

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety

118. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2022). <https://doi.org/10.1007/s00003-022-01394-w>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-022-01394-w>

118. ALS-Sitzung

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/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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/01:

Angabe des Kakaogehaltes nach § 3 Abs. 4 Nr. 1 KakaoV bei Schokoladenerzeugnissen bzw. Schokolade als Zutat in anderen Produkten

Sachverhalt/Frage:

Ist die Angabe des Kakaogehaltes nach § 3 Abs. 4 Nr. 1 der Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse (KakaoV) auch bei Erzeugnissen, die Zutaten gemäß Anlage 1 Nr. 2 Buchst. c) (Schokoladenpulver) und d) (Trinkschokoladenpulver), Nr. 3 bis 5 (Schokolade, Milkschokolade, Haushaltmilkschokolade), 8 (Chocolate a la taza) und 9 (Chocolate familiar a la taza) KakaoV lediglich als Zutat enthalten, verpflichtend?

Mehrheitlicher Beschluss:

Eine Angabe des Kakaogehaltes nach § 3 Abs. 4 Nr. 1 KakaoV ist nur für Erzeugnisse nach Anlage 1 Nr. 2 Buchst. c) und d), Nr. 3 bis 5, 8 und 9 KakaoV verpflichtend. Dies ergibt sich auch aus dem Wortlaut von Art. 3 Nr. 3 der Richtlinie 2000/36/EG.

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/02:

Bittereinheiten von Bieren mit der Bezeichnung „Pils“ oder „Pilsener“

Sachverhalt/Frage:

Welchen Mindestwert an Bittereinheiten muss ein untergäriges deutsches Vollbier aufweisen, wenn es unter der Bezeichnung „Pils“ oder „Pilsener“ in den Verkehr gebracht wird?

Mehrheitlicher Beschluss:

Für deutsches Bier mit der Bezeichnung „Pils“ oder „Pilsener“ hat sich eine allgemeine Verkehrsauffassung gefestigt. Unter der Bezeichnung „Pils“, „Pils-Bier“ oder „Pilsener“ wird üblicherweise ein helles, untergäriges Vollbier mit ausgeprägtem Hopfencharakter verstanden. Der Mindestwert an Bittereinheiten bei diesen Bieren beträgt 25 BE. Dies gilt abzüglich der Messunsicherheit, die sich aus der für die Bestimmung der Bittereinheiten verwendeten Analysenmethode ergibt. Zusätzlich muss ein ausgeprägter Hopfencharakter bzw. eine Hopfenbittere im Geruch und Geschmack wahrnehmbar sein.

Bei dieser Betrachtung bleiben die Pils-Biere unberührt, die durch eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.) angezeigt 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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/03:

Nährwertkennzeichnung von getrockneten Pilzen

Sachverhalt/Frage:

Ist eine Nährwertangabe bei getrockneten Pilzen verpflichtend?

Beschluss:

Eine Nährwertdeklaration von getrockneten Pilzen ist verpflichtend gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. l) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Ausgenommen davon sind getrocknete Pilze, wenn diese als Gewürz im Sinne der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten in Verkehr gebracht werden, z. B. als Pilzpulver.

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/04:

Betrachtungstiefe der Anforderungen des § 3a Abs. 5 des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes

Sachverhalt/Frage:

Entsprechen Abkömmlinge von Stärkeverzuckerungsprodukten, wie Xanthan, Citrat oder Sorbit, als Zutaten - sofern sie nicht aus gentechnisch veränderten Pflanzen abgeleitet sind - den Anforderungen des § 3a Abs. 5 des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes, selbst wenn durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellte Enzyme (Amylasen) am Herstellungsprozess beteiligt waren?

Beschluss:

Aus dem Wortlaut des § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG ergibt sich, dass bzgl. eines im Verarbeitungsprozess eingesetzten Verarbeitungshilfsstoffes isoliert zu prüfen ist, ob dieser durch einen genetisch veränderten Organismus hergestellt wurde. Wenn dies der Fall ist, schließt dies eine „ohne Gentechnik“- Kennzeichnung für das betrachtete Lebensmittel unabhängig davon aus, auf welcher Prozessstufe der Einsatz des Verarbeitungshilfsstoffes erfolgte.

