

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/1:**

#### **Abgrenzung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie können Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe grundsätzlich unterschieden werden, und in welchen Fällen sind derartige Stoffe kennzeichnungspflichtig?

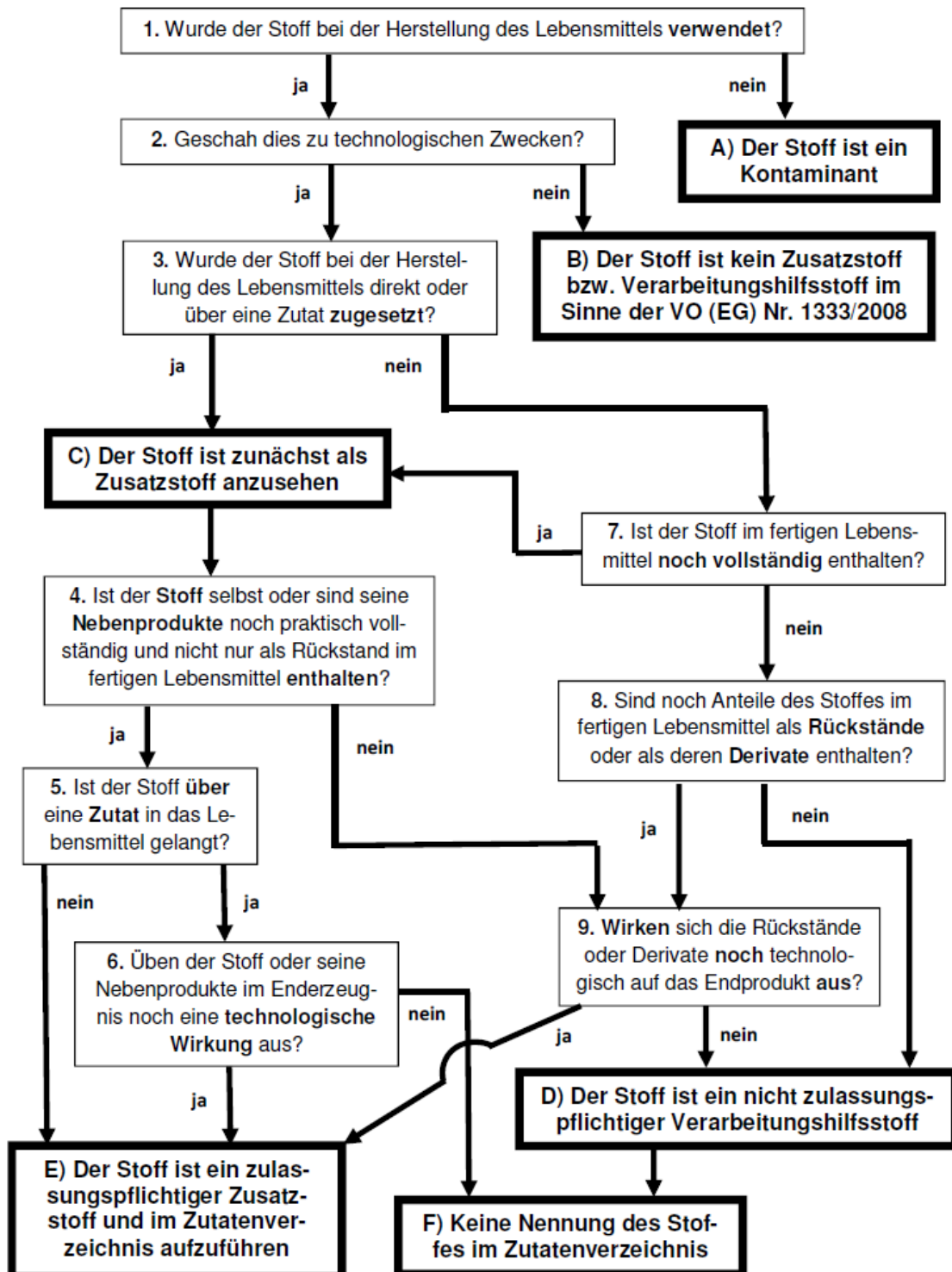
##### Beschluss:

Die Abgrenzung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen sowie deren Kennzeichnungspflicht ist grundsätzlich mit Hilfe des nachstehenden Entscheidungsbaumes und den zugehörigen Erläuterungen möglich. Die zusätzlichen Erläuterungen sind für das Verständnis des Entscheidungsbaumes und seine Anwendung unverzichtbar.

