

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/12:

LMIV - Beurteilung von Wort- und Bildmarken im Hinblick auf kennzeichnungsrechtliche Vorschriften für Lebensmittel

Sachverhalt/Frage:

Unterliegen Wort- und Bildmarken neben den für sie geltenden spezialrechtlichen Vorschriften (u. a. Markengesetz) auch den kennzeichnungsrechtlichen Vorschriften für Lebensmittel (u. a. Lauterkeit der Informationspraxis)?

Wort- und Bildmarken sind als Handelsmarken regelmäßig Bestandteil der Kennzeichnung von Lebensmitteln. Dabei handelt es sich zum Teil um inhaltsleere Phantasienamen und/oder bildliche Darstellungen mit hohem Wiedererkennungswert, aus denen sich für den Verbraucher keine konkreten Informationen über das Lebensmittel ergeben.

Wird stattdessen ein Bild mit Bezug zum Lebensmittel verwendet oder setzt sich eine Wortmarke aus Begriffen zusammen, die in Bezug auf Lebensmittel einen eindeutigen Wortsinn ergeben, kommt der Bild- oder Wortmarke ein Informationsgehalt zu. Hier stellt sich die Frage, ob derartige Bild- oder Wortmarken unter bestimmten Voraussetzungen als „Information über Lebensmittel“ i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gelten und deshalb nicht irreführend sein dürfen (Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011).

Beschluss:

Eingetragene Wort- und/oder Bildmarken unterliegen neben den für sie geltenden spezialrechtlichen Vorschriften (Markengesetz) in Bezug auf die Lauterkeit der Informationspraxis auch den kennzeichnungsrechtlichen Vorschriften für Lebensmittel. Dementsprechend kann die Verwendung einer Wort- und/oder Bildmarke für bestimmte Lebensmittel irreführend sein (Art. 7 der VO (EU) Nr. 1169/2011).

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/13:

Auslegung der Begrifflichkeiten „geeignete physikalische Verfahren“ und „herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren“ bei der Beurteilung natürlicher Aromen entsprechend den Vorgaben in der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008

Sachverhalt/Frage:

Inwieweit darf bei einem Prozess zur Herstellung eines natürlichen Aromastoffs im Sinne der Begriffsbestimmung in Art. 3 Abs. 2 Buchst. c) der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 die chemische Struktur von im Ausgangsstoff vorhandenen (Vorläufer-) Verbindungen geändert werden?

Beschluss:

Der Herstellungsprozess für natürliche Aromastoffe ist lt. Begriffsbestimmung in Art. 3 Abs. 2 Buchst. c) der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 funktional gegliedert in die Schritte

1. Aufbereitung der Ausgangsstoffe mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr (falls die Ausgangsstoffe nicht im rohen Zustand verwendet werden),
2. Eigentliches – geeignetes physikalisches, enzymatisches oder mikrobiologisches – Verfahren.

Eine Änderung der chemischen Struktur von (Vorläufer-) Verbindungen im Ausgangsstoff ist nur zulässig:

- im Rahmen der Aufbereitung der Ausgangsstoffe durch herkömmliche Lebensmittelaufbereitungsverfahren (Schritt 1), Endpunkt einer solchen Aufbereitung ist ein verzehrfähiges Lebensmittel;
- im Verlauf des enzymatischen Verfahrens, soweit die Umsetzung durch ein Enzym katalysiert wird (Schritt 2);
- im Verlauf des mikrobiologischen Verfahrens, soweit die Umsetzung im Rahmen der mikrobiellen Stoffwechselforgänge erfolgt (Schritt 2).

Ein „geeignetes physikalisches Verfahren“ (Schritt 2) umfasst begrifflich **keine** Schritte, bei denen die Veränderung von Umgebungsbedingungen (Temperatur, Druck, Licht etc.) zur gezielten Umsetzung von einzelnen Stoffen **unter Veränderung der chemischen Struktur** eingesetzt wird.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01206-8>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01206-8>

Eine beliebige Aneinanderreihung von Aufbereitungs- und Verfahrensschritten (Schritt 1 und Schritt 2) entspricht nicht der Begriffsdefinition, weil die Begriffsbestimmung einerseits eine funktionale Reihenfolge beinhaltet, andererseits weil nach der Anwendung von zulässigen Verfahren (geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische) durch den Einsatz von herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren i. d. R. kein i. S. der Rechtsvorschrift verzehrfähiges Lebensmittel mehr resultieren kann.

