

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/23:**

#### **Einstufung von Algenzubereitungen/Algensalaten gemäß Zusatzstoffrecht**

##### Sachverhalt/Frage:

Algenprodukte sind unter verschiedenen Bezeichnungen (z. B. „Algensalat“, „Seetangsalat“, „Meeresalgen, eingelegt“) im Handel. Dabei handelt es sich um (meist gefärbte) Zubereitungen aus Algenabschnitten in wenig öliger Marinade, optional mit Agar-Agar, Pilzen, Chili und Sesam. Die Färbung der Algen erfolgt nach Herstellerangaben durch Carry-Over von Farbstoffen aus der gefärbten Marinade.

In welche Lebensmittelkategorie nach Teil E des Anhangs II der VO (EG) Nr. 1333/2008 sind derartige Algenzubereitungen einzuordnen? Ist entsprechend dieser Einordnung ein Carry-Over von Farbstoffen zulässig?

##### Beschluss:

Die beschriebenen Algenprodukte, welche unter Verwendung von marinierten Algen und weiteren geschmacksgebenden Zutaten (u. a. weiteres Gemüse, Chili und Sesam) hergestellt werden, sind in die Kategorie „12.7 Salate und würzige Brotaufstriche“ einzuordnen. Diesen dürfen Farbstoffe der Zusatzstoffgruppe II (quantum satis - Farbstoffe) direkt zugesetzt werden.

Die Grundzutat „Algengerzeugnisse“ ist auch unter Zugabe von aus Algen gewonnenem Agar-Agar ohne eine weitere Aufbereitung gemäß „Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives“ in die Kategorie „04.2.4.1 Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott“ einzugruppieren. Algenprodukte, die dort eingeordnet sind, dürfen grundsätzlich nicht mit Farbstoffen gefärbt werden.

Ein gemäß Art. 18 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1333/2008 zulässiges Carry-Over bleibt davon unberührt.

*Dieser Beschluss ersetzt die ALS-Stellungnahme Nr. 2015/37.*

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/24:**

#### **Definition des Hauptsichtfeldes bei Getränkeflaschen**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist das Hauptsichtfeld aufgrund des „ersten Blicks“ enger zu fassen als ein Sichtfeld oder ist unter Hauptsichtfeld i. d. R. lediglich die Verpackungsvorderseite zu verstehen? Ist ein Etikett am Flaschenhals dem Hauptsichtfeld zuzuordnen?

##### Beschluss:

Gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. l) der VO (EU) Nr. 1169/2011 unter Einbeziehung des Erwägungsgrundes 41 wird die Verpackungsvorderseite als Hauptsichtfeld bezeichnet, d. h. als die Seite, die beim Kauf i. d. R. zuerst wahrgenommen wird. Dazu gehört grundsätzlich auch ein Etikett an einem Flaschenhals.

Auch bei der Einhaltung der formalen Vorschrift zur Darstellung aller im Hauptsichtfeld erforderlichen Angaben ist eine Irreführung im Einzelfall nicht auszuschließen, wenn z. B. erforderliche Angaben auf dem Flaschenhalsetikett nicht auf den ersten Blick klar zu erkennen 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/25:**

#### **Endogene Kohlensäure zur Perlweinherstellung**

##### Sachverhalt/Frage:

„Perlwein“ bezeichnet nach Anhang VII Teil II Nr. 8 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1308/2013 das Erzeugnis, das u. a. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist.

„Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ bezeichnet nach Anhang VII Teil II Nr. 9 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1308/2013 das Erzeugnis, das u. a. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde, zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist.

Darf zur Verperlung eines als „Perlwein“ bezeichneten Erzeugnisses Kohlensäure verwendet werden, die nicht ausschließlich aus der Gärung des verwendeten Grundweines / Jungweines / Traubenmostes / teilweise gegorenen Traubenmostes stammt? Wie ist der Begriff „endogen“ in diesem Zusammenhang auszulegen?

