

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
117. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2021). <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01360-y>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-021-01360-y>

Anmerkung zur Aktualität der ALS-Stellungnahmen:

Der Arbeitskreis prüft regelmäßig die Aktualität seiner Stellungnahmen.

Die neueste Übersicht der ALS-Stellungnahmen kann auf der BVL-Homepage

(https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12_ALS/Im_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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/20:

Kennzeichnung 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 E Nr. 14.2.8 der VO (EG) Nr. 1333/2008 bis zu einer Konzentration von jeweils 200 mg/l zugelassen. Nach § 5 Abs. 1 Nr. 2 und § 5 Abs. 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) müssen Lebensmittel mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ kenntlich gemacht werden.

Kann die Kennzeichnung 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.

Die Verwendung von Konservierungsstoffen bei diesen Erzeugnissen ist gemäß den Vorgaben des § 5 Abs. 1 Nr. 2 LMZDV (nicht vorverpackte Ware) und § 5 Abs. 5 LMZDV (vorverpackte Ware) zu kennzeichnen, sofern diese Stoffe noch technologisch wirksam sind.

Diese Stellungnahme (Nr. 2021/20) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2017/30.

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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/21:

Auslobung bei Dinkelprodukten

Sachverhalt/Frage:

Ist bei der Kennzeichnung von „Dinkel“ die zusätzliche Angabe wie zum Beispiel „Urweizen“ oder „Urweizenart“ rechtskonform?

Beschluss:

Die Kennzeichnung eines Dinkelproduktes mit einer ergänzenden Angabe zur Urform, wie zum Beispiel „eine Urweizenart“, ist als irreführend i. S. d. Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 anzusehen, wenn es sich um Dinkel handelt, in welchen moderner Weichweizen gezielt eingekreuzt wurde.

Unter der Voraussetzung, dass der Hersteller nachweisen kann, dass ausschließlich eine traditionelle Dinkelsorte verwendet worden ist, bei der kein moderner Weichweizen gezielt eingekreuzt wurde, also insbesondere Dinkelsorten, die etwa bis zum Jahr 1900 gezüchtet wurden, kann die Angabe „eine Urweizenart“ akzeptiert werden.

Seit etwa dem Jahr 1900 ist mit gezielten Weizeneinkreuzungen zu rechnen, seit den 1930er Jahren sind auch Einkreuzungen von Weizensorten durch Mutationszüchtung entstanden, die mit einer Bewerbung der Ursprünglichkeit unvereinbar sind.

Unter dem Begriff „Urweizen“ könnten allenfalls di- und tetraploide Weizenarten wie Einkorn und Emmer verstanden werden.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/22:

Rechtliche Einordnung von Slush-Eis(-getränken)

Sachverhalt/Frage:

Als „Slusheis“ bekannte Erzeugnisse werden meist lose, unter verschiedenen Produktnamen in den Verkehr gebracht.

Sie werden zum Beispiel als „Slusheis“, „Slush ice“, „Slush-Eis-Getränk“, „gefrorenes Erfrischungsgetränk“ oder „Wassereisgetränk“ angeboten.

Eine Einordnung dieser Erzeugnisse ist auf Basis der Angebotsform und der Verwendungsweise in die Kategorie „alkoholfreie Erfrischungsgetränke“ oder in die Kategorie „Speiseeis“ (= Wassereis) möglich.

Die erforderliche eindeutige Einordnung in eine der beiden möglichen Lebensmittelkategorien bedingt sowohl die unterschiedliche zulässige Verwendung von Zusatzstoffen - insbesondere die Verwendung von Konservierungsstoffen - als auch die anzugebende zutreffende Bezeichnung im Falle der Abgabe in Vorverpackungen.

- 1) In welche Lebensmittelkategorie sind Slush-Eis(-getränke) einzuordnen?
- 2) Ist die Verwendung von Konservierungsstoffen zulässig?
- 3) Ist z. B. „Slusheis“ eine ausreichende Bezeichnung im Sinne der VO (EU) Nr. 1169/2011?