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/14:

Grenzen der „Standardisierung“ bzw. der „Verleihung einer bestimmten Aromanote“ bei natürlichen „X-Aromen“ (95/5-Aromen)

Sachverhalt/Frage:

Der Begriff „natürlich“ darf in Verbindung mit einer Bezugnahme auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich oder mindestens zu 95 Gew.-% aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff gewonnen wurde.

Da die Verwendung von Aromen den Verbraucher nicht irreführen darf, dürfen Stoffe des verbleibenden Anteils, der höchstens 5 % betragen darf, nur für die Standardisierung verwendet werden oder zur Verleihung zum Beispiel einer frischeren, schärferen, reiferen oder grüneren Aromanote.

Nicht eindeutig geregelt ist dabei, welche natürlichen Aromastoffe oder Aromaextrakte für die 5 % verwendet werden dürfen, die nicht aus dem Ausgangsstoff stammen.

In welchem Rahmen ist es bei einem natürlichen Aroma, das entsprechend Art. 16 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 unter Bezugnahme auf einen Ausgangsstoff gekennzeichnet wird (z. B. natürliches Vanillearoma), zulässig den Aromaeindruck durch Zusatz von nativ oder nicht nativ im Ausgangsstoff vorkommenden natürlichen Aromastoffen zu beeinflussen?

Vom Grunde her sind drei Varianten des Zusatzes vorstellbar:

- 1) Zusatz von bereits im Ausgangsstoff vorkommenden natürlichen Aromastoffen aus anderen Quellen, die zum „erkennbaren Aroma“ des Ausgangsstoffes beitragen:
Beispiel: Zu einem natürlichen Vanille-Aroma erfolgt der Zusatz von Vanillin aus biosynthetischer Herstellung. Dies führt zu einer intensiveren Vanillenote.

- 2) Zusatz von bereits im Ausgangsstoff vorkommenden natürlichen Aromastoffen aus anderen Quellen, die nicht zum „erkennbaren Aroma“ des Ausgangsstoffes beitragen:
Beispiel: β -Pinen ist natürlicherweise in Orangenölen enthalten, jedoch nicht als charakteristische Aromakomponente. Wenn man nun β -Pinen aus anderen Quellen zu dem Aroma hinzugibt, wird nur ein Teil des Aromas sensorisch hervorgehoben (Verleihung einer harzig-holzigen Aromanote) und nicht das gesamte Aromaprofil nachgebildet.

- 3) Zusatz von im Ausgangsstoff nicht (bzw. nur in nicht aromarelevanten Spuren) vorkommenden natürlichen Aromastoffen, die das „erkennbare Aroma“ des Ausgangsstoffes nachbilden:
Beispiel: Piperonal weist ein blumig-karamellartiges Aroma auf, das deutlich dem des Vanillins ähnelt. Es ruft in entsprechenden Mengen eine intensivere Vanille-note hervor.

Beschluss:

Bei einem „natürlichen ‚X‘-Aroma“ (z. B. ‚X‘ = Vanille oder Erdbeere) nach Art. 16 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 1334/2008 (sogenannte 95/5-Aromen) darf zur Standardisierung oder Verleihung einer bestimmten Note auch ein natürlicher Aromastoff aus anderen Quellen zugesetzt werden, der nativ im Ausgangsstoff vorkommt (Variante 2).