##### Beschluss:

Ein Erzeugnis darf nicht als „Perlwein“ bezeichnet werden, wenn der Überdruck auf „ganz oder teilweise zugesetztes Kohlendioxid“ zurückzuführen ist.

Bei Perlwein ist der Überdruck des Erzeugnisses ausschließlich auf gelöstes Kohlendioxid aus der Gärung des verwendeten Weines, Jungweines, Traubenmostes oder teilweise gegorenen Traubenmostes (= endogenes Kohlendioxid) zurückzuführen. Wird zur Druckerhöhung anderes (= exogenes) Kohlendioxid verwendet (auch aus anderen Weinerzeugnissen), dann kann das resultierende Erzeugnis ausschließlich als „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ bezeichnet werden.

Zum Aufbau eines Gegendrucks ist nach den EU-rechtlichen Bestimmungen u. a. die Verwendung von nicht aus der Gärung dieses Erzeugnisses stammenden Kohlendioxid zulässig. Ein technisch unvermeidbarer Gasaustausch bei der Lagerung und Abfüllung von Perlwein ist zu tolerieren, sofern ein Druckanstieg ausgeschlossen 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/26:**

#### **Citronensäurezusatz zu Weinschorle**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie ist der Zusatz von Citronensäure bei Erzeugnissen, die die Bezeichnung „Weinschorle“ tragen, rechtlich zu beurteilen?

##### Beschluss:

Nach Anhang VII Teil II Nr. 1) der VO (EU) Nr. 1308/2013 bezeichnet der Ausdruck „Wein“ das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird. Abweichend von diesem Grundsatz können die Mitgliedstaaten die Verwendung des Begriffes „Wein“ gestatten, wenn er a) in Verbindung mit dem Namen einer Frucht als zusammengesetzter Ausdruck zum Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die durch Gärung anderer Früchte als Weintrauben gewonnen werden, verwendet wird oder b) Teil eines zusammengesetzten Ausdrucks ist.

Für die Bezeichnung „Weinschorle“ liegt nach § 36 Weinverordnung eine solche Erlaubnis eines zusammengesetzten Ausdrucks vor. Diese Bezeichnung darf ausschließlich für weinhaltige Getränke, die durch Vermischen von kohlenensäurehaltigem Wasser mit Wein hergestellt wurden, verwendet werden.

Somit steht die Bezeichnung „Weinschorle“ der Verwendung bei weinhaltigen Getränken aus Wein, kohlenensäurehaltigem Wasser und Citronensäure 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/27:**

#### **Alkohohaltige Getränke mit Wein**

##### Sachverhalt/Frage:

Dürfen für alkohohaltige Getränke, die unter Verwendung von Wein hergestellt wurden und für die keine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung existiert, Bezeichnungen mit dem Begriff „Wein“ verwendet werden?

##### Beschluss:

Der Begriff „Wein“ darf gemäß § 26 Abs. 1 des Weingesetzes bei alkohohaltigen Getränken in Verbindung mit anderen Worten nur verwendet werden, wenn dies eine andere europäische oder bundesrechtliche Vorschrift ausdrücklich zulässt. In diesem Sinne ist bei alkohohaltigen Getränken, für welche keine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung existiert, die Verwendung des Begriffs „Wein“ ausschließlich innerhalb der beschreibenden Bezeichnung nach Art. 17 Abs. 1 i. V. m. Art. 2 Abs. 2 Buchst. p) der VO (EU) Nr. 1169/2011 und/oder innerhalb eines fakultativen Verzeichnisses der Zutaten im Sinne von Art. 18 der VO (EU) Nr. 1169/2011 möglich. Eine Hervorhebung des Begriffs „Wein“ ist 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/28:**

#### **Angabe von Begriffen nach Anh. XIII der VO (EG) Nr. 607/2009 bei der Abfüllerangabe von Wein**

##### Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 57 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 607/2009 sind Begriffe wie z. B. Winzer, Weingut, etc., mit Ausnahme der Angabe des Namens des Abfüllers, Herstellers, Einführers oder Verkäufers, für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe vorbehalten, sofern unter anderem der Wein ausschließlich aus Trauben gewonnen wurde, die von Rebflächen dieses Betriebes stammen und die Weinbereitung vollständig in diesem Betrieb erfolgt ist.