Ein Lebensmittel oder eine Lebensmittelzutat, wie hier Abkömmlinge von Stärkeverzuckerungsprodukten, wie Xanthan, Citrat oder Sorbit, entspricht nicht den Anforderungen des § 3a Abs. 5 des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes, wenn durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellte Enzyme (z. B. Amylasen) bei der Zubereitung, Bearbeitung oder Verarbeitung verwendet worden 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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/05:

Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ bei einzelnen Zutaten

Sachverhalt/Frage:

Ist die Auslobung „ohne Gentechnik“ auch nur für einzelne Zutaten in einem Produkt zulässig?

Beispiel: Auf einem Joghurt wird beispielsweise die Zutat „Milch ohne Gentechnik“ ausgelobt.

Mehrheitlicher Beschluss:

Die Auslobung „ohne Gentechnik“ ist auch nur für einzelne Zutaten in einem Produkt grundsätzlich möglich, sofern die Anforderungen zum Schutz vor Irreführung nach Art. 7 der VO (EU) Nr. 1169/2011 dem nicht entgegenstehen.

Weitere Kennzeichnungselemente dürfen nicht den Eindruck erwecken, dass das gesamte Lebensmittel ohne Gentechnik hergestellt ist, wenn nur einzelne Zutaten die Anforderungen „ohne Gentechnik“ erfüllen.

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/06:

Konformitätsnachweis für primäre aromatische Amine (paA) mittels Summenmethode nach § 64 L 00.00-6

Sachverhalt/Frage:

Hersteller sind gemäß Art. 7 Nr. 2 der VO (EG) Nr. 2023/2006 verpflichtet, angemessene Unterlagen auf Papier oder in elektronischer Form mit Angaben zu den Ergebnissen der Qualitätskontrolle für ihre Lebensmittelbedarfsgegenstände zu erstellen und zu führen. Die Summenmethode nach § 64 L 00.00-6 (Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Band I (L), L 00.00-6: „Bestimmung von primären aromatischen Aminen in wässrigen Prüflebensmitteln“, Januar 1995, Berichtigung: Dezember 2002) für die Bestimmung primärer aromatischer Amine (paA) in wässrigen Prüflebensmitteln detektiert paA nach Derivatisierung und Anreicherung photometrisch bei 550 nm. Die Kalibrierung erfolgt mit Anilin. Der Response verschiedener paA ist bei Verwendung dieser Methode deutlich geringer als für Anilin. Damit verbunden sind Minderbefunde. Ist die Summenmethode nach § 64 L 00.00-6 für die Bestimmung primärer aromatischer Amine in wässrigen Prüflebensmitteln für den Konformitätsnachweis des Stoffübergangs dieser Substanzen ausreichend?

Beschluss:

Nein, die Summenmethode nach § 64 L 00.00-6 ist für die Bestimmung primärer aromatischer Amine (paA) in wässrigen Prüflebensmitteln für den Konformitätsnachweis des Stoffübergangs dieser Substanzen aus z. B. Kunststoffen oder Papier, Karton und Pappe nicht ausreichend, da die Migration in Bezug auf die Grenzwertfestlegungen aufgrund des deutlich vom Vergleichsamin Anilin abweichenden Responses vieler paA bei der Derivatisierung nicht mit ausreichender Empfindlichkeit bestimmt werden kann.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety

118. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2022). <https://doi.org/10.1007/s00003-022-01394-w>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-022-01394-w>

Es ist daher eine auf das jeweilige paA spezifisch kalibrierte Methode mit ausreichender Empfindlichkeit notwendig. Methoden für eine spezifische paA-Analytik stehen für die Routineanalytik zur Verfügung. Beispielhaft wird verwiesen auf die Methodensammlung des BfR für Papier, Karton und Pappe.

https://www.bfr.bund.de/de/methodensammlung_papier_karton_und_pappe-32620.html

(zuletzt aufgerufen am 11.07.2022)

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/07:

Primäre aromatische Amine in Servietten und anderen Lebensmittelkontaktmaterialien bzw. -gegenständen aus Papier/Pappe/Karton

Sachverhalt/Frage:

Primäre aromatische Amine (paA) werden als Ausgangsstoffe für die Synthese von Druckfarbepigmenten verwendet und können als Verunreinigung in den Pigmenten enthalten sein. Bei Verwendung intensiv bedruckter Papiere und Servietten wurden in der Vergangenheit Stoffübergänge von paA in Simulanzien wie auch auf Lebensmittel nachgewiesen. Es gibt derzeit keine spezifischen rechtlichen Regelungen zum Übergang dieser Stoffe aus bedruckten Papierverpackungen und Servietten. In der BfR-Empfehlung XXXVI. Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt wird ausgeführt, dass bei spezifikationsgemäßer Anwendung eine Freisetzung von primären aromatischen Aminen am fertigen Erzeugnis (Papiere, Kartons und Pappen) mit einer summarischen Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg Lebensmittel bzw. Lebensmittelsimulanz nicht nachweisbar sein darf. Für primäre aromatische Amine, die als Kanzerogene der Kategorien 1A und 1B nach der VO (EG) Nr. 1272/2008 eingestuft sind, gilt zusätzlich die Anforderung, dass ihre Freisetzung als Einzelsubstanz mit einer Nachweisgrenze von 0,002 mg/kg Lebensmittel bzw. Lebensmittelsimulanz nicht nachweisbar sein darf.

Welche Anforderungen sind an die Analytik von paA aus Papier/Karton/Pappe und die Ableitung einer Beurteilung in Bezug auf Art. 3 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004 zu stellen?

Beschluss:

Unter Berücksichtigung der Anforderungen der BfR-Empfehlung XXXVI., Vorbemerkungen Pkt. 13 ist der Arbeitskreis folgender Auffassung:

Die Untersuchung von paA in Servietten bzw. Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier hat nach dem Stand der Technik zu erfolgen. Die photometrische Bestimmung von paA erfüllt diese Forderung nicht und kann daher nicht mehr alleiniger Bestandteil einer rechtlichen Beurteilung sein.

Das Spektrum der zu prüfenden paA ist entscheidend von den in den verwendeten Farben enthaltenen Pigmenten inkl. Reaktionsprodukten aus der Pigmentherstellung abhängig. Für die Bewertung von Stoffübergängen soll keine Differenzierung zwischen paA der Kategorie 2 (Kanzerogenität) nach VO (EG) Nr. 1272/2008 (CLP-Verordnung) und unbewerteten Aminen vorgenommen werden.

Im Sinne einer Guten Herstellungspraxis ist durch den Ersatz von als Kanzerogen der Klassen 1A und 1B eingestuften Substanzen durch weniger problematische Amine bzw. durch eine weitere Absenkung der Restgehalte dieser Substanzen in den Pigmenten eine Minimierung anzustreben. In Ergänzung der summarischen Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg für alle paA soll der Übergang von als kanzerogen 1A und 1B eingestuften paA als Einzelsubstanzen auf Lebensmittel bzw. Lebensmittelsimulanzien mit einer Nachweisgrenze von 0,002 mg/kg nicht nachweisbar sein.

Die Mindest-Nachweisgrenze für die Einzelsubstanz i. S. d. Überwachung des Summengrenzwertes sollte sich an folgender Forderung orientieren:

$$\text{LOQ} \leq 0,01 \text{ mg/kg}/2n$$

LOQ = Limit of quantification (Bestimmungsgrenze) für die Einzelsubstanz

n = Anzahl der entsprechend der verwendeten Pigmente/Farbmittel zu erwartenden paA ($n \geq 1$)

Eine verbindliche Nachweisgrenze von 0,002 mg/kg ist nur für eine individuelle Prüfung auf als 1A oder 1B eingestufte paA gefordert.

Die Beurteilung als unververtretbare Veränderung des Lebensmittels gemäß Art. 3 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004 erfolgt, wenn folgende Befunde im Wasserextrakt/Migrat festgestellt werden:

- 1A oder 1B eingestufte paA mit mehr als 0,002 mg/kg und/oder
- Summenwert aller nachgewiesenen paA (1A, 1B, Kategorie 2 sowie toxikologisch unbewertete) über 0,01 mg/kg.

PaA, welche z. B. in der Kunststoffverordnung (VO (EU) Nr. 10/2011) einen spezifischen Migrationsgrenzwert (SML) aufweisen, sind ausgenommen. Hier gilt die spezifische Begrenzung.

Diese Stellungnahme (Nr. 2022/07) ersetzt die ALS-Stellungnahme Nr. 2014/03.

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/08:

Essbestecke mit Zierelementen aus Metall

Sachverhalt/Frage:

Bestecke können neben einem metallischen Kopf, der dazu bestimmt ist, mit dem Lebensmittel in Kontakt zu kommen und einem Griff aus Kunststoff zusätzlich ein Verbindungsstück, z. B. ein metallisches Zierelement, aufweisen.