Der zur Standardisierung oder Verleihung einer bestimmten Note eingesetzte weitere Aromastoff oder Aromaextrakt darf sensorisch nicht zu stark hervortreten bzw. das Gesamtaroma nicht zu stark beeinflussen, da der Verbraucher ansonsten über die Herkunft des angegebenen Aromas getäuscht werden würde. Das Aroma des Ausgangsstoffes muss im Lebensmittel deutlich erkennbar sein. Es ist nicht zulässig, dass das Aroma überwiegend von der 5 %-Komponente bestimmt wird. In diesem Sinne wäre ein Abrunden des Aromas mit geringfügigen Mengen erlaubt, ein Verstärken oder Nachbilden (Varianten 1 und 3) des Aromas jedoch nicht. Von einer Verstärkung ist grundsätzlich auszugehen, wenn aufgrund des 5 %-Anteils die Dosage des natürlichen ‚X‘-Aromas insgesamt verringert werden kann.

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/15:

LMIV - Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten aus Früchten und Fruchtsaft

Sachverhalt/Frage:

Fruchtaufstriche werden häufig unter Verwendung von Früchten und Fruchtsäften hergestellt. Im Zutatenverzeichnis werden diese dann unter dem Begriff „Früchte“ oder „Fruchtmischung“ aufgeführt.

Ist die Angabe „Früchte“ oder „Fruchtmischung“ eine übliche und rechtskonforme Bezeichnung für eine laut Zutatenverzeichnis zusammengesetzte Zutat aus Früchten und Fruchtsaft bzw. Fruchtsaftkonzentrat?

Mehrheitlicher Beschluss:

Bei den Bezeichnungen „Früchte“ bzw. „Fruchtmischung“ handelt es sich nicht um rechtlich vorgegebene oder übliche Bezeichnungen im Sinne von Art. 18 Abs. 2 und/oder Abs. 4 i. V. m. Anhang VII Teil E Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 für eine zusammengesetzte Zutat aus Früchten und Fruchtsaft.

Die Früchte sind daher getrennt von der Angabe „Fruchtsaft“, dessen Begriff in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung definiert ist, im Verzeichnis der Zutaten anzugeben.

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/16:

Verwendung von nährwertbezogenen Angaben für alkoholische Getränke bzw. alkoholreduzierte/-freie Getränke

Sachverhalt/Frage:

Unter welchen Bedingungen ist die Angabe „leicht“ bei alkoholischen Getränken und hier insbesondere bei Weinen bzw. bei den entsprechenden alkoholreduzierten/-freien Getränken zulässig?

Beschluss:

Die Angabe „leicht“ muss generell gemäß Anhang der VO (EG) Nr. 1924/2006 mit einem Hinweis auf die Eigenschaften einhergehen, die das Lebensmittel „leicht“ machen. Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind gemäß Art. 4 Abs. 3 UAbs. 2 der VO (EG) Nr. 1924/2006 nur nährwertbezogene Angaben zulässig, die sich auf einen geringen Alkoholgehalt oder eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder eine Reduzierung des Brennwertes beziehen.

Für die Angabe „leicht“ in Bezug auf einen reduzierten Brennwert sind die Anforderungen des Anhangs der VO (EG) Nr. 1924/2006 zu berücksichtigen.

Für die Angabe „leicht“ in Bezug auf einen reduzierten bzw. einen geringen Alkoholgehalt können keine spezifischen Gemeinschaftsbedingungen der Union angewendet werden, gemäß Art. 4 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 können jedoch einschlägige einzelstaatliche Regelungen Anwendung finden.

Bei alkoholreduzierten und alkoholfreien Erzeugnissen im Sinne des § 47 der Weinverordnung kann der Begriff „leicht“ verwendet werden.

Bei anderen alkoholischen Getränken, einschließlich Wein, sind die Vorgaben des Anhangs der VO (EG) Nr. 1924/2006 für „Reduzierter [Name des Nährstoffs]-Anteil“ hilfsweise heranzuziehen, auch wenn Alkohol nicht explizit von der Nährstoff-Definition in Art. 2 Abs. 2 Nr. 2 der genannten Verordnung erfasst wird.

Bei der Verwendung von nährwertbezogenen Angaben ist eine Nährwertkennzeichnung auch bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent obligatorisch.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/17:

Geografische Angaben als eingetragene Marke bei Landwein

Sachverhalt/Frage:

Ist es zulässig, eingetragene Marken in der Etikettierung von Landwein zu verwenden, die direkten Bezug auf kleinere geografische Einheiten innerhalb des betreffenden Landweingebietes nehmen oder mit solchen verwechselbar sind?