Ist die Angabe „Abfüller: Winzerhaus XY“ bei einem Wein aus zugekauften Trauben möglich?

##### Beschluss:

Die Verwendung der Begriffe nach Anhang XIII der VO (EG) Nr. 607/2009 ist auch bei der Abfüllerangabe nicht zulässig, sofern zugekaufte Trauben zur Herstellung eines Weines verwendet 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/29:**

#### **Aromatisierter weinhaltiger Cocktail in Schaumweinaufmachung**

##### Sachverhalt/Frage:

Art. 69 der VO (EG) Nr. 607/2009 enthält Regelungen über die Verwendung der Schaumweinaufmachung. Ist die Verwendung dieser Aufmachung für in Deutschland abgefüllte aromatisierte weinhaltige Cocktails zulässig?

##### Beschluss:

Art. 69 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 607/2009 reserviert die Schaumweinaufmachung für Schaumweine, Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine. Art. 69 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 607/2009 eröffnet den Mitgliedstaaten die Möglichkeit, Ausnahmen für Erzeugnisse zu beschließen, die herkömmlicherweise in solchen Flaschen abgefüllt werden.

Die Abfüllung eines aromatisierten weinhaltigen Cocktails in Schaumweinaufmachung ist in Deutschland nicht zulässig, da die nationale Regelung in § 33a Abs. 3 der Weinverordnung dies nicht vorsieht.

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/30:**

#### **Kenntlichmachung des Konservierungsstoffes Sorbinsäure bei Erzeugnissen eigener Art mit der konservierten Zutat Wein**

##### Sachverhalt/Frage:

Der Konservierungsstoff Sorbinsäure unterliegt in Wein keiner Deklarationspflicht. Getränke eigener Art, wie z. B. „Feuerzangenbowle“ mit zugesetztem, konserviertem Wein, unterliegen allerdings dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Sorbinsäure ist für ein solches Erzeugnis gemäß Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anhang II Teil 1 Nr. 14.2.8 der VO (EG) Nr. 1333/2008 bis zu einer Konzentration von jeweils 200 mg/l zugelassen. Nach § 9 Abs. 1 Nr. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) ist der Gehalt an Konservierungsstoffen durch die Angabe „konserviert“ oder „mit Konservierungsstoff“ kenntlich zu machen. Kann die Kenntlichmachung von technologisch wirksamen Mengen an Sorbinsäure aus der Zutat Wein beim Enderzeugnis gefordert werden, auch wenn die Lebensmittelunternehmer, die derartige Erzeugnisse herstellen, über die Etikettierung des verwendeten Weines ggf. keine Auskunft darüber erhalten, ob der Wein konserviert wurde?

##### Beschluss:

Getränke eigener Art, wie z. B. „Feuerzangenbowle“, die unter Verwendung von sorbinsäurehaltigem Wein hergestellt wurden, unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Nach § 9 ZZuV ist der Gehalt an Konservierungsstoffen bei diesen Erzeugnissen kenntlich zu machen, sofern die Stoffe noch technologisch wirksam 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/31:**

#### **Angabe mehrerer Rebsorten bei alkoholfreiem Wein**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist § 47 Abs. 4a i. V. m. Abs. 1 Satz 1 Nr. 3 der Weinverordnung (WeinV) dahingehend auszulegen, dass die Nennung mehrerer Rebsorten bei alkoholfreien Weinen und artverwandten Erzeugnissen grundsätzlich nicht zulässig ist?