Wie sind diese Zierelemente in Bezug auf den Lebensmittelkontakt zu beurteilen, d. h. wie vorhersehbar kommen die Zierelemente mit Lebensmitteln in Berührung?

Beschluss:

Bei der Verwendung solcher Essbestecke ist es in der Regel unvermeidbar und damit i. S. d. Art. 1 Abs. 2 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 1935/2004 vernünftigerweise vorhersehbar, dass auch die Verbindungsstücke, z. B. Zierelemente, mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder ihre Bestandteile an Lebensmittel abgeben können (beispielsweise bei hohen Behältnissen oder flachen Tellern).

Damit müssen diese Verbindungsstücke bei der Untersuchung auf Konformität Berücksichtigung finden.

In diesem Zusammenhang wird auch auf die EU-Resolution für Metalle und Legierungen CM/Res(2013)/9, die Vorgaben zur Guten Herstellungspraxis i. S. d. VO (EG) Nr. 2023/2006 sowie auf Art. 3 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1935/2004 verwiesen (siehe auch ALS-Stellungnahme Nr. 2014/04).

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/09:

Irreführende Werbung mit „schadstofffrei“

Sachverhalt/Frage:

Viele Bedarfsgegenstände werden pauschal mit Aussagen wie „schadstofffrei“ oder gleichbedeutenden Aussagen beworben. Aufgrund der Vielzahl und Verbreitung von „Schadstoffen“ ist eine tatsächliche „Freiheit“ von diesen nicht möglich. Ist eine Bewerbung eines Lebensmittelbedarfsgegenstandes mit einer solchen pauschalen Aussage als irreführend gemäß Art. 3 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1935/2004 zu beurteilen?

Beschluss:

Der Begriff „schadstofffrei“ stellt auf Gehalte eines Materials oder Gegenstandes ab und nicht auf Substanzen, die auf Lebensmittel übergehen können und im Bereich der Lebensmittelbedarfsgegenstände maßgeblich für die Lebensmittelsicherheit sind. Aufgrund der ubiquitären Verbreitung von Schadstoffen kann es eine Schadstofffreiheit grundsätzlich nicht geben.

Die grundlegenden Aussagen des OLG Stuttgart (Urteil vom 25.10.2018, AZ: 2 U 34/18) sind auf Werbeaussagen für Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt übertragbar. Daher liegt eine Irreführung gemäß Art. 3 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1935/2004 vor, wenn für Lebensmittelbedarfsgegenstände allgemein mit „Schadstofffreiheit“ geworben 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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/10:

Hinweise für eine sichere und sachgemäße Verwendung nach Art. 15 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004, die die vorhersehbare Verwendung in Frage stellen

Sachverhalt/Frage:

Lebensmittelbedarfsgegenstände, die durch die Produktbezeichnung für spezielle Anwendungen ausgelobt sind, müssen dafür auch geeignet sein. In manchen Fällen wird der Anwendungsbereich allerdings durch Gebrauchshinweise stark eingeschränkt, z. B. Teekanne: „Darf ausschließlich mit säurefreien Flüssigkeiten befüllt und genutzt werden.“ Sind derartige Angaben als Hinweise i. S. v. Art. 15 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004 akzeptabel, wenn damit eine Anwendung eingeschränkt wird, die vom Verbraucher normalerweise mit der Produktbezeichnung verbunden wird?

Beschluss:

Entsprechend der VO (EG) Nr. 1935/2004 sind Materialien und Gegenstände nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen. Für die normalen Verwendungsbedingungen eines Lebensmittelbedarfsgegenstands ist insbesondere auch die Produktbezeichnung maßgeblich, wenn durch diese eine bestimmte Verwendung ausgelobt wird. Die Kennzeichnung von Materialien oder Gegenständen im Sinne der VO (EG) Nr. 1935/2004 entbindet die Hersteller nicht von der Verantwortung, Produkte so herzustellen, dass sie beim üblichen und vorhersehbaren Gebrauch den rechtlichen Anforderungen entsprechen.