*Der ALTS trägt diesen Beschluss mit.*

## ALS-Entscheidungsbaum

Ist ein in einem Lebensmittel (ausgenommen Wein/-erzeugnisse) enthaltener Stoff, der kein Bestandteil des Lebensmittels ist sowie als solcher nicht als Lebensmittel verzehrt wird, ein Zusatzstoff oder ein Verarbeitungshilfsstoff?



[2]

### Erläuterungen zum Entscheidungsbaum

#### Zu Frage Nr.

1. Eine „Verwendung“ geschieht stets absichtlich und schließt den direkten Zusatz als Zutat zu Lebensmitteln ein, beschränkt sich jedoch nicht darauf (siehe z. B. Backsprays, die nicht dem Teig zugesetzt, sondern durch Aufbringen auf die Backform verwendet werden).
2. Was „technologische Zwecke“ (s. engl. Fassung: „technological function“) sind, ist insbesondere in der Auflistung der Funktionszwecke in Anhang 1 der VO (EG) Nr. 1333/2008 dargestellt.
3. Der zugesetzte Stoff ist **a**) selbst eine Zutat, vgl. Art. 3 Abs. 2 lit. a) VO (EG) Nr. 1333/2008 i. V. m. Art. 2 Abs. 2 lit. f) VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), oder er war **b**) in einer Zutat (auch Aroma od. Enzym) enthalten, vgl. Art. 18 Abs. 1 lit. a), b) oder c) VO (EG) Nr. 1333/2008. War er nicht zugesetzt, aber verwendet, kann er ein Verarbeitungshilfsstoff sein.
4. Der Stoff (oder seine Nebenprodukte, z. B. Salze von Säuren) sind vollständig oder ggf. noch teilweise im Endprodukt vorhanden. Falls dies nicht mehr der Fall ist oder nur noch Rückstände von ihm vorliegen, handelt es sich erst einmal um einen als Verarbeitungshilfsstoff verwendeten Zusatzstoff gemäß Art. 20 lit. b) ii) LMIV.
5. Der Stoff wurde nicht direkt zugesetzt, sondern war in einer Zutat enthalten, s. o. 3 b).
6. „Technologische Wirkung“, auch im Sinne einer Auswirkung bzw. eines Effektes (s. engl. Fassung: „technological effect“): Die Funktion des Zusatzstoffes (z. B. konservierend, emulgierend) ist im Endprodukt noch aktiv, oder die Auswirkung ist aufgrund der dadurch veränderten Beschaffenheit des Endproduktes offensichtlich (z. B. ein – abgeschlossener – Teigauftrieb durch Backtriebmittel). Die Bedeutung der Auswirkung ist in jedem Einzelfall zu beurteilen.
7. Verbleibt ein nicht als Zutat, aber anders verwendeter Stoff vollständig im Endprodukt, handelt es sich um einen wie einen Zusatzstoff verwendeten Verarbeitungshilfsstoff, da er mehr als nur technisch unvermeidbare Rückstände hinterlässt (vgl. Art. 3 Abs. 2 lit. b) iii) VO (EG) Nr. 1333/2008).
8. Rückstände eines Stoffes sind in der Regel Reste, die nach einem vorgesehenen bzw. stattgefundenen Reduktionsprozess unbeabsichtigt und technisch unvermeidbar im Endprodukt verbleiben. Derivate sind daraus durch chemische Reaktionen entstandene weitere Stoffe.
9. Hat ein Verarbeitungshilfsstoff noch einen technologischen Effekt (vgl. Frage 6) auf das Endprodukt, handelt es sich um einen als Zusatzstoff verwendeten Verarbeitungshilfsstoff (vgl. Art. 3 Abs. 2 lit. b) iii) VO (EG) Nr. 1333/2008).