##### Beschluss:

Nach § 47 Abs. 4a i. V. m. Abs. 1 Satz 1 Nr. 3 der WeinV kann bei in Deutschland hergestelltem alkoholfreiem Wein der Name einer einzigen Rebsorte angegeben werden, soweit diese Rebsorte die Art des genannten Getränks bestimmt. Gleiches gilt für alkoholreduzierten Wein sowie schäumende Getränke aus alkoholfreiem bzw. alkoholreduziertem Wein. Die Bestimmungen des § 47 Abs. 4a der WeinV sind eindeutig und als abschließend zu bewerten. Da hier nur die Angabe einer einzigen Rebsorte unter gewissen Voraussetzungen explizit zugelassen wird, ist im Umkehrschluss die Angabe mehrerer Rebsorten bei alkoholfreiem und alkoholreduziertem Wein sowie schäumenden Getränken 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/32:**

#### **Mindesthaltbarkeitsdatum bei weinähnlichen Getränken aus Honig, Malz oder Rhabarber**

##### Sachverhalt/Frage:

Ist für weinähnliche Getränke aus Rhabarber, Malz oder Honig mit einem Alkoholgehalt von weniger als 10 % vol ein Mindesthaltbarkeitsdatum nach VO (EU) Nr. 1169/2011 erforderlich?

##### Beschluss:

Alkohohlhaltige Getränke aus Rhabarber, Malz oder Honig sind unter dem Begriff „ähnliche Erzeugnisse aus anderen Früchten als Weintrauben“ in Anhang X Nr. 1 Buchst. d) der VO (EU) Nr. 1169/2011 zu subsumieren und somit von der Erfordernis eines Mindesthaltbarkeitsdatums ausgenommen.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/33:**

#### **Nennung von einzelnen Anteilen eines Spirituosen-Blends**

##### Sachverhalt/Frage:

Am Markt befinden sich Erzeugnisse, die über Blending/Zusammenstellung im Sinne des Anhangs I Nr. 7 der VO (EG) Nr. 110/2008 hergestellt werden. Diese werden vermehrt unter Nennung bestimmter Spirituosen, die Bestandteil des Blends sind, in den Verkehr gebracht.

Wie ist die Nennung einzelner Spirituosen bei als Blending hergestellten Erzeugnissen zu beurteilen?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Bei Spirituosen, die als Blending/Zusammenstellung hergestellt werden, können einzelne Anteile des Blends/der Zusammenstellung genannt werden. In diesen Fällen ist eine Mengenkennzeichnung nach Art. 22 der VO (EU) Nr. 1169/2011 notwendig.

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/34:**

#### **Die Angabe „leicht“ in Zusammenhang mit Spirituosen**

##### Sachverhalt/Frage:

Die Angabe „leicht“ kann als nährwertbezogene Angabe oder als Angabe, die das Aroma von Spirituosen beschreibt, verwendet werden.

Wann ist diese Angabe für den Verbraucher eindeutig nicht als nährwertbezogene Angabe zu verstehen?

##### Beschluss:

Die Angabe „leicht“ ist sprachlich betrachtet mehrdeutig. Sie wird u. a. traditionell im Spirituosenbereich zur Beschreibung von Erzeugnissen mit „wenig“ Aroma oder geringen Aromausprägungen (Geruch und Geschmack) verwendet – hervorgerufen durch geringe Gehalte sogenannter flüchtiger Bestandteile.

Daneben findet diese Angabe bei der Angabe des Nährwertes von Lebensmitteln Verwendung. Die Angabe „leicht“ hinsichtlich der Verwendung bei nährwertbezogenen Angaben ist in der VO (EG) Nr. 1924/2006 abschließend rechtlich geregelt.

Die Bezeichnung „leicht“ ist nur dann keine nährwertbezogene Angabe, wenn eine eindeutige Bezugnahme auf das Aroma, also den Geruch und/oder den Geschmack der Spirituose erfolgt (z. B. Formulierungen wie: leichter Geruch von Ananas, leichter Geschmack nach Kirsche, leichte Noten von Eichenholz, leicht blumiger Charakter).