Hinweise im Sinne von Art. 15 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004 müssen so gestaltet sein, dass zum einen eine entsprechende Umsetzung durch den Verwender möglich ist und zum anderen die sich aus der Produktbezeichnung ergebende bestimmungsgemäße und vorhersehbare Verwendung durch die zusätzlichen Hinweise nicht in einem Maße

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety

118. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2022). <https://doi.org/10.1007/s00003-022-01394-w>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-022-01394-w>

eingeschränkt wird, dass die Zweckbestimmung des Produktes für einen breiten Anwendungsbereich aufgehoben wird. Dies gilt beispielsweise für Teekannen, bei denen der Kontakt mit sauren Lebensmitteln, z. B. Früchtetee, ausgeschlossen wird oder ToGo-Becher für Heißgetränke mit dem Hinweis, dass der Kontakt mit Lebensmitteln auf Temperaturen von max. 40 Grad Celsius beschränkt ist.

Diese ALS-Stellungnahme (Nr. 2022/10) ersetzt die ALS-Stellungnahme Nr. 2019/61.

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/11:

Einstufung von Bodenbelägen

Sachverhalt/Frage:

Welche Bodenbeläge sind als Bedarfsgegenstände zu beurteilen? Sind für Spielteppiche zusätzlich die Anforderungen der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV) i. V. m. der Richtlinie 2009/48/EG zu berücksichtigen?

Beschluss:

Nach Einschätzung des Umweltbundesamtes gelten die Regelungen für Bedarfsgegenstände nicht für Boden- und Wandbeläge (UBA-Texte 18/2011).

Der Arbeitskreis schließt sich diesem Votum an.

Gegenstände, die bestimmungsgemäß mit dem menschlichen Körper in Berührung kommen, wie z. B. Teppiche mit Spielcharakter und Badezimmermatten, sind dagegen als Bedarfsgegenstände i. S. d. § 2 Abs. 6 Nr. 6 LFGB zu betrachten. Für Teppiche mit Spielcharakter gelten zusätzlich die Vorgaben der 2. ProdSV i. V. m. der Richtlinie 2009/48/EG.

Diese ALS-Stellungnahme (Nr. 2022/11) ersetzt die ALS-Stellungnahme Nr. 2015/07.

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/12:

Einstufung von Badetabletten/-farbe als kosmetisches Mittel oder als Spielzeug?

Sachverhalt/Frage:

Sind Badetabletten/-farben, mit der Zweckbestimmung „Färbung des Badewassers“, als kosmetisches Mittel einzustufen?

Wie sind diese einzustufen, wenn die kosmetische Zweckbestimmung ausgeschlossen wird?

Beschluss:

Die Einstufung von Badetabletten/-farben als Kosmetikum ist von der überwiegenden Zweckbestimmung abhängig, die wiederum die Aufmachung (Kennzeichnung) und die Zusammensetzung beinhaltet. Eine überwiegende kosmetische Zweckbestimmung ergibt sich z. B. durch Inhaltsstoffe, die belegbar der Reinigung und/oder Pflege dienen.

Badetabletten/-farben, die ausschließlich der Färbung des Badewassers dienen, sind keine kosmetischen Mittel.

Liegt keine kosmetische Zweckbestimmung vor, sind Badetabletten zunächst Gemische im Sinne des Chemikalienrechts.

Eine Einstufung als Spielzeug i. S. v. § 2 Nr. 24a. der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV) ist zudem in jedem Fall gegeben, wenn die Produktkennzeichnung (z. B. CE-Kennzeichnung, Warnhinweise) nach den einschlägigen Vorgaben erfolgt ist oder die Produktgestaltung Kinder explizit anspricht.

Für alle weiteren Produkte muss eine Einzelfallentscheidung erfolgen. Dabei ist die Intention des Herstellers hinsichtlich der überwiegenden Zweckbestimmung bei der Beurteilung zu berücksichtigen.

Im Sinne des Verbraucherschutzes wäre es aufgrund der Exposition sinnvoll, sich in Bezug auf die Zusammensetzung an den Vorgaben der EU-Kosmetik-VO (EG) Nr. 1223/2009 zu orientieren.

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/13:

Produkte, die gleichzeitig als Wasch- und Reinigungsmittel sowie als kosmetisches Mittel angeboten werden

Sachverhalt/Frage:

- 1) Wasch- und Reinigungsmittel im Sinne des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes (WRMG) sind die in Art. 2 Nr. 1 der VO (EG) Nr. 648/2004 (DetVO) aufgeführten Stoffe, Gemische und Produkte (§ 2 Abs. 1 Satz 1 WRMG).
- 2) Außerdem gelten tensidhaltige, zur Reinigung bestimmte kosmetische Mittel im Sinne des § 2 Abs. 5 LFGB als Wasch- und Reinigungsmittel (§ 2 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 WRMG). Die Kennzeichnungsvorschriften gemäß Art. 11 DetVO gelten lediglich für unter Nr. 1) genannte Stoffe, Gemische und Produkte.