Beschluss:

- 1) Slusheis wird aus flüssigen, aromatisierten Vorprodukten durch Gefrieren und Rühren in den produkttypischen teilweise gefrorenen, kristallinen Zustand gebracht, in dem es anschließend auch verzehrt wird. Aufgrund dieser Herstellungs- und Verzehrweise sowie der halbgefrorenen, nicht pastenartigen Beschaffenheit ist dieses Erzeugnis nicht als Speiseeis einzuordnen, sondern den alkoholfreien Erfrischungsgetränken zuzuordnen.
- 2) Eine Konservierung ist nach Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anhang II Teil E Nr. 14.1.4 der VO (EG) Nr. 1333/2008 für „Aromatisierte Getränke“ zulässig.
- 3) Eine Abgabe von Slusheis in Vorverpackungen ist aufgrund der besonderen Herstellungs- und Verzehrweise nicht bekannt. Die Bezeichnung „Slusheis“ ist für dieses bisher nur lose abgegebene Erzeugnis etabliert.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
117. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2021). <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01360-y>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-021-01360-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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/23:

Bewertung von Nitratgehalten in Baby-Spinat

Sachverhalt/Frage:

Kann der Nitrat-Höchstgehalt der VO (EG) Nr. 1881/2006 für frischen Spinat (*Spinacia oleracea*) bzw. haltbar gemachten Spinat zur Bewertung von Baby-Spinat herangezogen werden?

Beschluss:

Der Nitrat-Höchstgehalt für frischen Spinat bzw. haltbar gemachten Spinat ist für Baby-Spinat gültig, da in der VO (EG) Nr. 1881/2006 auf den wissenschaftlichen Namen von Spinat (*Spinacia oleracea*) verwiesen wird und dieser im Anhang der VO (EU) 2018/62 jeweils in der Code-Nummer 0252010 „Spinat“ sowie 0251080 „Baby-Leaf-Salate“ aufgeführt wird.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/24:

Zusatz sog. probiotischer Mikroorganismen zu Säuglingsanfangs- und Folgenahrung

Sachverhalt/Frage:

In Deutschland sind Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen auf dem Markt, welche die Bakterienstämme *Lactobacillus fermentum* CECT5716, *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* BB-12 und *Lactobacillus reuteri* DSM 17938 sowie Bifidobakterien der Spezies *B. breve*, *B. bifidum*, *B. infantis* und *B. longum* enthalten. Wie ist dies angesichts der Stellungnahme Nr. 040/2020 des BfR vom 14. September 2020 zu beurteilen?

Mehrheitlicher Beschluss:

Säuglingsanfangs- bzw. Folgenahrung darf nur Zutaten enthalten, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist. Die Eignung wird nachgewiesen durch eine systematische Auswertung der verfügbaren Daten in Bezug auf die erwarteten Vorteile und in Bezug auf Sicherheitserwägungen sowie ggf. durch entsprechende Studien, die unter Zugrundelegung von in Fachkreisen allgemein anerkannten Empfehlungen zur Konzeption und Durchführung solcher Studien durchgeführt worden sind (Art. 3 der Del. VO (EU) 2016/127).

Für die Bakterienstämme *Lactobacillus fermentum* CECT5716, *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* BB-12 und *Lactobacillus reuteri* DSM 17938 sowie die Bifidobakterien der Spezies *B. breve*, *B. bifidum*, *B. infantis* und *B. longum* lässt sich entsprechend der Stellungnahme Nr. 040/2020 des BfR vom 14. September 2020 anhand der dortigen systematischen Auswertung der verfügbaren Daten ein gesundheitlicher Nutzen für Wachstum, Entwicklung und/oder Häufigkeit und Schwere von Infektionskrankheiten oder andere gesundheitliche Effekte bei gesunden Säuglingen nicht ableiten und ist damit nicht nachzuweisen. Die EFSA kommt in ihrer Stellungnahme (EFSA Journal 2014; 12 (7): 3760) inhaltlich zu dem gleichen Ergebnis. Ein zu erwartender Vorteil der genannten Bakterienstämme ist daher nicht zu erkennen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2021/24) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2016/02.

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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/25:

Angaben zur Glutenfreiheit auf Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 4 der DVO (EU) Nr. 828/2014 sind Angaben zum Nichtvorhandensein von Gluten in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung untersagt. Wie sind Angaben zur Glutenfreiheit auf Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten) für Säuglinge zu beurteilen?