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/35:**

#### **Sicherheitsaspekte bei Nahrungsergänzungsmitteln mit isolierten Isoflavonen**

##### Sachverhalt/Frage:

Eine 2015 veröffentlichte EFSA-Stellungnahme bewertet mögliche gesundheitliche Risiken für gesunde Frauen in und nach den Wechseljahren (Peri- und Postmenopause) durch Nahrungsergänzungsmittel mit isolierten Isoflavonen. Im Ergebnis der Prüfung gibt die EFSA (European Food Safety Authority) Orientierungswerte für die Dosierung und Einnahmedauer für eine als hinreichend sicher anzunehmende Verwendung bei Frauen nach der Menopause an, die sich ausdrücklich nur auf die gesunde Allgemeinbevölkerung beziehen. Personen, bei denen in der Vergangenheit eine östrogenabhängige Krebserkrankung der Brustdrüse oder der Gebärmutter diagnostiziert wurde, oder Personen, bei denen aktuell eine entsprechende Erkrankung vorliegt, werden als besondere Risikogruppe angesehen, die in dem Bericht nicht berücksichtigt werden konnte.

Das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) hat sich der Einschätzung der EFSA angeschlossen und empfiehlt, die von der EFSA genannten Orientierungswerte sowohl für post- als auch für perimenopausale Frauen nicht zu überschreiten. Für Personen mit einer ehemaligen bzw. aktuell diagnostizierten östrogenabhängigen (Krebs-)Erkrankung der Brustdrüse oder der Gebärmutter ist aus Sicht des BfR die Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln mit isolierten Isoflavonen nicht zu empfehlen.

Können anhand dieser Empfehlung ein Warnhinweis für die o. g. Risikogruppe sowie der generelle Hinweis, vor der Einnahme isoflavonhaltiger Präparate ärztlichen Rat einzuholen, gefordert werden?

Wie sind Nahrungsergänzungsmittel mit isolierten Isoflavonen zu beurteilen, die hinsichtlich der Dosierung den Orientierungswerten entsprechen, aber keinerlei Hinweise zu einer Begrenzung der Einnahmedauer enthalten?

##### Beschluss:

Personen mit einer ehemaligen bzw. aktuell diagnostizierten östrogenabhängigen (Krebs-)Erkrankung der Brustdrüse oder der Gebärmutter stellen eine besondere Risikogruppe dar, die in der EFSA-Stellungnahme [1] ausdrücklich nicht berücksichtigt werden konnte. Aus Sicht des BfR [2] ist aufgrund der unzureichenden Datenlage für diese Personengruppe die Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln mit isolierten Isoflavonen nicht zu empfehlen.

Nach Auffassung der ALS-AG „Diätetische Lebensmittel, Ernährungs- und Abgrenzungsfragen“ ist anhand dieser BfR-Empfehlung unter Verweis auf Art. 4 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ein entsprechender Warnhinweis für die o. g. Risikogruppe zu

fordern. Da im Einzelfall das Vorliegen von östrogenabhängigen Erkrankungen möglicherweise nicht bekannt ist, wird ein genereller Hinweis, vor der Einnahme isoflavonhaltiger Präparate ärztlichen Rat einzuholen, für notwendig erachtet.

In jedem Fall sind Produkte mit isolierten Isoflavonen mit einem Hinweis zur Begrenzung der Einnahmedauer (entsprechend den Orientierungswerten der EFSA) zu versehen; andernfalls wird Art. 4 Abs. 1 Buchst. b) LMIV nicht entsprochen.

