

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
115. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2021). <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01318-0>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-021-01318-0>

Anmerkung zur Aktualität der ALS-Stellungnahmen:

Derzeit überprüft der Arbeitskreis alle veröffentlichten Stellungnahmen auf ihre Aktualität. Ein Großteil wurde bereits begutachtet und überarbeitet, allerdings ist der Prozess noch nicht für alle Stellungnahmen abgeschlossen.

Die aktuelle Übersicht der ALS-Stellungnahmen kann auf der BVL-Homepage (https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12_ALS/lm_ALS_node.html) eingesehen werden. Die Übersicht wird im Anschluss an die ALS-Sitzungen fortführend aktualisiert.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/01:

Angabe zur Feststellung der Partie nach § 5 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)

Sachverhalt/Frage:

Ist die Angabe zur Feststellung der Partie nach § 5 TLMV auch dann erforderlich, wenn ein Mindesthaltbarkeitsdatum mit Tag und Monat angegeben ist?

Beschluss:

Nach § 5 TLMV dürfen vorverpackte tiefgefrorene Lebensmittel, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu den Angaben, die durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) vorgeschrieben sind, die hier vorgesehenen Angaben gemacht werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist für vorverpackte Ware nach der LMIV verpflichtend anzugeben (vgl. Art. 9 Abs. 1 Buchst. f) LMIV). Die geforderte Feststellung der Partie nach § 5 TLMV kann daher durch die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums erfolgen, wenn dieses mit Tag, Monat und Jahr angegeben ist.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/02:

Nährwertangaben im Hauptsichtfeld von Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage:

Sind Nährwertangaben in Form von Gehaltsangaben wie z. B. „50 % X“ im Hauptsichtfeld von Produkten, die eine Nährwertkennzeichnung gemäß Art. 30 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) aufweisen, als

- nährwertbezogene Angaben i. S. des Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) oder als
- wiederholende Angaben i. S. des Art. 30 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

einzustufen?

Beschluss:

Eine alleinige Angabe eines Nährstoffgehaltes aus der Nährwertdeklaration ist als wiederholende Angabe i. S. d. Art. 30 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011 einzustufen. Danach ist nur die Wiederholung des Brennwertes zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz im Hauptsichtfeld zulässig. Die Wiederholung eines einzelnen Nährstoffgehaltes ist somit nicht erlaubt. Ausgenommen davon sind nach anderen Rechtsvorschriften vorgeschriebene Nährwertangaben.

Wird jedoch ein einzelner Nährstoffgehalt i. V. m. einer zugelassenen nährwertbezogenen Angabe angegeben, oder mit eindeutigen Attributen mit konkretem Bezug zu einer im Anhang der VO (EG) Nr. 1924/2006 gelisteten nährwertbezogenen Angabe versehen, so wird in diesem Einzelfall diese Angabe nicht als Wiederholung eines Nährwertes angesehen, sondern als eine Ergänzung der nährwertbezogenen Angabe.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/03:

Auslobung von vegan bzw. vegetarisch

Sachverhalt/Frage:

Kann die Auslobung „vegan“ bzw. „vegetarisch“ eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten darstellen gemäß Art. 7 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)?

Beschluss:

Die Angabe „vegan“ bzw. „vegetarisch“ oder die Nutzung einschlägiger Labels werden i. d. R. als zusätzliche Informationen für die Verbraucher angesehen. Diese Angaben können jedoch, insbesondere auch bei Monoprodukten, eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemäß Art. 7 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) darstellen, wenn durch den Produktverantwortlichen kein Unterschied in Herstellung oder Zusammensetzung zu vergleichbaren Produkten dargelegt werden kann.

Die zusätzliche Angabe „von Natur aus...“ in Verbindung mit diesen Hinweisen kann einer möglichen Irreführung vorbeugen.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/04:

LMIV - QUID-Angabe bei zusammengesetzten Zutaten

Sachverhalt/Frage:

Bezieht sich die mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. d) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) stets auf das Endprodukt oder ist es ausreichend, diese - im Falle des Einsatzes als Einzelzutat in einer zusammengesetzten Zutat - lediglich auf die zusammengesetzte Zutat zu beziehen?

Beschluss:

Die verpflichtende mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten hat sich entsprechend Art. 9 Abs. 1 Buchst. d) i. V. m. Art. 22 Abs. 1 LMIV und auch unter Anwendung von Art. 7 Abs. 2 LMIV auf das Endprodukt zu beziehen.

Diese Vorgaben gelten gemäß Art. 36 Abs. 1 LMIV auch, wenn die genannten Angaben freiwillig bereitgestellt werden.

Eine QUID-Angabe einer Zutat innerhalb des Zutatenverzeichnisses mit der Bezugsgröße „Zusammengesetzte Zutat“ ist nur möglich, wenn zusätzlich die mengenmäßige Angabe dieser Zutat (oder ggf. der Zutatenklasse) bezogen auf das Endprodukt erfolgt.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/05:

Überprüfung der Allergenkennzeichnung im Herstellungsbetrieb

Sachverhalt/Frage:

Merkblatt zur Handreichung bei der Ermittlung, ob ein Allergenbefund durch eine nicht deklarierte Zutat oder eine nicht kennzeichnungspflichtige Kontamination bedingt ist

Beschluss:

ALS und ALTS empfehlen das Merkblatt „Überprüfung der Allergenkennzeichnung im Herstellungsbetrieb“ (s. Anlage) zur Unterstützung der Ermittlungen vor Ort aufgrund positiver Befunde nicht deklarerter Allergene.

Der ALTS trägt diesen Beschluss mit.

Ersetzt durch 2022/15

Merkblatt:

Stand: 23.09.2020

Überprüfung der Allergenkennzeichnung im Herstellungsbetrieb

Ermittlung nicht deklarerter Zutaten nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU)
Nr. 1169/2011

Vorbemerkung: Werden in einer Probe Allergene in Anteilen über dem jeweiligen Beurteilungswert nachgewiesen, ohne dass dieser allergene Bestandteil im Zutatenverzeichnis oder in der Spurenkennzeichnung gekennzeichnet ist, erstellen die amtlichen Laboratorien ein lebensmittelrechtliches Gutachten mit einer Beurteilung nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011. In diesem Gutachten wird in der Regel auf die Ausnahmen für Kontaminationen hingewiesen. Damit ergibt sich im Regelfall die Notwendigkeit, entsprechende Ermittlungen beim Hersteller durchzuführen, ob tatsächlich ein Verstoß gegen die Kennzeichnungspflicht vorliegt. Es ist dabei zu überprüfen, ob das fragliche Allergen tatsächlich bestimmungsgemäß – also rezepturbedingt – dem Lebensmittel zugesetzt worden ist. Die folgenden Ausführungen für Zutaten gelten gleichwertig auch für Verarbeitungshilfsstoffe, sofern sie im Enderzeugnis noch vorhanden sind.

A) Prüfung, ob eine allergene Zutat nicht deklariert wurde?

✓ Rezeptur / Herstellungsprozess:

Die Unterlagen zur Rezeptur und die Dokumentation des Herstellungsprozesses werden eingesehen. Besonders auf die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels ist zu achten (z. B. Caseinate zur Klärung von Wein).