Beschluss:

Für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung ist die Verwendung glutenfreier Zutaten vorgeschrieben (Art. 2 Abs. 1 und 2 der Del. VO (EU) 2016/127). Daher sind nach DVO (EU) Nr. 828/2014 Angaben zur Glutenfreiheit oder zum reduzierten Vorhandensein von Gluten auf Säuglingsanfangs- und Folgenahrung generell verboten (vgl. Erwägungsgrund 11).

Gemäß Art. 2 Abs. 3 i. V. m. Anhang I Teil A Nr. 4 der Del. VO (EU) 2016/128 müssen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge bestimmt sind, in ihrer Zusammensetzung mit Ausnahme der Vorgaben für Vitamine und Mineralstoffe den Anforderungen für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung der Del. VO (EU) 2016/127 entsprechen, sofern die besondere Zweckbestimmung dem nicht entgegensteht.

Aus dem besonderen medizinischen Zweck können sich nach Ansicht des Arbeitskreises keine Erfordernisse ergeben, von dem Verbot des Zusatzes glutenhaltiger Zutaten abzuweichen. Somit ist die Verwendung glutenhaltiger Zutaten auch für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge untersagt.

Ein diätetisch begründeter besonderer Informationsbedarf über das Nichtvorhandensein von Gluten in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge ist ebenfalls nicht ersichtlich.

Der in Erwägungsgrund 11 der DVO (EU) Nr. 828/2014 niedergelegte Grund für das Werbeverbot bei Säuglingsanfangs- und Folgenahrung trifft zudem gleichermaßen auf bilanzierte Diäten für Säuglinge zu.

Durch jegliche Angabe zur Glutenfreiheit auf bilanzierten Diäten, die für Säuglinge bestimmt sind, würde der Eindruck erweckt werden, dass diese sich hinsichtlich der Glutenfreiheit von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung für gesunde Säuglinge unterscheiden. Da dies nicht der Fall ist, stellen solche Angaben eine Irreführung i. S. d. Art. 7 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011 dar.

Diese Stellungnahme (Nr. 2021/25) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/05.

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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/26:

Ähnliche Ausdrücke zu „maternisiert“, „humanisiert“ und „adaptiert“

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 6 Abs. 6 der Del. VO (EU) 2016/127 dürfen die Ausdrücke „humanisiert“, „maternisiert“, „adaptiert“ oder ähnliche Ausdrücke in der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung nicht verwendet werden. Welche Ausdrücke sind als „ähnlich“ im Sinne dieser Vorschrift zu beurteilen?

Beschluss:

Bei der Auslegung, welche Ausdrücke als „ähnlich“ anzusehen sind, ist allein die begriffliche Ähnlichkeit relevant, z. B. Ausdrücke mit dem gleichen Wortstamm, ähnlich klingende Ausdrücke oder Synonyme. Das Suggestieren einer Gleichwertigkeit mit Muttermilch ist keine Voraussetzung zur Anwendung des Art. 6 Abs. 6 der Del. VO (EU) 2016/127*.

Folgende, nicht abschließende Beispiele werden als „ähnliche Ausdrücke“ wie „maternisiert“, „humanisiert“ und „adaptiert“ i. S. v. Art. 6 Abs. 6 der Del. VO (EU) 2016/127 beurteilt:

- muttermilchnah
- Muttermilch/Humanmilch angeglichen
- Muttermilch/Humanmilch angepasst
- (an Humanmilch/Muttermilch) angepasste Säuglingsmilch
- human/matern

Die genannten Ausdrücke dürfen in der Kennzeichnung von Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung nicht verwendet werden. Das gilt unabhängig davon, ob sich diese Ausdrücke auf das ganze Produkt oder nur auf bestimmte Bestandteile beziehen. Art. 6 Abs. 6 der Del. VO (EU) 2016/127 verbietet diese Ausdrücke „in der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung“, unabhängig vom Bezug und von der weiteren Aufmachung.

*) Hinweis: Informationen, die die Gleichwertigkeit mit Muttermilch implizieren oder suggerieren, sind nach Art. 10 Abs. 1 der Del. VO (EU) 2016/127 in der Werbung für Säuglingsanfangsnahrungen verboten. Außerdem gilt nach Art. 10 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 609/2013 das Verbot, die Verwendung von Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung zu idealisieren.