Literatur:

- [1] EFSA ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food) 2015. Scientific opinion on the risk assessment for peri- and post-menopausal women taking food supplements containing isolated isoflavones. EFSA Journal 2015; 13(10):4246, 342 pp.
- [2] Nahrungsergänzungsmittel mit isolierten Isoflavonen: Bei Einnahme in und nach den Wechseljahren Orientierungswerte für Dosierung und Anwendungsdauer einhalten, Mitteilung Nr. 043/2015 des BfR vom 16. November 2015

## 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### Stellungnahme Nr. 2017/36:

#### Ginseng - weiß oder rot - in Lebensmitteln

##### Sachverhalt/Frage:

Die Wurzel des Ginseng (*Panax ginseng* – rot oder weiß) wird als Zutat u. a. in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet, wobei die Dosierungen sehr unterschiedlich sein können. Es gibt sowohl offizielle Monografien (z. B. HMPC, Kommission E des ehemaligen Bundesgesundheitsamtes, ESCOP, WHO, Health Canada) für Ginsengwurzel als traditionelles Arzneimittel, aber auch Einstufungen als allgemeines Lebensmittel (Novel Food Katalog der EU-Kommission, CODEX STAN 321-2015).

Als eines der wichtigsten Kriterien für ein Funktionsarzneimittel, das seitens der Gerichte in den vergangenen Jahren erarbeitet wurde, gilt eine „erhebliche Veränderung der Funktionsbedingungen des menschlichen Körpers“.

Die arzneilichen Monografien belegen keine „erhebliche“ Wirkung, beschrieben werden hier: „Tonikum zur Stärkung und Kräftigung bei Müdigkeits- und Schwächegefühl, nachlassender Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit und Rekonvaleszenz“.

Wie ist Ginsengwurzel als Zutat in Lebensmitteln zu beurteilen?

##### Beschluss:

In Monografien zu Ginsengwurzel (*Panax ginseng*) als traditionellem Arzneimittel gibt es weder für weißen noch für roten Ginseng wissenschaftliche Hinweise auf eine „erhebliche Veränderung der Funktionsbedingungen des menschlichen Körpers“, wie sie für ein Funktionsarzneimittel gefordert werden. Deshalb werden Produkte mit Ginsengwurzel, unabhängig von der verwendeten Dosierung, grundsätzlich nicht als Funktionsarzneimittel beurteilt.

Die mögliche Beurteilung als Präsentationsarzneimittel ist abhängig von der Aufmachung des Produktes und jeweils eine Einzelfallentscheidung.

Ginsengwurzel (*Panax ginseng*) kann daher Lebensmittelzutat sein, sofern die Vorschriften des Lebensmittelrechts, insbesondere hinsichtlich der Sicherheit (z. B. Ginsenosid-Gehalt), eingehalten 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/37:**

#### **Mahlzeigersatzprodukte nach VO (EU) Nr. 432/2012**

##### Sachverhalt/Frage:

Mit Art. 20 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 609/2013 wurde festgelegt, dass die RL 96/8/EG ab dem 20. Juli 2016 nicht mehr für Lebensmittel gilt, die als Ersatz für eine oder mehrere Mahlzeiten im Rahmen der Tagesration angeboten werden. Derartige Produkte sind nunmehr über die VO (EG) Nr. 1924/2006 geregelt. Der Anhang der VO (EU) Nr. 432/2012 enthält für die Kategorie „Mahlzeigersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung“ zwei gesundheitsbezogene Angaben mit den festgelegten Bedingungen für die Verwendung dieser Angaben.

Wie sind Erzeugnisse zu beurteilen, die mit der Bezeichnung „Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung“ in den Verkehr gebracht werden, jedoch keine der beiden zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben tragen?