✓ Unterlagen/Spezifikationen aller Zutaten:

Bei allen Zutaten werden vorhandene Lieferantenbescheinigungen und Spezifikationen im Hinblick auf die Verwendung allergener Bestandteile geprüft (z. B. auch auf mögliche Übersetzungsfehler).

✓ Insbesondere werden auch Enzym- und Zusatzstoffpräparate sowie Vitamin- und Aromastoffzubereitungen geprüft, da z. B. auch Trägerstoffe eine „allergene Herkunft“ haben können (z. B. Milchpulver, Weizenstärke, Laktose etc.).

✓ Rework:

Auch ein gesetztes Rework ist als Zutat zu bewerten und hinsichtlich allergener Bestandteile zu prüfen.

✓ Verpackung/Etikettierung:

Könnte die Verwechslung der Verpackung oder des Etiketts die Ursache der fehlerhaften Allergenkennzeichnung sein?

✓ Personal/Schulung:

Ist das Personal (Köche etc.) bzgl. Allergenen geschult und sich bewusst, dass die vorhandene Rezeptur nicht geändert werden darf (z. B. durch zusätzliches Würzen mit Senf)?

- **Erst wenn ausgeschlossen werden kann, dass eine allergene Zutat Ursache des Allergen-Eintrags war, können die Ermittlungen im Betrieb auf die Frage der Kontaminationsquelle gerichtet werden (nachfolgende Seite B):**

B) Ermittlung der Kontaminationsquelle, wenn eine Verwendung des Allergens als Zutat oder Verarbeitungshilfsstoff ausgeschlossen werden kann (optional):

- ✓ Gibt es ein betriebliches Allergenmanagement?
Wenn ja, enthält dieses Hinweise auf unbeabsichtigte Allergeneinträge?

Rohwareneingang/Spezifikationen:

- ✓ Weisen Spezifikationen zu Rohstoffen/Zutaten auf mögliche Kontaminationen mit dem betreffenden Allergen hin?
- ✓ Wurden mit dem Lieferanten Schwellenwerte bezüglich Allergenkontaminationen vereinbart?
- ✓ Sind die vorhandenen Spezifikationen aktuell und entsprechen der vorliegenden Charge?
- ✓ Wurden die Lieferanten verpflichtet, Änderungen in der Rezeptur mitzuteilen?
- ✓ Sind eigene Eingangskontrollen/-untersuchungen durchgeführt worden?
- ✓ Werden vom Lieferanten auch andere Produkte, die das betreffende Allergen enthalten, an den Betrieb geliefert oder verarbeitet?

Herstellungsprozess und Verpackung:

- ✓ Wird beim Nachfüllen von Vorratsbehältern darauf geachtet, diese immer mit exakt der gleichen Zutat zu befüllen? Oder liegt eine entsprechende Reinigungsanweisung vor?
- ✓ Wird das Allergen im Betrieb als Zutat bei anderen Produkten eingesetzt?
- ✓ Wenn ja, wie sind die Produktionslinien getrennt bzw. wie wird gereinigt, wenn ein Produktwechsel stattfindet und werden die allergenen Zutaten getrennt gelagert?
- ✓ Wird das Lebensmittel im eigenen Betrieb oder anderswo verpackt?
- ✓ Wenn das Lebensmittel anderswo abgepackt wird, welche anderen Lebensmittel werden dort verpackt, die möglicherweise das Allergen enthalten?

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/06:

Piktogramme bei lose Ware-Allergenkennzeichnung

Sachverhalt/Frage:

Ist die Allergenkennzeichnung bei loser Ware ausschließlich mittels Piktogrammen ausreichend oder muss diese zwingend auch in Worten erfolgen?

Beschluss:

Die Allergenkennzeichnung bei loser Ware ausschließlich mittels Piktogrammen ist nicht ausreichend. Sie muss zwingend auch in Worten erfolgen, da die Pflichtkennzeichnung nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) nach § 2 Abs. 1 Lebensmittelinformations- Durchführungsverordnung (LMIDV) beim Inverkehrbringen in deutscher Sprache zu erfolgen hat. Werden Piktogramme z. B. anstelle von Sternchen, Ziffern oder Buchstaben im Rahmen von Endnoten-Angaben verwendet und am Ende einer Speisekarte mit Worten erläutert, stellt dies eine ausreichende Allergenkennzeichnung bei loser Ware dar.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/07:

Einstufung von essbaren Alternativen zu Einweg-Kunststoffen, Beispiel essbarer Trinkhalm

Sachverhalt/Frage:

Durch das Verbot von Einweg-Kunststoffen kommen vermehrt essbare Alternativen, wie z. B. Trinkhalme und Essgeschirr auf den Markt. Die Produkte sind aus unterschiedlichen Zutaten zusammengesetzt, beispielsweise auf Getreidebasis (Hartweizengrieß/Weizenkleie...) mit weiteren Zutaten und Zusatzstoffen. Diese innovativen Produkte werfen Abgrenzungs-/Einstufungsfragen auf, insbesondere auch in Bezug auf die VO (EG) Nr. 1333/2008.

Beschluss:

Generell ist die Abgrenzung zwischen Bedarfsgegenstand mit Lebensmittelkontakt und Lebensmittel eine Einzelfallentscheidung und muss produktbezogen geprüft werden.

Bei einem essbaren Trinkhalm steht zunächst die Zweckbestimmung als Bedarfsgegenstand im Vordergrund. Eine Einstufung als Lebensmittel im Sinne der VO (EG) Nr. 178/2002 ergibt sich, weil nach vernünftigem Ermessen, auch unter Berücksichtigung vorhandener Verwendungshinweise des Herstellers, erwartet werden kann, dass das Produkt vom Menschen aufgenommen wird. Daher müssen alle rechtlichen Anforderungen an ein Lebensmittel erfüllt werden.

Es ist bei diesen Produkten eine Bezeichnung zu wählen, die das Lebensmittel ausreichend im Sinne von Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011 beschreibt.

Die Einordnung in eine Lebensmittelkategorie gemäß der VO (EG) Nr. 1333/2008 ist eine Einzelfallentscheidung.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/08:

Verstöße gegen den Bezeichnungsschutz gemäß VO (EU) Nr. 1308/2013 und zusätzliche Anwendung des Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011

Sachverhalt/Frage:

Nach Art. 78 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1308/2013 dürfen Begriffsbestimmungen, Bezeichnungen oder Verkehrsbezeichnungen im Sinne des Anhangs VII in der Union nur für die Vermarktung eines Erzeugnisses verwendet werden, das den entsprechenden Anforderungen dieses Anhangs genügt.

Erfüllt ein Erzeugnis nicht die Anforderungen des Anhangs VII darf es nach Art. 74 der VO (EU) Nr. 1308/2013 nicht unter den in Anhang VII genannten Bezeichnungen vermarktet werden.

Kann zusätzlich der Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 angewandt werden, obwohl bereits ein Verstoß gegen das spezielle EU-Recht vorliegt und dieses als Spezialrecht Vorrang hat?