#### Zu Aussage Nr.

- A. Ein unabsichtlich in ein Lebensmittel gelangter, darin enthaltener Stoff ist ein Kontaminant (vgl. Art. 1 VO (EG) Nr. 315/93).
- C. Hierunter fallen nicht nur Zusatzstoffe selbst, sondern auch „als Zusatzstoffe verwendete Verarbeitungshilfsstoffe“ (s. Art. 2 Abs. 2 lit. a) VO (EG) Nr. 1333/2008). Ob der Stoff für die Verwendung zugelassen ist, muss in jedem Einzelfall geprüft werden.
- F. Die Ausnahme von der Verpflichtung zur Nennung im Zutatenverzeichnis ergibt sich für nicht mehr technologisch wirksame Zusatzstoffe (s. o., Nr. 6), die durch eine Zutat in das Lebensmittel gelangt sind, aus Art. 20 lit. b) i) LMIV. Zu beachten ist, dass die Ausnahme nie für Allergene sowie nicht für Lebensmittel gilt, denen der Zusatzstoff am Ende der Herstellung direkt zugegeben wurde, da hier der Migrationsgrundsatz aus Art. 18 Abs. 1 lit. a) VO (EG) Nr. 1333/2008 nicht einschlägig ist. Für Rückstände von (unwirksamen, Nr. 9) Verarbeitungshilfsstoffen ergibt sich die Ausnahme aus Art. 9 Abs. 1 lit. b) LMIV, da sie keine Zutaten sind (vgl. Art. 2 Abs. 2 lit. f) dieser VO). Nicht mehr nachweisbare Stoffe oder Nebenprodukte/Derivate davon (Nr.4, Nr. 8) sind in jedem Fall technologisch unwirksam.

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/2:**

#### **Sauce Hollandaise**

##### Sachverhalt/Frage:

Besteht in Deutschland weiterhin die Verbrauchererwartung an eine traditionelle Rezeptur bei Sauce Hollandaise auf der Basis von Butterfett – falls ja, wie wird diesbezüglich die Anwendbarkeit der Regelungen in Anhang VI Teil A Nr. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Imitat-Regelung) gesehen?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Aus Sicht des Arbeitskreises ist keine eindeutige Verkehrsauffassung für Sauce Hollandaise mehr erkennbar, wonach die Fettbasis ausschließlich aus Butterfett bestehen muss.

*Die ALS-Stellungnahme Nr. 2011/51 wird zurückgezogen.*

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/3:**

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

##### Sachverhalt/Frage:

Steht die Verwendung von Magermilchpulver, welches bei der Herstellung von Starterkulturpräparaten (z. B. für die Herstellung von Milch- und Fleischerzeugnissen) verwendet wird, einer Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ entgegen, wenn dieses die Anforderungen von § 3a des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG) nicht erfüllt?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Bei Magermilchpulver, welches zum Gefrierschutz bei der Herstellung von Starterkulturpräparaten eingesetzt wird, handelt es sich um eine Zutat der Starterkultur. Bei Verwendung der Starterkultur mit ihren Zutaten (= zusammengesetzte Zutat) zur Herstellung des Lebensmittels werden diese zur Zutat des Endproduktes, wenn sie in diesem noch enthalten sind. Im Falle von Magermilchpulver als Gefrierschutzmittel von Starterkulturpräparaten sind daher beispielsweise die Anforderungen des § 3a Abs. 4 EGGenTDurchfG für Lebensmittel und -zutaten tierischer Herkunft zu beachten (Futtermittel).

Die Verwendung von Zutaten eines Starterkulturpräparates steht einer Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ entgegen, wenn diese nicht den Anforderungen des § 3a EGGenTDurchfG entsprechen.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/4:**

#### **Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln – erste Überarbeitung**

##### Sachverhalt/Frage:

Aktualisierung des GVO-Leitfadens (ALS-Stellungnahme Nr. 2016/01: Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln)

##### Beschluss:

Unter Punkt 7.2 Voraussetzungen und Nachweise werden die ersten drei Absätze unter Voraussetzungen durch den nachfolgenden Text ersetzt.