##### Beschluss:

Erzeugnisse, die als „Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung“ in den Verkehr gebracht werden, unterliegen bereits aufgrund der Produktbezeichnung der VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV). Es handelt sich hierbei um einen Verweis auf einen allgemeinen, nichtspezifischen Vorteil des Lebensmittels für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitsbezogene Wohlbefinden i. S. v. Art. 10 Abs. 3 HCV, der wiederum nur zulässig ist, wenn ihm eine in einer der Listen nach Art. 13 oder 14 HCV enthaltene spezielle gesundheitsbezogene Angabe beigelegt ist. Nach dem Sinnzusammenhang ist folglich mindestens eine der beiden im Anhang der VO (EU) Nr. 432/2012 für diese Produktkategorie gelisteten gesundheitsbezogenen Angaben verpflichtend anzugeben, und es sind die Verwendungsbedingungen 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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/38:**

#### **Beurteilung von durch Elektrolyse hergestelltem „Basen- bzw. Chlorwasser“, das als Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird**

##### Sachverhalt/Frage:

Im Handel befinden sich „Basen- bzw. Chlorwässer“, die als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Dabei handelt es sich um salzhaltige wässrige Lösungen, die einer Elektrolyse unterzogen wurden und im Endprodukt Natriumhydroxid und/oder Chlorat und Chlor enthalten. Sind diese Stoffe als neuartige Lebensmittel bzw. Lebensmittelzutaten i. S. d. Art. 1 Abs. 2 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 258/97 einzustufen und bedürfen derartige Erzeugnisse daher einer entsprechenden Zulassung auf Antrag nach Art. 4 dieser Verordnung?

##### Beschluss:

Sofern seitens des Verantwortlichen nicht nachgewiesen werden kann, dass durch Elektrolyse salzhaltiger wässriger Lösungen hergestellte, als Lebensmittel in den Verkehr gebrachte Produkte mit Natriumhydroxid, Chlorat und Chlor bereits vor dem Stichtag der VO (EG) Nr. 258/97 am 15. Mai 1997 in nennenswertem Umfang in der Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurden, handelt es sich um neuartige Lebensmittel i. S. d. Art. 1 Abs. 2 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 258/97, die einer Zulassung bedürfen (zur Einordnung als Lebensmittel nach Art. 1 Abs. 2 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 258/97 vergleiche auch Urteil des EuGH vom 09.11.2016, Rs. C-448/14 zu Klinoptilolith). Eine derartige Zulassung ist derzeit nicht bekannt.

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/39:**

#### **Technische Vermeidbarkeit verbotener Schwermetalle**

##### Sachverhalt/Frage:

In Art. 17 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 ist festgelegt, dass Spuren verbotener Stoffe nur erlaubt sind, wenn sie technisch nicht zu vermeiden sind und sie die Sicherheit der kosmetischen Mittel nicht beeinträchtigen.

Wie wird die technische Vermeidbarkeit von Spuren verbotener Schwermetalle in Kosmetika im Lichte der Veröffentlichung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) „Technically avoidable heavy metal contents in cosmetic products“ (DOI 10.1007/s00003-016-1044-2, J. Verbr. Lebensm.) interpretiert?

##### Beschluss:

Bei Schwermetallgehalten, die über den vom BVL veröffentlichten repräsentativen Orientierungswerten in Tabelle 1 („Technically avoidable heavy metal contents in cosmetic products“, DOI 10.1007/s00003-016-1044-2, J. Verbr. Lebensm.) liegen, ist mit hoher Wahrscheinlichkeit davon auszugehen, dass diese Gehalte technisch vermeidbar sind. Zur Klärung ist konkret zu prüfen, ob die verantwortliche Person in der Sicherheitsbewertung nach Art. 10 i. V. m. Anhang I Teil A Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1223/2009 nachvollziehbar und ausreichend belegen kann, dass der festgestellte Gehalt technisch unvermeidbar ist i. S. d. Art. 17 der VO (EG) Nr. 1223/2009.

Wird dieser Nachweis nicht oder in nicht nachvollziehbarer Weise erbracht, entspricht die Probe nicht den Anforderungen nach Art. 14 Abs. 1 Buchst. a) i. V. m. Anhang II der VO (EG) Nr. 1223/2009.