Beschluss:

Ist die angegebene Bezeichnung eines Erzeugnisses nichtzutreffend, da die Anforderungen gemäß der VO (EU) Nr. 1308/2013 nicht erfüllt sind, so kann neben der Anwendung des Spezialrechts eine Beurteilung der Bezeichnung als irreführend im Sinne von Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 in Betracht kommen.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/09:

HPP-behandelte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und sonstige Getränke

Sachverhalt/Frage:

Stellt die Anwendung des HPP (High Pressure Processing)-Verfahrens bei der Herstellung des Erzeugnisses eine Behandlung der Lebensmittel dar, welche gemäß Art. 17 Abs. 5 i. V. m. Anhang VI, Teil A, Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 im Rahmen der Bezeichnung zu kennzeichnen ist?

Entspricht die Angabe „kaltgepresst“ im Zusammenhang mit einer HPP-Anwendung hierbei einer ausreichenden Kennzeichnung, um den Verbraucher vor einer möglichen Irreführung zu bewahren?

Beschluss:

Fruchtsäfte, Fruchtnektare und sonstige Getränke, z. B. Smoothies, können mittels hohem hydrostatischen Druck haltbar gemacht werden. Diese besondere Behandlung wird auch kurz als HPP (High Pressure Processing) bezeichnet. Gemäß Art. 17 Abs. 5 i. V. m. Anhang VI, Teil A, Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist die Bezeichnung eines Lebensmittels durch Angaben zur besonderen Behandlung zu ergänzen, sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Verbraucher irrezuführen. Das HPP-Verfahren dient zur Erhaltung des Frischeeindrucks bei gleichzeitig verlängerter Haltbarkeit. Da jedoch keine vollständige Keimabtötung erfolgt, sind HPP-behandelte Erzeugnisse – ebenso wie Frischsaft-Erzeugnisse – unter Kühlbedingungen zu lagern.

Die gleichen Lager-/ bzw. Angebotsbedingungen assoziieren beim Verbraucher, dass auch hier Frische-Erzeugnisse, d. h. Erzeugnisse ohne eine auf längere Haltbarkeit ausgerichtete Behandlung, vorliegen. Mittels Hochdruck pasteurisierte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und sonstige Getränke unterliegen somit Art. 17 Abs. 5 i. V. m. Anhang VI, Teil A, Nr. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011.

Im Sinne einer zutreffenden, klaren und leicht verständlichen Verbraucherinformation ist die Angabe „kaltgepresst“ nicht geeignet, eine besondere Behandlung zur Keimreduzierung zu beschreiben und somit zur Irreführung geeignet. In Anlehnung an die Entscheidung zur Genehmigung des Inverkehrbringens von hochdruckpasteurisierten Fruchtzubereitungen (2001/424/EG) wird stattdessen eine Angabe wie z. B. „hochdruckpasteurisiert“ oder „Haltbargemacht durch Hochdruck“ als geeignet angesehen.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/10:

Kennzeichnung der Nacherntebehandlung bei Abgabe von Zitrusfrüchten in loser Aufmachung und bei vorverpackter Ware im Einzelhandel

Sachverhalt/Frage:

Wie hat die Kennzeichnung einer Nacherntebehandlung von Zitrusfrüchten bei loser Abgabe und bei vorverpackter Ware im Einzelhandel zu erfolgen? Welche Rechtsvorschriften sind dabei anzuwenden?

Beschluss:

Die Kenntlichmachung der Nacherntebehandlung von Zitrusfrüchten basiert auf den europäischen Vorgaben in der speziellen Vermarktungsnorm für Zitrusfrüchte für Zitronen, Orangen und Mandarinen, der allgemeinen Vermarktungsnorm für Limetten, Grapefruits, Pampelmusen/Pomelos, Bitterorangen sowie auf den nationalen Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und der Rückstands-Höchstmengenverordnung.

Bezüglich der entsprechenden europäischen Vermarktungsnormen gilt, dass die dortigen Kennzeichnungsvorgaben „deutlich sichtbar, zusammenhängend und leserlich in einer Weise anzeigt werden, die den Verbraucher nicht irreführt“.

Eine konkrete Vorgabe, wo diese Angaben zu erfolgen haben, ist dort nicht geregelt.

Diese Vorgabe ist jedoch im nationalen Recht in den Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und der Rückstands-Höchstmengenverordnung verankert. Sofern lose Ware aus einem Packstück heraus verkauft wird, auf dem sämtliche erforderlichen Kennzeichnungsangaben, einschließlich der Kenntlichmachungen der Nacherntebehandlung, vorhanden sind („deutlich sichtbar, zusammenhängend und leserlich in einer Weise anzeigt werden, die den Verbraucher nicht irreführt“), muss keine zusätzliche Kennzeichnung z. B. auf einem Schild an der Ware erfolgen.

In der Anlage ist eine tabellarische Übersicht der Kenntlichmachung der Nacherntebehandlung bei Zitrusfrüchten im Einzelhandel (Abgabe an den Verbraucher) dargestellt.

Tabellarische Übersicht der Kenntlichmachung der Nacherntebehandlung bei Zitrusfrüchten im Einzelhandel (Abgabe an den Verbraucher)

A: Zitrusfrüchte gemäß spezieller Vermarktungsnorm VO (EU) Nr. 543/2011

- **Zitronen** der aus *Citrus limon* (L.) Burm. f. hervorgegangenen Anbausorten,
- **Mandarinen** der aus *Citrus reticulata* Blanco hervorgegangenen Anbausorten, einschließlich **Satsumas** (*Citrus unshiu* Marcow.), **Clementinen** (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), gewöhnlicher Mandarinen (*Citrus deliciosa* Ten.) und **Tangerinen** (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), die aus diesen Arten und ihren Kreuzungen hervorgegangen sind, nachstehend ‚Mandarinen‘ genannt,
- **Orangen** der aus *Citrus sinensis* (L.) Osb. hervorgegangenen Anbausorten.

Zitrusfrüchte <u>Spezielle Vermarktungs</u> norm	Stoff	Art der Kennzeichnung der Nachertehandlung bei <u>loser</u> Ware und <u>vorverpackter</u> Ware	Rechtsgrundlage für die Kennzeichnung am Packstück zur losen Abgabe sowie auf der Vorverpackung	Rechtsgrundlage dafür, dass die Kennzeichnung i. d. R. am <u>Regal</u> oder auf einem <u>Schild</u> neben der Ware erfolgen muss, wenn die Kennzeichnung am Packstück oder auf der Vorverpackung für die Verbraucher nicht deutlich sichtbar und leicht lesbar ist
	Thiabendazol	„Konserviert mit Thiabendazol“	Anhang I Teil B Teil 2 VO (EU) Nr. 543/2011 und § 3b der RHmV	§ 3b der RHmV
	Imazalil Prochloraz Orthophenylphenol Pyrimethanil	Angabe der zur Behandlung nach der Ernte verwendeten Konservierungsmittel oder sonstigen chemischen Stoffe; z. B. „behandelt mit Imazalil“, „konserviert mit Prochloraz“	Anhang I Teil B Teil 2 VO (EU) Nr. 543/2011	Entfällt
	Wachse: E 901, E 902, E 903, E 904 und E 914	„gewachst“	Anhang I Teil B Teil 2 VO (EU) Nr. 543/2011 und § 9 Abs. 1 Nr. 7 ZZuIV	§ 9 Abs. 1 Nr. 7 ZZuIV
	Sorbinsäure: E 200 – E 202	„Konserviert“, „Mit Konservierungsstoff“	Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 2 ZZuIV	§ 9 Abs. 1 Nr. 2 ZZuIV