Beschluss:

Gemäß § 23 Abs. 1 des Weingesetzes ist die Angabe von kleineren geografischen Einheiten innerhalb des betreffenden Landweingebiets nicht zulässig.

Dies gilt auch, wenn die Angabe aufgrund eines Symbols für den Verbraucher eindeutig als eingetragene Marke erkennbar ist, sowie für Angaben, die mit kleineren geografischen Einheiten verwechselbar 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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/18:

Fakultative Angaben in der Etikettierung von Wein: Zulässige Begriffe zur Angabe des Zuckergehaltes

Sachverhalt/Frage:

Die Bedingungen und Begriffe zur Zuckergehaltsangabe in Wein unterliegen den Bestimmungen des Art. 64 der VO (EG) Nr. 607/2009.

Ist die Angabe anderer als in Teil B des Anhangs XIV der VO (EG) Nr. 607/2009 aufgeführter Begriffe, die eindeutig auf den Zuckergehalt abzielen, zulässig?

Beschluss:

Die Begriffe und Bedingungen zur Zuckergehaltsangabe bei Wein sind in Art. 64 i. V. m. Anhang XIV Teil B der VO (EG) Nr. 607/2009 geregelt. Die in Anhang XIV Teil B der VO (EG) Nr. 607/2009 in verschiedenen Amtssprachen der EU aufgeführten Begriffe sind grundsätzlich als abschließend zu werten.

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/19:

LMIV - Kenntlichmachung von Allergenen in online verfügbaren Preislisten bzw. Weinlisten

Sachverhalt/Frage:

Müssen Allergene bei Weinen in online verfügbaren Preislisten bzw. Weinlisten kenntlich gemacht werden?

Beschluss:

Allergene müssen nach Art. 14 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) in online verfügbaren Preislisten / Weinlisten gekennzeichnet werden, wenn anhand dieser Listen Weine online oder auch telefonisch bestellt werden können.

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/20:

Spirituosen: Verwendung von Bezeichnungen, die große Ähnlichkeit mit geografischen Angaben nach Anhang III der VO (EG) Nr. 110/2008 aufweisen

Sachverhalt/Frage:

Die Bezeichnung von Spirituosen (Kategorie nach Anhang II der VO (EG) Nr. 110/2008 bzw. der Begriff „Spirituose“) kann nach Art. 9 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 110/2008 durch eine in Anhang III der genannten Verordnung eingetragene geografische Angabe ergänzt oder ersetzt werden.

Nach Art. 15 Abs. 4 der o. g. Verordnung müssen Spirituosen, die eine eingetragene geografische Angabe tragen, allen Spezifikationen der entsprechenden technischen Unterlage entsprechen.

Art. 16 der o. g. Verordnung legt bestimmte Regelungen zum Schutz geografischer Angaben fest.

Welche Rechtsgrundlagen können für die Beurteilung herangezogen werden, wenn für eine Spirituose eine Bezeichnung verwendet wird, die große Ähnlichkeit mit einer geografischen Angabe nach Anhang III der VO (EG) Nr. 110/2008 aufweist, die Spirituose aber nicht die entsprechenden Spezifikationen der technischen Unterlage erfüllt?

Beschluss:

Nach Art. 16 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 110/2008 werden die in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben geschützt gegen jede widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung, selbst wenn der wahre Ursprung des Erzeugnisses angegeben ist.

Eine widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung kann zur Irreführung geeignet sein und ist dann ggf. nach Art. 7 der VO (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. § 11 LFGB 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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/21:

LMIV - Mengenkennzeichnung von Sahne bei Spirituosen

Sachverhalt/Frage:

Erzeugnisse der VO (EG) Nr. 110/2008 unterliegen u. a. den Vorgaben des Art. 22 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV).

Gemäß Art. 22 Abs. 1 der LMIV ist die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatengruppe unter bestimmten Voraussetzungen erforderlich, beispielsweise wenn die Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist (hier z. B. Sahne-Likör).

