt für ein Erzeugnis, das außer Haselnussdestillat weitere Bestandteile wie Zucker und Aroma enthält, eine irreführende Angabe für den Verbraucher i. S. d. Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 dar.



## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/40:**

#### **Abgrenzung Folgemilch/ Milchgetränke und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind**

##### Sachverhalt/Frage:

Bei verschiedenen Produkten von Folgemilch ab dem 12. Monat sind zusätzliche Bezeichnungen und Angaben angebracht, wie z. B. „Kindermilch“ oder „Kinder-(Folgemilch)“, „nach dem 11. Monat bis zum Ende des 3. Lebensjahres“, „optimale Milchnahrung in den ersten Lebensjahren“ bzw. „für Kinder im Wachstum“, die dahingehend zu verstehen sind, dass die Erzeugnisse sowohl für die Ernährung von Säuglingen im 12. Monat als auch für die Ernährung von Kleinkindern über 12 Monaten bestimmt und geeignet sind.

Kann der Anwendungsbereich von Folgemilch auf das Kleinkindalter ausgedehnt werden?  
Ist die gleichzeitige Verwendung der Bezeichnungen Folgemilch und Milchgetränk o. ä. für Kleinkinder zulässig?

##### Beschluss:

Es ist zwischen Folgemilch für Säuglinge und Milchgetränken o. ä. für Kleinkinder zu unterscheiden.

Milchgetränke und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind, benötigen als Lebensmittel des Allgemeinverzehrs eine beschreibende Bezeichnung i. S. v. Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011 unter Berücksichtigung der Bezeichnungsschutzregelung nach Art. 74 i. V. m. Art. 78 der VO (EU) Nr. 1308/2013.

Folgenahrung einschließlich Folgemilch ist nach Art. 2 Abs. 2 Buchst. d) der VO (EU) Nr. 609/2013 nur für die besondere Ernährung von Säuglingen bestimmt und stellt den größten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreicheren Kost für diese Säuglinge dar. Dies schließt jedoch eine mögliche Verwendung von Folgemilch für die Ernährung nach dem 12. Lebensmonat (siehe Bericht der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat über Kleinkindnahrungen vom 31.03.2016 [COM(2016) 169 final]) und einen entsprechenden Hinweis darauf nicht aus. Die gleichzeitige Bezeichnung von Folgemilchprodukten als Folgemilch und als Milchgetränk bzw. gleichartiges Erzeugnis, das für Kleinkinder bestimmt ist, ist nach Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 aber nicht möglich.

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/41:**

#### **Nahrungsergänzungsmittel mit Manukahonig als Hauptzutat**

##### Sachverhalt/Frage:

Ein als Nahrungsergänzungsmittel in Form von Liquid-Sticks vermarktetes Erzeugnis enthält als Hauptzutat Manukahonig sowie als weitere Zutaten Agavendicksaft, Acerolasaftkonzentrat und Maltodextrin. Im Sinne des § 4 Abs. 3 NemV wird der Gehalt an Manukahonig sowie an natürlichem Vitamin C, bezogen auf die empfohlene Tagesverzehrsmenge, ausgewiesen. An separater Stelle wird als aktiver Honigbestandteil das im Manukahonig enthaltene Methylglyoxal (MGO) hervorgehoben.

Erfüllt das o. g. Erzeugnis die Anforderungen an ein Nahrungsergänzungsmittel gemäß § 1 NemV?

##### Beschluss:

Ein Nahrungsergänzungsmittel, bei dem die Hauptzutat Manukahonig als wertgebender Bestandteil (i. S. d. § 4 Abs. 2 Nr. 1 NemV) herausgestellt wird, erfüllt nicht die Legaldefinition nach § 1 Abs. 1 Nr. 2 NemV. Es handelt sich nicht um ein Konzentrat von ernährungsspezifisch oder physiologisch wirksamen Stoffen im Sinne der Definition, sondern um ein Erzeugnis aus Honig mit weiteren Zutaten. Die verwendete Bezeichnung „Nahrungsergänzungsmittel“ ist daher als irreführend i. S. d. Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 zu beurteilen.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/42:**

#### **Gelenkpräparate als Nahrungsergänzungsmittel mit zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben in Bezug zu Bindegewebe, Knorpel oder Knochen**

##### Sachverhalt/Frage:

Es gibt speziell mit der Zweckbestimmung „Gelenke“ vermarktete Nahrungsergänzungsmittel, die auf der Vorderseite der Verpackung den Begriff „Gelenk“ bereits in der Produktbezeichnung und als weiteres maßgebliches Kennzeichnungselement die bildliche Darstellung eines „bewegten“ Kniegelenkes enthalten. Zum Teil werden diese Angaben noch untersetzt durch Aussagen wie „für beanspruchte Gelenke“ oder „wichtig für die Funktion des Gelenks“.