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
115. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2021). <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01318-0>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-021-01318-0>

B: Zitrusfrüchte gemäß allgemeiner Vermarktungsnorm VO (EU) Nr. 543/2011

- **Limetten**
- **Grapefruits**
- **Pampelmusen/Pomelos**
- **Bitterorangen**

Zitrusfrüchte <u>All-</u> <u>gemeine</u> Vermarktungs- norm	Stoff	Art der Kennzeichnung der Nacherntebehandlung bei <u>loser</u> Ware und <u>vorverpack-</u> <u>ter</u> Ware	Rechtsgrundlage für die Kennzeichnung am Pack- stück zur losen Abgabe sowie auf der Vorverpa- ckung	Rechtsgrundlage dafür, dass die Kennzeichnung i. d. R. am <u>Regal</u> o- der auf einem <u>Schild</u> neben der Ware erfolgen muss, wenn die Kennzeichnung am Packstück oder auf der Vorverpa- ckung für die Ver- braucher nicht deutlich sichtbar und leicht lesbar ist
	Thiabendazol	„Konserviert mit Thiabendazol“	§ 3b der RHmV	§ 3b der RHmV
	Imazalil Prochloraz Orthophenylphenol	Entfällt	Keine Vorgaben hierzu in Anhang I Teil A VO (EU) Nr. 543/2011 und Art. 6 Abs. 2 VO (EU) Nr. 543/2011	Entfällt
	Wachse: E 901, E 902, E 903, E 904 und E 914	„gewachst“	Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 7 ZZuIV	Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 7 ZZuIV
	Sorbinsäure: E 200 – E 202	„Konserviert“, „Mit Konservie- rungsstoff“	Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 2 ZZuIV	Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 2 ZZuIV

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/11:

Nährwertbezogene Angaben zu Vitaminen und Mineralstoffen auf Folgenahrung

Sachverhalt/Frage:

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

In welcher Form ist eine Auslobung von Folgenahrung/Folgemilch mit nährwertbezogenen Angaben zu Vitaminen und Mineralstoffen möglich?

Beschluss:

Nährwertbezogene Angaben auf Folgenahrungen unterliegen der VO (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (HCV). Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Vitaminquelle und/oder Mineralstoffquelle, ist folglich zulässig, wenn das Produkt mindestens eine signifikante Menge des jeweiligen Vitamins oder Mineralstoffes enthält. Gemäß Art. 5 Abs. 3 HCV muss sich die Angabe (und damit auch der Mindestgehalt) auf das verzehrfertige Lebensmittel beziehen. Die signifikante Menge ist anhand der Referenzmenge des Anhangs VII der Delegierten VO (EU) 2016/127 zu berechnen. Da Folgenahrung nicht den Getränken zugeordnet wird, gelten 15 % des Referenzwertes als signifikante Menge (vergl. Anhang XIII Teil A Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011).

Bei einer allgemein formulierten nährwertbezogenen Angabe zu Vitaminen und/oder Mineralstoffen müssen in der Kennzeichnung die einzelnen Vitamine und/oder Mineralstoffe genannt werden, auf die sich diese Angabe bezieht.

Vitamine und Mineralstoffe, die Gegenstand einer nährwertbezogenen Angabe sind, müssen bei Folgenahrung zusätzlich zur Angabe der Menge pro 100 ml verzehrfertig zubereiteter Nahrung auch als Prozentsatz des Referenzwertes gemäß Anhang VII der Delegierten VO (EU) 2016/127 angegeben werden (vergl. Art. 7 UAbs. 1 Satz 3 HCV i. V. m. Art. 32 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011).

Diese Stellungnahme (Nr. 2020/11) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/03.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/12:

Abgrenzung Arzneimittel – Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

Sachverhalt/Frage:

Nach dem Vitamin E-Urteil des Bundesverwaltungsgerichts (BVerwG 3 C 22.06) sind eine Aufbereitungsmonografie und die dort genannten Dosierungen eine belastbare wissenschaftliche Grundlage für die Einstufung eines Produktes als Arzneimittel aufgrund seiner pharmakologischen Wirkung. Demgegenüber wird im Kommentar von Zipfel/Rathke „Lebensmittelrecht“ zu Art. 2 Abs. 2 Buchst. g) der VO (EU) Nr. 609/2013, C 148, Rdnr. 46 die Auffassung vertreten, dass aus rechtssystematischen Gründen zur Abgrenzung zwischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und Arzneimitteln nicht auf die Wirkung abgezielt werden könne.

- a) Ist die pharmakologische Wirkung ein Abgrenzungskriterium zwischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und Arzneimitteln?
- b) Gilt das BVerwG-Urteil zu Vitamin E mit dem Hinweis auf Aufbereitungsmonografien und die dort genannten Dosierungen als wissenschaftlicher Nachweis einer pharmakologischen Wirkung und die damit verbundene Einstufung eines entsprechend zusammengesetzten Produktes als Arzneimittel nur für Nahrungsergänzungsmittel oder auch für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke?

Beschluss:

- a) Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke sind Lebensmittel i. S. v. Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002. Nach Art. 2 Buchst. d) gehören Arzneimittel nicht zu den Lebensmitteln. Gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 2 Buchst. a) Arzneimittelgesetz sind Arzneimittel Stoffe oder Zubereitungen von Stoffen, die physiologische Funktionen durch eine pharmakologische, immunologische oder metabolische Wirkung wiederherstellen, korrigieren oder beeinflussen. Eine pharmakologische Wirkung, die nach der Rechtsprechung allerdings die Erheblichkeitsschwelle überschreiten muss (vgl. BVerwG-Urteil vom 16.05.2007 - Az. 3 C 34.06), ist somit Arzneimitteln vorbehalten. Die Interpretation des Kommentars von Zipfel/Rathke C 148, Art. 2 der VO (EU) Nr. 609/2013, Rdnr. 46 bezüglich der Wirkung in Hinblick auf Inhaltsstoffe und Dosierungen in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke wird als nicht-zutreffend beurteilt.
- b) Das BVerwG hat in seinem Urteil 3 C 22.06 festgestellt, dass Aufbereitungsmonografien als Beleg für eine nennenswerte pharmakologische Wirkung dienen können. Dieses Abgrenzungskriterium zu Arzneimitteln gilt entsprechend der Antwort zu a) auch für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke.