Nach Art. 22 Abs. 2 der LMIV enthält Anhang VIII der Verordnung technische Vorschriften für die Anwendung von Absatz 1, die sich auch auf spezielle Fälle beziehen können, in denen eine Mengenangabe für bestimmte Zutaten nicht erforderlich ist.

Gelten die im Anhang VIII Abschnitt 1 Buchst. a) dritter und vierter Spiegelstrich der LMIV genannten Ausnahmen für Spirituosen mit Sahne?

Beschluss:

Bei Spirituosen mit der Bezeichnung „Sahne-Likör“ ist eine mengenmäßige Kennzeichnung von Sahne nur dann erforderlich, wenn die Etikettierung zusätzlich werbende Angaben und/oder bildliche Darstellungen in Bezug auf die Verwendung dieser Zutat aufweist („mit feinsten Sahne“ o. Ä.). Siehe hierzu auch QUID-Leitlinien Nr. 19 Abs. 3 (Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID) [2017/C 393/05]).

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/22:

Beurteilung von GVO-Gehalten bei mehreren enthaltenen gentechnisch veränderten Events

Sachverhalt/Frage:

Sind im Hinblick auf den 0,9 %-Schwellenwert die relativen Anteile verschiedener gentechnisch veränderter Organismen (GVO), die nicht aus einem sogenannten stacked event stammen (z. B. Soja Events GTS 40-3-2 und MON 89788), bezogen auf eine Zutat (hier z. B. Sojamehl), aufzusummieren?

Beschluss:

Im Hinblick auf den 0,9 %-Schwellenwert sind die relativen Anteile verschiedener gentechnisch veränderter Organismen einer Spezies (z. B. Soja), die nicht aus einem sogenannten stacked event stammen (z. B. Soja Events GTS 40-3-2 und MON 89788), bezogen auf eine Zutat (hier z. B. Sojamehl), aufzusummieren (siehe auch Erwägungsgrund 25 der VO (EG) Nr. 1829/2003 und Guidance Document on Measurement Uncertainty for GMO Testing Laboratories des JRC).

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/23:

Weitergabe von Informationen über die veränderte Zusammensetzung von GVO

Sachverhalt/Frage:

Muss die teils in Zulassungsbeschlüssen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) geforderte Weitergabe von Informationen über eine veränderte Zusammensetzung auch dann weitergegeben werden, wenn die entsprechenden GVO im Lebensmittel in so geringen Anteilen enthalten sind, dass die Veränderung in der Zusammensetzung praktisch vernachlässigbar ist?

Beschluss:

Generell müssen die zusätzlichen Informationen über eine veränderte Zusammensetzung nur dann weitergegeben werden, wenn der Geltungsbereich der Kennzeichnungsvorschriften gemäß Art. 12 der VO (EG) Nr. 1829/2003 eröffnet ist.

Weiterhin sind gemäß Art. 13 Abs. 2 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1829/2003 diese zusätzlichen Informationen über eine veränderte Zusammensetzung auf der Etikettierung von Lebensmitteln, die an den Endverbraucher oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, nur dann anzugeben, wenn sich ein Lebensmittel von dem entsprechenden herkömmlichen Erzeugnis um ein die natürlichen Schwankungen übersteigendes Maß unterscheidet.

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 112. Sitzung vom 10. - 12. September 2018 in Lübeck beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2018/24:

Farbstoffe mit Anwendungsbeschränkung in Nagellacken und -gelen

Sachverhalt/Frage:

Ist die Verwendung von Farbstoffen, die gemäß Anhang IV, Spalte g) der VO (EG) Nr. 1223/2009 ausschließlich in auszuspülenden / abzuspülenden Mitteln verwendet werden dürfen, in Nagellacken und -gelen zulässig?

Beschluss:

Nagellacke und -gele sind definitionsgemäß (Präambel der Anhänge II bis VI Abs. 1 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1223/2009) keine auszuspülenden / abzuspülenden Mittel. Daher dürfen Farbstoffe, die gemäß Anhang IV, Spalte g) der VO (EG) Nr. 1223/2009 ausschließlich in auszuspülenden / abzuspülenden Mitteln verwendet werden dürfen, hier nicht eingesetzt werden.