Zur Erläuterung der Zweckbestimmung sind ebenfalls auf der Vorderseite eine oder mehrere nach der VO (EU) Nr. 432/2012 zugelassene gesundheitsbezogene Angaben zu enthaltenen Mikronährstoffen angebracht, die einen Wirkzusammenhang zu Bindegewebe, Knorpel und/oder Knochen beinhalten.

Wie ist die Aufmachung/Bezeichnung derartiger Produkte im Hinblick auf die Zweckbestimmung „Gelenke“ i. S. d. VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) zu beurteilen?

##### Beschluss:

Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit der oben beschriebenen Aufmachung wird bereits durch die Produktbezeichnung in Verbindung mit der bildlichen Darstellung eines „bewegten“ Gelenkes auf spezielle Körperfunktionen bzw. auf einen konkreten Wirkort Bezug genommen. Es handelt sich somit um spezifische zulassungspflichtige gesundheitsbezogene Angaben i. S. d. Art. 13 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1924/2006.

Laut EU-Gemeinschaftsregister sind bisher keinerlei gesundheitsbezogene Angaben zur Funktion der Gelenke zugelassen. Auch die für verschiedene Mikronährstoffe zugelassenen Health Claims mit Bezug zu Bindegewebe, Knorpel oder Knochen bilden den Wirkzusammenhang „Gelenkfunktion“ nicht ab.

Die Herausstellung der Zweckbestimmung „Gelenke“ (in der Produktbezeichnung und/oder durch weitere Kennzeichnungselemente) stellt für die deklarierten Mikronährstoff-Claims folglich eine unzulässige Erweiterung der genehmigten Wirkaussagen dar. Derartig gekennzeichnete Produkte entsprechen somit nicht den Vorschriften des Art. 3 i. V. m. Art. 10 Abs. 1 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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/43:**

- 1. Bezeichnungsschutz bei „Kindermilch“**
- 2. Bezeichnungsschutz bei einem „Milchgetränk zur besonderen Ernährung von Kleinkindern“**

#### Sachverhalt/Frage:

Auf dem Markt befinden sich Produkte für Säuglinge und Kleinkinder bestehend aus Magermilch, Molkenerzeugnis, unterschiedlichen Zuckern, Pflanzenfetten, z. T. Fischöl, Vitaminen und Mineralstoffen.

Dürfen derartige Produkte unter der Bezeichnung 1) Kindermilch oder 2) Milchgetränk in den Verkehr gebracht werden?

#### Beschluss:

Erzeugnisse bei denen Milchfett ganz oder teilweise durch Pflanzenfett ersetzt wird, dürfen gemäß Art. 78 Abs. 2 i. V. m. Anhang VII Teil III der VO (EU) Nr. 1308/2013 nicht als „Kindermilch“ bezeichnet werden. Von einem Ersatz wird regelmäßig ausgegangen, wenn im Fettgehalt reduzierte Milch eingesetzt und mit Pflanzenfett ergänzt wird.

Die Bezeichnung Milchgetränk wird als eine Angabe gemäß Anhang VII Teil III Ziffer 6 der VO (EU) Nr. 1308/2013 eingeordnet. Um jedoch zu vermeiden, dass der Eindruck erweckt wird, dass es sich bei dem betreffenden Erzeugnis um ein Milcherzeugnis handelt, muss die Bezeichnung durch eine Beschreibung der Abweichung zu Milcherzeugnissen ergänzt werden (z. B. „Milchgetränk mit Pflanzenöl“ oder "Getränk aus Magermilch und Pflanzenfett").

*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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/44:**

#### **Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ (Glucosesirup)**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist die Verwendung von Glucosesirup für Fruchtzubereitungen für Produkte „ohne Gentechnik“ (z. B. Fruchtojoghurts) zulässig, wenn der Glucosesirup durch Verzuckerung mittels Amylasen hergestellt wurde, die durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen gewonnen wurden?