Diese Stellungnahme (Nr. 2020/12) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/07.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/13:

Rechtliche Einordnung von Kunststoff-Naturstoff-Gemischen (Composites) z. B. sog. Bambooware

Sachverhalt/Frage:

Kunststoff-Naturstoff-Gemische gewinnen immer mehr an Marktrelevanz. Dies liegt einerseits an bestimmten Eigenschaften, die Kunststoffe annehmen können, wenn ihnen natürliche Fasern beigemischt werden. Andererseits bringt ein natürlicher Anteil erhebliche Vorteile im Bereich der Vermarktung von Produkten. So wird beispielsweise sog. Bambooware (Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Melamin-Formaldehyd-Harz mit einem Anteil von fein vermahlenem Bambuspulver und ggf. anderen natürlichen Füllstoffen) oftmals damit beworben, dass der Anteil an natürlichen Bestandteilen mehr als 50% des Materials ausmacht. Die Form und die Struktur dieser Gegenstände wird jedoch durch den Anteil an Kunststoff bzw. genauer durch den Anteil an Polymer (beispielsweise Melamin-Formaldehyd-Harz) bestimmt.

Daraus resultiert die Frage, ob Materialien, die zu weniger als der Hälfte aus Polymer bestehen, deren Form und Struktur jedoch durch den Polymeranteil bestimmt werden, in den Geltungsbereich der VO (EU) Nr. 10/2011 fallen.

Ist die Einordnung als Lebensmittelbedarfsgegenstand aus Kunststoff im Sinne der VO (EU) Nr. 10/2011 an einen Gehalt an Polymer im Composite oder an die strukturgebenden Eigenschaften des Polymers gebunden?

Beschluss:

Die Einordnung als Lebensmittelbedarfsgegenstand aus Kunststoff im Sinne der VO (EU) Nr. 10/2011 ist nicht an einen bestimmten Gehalt an Polymer im Composite gebunden, sondern an dessen strukturgebende Eigenschaften.

Gemäß Art. 3 Nr. 2 der VO (EU) Nr. 10/2011 bezeichnet der Begriff „Kunststoff“ ein Polymer, dem möglicherweise Zusatzstoffe oder andere Stoffe zugesetzt wurden und das als Hauptstrukturbestandteil von fertigen Materialien und Gegenständen dienen kann.

Die VO (EU) Nr. 10/2011 sieht dafür keinen minimalen oder maximalen Gehalt an Polymer im Lebensmittelbedarfsgegenstand vor.

Da bei den beschriebenen Materialien der Polymeranteil die Form und Struktur bestimmt, fallen derartige Produkte in den Geltungsbereich der VO (EU) Nr. 10/2011 (siehe Note der europäischen Expert Working Group on Food Contact Materials vom 23.06.2020

https://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/food_contact_materials/fcm-document-library_en; zuletzt aufgerufen am 18.11.2020).

Auslobungen wie „kein Plastik“, „plastikfrei“ oder gleichlautende Auslobungen bei den beschriebenen Produkten sind demnach als irreführend 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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/14:

Konformitätsbewertung von Prüfberichten im Rahmen der „Supporting Documentation“

Sachverhalt/Frage:

Sind Prüfberichte bzw. Ergebnisse von Migrationsuntersuchungen und sensorischen Untersuchungen von Lebensmittelkontaktmaterialien im Rahmen von Eigenkontrollen der Unternehmen als Konformitätsnachweis akzeptabel, wenn während der Migration bzw. bei der Vorbereitung der sensorischen Prüfung nicht sichergestellt werden kann, dass die Temperatur über die gesamte Prüfdauer im Migrat bzw. im Prüflebensmittel erreicht und gehalten werden konnte?

Beschluss:

Prüfberichte bzw. Ergebnisse von Migrationsuntersuchungen und sensorischen Untersuchungen im Rahmen von Eigenkontrollen der Unternehmen, bei denen während der Migration bzw. bei der Vorbereitung der sensorischen Prüfung keine Temperaturüberwachung stattgefunden hat, die belegt, dass die erforderliche Temperatur über die gesamte Prüfdauer im Migrat bzw. im Prüflebensmittel erreicht und gehalten werden konnte, sind nicht geeignet die Konformität von Lebensmittelkontaktmaterialien vollumfänglich nachzuweisen. Dies ergibt sich als Rückschluss z. B. aus der EN 1186-2 (Anmerkung Nr. 5 zu Punkt 7.3) und aus der BfR-Stellungnahme Nr. 012/2011 vom 09.03.2011.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/15:

Irreführende Angaben über die Verpackung beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage:

In jüngster Zeit sind immer wieder verpackte Lebensmittel aufgefallen, die u. a. mit dem verwendeten Verpackungsmaterial beworben werden. So wird oftmals beworben, dass die verwendeten Folien nicht aus Kunststoff bestehen, sondern z. B. aus Zellglas und/oder biologisch abbaubar seien. Wiederholt hat sich herausgestellt, dass die Folien entgegen der Werbeaussagen aus Polyethylen oder anderem konventionellem Kunststoff bestehen. Die Werbeaussagen sind somit geeignet, den Verbraucher zu täuschen.

Sofern ein Lebensmittel mit falschen Angaben hinsichtlich der verwendeten Verpackungsmaterialien beworben wird, ist das Produkt nach Art. 7 Abs. 4 Buchst. b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) oder nach Art. 3 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1935/2004 zu beurteilen?

Beschluss:

Verpackungsmaterialien, die bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind, sind Fertigerzeugnisse im Sinne des Art. 1 Abs. 2 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004. Daher handelt es sich bei der Angabe der Materialart um eine Information über einen Lebensmittelbedarfsgegenstand. Aus diesem Grund sind die Anforderungen der Rahmenverordnung hier einschlägig. Gemäß Art. 3 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1935/2004 dürfen Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung von Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen den Verbraucher nicht irreführen.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/16:

Einordnung von Kosmetikspielzeug

Sachverhalt/Frage:

Sind die kosmetischen Mittel in Schminksets für Kinder parallel zur Einstufung als kosmetisches Mittel i. S. v. Art. 2 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1223/2009 (EU-Kosmetik-VO) als Spielzeug i. S. v. § 2 Nr. 24a. der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV) einzuordnen?

Beschluss:

Kosmetische Mittel in Schminksets für Kinder sind parallel zur Einstufung als kosmetisches Mittel i. S. v. Art. 2 Abs. 1 Buchst. a) der EU-Kosmetik-VO auch als Spielzeug i. S. v. § 2 Nr. 24a. der 2. ProdSV einzuordnen, da ein spielerischer Umgang vorhersehbar ist, z. B. Schminken von Puppen (oder anderen Figuren) oder Verwendung des Lidschattens auf Wangen oder Lippen.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/17:

Kennzeichnungspflichten von Detergenzien nach § 8 Abs. 1 Wasch- und Reinigungsmittelgesetz in Zusammenhang mit Art. 11 Abs. 2 und Abs. 5 der VO (EG) Nr. 648/2004

Sachverhalt/Frage:

Mit Bezug auf § 2 Abs. 1 Satz 1 Wasch- und Reinigungsmittelgesetz [WRMG] wird in § 8 Abs. 1 festgelegt, dass bestimmte Kennzeichnungsanforderungen nach Art. 11 der VO (EG) Nr. 648/2004 [DetVO] in deutscher Sprache zu erfüllen sind. Dazu gehören, neben den Anforderungen nach Art. 11 Abs. 3 und 4 DetVO, auch jene nach Art. 11 Abs. 2 DetVO.