„Zusammenfassend dürfen Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten nur dann mit der Bezeichnung „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden,

- wenn sie keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sind, nicht aus GVO hergestellt sind und auch keine GVO-Bestandteile, auch keine zufälligen oder technisch unvermeidbaren (i. S. d. VO (EG) Nr. 1829/2003), enthalten und
- wenn zum Zubereiten, Bearbeiten, Verarbeiten oder Mischen dieser Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten auch auf vorgelagerten Produktionsstufen keine durch einen gentechnisch veränderten Organismus hergestellten Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe oder ggf. weitere nicht als Zutaten geltende Stoffe verwendet worden sind.“

*Die konsolidierte Fassung des Leitfadens ist auf der BVL-Homepage verfügbar.*

*In die konsolidierte Fassung ist auch die veröffentlichte Stellungnahme Nr. 2016/44: „Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ (Glucosesirup)“ bereits eingearbeitet worden.*

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/5:**

#### **Kokosnusswasser**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist Kokosnusswasser ein Fruchtsaft nach Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrSaftErfrischGetrV)?

Falls ja: Wie ist es zu bezeichnen?

##### Beschluss:

Erzeugnisse, die aus dem Saft der Kokosnuss hergestellt werden und den Herstellungsanforderungen der FrSaftErfrischGetrV entsprechen, sind als Fruchtsäfte i. S. d. FrSaftErfrischGetrV anzusehen. Ihre Bezeichnung i. S. v. § 3 FrSaftErfrischGetrV und Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) lautet „Kokosnussaft“. Die zusätzliche Angabe „Kokosnusswasser“ oder „Kokoswasser“ ist möglich. Für aus Kokosnussaftkonzentrat hergestellte Erzeugnisse gilt die FrSaftErfrischGetrV entsprechend.

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/6:**

#### **Auslobung „ohne Zuckerzusatz“ bei Apfelschorlen**

##### Sachverhalt/Frage:

Stellt die Auslobung „ohne Zuckerzusatz“ bei Apfelschorlen eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten i. S. d. Art. 7 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) dar?

##### Beschluss:

Eine Auslobung „ohne Zuckerzusatz“ bei einer Apfelschorle stellt eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten i. S. d. Art. 7 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) dar, wenn diese Auslobung nicht durch eine zusätzliche Angabe, wie zum Beispiel „wie bei Apfelschorle üblich“, ergänzt 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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### Stellungnahme Nr. 2017/7:

#### Warnhinweis bei Getränken mit einem erhöhten Koffeingehalt

##### Sachverhalt/Frage:

Für Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt sind mit Ausnahme derjenigen, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt, Hinweise gemäß Art. 10 Abs. 1 i. V. m. Anhang III Nr. 4.1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 verpflichtend.

Hierbei stellt sich die Frage, inwiefern Getränke auf Basis einer teeanalogen Zubereitung aus teeähnlichen Erzeugnissen (ohne Anteile des Teestrauches *Camellia sinensis* L. O. Kuntze) mit einem erhöhten natürlichen Koffeingehalt (bspw. Mate, Guarana o. a.) unter die Begrifflichkeit Tee im Sinne der VO (EU) Nr. 1169/2011 fallen und der betreffende Warnhinweis gemäß Art. 10 Abs. 1 i. V. m. Anhang III Nr. 4.1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 unter Benennung des Erzeugnisses als „...-Tee“ (bspw. Mate-Tee) entbehrlich ist.

##### Beschluss:

Für Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt sind Hinweise gemäß Art. 10 Abs. 1 i. V. m. Anhang III Nr. 4.1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 verpflichtend.

Hiernach muss bei Getränken mit Ausnahme derjenigen, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt, die

- zur Aufnahme in unverarbeitetem Zustand bestimmt sind und Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt, oder
- konzentriert oder getrocknet sind und nach der Rekonstituierung Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt,

der Hinweis „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Getränkes erscheinen, gefolgt von einem Hinweis in Klammern nach Art. 13 Abs. 1 dieser Verordnung auf den Koffeingehalt, ausgedrückt in mg je 100 ml.

Unter dem Begriff Tee bzw. Teeextrakt werden hier ausschließlich Getränke/-extrakte verstanden, welche aus Blättern, Blattknospen und zarten Stielen des Teestrauches *Camellia sinensis* L. O. Kuntze aus der Familie der Teegewächse (*Theaceen*), die nach den üblichen Verfahren bearbeitet sind, hergestellt werden. Teeähnliche Erzeugnisse mit einem natürlicherweise enthaltenen erhöhten Koffeingehalt werden hierbei nicht erfasst, die oben genannte Ausnahme ist somit nicht anwendbar.