##### Beschluss:

Amylasen, die unter Verwendung von gentechnisch veränderte Mikroorganismen hergestellt wurden, sind als „durch GVO hergestellte“ Verarbeitungshilfsstoffe i. S. v. § 3a Abs. 5 EUGenTDurchfG anzusehen. Die dort genannte Anforderung beschränkt sich nicht nur auf das mit dem Hinweis „ohne Gentechnik“ in Verkehr gebrachte Lebensmittel (hier Fruchtojoghurt), sondern gilt für alle Zutaten (hier Glucosesirup), auch für Enzyme, die als Verarbeitungshilfsstoffe bei der Herstellung einer Zutat eines Lebensmittels verwendet werden. Die Verwendung von Glucosesirup für Fruchtzubereitungen für Produkte „ohne Gentechnik“ (z. B. Fruchtojoghurts) ist daher nicht zulässig, wenn der Glucosesirup durch Verzuckerung mittels Amylasen hergestellt wurde, die durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen gewonnen wurden.

**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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2016/45:**

**Exportzertifikate**

Sachverhalt/Frage:

Welche Informationen betreffend gentechnisch veränderter Anteile müssen Anträgen auf Erstellung eines Exportzertifikats beiliegen?

Beschluss:

Die Nachweise für die Erstellung von Exportzertifikaten betreffend gentechnisch veränderter Anteile in Lebensmitteln richten sich nach den konkreten Eigenschaften, die bescheinigt werden sollen. In der Regel werden dazu Analysenberichte der gentechnikrelevanten Zutaten bzw. ggf. der Rohstoffe der Zutaten oder daraus abgeleitete Zertifikate herangezogen. Sollen Eigenschaften bescheinigt werden, die der deutschen „ohne Gentechnik“ - Kennzeichnung entsprechen, sind in der Regel die in § 3b Satz 2 EGGenTDurchfG aufgeführten Nachweise 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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/46:**

#### **Abwaschbare temporäre Tattoos**

##### Sachverhalt/Frage:

Sind abwaschbare, temporäre Tattoos als kosmetische Mittel einzustufen?

##### Beschluss:

Unter dem Begriff „temporäre Tattoos“ sind verschiedenartige Erzeugnisse am Markt vorhanden. Produkte, bei denen Farbstoffe und Farbstoffe in Stoffgemischen mithilfe eines Applikationshilfsmittels z. B. mit Pinsel oder Airbrush auf die Haut aufgebracht werden, sind kosmetische Mittel. Erzeugnisse auf einer Trägerfolie, bei denen ausschließlich Farbstoffe und Farbstoffe in Stoffgemischen auf die Haut übertragen werden, sind kosmetische Mittel auf einem Trägermedium und unterliegen somit den Rechtsvorschriften für kosmetische Mittel.

Alle anderen Produkte unterliegen einer Einzelfallprüfung.

Sofern diesen Produkten ein spielerischer Zweitnutzen zugesprochen wird, müssen sowohl die Anforderungen der kosmetikrechtlichen Vorschriften als auch die Anforderungen der RL 2009/48/EG erfüllt werden. Entsprechende Produkte sind mit einer **CE** - Kennzeichnung zu versehen.

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/47:**

#### **Farbstoffbegriff und Angabe des färbenden Stoffes in einem Rohstoffgemisch in der Bestandteileliste**

##### Sachverhalt/Frage:

Unterliegt ein färbender Stoff in einem damit gefärbten Rohstoffgemisch der Definition des Art. 2 Abs. 1 Buchst. m) sowie den Bestimmungen des Art. 14 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 1223/2009, wenn der gefärbte Rohstoff einem kosmetischen Mittel überwiegend zu dem Zweck zugesetzt wird, dieses zu färben oder bei dessen Anwendung am Menschen einen Farbeindruck zu erzielen? Ist der den Rohstoff färbende Stoff auch dann in der Bestandteileliste anzugeben, wenn er bis auf technologisch unvermeidliche Reste im Rohstoffgemisch eingeschlossen ist und mit der Haut nicht in Berührung kommt?