Allerdings bestimmt Art. 11 Abs. 5 DetVO, dass der Hersteller und der Vertreiber von Detergenzien im Falle bestehender innerstaatlicher Anforderungen die Kennzeichnung in der bzw. den Sprachen des Landes abzufassen hat, um den Anforderungen in Bezug auf die Informationen nach den Absätzen 3 und 4 zu entsprechen.

Für die Kennzeichnungsanforderungen nach Art. 11 Abs. 2 DetVO werden diese Festlegungen nicht getroffen.

Welche Konsequenzen ergeben sich aus diesem Sachverhalt für die Kennzeichnung von Detergenzien in Deutschland?

Beschluss:

Obwohl sich der Gesetzgeber in Art. 11 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 648/2004 (DetVO) bei der Aufforderung der Hersteller und der Vertreiber innerstaatlichen Anforderungen zur Kennzeichnung in der Landessprache zu entsprechen, ausschließlich auf Informationen nach den Absätzen 3 und 4 des Art. 11 DetVO bezieht, stellt dies keine Entlastung der Hersteller oder anderer Inverkehrbringer von Detergenzien nach Art. 2 Abs. 1 DetVO hinsichtlich der Kennzeichnungspflichten nach § 8 Abs. 1 Wasch- und Reinigungsmittelgesetz mit Bezug zu Art. 11 Abs. 2 DetVO dar. Vielmehr sind auch diese Kennzeichnungen so auszuführen, dass Verbraucher und Wirtschaftsbeteiligte in Deutschland aus ihnen die entsprechenden Informationen auf der Basis deutscher Sprachkenntnisse entnehmen 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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/18:

Konformitätserklärung für Spielzeugnachbildungen von Lebensmittelkontaktmaterialien

Sachverhalt/Frage:

Spielzeugnachbildungen von Lebensmittelkontaktmaterialien (z. B. Geschirr, Pfannenwender, Töpfe) benötigen aufgrund der Einstufung als Spielzeug eine Konformitätserklärung gemäß § 12 i. V. m. § 10 Zweiter Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV). Das Konformitätsbewertungsverfahren umfasst die Prüfung nach der Spielzeug-Richtlinie 2009/48/EG. Da vorhersehbar ist, dass derartige Spielzeugnachbildungen von Kindern auch zum Verzehr von Lebensmitteln genutzt werden, sind diese auch als Lebensmittelkontaktmaterial einzustufen. Einige dieser Spielzeugnachbildungen von Lebensmittelkontaktmaterialien tragen das Glas-Gabel-Symbol, so dass der Hersteller sie selbst als Lebensmittelkontaktmaterial eingestuft hat.

Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff und Keramik benötigen eine Konformitätserklärung gemäß Art. 15 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 bzw. § 10 Abs. 2 der Bedarfsgegenständeverordnung.

Welche Prüfbedingungen können für Spielzeugnachbildungen von Lebensmittelkontaktmaterialien gefordert werden? Benötigen Spielzeugnachbildungen von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff und Keramik neben der Konformitätserklärung für Spielzeug auch eine für Lebensmittelkontaktmaterialien?

Beschluss:

Es ist vorhersehbar, dass Spielzeugnachbildungen von Lebensmittelkontaktmaterialien von Kindern zur Zubereitung und auch zum Verzehr von Lebensmitteln genutzt werden, unabhängig von einem ggf. angebrachten Lebensmittel-Bedarfsgegenständesymbol. Bei der Migrationsprüfung sollten sich die Kontaktbedingungen an den Bedingungen des vorhersehbaren, spielerischen Gebrauches orientieren.

Die Konformitätserklärung des Produktverantwortlichen muss bei Spielzeugnachbildungen von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff und Keramik sowohl die Anforderungen für Spielzeug i. S. der 2. ProdSV als auch die jeweils einschlägigen Anforderungen im Hinblick auf Lebensmittelkontaktmaterialien erfüllen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2020/18) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2013/06.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/19:

Beurteilung vergleichender werbender Angaben zu Nährstoffen bei Folgenahrungsprodukten

Sachverhalt/Frage:

Folgenahrung ist nach der Definition des Art. 2 Abs. 2 Buchst. d) der VO (EU) Nr. 609/2013 für die Ernährung von Säuglingen bestimmt.

Verschiedene Folgenahrungserzeugnisse ab dem 12. Monat werden darüber hinaus auch mit der Zielgruppe Kleinkinder beworben und weisen vergleichende werbende Angaben im Bezug zu Kuhmilch auf.

Wie sind derartige Angaben zu beurteilen?

Beschluss:

Gemäß Art. 9 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) sind vergleichende Angaben nur zulässig, wenn sie im Anhang der genannten Verordnung gelistet sind und ein Vergleich mit Lebensmitteln derselben Kategorie vorgenommen wird. Kuhmilch ist jedoch nicht der Kategorie Folgenahrung zuzuordnen. Unzulässige vergleichende Angaben sind geeignet, den Verbraucher i. S. v. Art. 3 Satz 2 Buchst. a) HCV irrezuführen.

Angaben, mit denen die Vorteile bestimmter erhöhter bzw. erniedrigter Nährstoffgehalte im Vergleich zu Kuhmilch zum Ausdruck gebracht werden, können beim Verbraucher zudem Zweifel an der ernährungsphysiologischen Eignung von Kuhmilch für die Ernährung von Kleinkindern wecken. Nährwertbezogene Angaben, die Zweifel über die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken, sind nach Art. 3 Satz 2 Buchst. b) HCV nicht zulässig (vergl. LG München Urteil v. 7.4.2016 – 12 O 13561/15).

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/20:

Rechtliche Einordnung von Koagulationsmitteln zur Herstellung von Tofu und deren Angabe im Zutatenverzeichnis

Sachverhalt/Frage:

1. Handelt es sich bei den „Fällungssalzen“ Magnesiumchlorid (auch „Nigari“), Calciumchlorid und Calciumsulfat, die bei der Herstellung von Tofu zur Dicklegung der „Sojabase“ eingesetzt werden, um Verarbeitungshilfsstoffe oder um kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe?
2. Wie hat die Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis zu erfolgen, sofern es sich bei diesen Stoffen um Zusatzstoffe handelt?

Beschluss:

Zu 1.)

Bei der Tofuherstellung wird die eiweißhaltige Sojabase zur Dicklegung mit Fällungssalzen versetzt. Das enthaltene Sojaeiweiß wird dabei ausgefällt und im weiteren Verlauf zu Tofu gepresst.

Ohne den Fällungsvorgang (vgl. dazu z. B. die Dicklegung von Käseemilch durch Lab) ist die Herstellung von Tofu nicht möglich.

Die Ausfällung von Eiweiß durch Koagulationsmittel ist somit als Ausgangsschritt unerlässlich, um dem Endprodukt „Tofu“ die typische Struktur zu verleihen. Diese Struktur ist und bleibt im Endprodukt weiterhin vorhanden, daher üben die eingesetzten und anteilig noch enthaltenen Fällungssalze auch im Endprodukt einen technologischen Effekt aus.

Es handelt sich bei den Fällungssalzen unabhängig von der im Produkt verbleibenden Restmenge um Zusatzstoffe.

Zu 2.)