## 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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### Stellungnahme Nr. 2017/8:

#### Verwendung von Acesulfam K in Kaugummi mit Polyolen

##### Sachverhalt/Frage:

Acesulfam K ist laut Anhang II der VO (EG) Nr. 1333/2008 in der Kategorie 05.3 „Kaugummi“ unter verschiedenen Bedingungen zulässig: Zum einen als Süßungsmittel für Kaugummi ohne Zuckerzusatz mit einer Höchstmenge von 2000 mg/kg; zum anderen als Geschmacksverstärker mit einer Höchstmenge von 800 mg/kg für Kaugummi mit Zucker oder Polyolen.

Ist ein Zusatz von Acesulfam K in einer Höhe von mehr als 800 mg/kg für zuckerfreie Kaugummis mit Polyolzusatz nach Teil E des Anhangs II der VO (EG) Nr. 1333/2008 zulässig?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Bei zuckerfreien Kaugummis mit Zusatz von Polyolen gilt gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 1333/2008 für Acesulfam K die Höchstmenge von 800 mg/kg. In diesem Fall ist die Funktion von Acesulfam K immer eine Geschmacksverstärkung, daher ist auch der entsprechende Klassenname zu verwenden.

Zurückbezogen

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/9:**

#### **Nennung von L-Carnitin bei Lebensmitteln (Getränken) in der beschreibenden Bezeichnung**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie ist die Nennung von L-Carnitin im Rahmen der beschreibenden Bezeichnung zu beurteilen („mit L-Carnitin“)? Handelt es sich um eine Angabe zur Beschreibung des Produktes nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) oder um eine nährwertbezogene Angabe nach VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV)?

##### Beschluss:

L-Carnitin ist eine typische Zutat für Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs, die im Sport- und Fitnessbereich vertrieben werden. Die separate Auslobung wie „mit L-Carnitin“ im Rahmen der Etikettierung stellt eine nährwertbezogene Angabe i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der HCV dar. Gleiches gilt auch, wenn die Angabe „mit L-Carnitin“ in die beschreibende Bezeichnung nach Art. 17 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) eingebunden wird. Für eine sachgerechte Anwendung der Vorschriften der HCV ist es angezeigt, die beschreibende Bezeichnung eines Lebensmittels eng auszulegen. Die Angabe „mit L-Carnitin“ in der beschreibenden Bezeichnung ist somit ebenfalls als nährwertbezogene Angabe einzustufen. Als Konsequenz ist auf das Erfordernis einer positiven ernährungsbezogenen oder physiologischen Wirkung für den ausgelobten Stoff (Art. 5 Abs. 1 Buchst. a) HCV), auf das Erfordernis einer signifikanten Menge (Art. 5 Abs. 1 Buchst. b) HCV) sowie auf das Erfordernis einer Gehaltsangabe (Art. 7 HCV) zu verweisen.

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/10:**

#### **Zulässigkeit der markenähnlichen Verwendung der Angabe „Low Carb“**

##### Sachverhalt/Frage:

Kann die markenähnliche Verwendung der Angabe „Low Carb“ als zulässig angesehen werden, sofern die Angabe „reduzierter Kohlenhydratanteil (durchschnittlich ...% weniger Kohlenhydrate als ...)“ beigefügt ist?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Das OLG Hamburg stellte in seinem Beschluss vom 24.04.2014, Az. 3 W 27/14 eine Zulässigkeit der Angabe „Low Carb“ in Aussicht, sofern die Angabe „Low Carb“ nach „Art einer Marke benutzt wird“ und dieser Angabe eine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe beigefügt ist, die der VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) entspricht.

Wenn jedoch der Angabe „Low Carb“, die als „Art einer Marke“ verwendet wird, zusätzlich die zugelassene Angabe „reduzierter Kohlenhydratgehalt“ beigefügt ist, steht dies inhaltlich in direktem Widerspruch zu der englischsprachigen Formulierung „geringer Kohlenhydratgehalt“, die nach HCV nicht vorgesehen ist. Sie ist damit als irreführende Angabe i. S. d. Art. 3 Satz 2 Buchst. a) HCV anzusehen.