Diese Stellungnahme (Nr. 2021/26) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/11.

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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/27:

Zulässige Verschlüsse bei hefetrüben Schaumweinen („Pét Nat“ für „Pétillant Naturel“ - französisch: natürlich perlend)

Sachverhalt/Frage:

Welche Verschlussarten sind bei einem naturtrüben Schaumwein zulässig?

Beschluss:

Gemäß Art. 57 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) 2019/33 werden in der EU hergestellte Schaumweine, Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine in „Schaumwein“-Glasflaschen vermarktet oder ausgeführt, wobei die Flaschen mit einem Nennvolumen von mehr als 0,2 Litern mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff verschlossen sind. Dieser Stopfen wird nach den Unionsvorschriften mit einer Haltevorrichtung gesichert und gegebenenfalls mit einem Plättchen bedeckt. Weiterhin ist der Stopfen ganz und der Flaschenhals ganz oder teilweise mit Folie zu umkleiden.

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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/28:

Verwendung von rechtlich geschützten Bezeichnungen als Teil von beschreibenden Bezeichnungen

Sachverhalt/Frage:

Darf die Bezeichnung „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ als Teil einer beschreibenden Bezeichnung für ein Lebensmittel eigener Art im Sinne der VO (EU) Nr. 1169/2011 verwendet werden?

Mehrheitlicher Beschluss:

Die nach Art. 3 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 251/2014 definierte Bezeichnung „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ kann nicht als Teil einer beschreibenden Bezeichnung im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Buchst. p) der VO (EU) Nr. 1169/2011 für Erzeugnisse eigener Art verwendet werden. Dem in Art. 5 Abs. 3 der VO (EU) Nr. 251/2014 formulierten Schutz für die Verwendung von Bezeichnungen aromatisierter Weinerzeugnisse beim Inverkehrbringen anderer alkoholischer Getränke ist im Sinne von Art. 1 Abs. 4 der VO (EU) Nr. 1169/2011 der Vorrang vor den Regelungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 zu geben. Damit entfällt die Möglichkeit, geschützte Bezeichnungen der VO (EU) Nr. 251/2014 als Teil einer beschreibenden Bezeichnung im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Buchst. p) der VO (EU) Nr. 1169/2011 für Erzeugnisse eigener Art zu verwenden.

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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/29:

Beurteilung von gesundheitsbezogenen Angaben zum Wohlergehen bei alkoholhaltigen Getränken

Sachverhalt/Frage:

Wie wird die Angabe „für mein Wohlergehen“ bei einem alkoholhaltigen Getränk mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-% beurteilt?

Beschluss:

Die Angabe „für mein Wohlergehen“ bei einem alkoholhaltigen Getränk (z. B. Fruchtwein) mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-% wird analog zu „wohltuend“ (vgl. ALS-Stellungnahme Nr. 2019/28) als Verweis auf einen allgemeinen, nicht spezifischen Vorteil für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitliche Wohlbefinden gemäß Art. 10 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1924/2006 angesehen und somit als unzulässig beurteilt nach Art. 4 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1924/2006.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
117. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2021). <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01360-y>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-021-01360-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 117. Sitzung vom 20. bis zum 22. September 2021 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2021/30:

Liköre mit der Angabe ‚dry‘ oder ‚trocken‘

Sachverhalt/Frage:

Unter welchen Voraussetzungen kann bei Likören nach Inkrafttreten von Art. 10 Abs. 6 Buchst. f) der VO (EU) Nr. 2019/787 der Begriff ‚dry‘ oder ‚trocken‘ verwendet werden?

Beschluss:

Die Verwendung des Begriffes ‚trocken‘ oder ‚dry‘ bei Likören ist, unabhängig von ihrem Süßungsgrad, möglich unter Beachtung der Einschränkungen nach Erwägungsgrund Nr. 17 der VO (EU) 2019/787, d. h. der Likör sollte insbesondere einen herben, bitteren, würzigen, herb-säuerlichen, sauren oder zitrusartigen Geschmack aufweisen.