Lebensmittel-Zusatzstoffe sind innerhalb des Zutatenverzeichnisses nach der Vorgabe von Anhang VII Teil C der VO (EU) Nr. 1169/2011 anzugeben. Ein für die Fällungssalze zutreffender und sachgerechter Klassenname wie z. B. „Koagulationsmittel“ ist dort derzeit nicht gelistet.

Grundsätzlich wird es als sinnvoll erachtet, den technologischen Verwendungszweck der Fällungssalze als Verbraucherinformation in Verbindung mit der Bezeichnung des Zusatzstoffes 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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/21:

Konzept zur Risikoorientierten Probenplanung (RIOP) für den Bereich Bedarfsgegenstände

Beschluss:

1. Ausgangssituation

Entsprechend § 12 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb) [gem. aktuellem Entwurf] erfolgt die Anzahl und Auswahl der amtlichen Proben risikoorientiert und, soweit verfügbar, unter Berücksichtigung der Ergebnisse der amtlichen Kontrolle der Betriebe sowie unter Berücksichtigung der landesspezifischen Produktions- und Gewerbestrukturen. Die jährliche Zahl amtlicher Proben beträgt bei Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen danach grundsätzlich insgesamt 0,5 amtliche Proben je 1.000 Einwohner.

Eine Auswertung bundesweit vorhandener Probandaten aus den Jahren 2005 bis 2007 zeigt, dass die Verteilung auf diese drei Bereiche im Mittel über alle Bundesländer nur wenig schwankt. Der Anteil für Tabakerzeugnisse liegt bei bis zu 3%, auf Kosmetische Mittel fallen etwa ein Drittel und auf Bedarfsgegenstände etwa zwei Drittel des Probensolls. Innerhalb der Bedarfsgegenstände beträgt der Anteil für Lebensmittelbedarfsgegenstände etwa 50%. Diese durch langfristige Risikoerfahrung und über viele Jahre bewährte Aufteilung sollte beibehalten werden; das hier vorgestellte RIOP-Konzept stellt sie nicht in Frage.

Der Bereich der Bedarfsgegenstände umfasst die in § 2 Abs. 6 Satz 1 Nr. 1 bis 9 LFGB definierten Produkte:

1. Materialien und Gegenstände, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
2. Packungen, Behältnisse oder sonstige Umhüllungen, die dazu bestimmt sind, mit kosmetischen Mitteln in Berührung zu kommen,
3. Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit den Schleimhäuten des Mundes in Berührung zu kommen,
4. Gegenstände, die zur Körperpflege bestimmt sind,
5. Spielwaren und Scherzartikel,
6. Gegenstände, die dazu bestimmt sind, nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung zu kommen,
7. Reinigungs- und Pflegemittel, die für den häuslichen Bedarf oder für Bedarfsgegenstände nach Nr. 1 bestimmt sind,
8. Imprägnierungsmittel und sonstige Ausrüstungsmittel für Bedarfsgegenstände nach Nr. 6, die für den häuslichen Bedarf bestimmt sind,
9. Mittel und Gegenstände zur Geruchsverbesserung in Räumen, die zum Aufenthalt von Menschen bestimmt sind.

2. Risikobetrachtung

Die Risikobetrachtung erfolgt sowohl produkt- als auch in einem zweiten Schritt betriebsbezogen. Die Bearbeitung aller Bedarfsgegenstände innerhalb eines einzigen großen Risikopanelns würde ihren unterschiedlichen Charakteristika nicht gerecht werden. Deshalb werden risikoorientiert folgende Produktgruppen gebildet:

- Körperkontakt-Bedarfsgegenstände
- Zubereitungen wie Wasch- und Reinigungsmittel, Haushaltschemikalien
- Spielwaren (einschließlich Scherzartikel)
- Lebensmittelbedarfsgegenstände (einschließlich Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel)

Die Festlegung auf Produktgruppen erlaubt es – eventuell auch jährlich wechselnd – Schwerpunkte zu setzen und die jeweiligen Probenzahlen landesspezifischen Produktions- und Gewerbestrukturen anzupassen.

2.1 Produktbezogene Risikobetrachtung

Die produktbezogene Risikobetrachtung geschieht nach einem festgelegten Bewertungsmaßstab anhand folgender Risikokriterien (Tab. 1 und 2):

- Expositionsrisiko (für die Produktgruppe Zubereitungen wie Wasch- und Reinigungsmittel, Haushaltschemikalien wird die Exposition über die Anwendungshäufigkeit und Anwendungsmenge berechnet)
- Produktvielfalt/-innovation
- Risiko durch toxikologisch bedenkliche Inhaltsstoffe
- Risiko für besondere Verbrauchergruppen
- Täuschungsrisiken ohne gesundheitliche Relevanz
- Gesundheitsrisiko durch falsche oder fehlende Deklaration/ Aufmachung/ Gebrauchshinweise
- Risiko des Übergangs von Stoffen auf/in den menschlichen Körper, direkt/indirekt (hier wird die dermale, orale und/oder inhalative Aufnahme betrachtet)
- Risiko gemäß Beanstandungsquote (hier gehen Erfahrungen aus bisheriger Überwachungstätigkeit ein)

Innerhalb jeder Produktgruppe entstehen so Produktcluster mit jeweils gleichgearteten Risikoausprägungen.

Tab. 1
 Produktbezogenes Risikopanel: Strukturelemente

ID	Spalten-Bezeichnung	Funktion
1	P-Cluster-Code	<i>Ordnungs-/Einteilungskriterien</i>
2	Produkt-Cluster-Bezeichnung	
3	Produkttypen (Schnittstellen-Info zu ADV Katalog)	
4	PR1 Expositionsrisiko	<i>Produktbezogene Risiko-Aspekte</i>
5	PR2 Produktvielfalt/- Innovation	
6	PR3 Risiko durch toxikologisch bedenkliche Inhaltsstoffe	
7	PR4 Risiko für besondere Verbraucher-Gruppen	
8	PR5 Täuschungsrisiken ohne gesundheitliche Relevanz	
9	PR6 Gesundheitsrisiko durch falsche oder fehlende Deklaration/ Aufmachung/ Gebrauchshinweise	
10	PR7 Risiko des Übergangs von Stoffen auf/in den menschlichen Körper, direkt/indirekt	
11	PR8 Risiko gemäß Beanstandungsquote	
12	Risiko-Score	<i>PR-Bewertung</i>

Tab. 2
 Produktbezogenes Risikopanel: Ausprägungen

Ausprägung	Bedeutung
0	ohne Relevanz
1	gering, wenig, selten
3	mittel
5	hoch

Die Produktcluster erhalten durch die Risikobewertung einen Risikoscore, anhand dessen ihr Anteil innerhalb der jeweiligen Produktgruppe gewichtet bzw. berechnet werden kann. Als Ergebnis der produktbezogenen Risikobetrachtung ragen in jeder Produktgruppe einzelne Produktcluster hinsichtlich ihres Anteils am Probenkontingent heraus:

- Die Hälfte der Proben der Gruppe Körperkontakt-Bedarfsgegenstände ist etwa zu gleichen Teilen auf die Produktcluster (a) Babybekleidung, (b) Accessoires/Schmuck/Verkleidung/Kurzwaren und (c) Bedarfsgegenstände mit Mundschleimhautkontakt zu vergeben.
- Bei den Zubereitungen wie Wasch- und Reinigungsmittel, Haushaltschemikalien entfallen etwa 55% auf die drei Produktcluster (a) Rohr- und WC-Reiniger/Entkalker/Bleichmittel sowie vergleichbare Erzeugnisse, (b) Imprägniermittel/Geruchsverbesserungserzeugnisse sowie (c) Spezialreiniger auf Lösungsmittelbasis.
- Für die Spielwaren bedeutet die produktbezogene Risikobetrachtung, dass für Scherzartikel rund 15% der Proben zu berücksichtigen sind. Es folgen die Produktcluster (jeweils

etwa 10% der Proben) (a) Spielwaren für Kinder unter 36 Monaten, z. B. Rasseln, Puppen und Bauklötzspiele, (b) Modelliermassen für Kinder unter 36 Monaten, wie z. B. Knetmassen, sowie (c) Experimentierkästen.