Einschlägige markenrechtliche Bestimmungen bleiben unberührt.

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/11:**

#### **Verwendung der Bezeichnung „Glühbier“ im Verkehr mit Bier**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie sind Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Glühbier“ zu beurteilen?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Wird die Angabe „Glühbier“ in Alleinstellung oder in Verbindung mit der Aussage „Bierspezialität“ verwendet, ist das Erzeugnis als Bier i. S. v. § 1 Abs. 1 der Bierverordnung (BierV) zu beurteilen. Es muss dann eine Ausnahmegenehmigung i. S. d. § 9 Abs. 7 des Vorläufigen Biergesetzes vorliegen, sofern es nicht den Anforderungen des § 17 Abs. 1 der Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes (BierDV) entspricht. Ist dies der Fall, ist die Verwendung der Bezeichnung „Glühbier“ möglich.

Zu tolerieren ist die Bezeichnung „Glühbier“ für Erzeugnisse aus anderen EU-Mitgliedstaaten, wenn diese Erzeugnisse als „Glühbier“ im entsprechenden Land rechtmäßig in Verkehr sind.

Biermischgetränke dürfen nicht mit der Angabe „Glühbier“ versehen werden, da der Begriff Bier durch den § 1 Abs. 1 der BierV geschützt 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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/12:**

#### **Süßwaren mit hohem Zitronensäuregehalt**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie sind Süßwaren für Kinder mit einem Gehalt an Zitronensäure, der deutlich über dem natürlichen Gehalt von Zitronen bzw. Zitronensaft liegt, zu beurteilen?

##### Beschluss:

„Candy Sprays“ mit erhöhtem Zitronensäuregehalt und vergleichbare Produkte, die speziell für Kinder ausgelobt sind, mit einem deutlich erhöhten Zitronensäure-Anteil (> 10 %), bei denen nicht auszuschließen ist, dass sie versehentlich in die Augen gesprüht werden können, sind als nicht sicher i. S. d. Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 178/2002 zu beurteilen.

Bei anderen Süßwaren, die speziell für Kinder ausgelobt sind, mit einem gegenüber Zitronen bzw. Zitronensaft deutlich erhöhten Zitronensäure-Anteil (> 10 % im Gesamterzeugnis oder in einer Komponente) ist das Produkt i. S. v. Art. 7 der VO (EG) Nr. 178/2002 („Vorsorgeprinzip“) mit einem Hinweis auf den Zitronensäuregehalt sowie mit einer Gebrauchsanweisung i. S. v. Art. 9 Abs. 1 Buchst. j) der VO (EU) Nr. 1169/2011 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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/13:**

#### **Angabe „hergestellt ohne glutenhaltige Zutaten laut Gesetz“ bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist die Angabe „hergestellt ohne glutenhaltige Zutaten laut Gesetz“ bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung nach Inkrafttreten der Durchführungs-VO (EU) Nr. 828/2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln noch zulässig?

##### Beschluss:

Mit Geltungsbeginn der Durchführungs-VO (EU) Nr. 828/2014 ist gemäß Art. 4 die Bereitstellung von Lebensmittelinformationen über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung untersagt. Damit sind auch Angaben wie „hergestellt ohne glutenhaltige Zutaten laut Gesetz“ nicht mehr zulässig.

*Dieser Beschluss ersetzt die ALS-Stellungnahme Nr. 2011/57.*

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/14:**

#### **Beurteilung von Produkten für Schwangere und stillende Mütter nach Geltungsbeginn der VO (EU) Nr. 609/2013**

##### Sachverhalt/Frage:

Können Lebensmittel, die ausschließlich für Schwangere und Stillende ausgelobt sind, als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs eingeordnet werden?