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/40:**

#### **Pflichten beim Import von kosmetischen Mitteln**

##### Sachverhalt/Frage:

Welche Verpflichtungen hat ein Importeur von kosmetischen Mitteln zu erfüllen, wenn für die von ihm importierten Produkte bereits eine verantwortliche Person mit Sitz in der Gemeinschaft benannt ist, die Importeure jedoch in keiner geschäftlichen Beziehung zueinander stehen?

##### Beschluss:

Ein Zweitimporteuer von kosmetischen Mitteln, für die bereits eine andere verantwortliche Person mit Sitz in der Gemeinschaft (Erstimporteuer) auf der Verpackung benannt ist, ist nun die verantwortliche Person für die von ihm importierten Produkte, sofern die auf den Erzeugnissen angegebene verantwortliche Person (Erstimporteuer) keine Kenntnis vom „Zweitimport“ hat bzw. keine vertraglichen Regelungen zwischen den beiden Importeuren über den Import und den Vertrieb dieser Produkte bestehen. Als verantwortliche Person hat dann auch der „Zweitimporteuer“ die Einhaltung sämtlicher in der VO (EG) Nr. 1223/2009 aufgeführten einschlägigen Verpflichtungen zu gewährleisten, er wird damit zum erneuten „Erstimporteuer“.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety  
J Consum Prot Food Saf (2018). <https://doi.org/10.1007/s00003-018-1156-y>  
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-018-1156-y>

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/41:**

#### **Händlerverantwortung bei Werbeaussagen**

##### Sachverhalt/Frage:

Wird der Händler zur verantwortlichen Person, wenn er einem kosmetischen Mittel eigene Werbeaussagen hinzufügt?

##### Beschluss:

Ein Händler wird gemäß Art. 4 Abs. 6 der VO (EG) Nr. 1223/2009 die verantwortliche Person, wenn er ein Produkt, das sich bereits in Verkehr befindet, durch das Hinzufügen von eigenen Werbeaussagen so ändert, dass die Einhaltung der geltenden Anforderungen berührt sein kann (z. B. Belegbarkeit von Werbeaussagen).

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/42:**

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

##### Sachverhalt/Frage:

Aktualisierung des GVO-Leitfadens (ALS-Stellungnahme Nr. 2016/01)

##### Beschluss:

Es wird folgende Änderung am GVO-Leitfaden vorgenommen:

- Seite 17, Tabelle 3, Zeile 3 „Futtermittel aus GV Pflanzen“, Spalte 3 „ohne Gentechnik gemäß EG-Gentechnik-DurchfG“:  
Hier wird mit Fußnote ergänzt: ... innerhalb der Wartefristen, die in der Anlage (zu § 3a Abs. 4 Satz 2) EGenTDurchfG für die genannten Tierarten festgelegt sind.

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

## **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 110. Sitzung vom 10. - 12. Oktober 2017 in Münster beschlossene fachliche Stellungnahme:

### **Stellungnahme Nr. 2017/43:**

#### **Wortlaut der Gentechnik-Kennzeichnung**

##### Sachverhalt/Frage:

Wie lautet der Wortlaut für die Kennzeichnung eines Produktes, das aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt ist und dessen einzige Zutat in einem freiwilligen Zutatenverzeichnis angegeben ist?

##### Mehrheitlicher Beschluss:

Ein Produkt ohne Zutatenverzeichnis, das nur aus einer einzigen Zutat besteht und aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurde, ist nach Art. 13 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 1829/2003 zu kennzeichnen.

Erfolgt allerdings die freiwillige Angabe eines Zutatenverzeichnisses, so sind die Angaben gemäß Art. 13 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1829/2003 zu verwenden, da hier die Regelungen für die Kennzeichnung einer Zutat aus genetisch veränderten Organismen innerhalb eines Zutatenverzeichnisses festgelegt sind. Dies gilt auch für Zutatenverzeichnisse mit nur einer Zutat.