Wie verhält es sich mit unter Nr. 2) genannten Mitteln? Welche Kennzeichnungsvorschriften finden hier Anwendung?

Wie sind Produkte zu bewerten, die gleichzeitig zur Reinigung des Körpers und von Gegenständen in den Verkehr gebracht werden, z. B. Kernseife? Muss/ Darf die Kennzeichnung sowohl die Bestimmungen des WRMG als auch die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 erfüllen?

Beschluss:

Bei überwiegender kosmetischer Zweckbestimmung sind die Anforderungen nach Kosmetikrecht zu erfüllen. Bei Produkten, die beiden Bereichen in ungefähr gleichen Teilen zugeordnet werden können, sind in Bezug auf die Kennzeichnung beide Rechtsbereiche, d. h. sowohl Kosmetikrecht als auch Wasch- und Reinigungsmittelrecht, zu berücksichtigen. In anderen Fällen ist eine Einzelfallentscheidung zu treffen.

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 118. Sitzung vom 28. bis zum 30. März 2022 als Videokonferenz beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/14:

Auslobungen „ohne künstliche Farbstoffe“

Sachverhalt/Frage:

Wie ist die Angabe „ohne künstliche Farbstoffe“ zu bewerten?

Beschluss:

Zu den Farbstoffen zählen definitionsgemäß nach Anhang I Nr. 2 der VO (EG) Nr. 1333/2008 natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden. Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen essbaren natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische und/oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Vergleich zu ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne der o. g. Verordnung.

Entsprechend des Urteils des VG Freiburg vom 10.12.2019 (Az.: 8 K 6149/18) zu einem Lebensmittel, das mit färbenden Lebensmitteln hergestellt wurde, versteht der Verbraucher unter einer Angabe „ohne künstliche Farbstoffe“, dass in dem betreffenden Lebensmittel keine chemischen (künstlichen) Stoffe zur Färbung enthalten sind.

Die Auslobung „ohne künstliche Farbstoffe“ suggeriert bei einem gefärbten Lebensmittel eine Natürlichkeit der eingesetzten färbenden Zutat(en), sowohl hinsichtlich der Quelle der verwendeten Rohstoffe, als auch hinsichtlich des Herstellungsverfahrens.

Bei der Bewertung der Auslobung „ohne künstliche Farbstoffe“ sind verschiedene Fälle zu unterscheiden:

a) Produkt enthält keine Farbstoffe und keine färbenden Lebensmittel:
Die Aussage der Angabe „ohne künstliche Farbstoffe“ ist zu tolerieren.

b) Produkt enthält nur färbende Lebensmittel, keine Farbstoffe:

Die Aussage „ohne künstliche Farbstoffe“ ist nicht irreführend im Sinne von Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Da eine Färbung stattgefunden hat, wird zur Klarstellung eine Ergänzung – wie z. B. „mit färbendem Lebensmittel“ – empfohlen.

c) Produkt enthält Farbstoffe i. S. d. VO (EG) Nr. 1333/2008:

Gemäß Definition in der VO (EG) Nr. 1333/2008 handelt es sich bei Farbstoffen grundsätzlich um zulassungspflichtige Zusatzstoffe. Eine Differenzierung in „künstliche“/„nicht künstliche“ Farbstoffe wird von Gesetzgeberseite nicht vorgenommen und lässt sich aus den Spezifikationen der VO (EU) Nr. 231/2012 nicht herleiten. Nach Art. 7 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) müssen Informationen über Lebensmittel zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein. Darüber hinaus dürfen nach Art. 36 Abs. 2 Buchst. b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) freiwillig bereitgestellte Informationen für den Verbraucher nicht zweideutig oder missverständlich sein. Inwieweit eine Irreführung i. S. v. Art. 7 Abs. 1 LMIV vorliegt, ist im Einzelfall zu prüfen.

Der ALTS trägt diesen Beschluss mit.

Diese ALS-Stellungnahme (Nr. 2022/14) ersetzt die ALS-Stellungnahme Nr. 2016/26.