##### Beschluss:

Mit der VO (EU) Nr. 609/2013 (FSG-VO) verabschiedet sich der europäische Gesetzgeber vom Konzept der „Lebensmittel für eine besondere Ernährung“ und regelt stattdessen nur noch eine begrenzte Zahl von Lebensmittelkategorien für ganz spezielle Verbrauchergruppen. Lebensmittel für Schwangere und Stillende, die bis zum Geltungsbeginn der vorstehend genannten Verordnung als sonstige diätetische Lebensmittel (Lebensmittel außerhalb Anlage 8 der Diätverordnung) eingestuft wurden, werden von der FSG-VO nicht erfasst und unterliegen somit als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs künftig den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (vgl. ErwGr. 10 der FSG-VO). Eine ausschließliche Bezugnahme auf die Zielgruppe der Schwangeren und Stillenden steht dem nicht entgegen.



## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/15:**

#### **Beurteilung der Cobaltlässigkeit aus Keramikgegenständen**

##### Sachverhalt/Frage:

Welche Cobaltlässigkeiten aus Keramikgegenständen mit Lebensmittelkontakt entsprechen nicht mehr den allgemeinen Konformitätsanforderungen von Art. 3 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004 i. V. m. den Vorgaben der VO (EG) Nr. 2023/2006 (GMP-VO)?

##### Beschluss:

Im Sinne des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes entsprechen Cobaltlässigkeiten aus Keramikgegenständen mit Lebensmittelkontakt nicht mehr den allgemeinen Konformitätsanforderungen von Art. 3 Abs. 1 Buchst. b) und ggf. Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1935/2004 i. V. m. den Vorgaben der GMP-VO (EG) Nr. 2023/2006, wenn sie nach Prüfung gemäß standardisierter Verfahren (DIN EN 1388) die toxikologisch abgeleiteten Höchstmengen von 0,1 mg/L für Hohlgefäße bzw. 0,02 mg/dm<sup>2</sup> für flache Gegenstände überschreiten.

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/16:**

#### **Konformitätserklärungen bei Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Keramik**

##### Sachverhalt/Frage:

Besteht eine rechtliche Verpflichtung, die Konformitätserklärung bei Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Keramik beim Inverkehrbringen an den Endverbraucher abzugeben?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Eine Konformitätserklärung für einen Lebensmittelbedarfsgegenstand aus Keramik muss im Einzelhandel vorliegen. Im Onlinehandel muss sie mindestens auf der Homepage abrufbar sein, falls sie nicht jeder Sendung beigelegt wird.

Die Konformitätserklärung muss nicht unaufgefordert jedem Einzelstück bei der Abgabe an den Endverbraucher beigelegt 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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/17:**

#### **Pauschale Konformitätserklärungen bei keramischen Bedarfsgegenständen**

##### Sachverhalt/Frage:

§ 10 Abs. 2 der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) fordert, dass in Konformitätserklärungen für Bedarfsgegenstände aus Keramik, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, die Identität des Lebensmittelbedarfsgegenstandes angegeben wird. Können pauschale Konformitätserklärungen für die Gesamtheit an hergestellten Gegenständen oder bezogen auf die verwendete Glasur die spezifische Angabe der Identität des Gegenstandes ersetzen?

##### Beschluss:

Nein, eine allgemeine Konformitätserklärung kann nur dann akzeptiert werden, wenn sie von einer konkreten Produktliste begleitet wird, die eine eindeutige Zuordnung der von ihr erfassten Gegenstände zulässt. Eine Konformitätserklärung, die sich nur auf eine Glasur bezieht, ist nicht akzeptabel, wenn sie keinen eindeutigen Produktbezug aufweist.

*Auf die ALS-Stellungnahme Nr. 2013/05 wird hingewiesen.*

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/18:**

#### **Beurteilung der Blei- und Cadmiumlässigkeit aus Puppengeschirr**

##### Sachverhalt/Frage:

Welche Blei- und Cadmiumlässigkeiten aus keramischem Puppengeschirr genügen den Sicherheitsanforderungen für Spielzeug?

##### Beschluss:

Im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes entsprechen Blei- und Cadmiumlässigkeiten aus keramischem Puppengeschirr den allgemeinen Sicherheitsanforderungen nach § 10 der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV), wenn sie die vorgeschlagenen toxikologisch abgeleiteten Höchstmengen für ein 15 kg schweres Kind im Alter von 3 - 4 Jahren von 0,01 mg Blei/Gegenstand und 0,005 mg Cadmium/Gegenstand unterschreiten. Bei höheren Gehalten ist eine toxikologische Beurteilung, bezogen auf das konkrete Produkt, für den Nachweis der Verkehrsfähigkeit erforderlich. Allein durch die Einhaltung der Vorgaben in der DIN 51032 (1986) kann die Konformität nicht nachgewiesen werden.