- Etwa ein Drittel der Proben bei den Lebensmittelbedarfsgegenständen ist für Verpackungen einzuplanen. Auf Gegenstände zum Kochen, Braten, Backen und Grillen entfallen etwa 25%.

2.2 Betriebsbezogene Risikobetrachtung

Die aus der produktbezogenen Risikobetrachtung resultierende Probenaufteilung wird unter Berücksichtigung betriebsbezogener Risiken für die Probenentnahme weiter nach Betriebsarten gewichtet. Bewertungskriterien sind hier: Produktmenge, Produktvielfalt, Kompetenz (des Unternehmers) und Vertriebsbereich.

Die Kompetenz ist dabei aus dem Blickwinkel der Produktgruppen zu sehen, also im Sinne eines produktbezogenen Kompetenz-Erfordernisses.

Um die einzelnen Risiken angemessen gewichten zu können, werden unterschiedliche Bewertungsmaßstäbe gewählt. Die Kriterien Produktmenge, Produktvielfalt und insbesondere Kompetenz gehen stärker in die Bewertung ein als das Kriterium Vertriebsbereich.

Auch die betriebsbezogene Risikobetrachtung bleibt getrennt nach den vorgenannten Produktgruppen, so dass Unterschiede bei u. a. der gewerblichen Verwendung von Bedarfsgegenständen berücksichtigt werden können.

Die Betriebe werden in drei Rubriken eingeteilt. Die Betriebsart „Herstellung“ umfasst Hersteller, Importeure und Bearbeiter. Unter der Betriebsart „Vertrieb“ sind Groß-, Einzel- und Internethandel zusammengefasst. „Gewerbliche Verwender“ sind Lebensmittelhersteller, Gaststätten und sonstige Verwender wie Friseure, Piercing-Studios, etc. Die beschriebenen Strukturelemente sind in Tab. 3 und 4 zusammengestellt.

Tab. 3

Betriebsbezogenes Risikopanel: Strukturelemente

Herstellung	Vertrieb	Gewerblicher Verwender
Hersteller	Großhändler	LM-herstellender BG-Verwender
Bearbeiter	Einzelhandel	Gaststättengewerbe
Import	Internet	Sonst. Verwender, z. B. Friseur, Piercing-Studio

Tab. 4

Risiko-beeinflussende Aspekte mit Bewertungsstufen

Abkürzung	Beschreibung	Bewertungsstufen
BR1	Produktmenge	1-5
BR2	Produktvielfalt	1-5
BR3	Kompetenz ^a	1-7
BR4	Vertriebsbereich	1-3

^aErfordernis/Notwendigkeit an produktbezogener Kompetenz

Ausgehend von einer bundesweiten Gleichverteilung aller Betriebsarten führt dieses Konzept im Ergebnis dazu, dass für alle Produktbereiche das größte Risiko bei der Betriebsart Vertrieb liegt. Hier wird die besondere Bedeutung des Risikokriteriums Kompetenz deutlich. Für die konkrete Probenplanung vor Ort ist es notwendig, entsprechend den Forderungen von § 12 AVV RÜb die jeweiligen Betriebsstrukturen zu berücksichtigen.

3 Zusammenfassung

Das beschriebene Verfahren erlaubt es, die risikoorientierte Probenplanung der Bedarfsgegenstände sowohl hinsichtlich der Anteile der Produktgruppen am Probenkontingent als auch der Betriebsstrukturen flexibel zu gestalten, so dass auch in Bezug auf Monitoring-, BÜp- oder landesinterne Projekte ausreichend reagiert werden kann.

Auf die inzwischen erfolgte Publikation wird verwiesen:

Block H. et al: Risikoorientierte Probenplanung, Ein RioP-Konzept für den Bereich Bedarfsgegenstände: Einführung und prinzipieller Aufbau. DLR 107, 6-15 (2011).

Diese Stellungnahme (Nr. 2020/21) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2010/54.

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 115. Sitzung vom 21. September bis zum 23. September 2020 in Berlin beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2020/22:

Beurteilung von Frittierfett

Beschluss:

Bei der Beurteilung der Verzehrsfähigkeit von Frittierfetten (nach Art. 14 Abs. 2 b) i. V. m. Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002) steht der sensorische Befund (Aussehen, Geruch, Geschmack) im Vordergrund.

Bei nach sensorischem Befund nicht zum Verzehr geeigneten Frittierfetten dienen unabhängig voneinander folgende analytisch ermittelten Werte zur Objektivierung dieser Feststellung¹, wobei verschiedene Frittierprozesse (Frittierfette in Fritteusen, Frittierfette in Backautomaten und Frittierfette mit E 900) den Fettverderb in unterschiedlicher Weise beeinflussen und die Rauchpunktdifferenz gegebenenfalls durch weitere Kennzahlen/Parameter zu ergänzen ist.

- Rauchpunkt; Amtliche Methode nach § 64 LFGB: L 13.07.12-2 : ≤ 170 °C (DGF-Einheitmethode C-IV 9)
- Rauchpunktdifferenz zum nicht erhitzten Frittierfett: ≥ 50 K
- Säurezahl²; Amtliche Methode nach § 64 LFGB: L 13.00-5 : $\geq 2,0$ mg KOH/g (DGF-Einheitmethode C-V 2)
- Di- und oligomere Triglyceride: ≥ 12 % (DGF-Einheitmethode C-III 3 c)
- Polare Anteile nach DGF-Einheitmethode C-III 3e³: ≥ 24 %
- Anisidinzahl⁴ > 30 ; (Amtliche Methode nach § 64 LFGB L 13.00-15 bzw. DGF-Einheitmethode C-VI 6e)

¹ Ein Screening der Parameter kann zunächst mittels NIRS gemäß DGF Einheitmethode C-VI 21a erfolgen.

² Da die Säurezahl von der Zusammensetzung des Ausgangsfettes abhängt, wird sie hier nur ergänzend herangezogen.

³ MCT (Middle Chain Triglyceride) werden bei dieser Methode miterfasst.

⁴ nur für spezielle Fette (Fett aus Backautomaten und Fett aus Fritteusen mit Zusatz von E 900)

Diese Stellungnahme (Nr. 2020/22) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2006/14.