##### Beschluss:

Wird ein gefärbtes Rohstoffgemisch einem kosmetischen Mittel überwiegend zu dem Zweck zugesetzt, dieses zu färben oder bei dessen Anwendung am Menschen einen Farbeindruck zu erzielen, so unterliegt der den Rohstoff färbende Stoff der Definition des Art. 2 Abs. 1 Buchst. m) der VO (EG) Nr. 1223/2009 und den Bestimmungen des Art. 14 Abs. 1 Buchst. c) lit. i) in Verbindung mit Anhang IV der VO (EG) Nr. 1223/2009. Dies gilt auch dann, wenn der färbende Stoff bis auf technologisch unvermeidliche Reste im Rohstoffgemisch eingeschlossen ist (z. B. gecoateter Farbstoff) und mit der Haut nicht in Berührung kommt. Der im gefärbten Rohstoffgemisch enthaltene färbende Stoff ist in der Bestandteileliste anzugeben, da auf ihn keiner der Ausnahmetatbestände des Art. 19 Abs. 1 Buchst. g) der VO (EG) Nr. 1223/2009 zutrifft.



Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety  
J Consum Prot Food Saf (2017). doi:10.1007/s00003-017-1095-z  
<http://link.springer.com/article/10.1007/s00003-017-1095-z>

**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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2016/48:**

**Farbstoffe in kosmetischen Mitteln**

Sachverhalt/Frage:

Unter welchen Bedingungen dürfen Stoffe, die in Anhang IV der VO (EG) Nr. 1223/2009 als Farbstoffe gelistet sind und die noch andere Funktionen als die färbende Wirkung besitzen, für diese anderen Funktionen verwendet werden?

Beschluss:

Die in Anhang IV der VO (EG) Nr. 1223/2009 aufgeführten Farbstoffe dürfen auch zu anderen Zwecken als zur Färbung verwendet werden, wenn die in Anhang IV aufgeführten Bedingungen erfüllt sind. Bei einer zusätzlichen Nennung dieser Stoffe in anderen Anhängen der VO (EG) Nr. 1223/2009 sind die dort genannten Einschränkungen einzuhalten.

**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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

**Stellungnahme Nr. 2016/49:**

**Kosmetische Aerosole**

Sachverhalt/Frage:

Die Zusammensetzung eines kosmetischen Mittels in Aerosolform unterscheidet sich durch das schnelle Verdampfen des Treibmittels während des Versprühens signifikant von der durch das Versprühen auf die Haut aufgetragenen Formulierung des kosmetischen Mittels. Ist das anwendungsfertige Aerosol oder die durch das Versprühen auf die Haut aufgetragene Formulierung als „gebrauchsfertige Zubereitung“ i. S. d. VO (EG) Nr. 1223/2009 zu definieren?

Beschluss:

Die als Fertigprodukt angebotene aerosole Form einer kosmetischen Formulierung ist als „gebrauchsfertige Zubereitung“ i. S. d. VO (EG) Nr. 1223/2009 zu definieren.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety  
J Consum Prot Food Saf (2017). doi:10.1007/s00003-017-1095-z  
<http://link.springer.com/article/10.1007/s00003-017-1095-z>

## **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 108. Sitzung am 21. und 22. September 2016 in Rostock beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2016/50:**

#### **Verwendung von „Enzym-Substrat-Systemen“ in kosmetischen Mitteln**

##### Sachverhalt/Frage:

In Kosmetika sind bisweilen in der Liste der Bestandteile die Inhaltsstoffe Glucose, Lactoperoxidase und Glucose-Oxidase zu finden. In der Einzelbetrachtung besitzen diese Stoffe keine konservierende Wirkung; erst in der Kombination mit den weiteren Substanzen Natrium-Thiocyanat und Kalium-Jodid entsteht ein „Enzym-Substrat-System“, bei dem letztendlich wirkungsvolle Verbindungen entstehen, die konservierend und antioxidativ auf das Erzeugnis einwirken.

Sind derartige „Enzym-Substrat-Systeme“ als nicht zulässige Konservierungsstoff-Systeme zu bewerten oder dürfen sie aufgrund ihrer antioxidativen Wirkung als Antioxidationsmittel zugesetzt werden?

##### Beschluss:

Die Zulässigkeit der Verwendung derartiger Enzym-Substrat-Systeme ist immer eine Einzelfallentscheidung unter Berücksichtigung der Gesamtzusammensetzung des Produktes. Ein Zusatz kann nicht pauschal als unzulässiges Konservierungsmittelsystem beurteilt werden, sondern es ist zu prüfen, ob die konservierende Wirkung im Vordergrund steht.