Ersetzt durch 2023/08

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/19:**

#### **Wasserpfeifen**

##### Sachverhalt/Frage:

Welche Bestandteile von Wasserpfeifen sind Bedarfsgegenstände? Ist Rauch ein Erzeugnis i. S. des Tabakerzeugnisgesetzes und der Schlauch von Wasserpfeifen (als „sonstige Umhüllung“) ein Bedarfsgegenstand?

##### Beschluss:

Mundstücke sind Bedarfsgegenstände mit Schleimhautkontakt im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB). Tabakköpfe sind Bedarfsgegenstände im Sinne des Tabakerzeugnisgesetzes. Rauch ist kein Erzeugnis im Sinne des Tabakerzeugnisgesetzes, damit sind Schläuche, die nur mit Rauch in Berührung kommen, keine Bedarfsgegenstände im Sinne des Tabakerzeugnisgesetzes, aber ggf. Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt im Sinne des LFGB.

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/20:**

#### **Wasserballons aus Latexmaterialien mit hoher Abgabe von Nitrosaminen und nitrosierbaren Stoffen**

##### Sachverhalt/Frage:

Luftballons mit auffälligen Abgabewerten an Nitrosaminen und nitrosierbaren Stoffen sind nach Bedarfsgegenständeverordnung (§ 6 Satz 1 Nr. 3 i. V. m. Anlage 5 Nr. 4 BedGgstV) als nicht verkehrsfähig zu beurteilen.

Können Wasserballons aus Latex in Anlehnung an die Regelungen für Luftballons bei Grenzwertüberschreitungen der Nitrosamine beurteilt werden?

##### Beschluss:

Wasserballons gelten hinsichtlich ihrer Abgaben von Nitrosaminen und nitrosierbaren Stoffen als sicher im Sinne von § 10 Abs. 2 der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV), wenn sie die für Luftballons festgesetzten Grenzwerte nach Anlage 5 Nr. 4 der BedGgstV nicht überschreiten. Bei höheren Abgaben muss die Sicherheit des Produktes durch eine umfassende toxikologische Bewertung im Einzelfall im Rahmen der vom Hersteller durchzuführenden Sicherheitsbewertung gemäß § 14 der 2. ProdSV nachgewiesen werden.

Zurückgezogen

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/21:**

#### **UV-Behandlung von Saaten**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist die UV-Behandlung von Saaten wie Chiasamen, Buchweizen, Amaranth, Quinoa, Leinsamen, Hirse und Sonnenblumenkernen zulässig?

##### Beschluss:

Nach § 1 Abs. 4 der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrV) ist die Behandlung zur Entkeimung der Oberfläche von Obst- und Gemüseerzeugnissen mit UV-Strahlen zulässig.

Unter Berücksichtigung der Definition der Leitsätze für Obst- bzw. Gemüseerzeugnisse fallen Saaten nicht unter den Begriff für Obst- und Gemüseerzeugnisse. Eine UV-Behandlung von Saaten wie Chiasamen, Buchweizen, Amaranth, Quinoa, Leinsamen, Hirse oder Sonnenblumenkernen ist nicht zulässig, sofern keine Ausnahmegenehmigung nach § 68 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) vorliegt.

## **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 109. Sitzung vom 27. - 29. März 2017 in Dresden beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/22:**

#### **Werbung mit der Auslobung „unbehandelt“ bei Zitrusfrüchten**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist es zulässig bei Zitrusfrüchten, mit der Auslobung „unbehandelt“ zu werben, wenn sich diese Aussage nur auf eine Nacherntebehandlung bezieht?

##### Beschluss:

Nein, die unspezifische Auslobung "unbehandelt" ist sowohl auf Pflanzenschutzmittelanwendungen vor der Ernte als auch auf jegliche Nacherntebehandlungen zu beziehen.

Wurde bei Zitrusfrüchten auf eine Nacherntebehandlung verzichtet, kann dies durch eine Angabe wie „Schale nach der Ernte unbehandelt“ ausgelobt werden.