

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety

119. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2023). <https://doi.org/10.1007/s00003-023-01414-3>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-023-01414-3>

119. 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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/15:

Überprüfung der Allergene im Herstellungsbetrieb

Sachverhalt/Frage:

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

Beschluss:

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

Der ALTS trägt den Beschluss mit.

Diese ALS-Stellungnahme (Nr. 2022/15) ersetzt die ALS-Stellungnahme Nr. 2020/05.

Merkblatt: Überprüfung der Allergene im Herstellungsbetrieb

A) 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 [Allergene Beurteilungswerte, J Consum Pro Food Saf (2021) DOI: <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01323-3>] 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.

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 oder Säften).

✓ 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 eingesetztes 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)?
- *Wenn ausgeschlossen werden kann, dass eine allergene Zutat Ursache des Allergen-Eintrags war, können die Ermittlungen im Betrieb auf das Allergenmanagement und die Frage der Kontaminationsquelle gerichtet werden:*

B) Überprüfung der Anforderungen der Verordnung (EG) 852/2004 (i.d.F. vom 3.3.2021)

- ✓ Gibt es ein betriebliches Allergenmanagement?
- ✓ Anhang II, Kapitel IX, Nr. 9: („Trennung Allergen/Nicht Allergen“):
Werden Ausrüstungen, Transportbehälter und/oder Container, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung [eines Allergens] verwendet werden, für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die [dieses Allergen] nicht enthalten?

Nur zulässig, wenn die Ausrüstungen, Transportbehälter und/oder Container gereinigt wurden und es zumindest überprüft wurde, dass sie keine sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.

Mögliche ergänzende Fragen:

- ✓ Wird beim Nachfüllen von Vorratsbehältern darauf geachtet, diese immer mit exakt der gleichen Zutat zu befüllen? Oder liegt eine entsprechende Reinigungsanweisung vor?
- ✓ Sind Behältnisse und Gegenstände für Allergene z. B. farblich o. a. markiert?
- ✓ Werden allergenhaltige Zutaten separat geöffnet und abgewogen?
- ✓ Sofern keine Nassreinigung möglich ist (z. B. im Falle von Rohrleitungen in der Süßwarenherstellung):
Welche Maßnahmen werden durchgeführt, um den Allergeneintrag zu minimieren?

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

- ✓ Enthält das Allergenmanagement 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 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?

Weiterführende Literatur:

Codex Alimentarius, Code of Practice on Food Allergen Management, CXC 80-2020

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/16:

Fermentierte/hydrolysierte Getreideerzeugnisse zur Herstellung von Getränken wie z. B. „Haferdrinks“ oder „Reisdrinks“

Sachverhalt/Frage:

Zur Herstellung von Getränken auf Getreidebasis (z. B. Haferdrinks, Reisdrinks) ist zur Erreichung einer Löslichkeit in wässrigen Medien eine Fermentation des Getreidekorns erforderlich.

In diesem Prozess wird die im Getreidekorn enthaltene Stärke enzymatisch abgebaut (im Allgemeinen bezeichnet als Stärkeverzuckerung).

Je nach Prozessführung kann das Ausmaß des enzymatischen Stärkeabbaus variieren. Es resultieren Erzeugnisse mit unterschiedlichen Nährwertprofilen (Zuckergehalt).

- 1.) In welchen Fällen und in welcher Art und Weise ist der Verbraucher darüber zu informieren, dass eine Fermentation des Getreides stattgefunden hat?
- 2.) Wie wird die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ und der Hinweis „Enthält von Natur aus Zucker“ bei den Getränken bewertet?

Beschluss:

Zu 1.)

Für die Bezeichnung der verarbeiteten Getreidezutat im Rahmen der Herstellung von getreidebasierten Getränken ist sowohl der Prozess als solches (einstufig/mehrstufig) als auch das Ergebnis (Ausmaß der Stärkeverzuckerung) der erfolgten Fermentation zu betrachten.

Die Bezeichnung der Getreidezutat ist auf den Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des (End-)Lebensmittels abzustellen.

Einstufiges (kontinuierliches) Verfahren

Hierbei wird das vermahlene Getreide in einem wässrigen Medium unter Zugabe von Enzymen einem Fermentationsprozess (enzymatischer Stärkeabbau) unterzogen. Durch spätere Zugabe von weiteren Zutaten wie z. B. Pflanzenöl wird das fertige getreidebasierte Getränk hergestellt.

Das Getränk wird folglich ohne Unterbrechung in einem kontinuierlichen Produktionsprozess hergestellt.

Verzuckerung der Stärke zur Erzielung der Löslichkeit

Dient die Fermentation ausschließlich dazu, die erforderliche Löslichkeit der Getreidestärke in wässrigen Medien zu erzielen, ohne dass eine Änderung des Nährwertprofils (Zuckergehalt) erfolgt, ist die Bezeichnung der Getreideart - z. B. „Hafer“ - im Zutatenverzeichnis ausreichend. Es ist in diesem Fall keine zusätzliche Information des Verbrauchers notwendig.

Verzuckerung der Stärke beeinflusst das Nährwertprofil (Zuckergehalt)

Findet eine Verzuckerung der Stärke in einem Maße statt, die sich sensorisch durch einen süßen Geschmack und/oder durch ein verändertes Nährwertprofil (Zuckergehalt) auch auf das fertige Getränk auswirkt, hat die Getreidezutat eine besondere Behandlung i. S. d. Ziffer 1 des Anhangs VI Teil A der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) erfahren.

Auf diese besondere Behandlung ist der Verbraucher hinzuweisen.

Die Bezeichnung der Getreideart ist im Zutatenverzeichnis um den erfolgten enzymatischen Prozess durch Angaben wie z. B. „fermentiert“, „verzuckert“ oder „hydrolysiert“ zu ergänzen. Alternativ oder zusätzlich kann bei der Bezeichnung des fertigen Getränks auf die erfolgte Behandlung der Getreidezutat bei dieser kontinuierlichen Herstellungsweise hingewiesen werden – z. B. „Haferdrink auf Basis von fermentiertem Hafer“.

Mehrstufiges (diskontinuierliches) Verfahren

Der Hafer wird fermentiert und durch Wasserentzug zu einem „aufkonzentrierten“ Erzeugnis wie z. B. einem „Haferdrinkpulver“ oder einem „Hafersirup“ verarbeitet.

Diese (Basis-)Zutat wird – meist durch einen anderen Lebensmittelunternehmer - in einem weiteren Schritt durch Hinzufügen weiterer Zutaten, wie z. B. Wasser und Pflanzenöl, zu dem fertigen getreidebasierten Getränk weiterverarbeitet.

Verzuckerung der Stärke zur Erzielung der Löslichkeit

Da analog zu dem kontinuierlichen Verfahren keine Veränderung des Nährwertprofils (Zuckergehalt) stattfindet, ist die Bezeichnung der Getreideart - z. B. „Hafer“ - im Zutatenverzeichnis ausreichend.

Verzuckerung der Stärke beeinflusst das Nährwertprofil (Zuckergehalt)

Findet eine Verzuckerung der Stärke in einem Maße statt, die sich sensorisch durch einen süßen Geschmack und/oder durch ein verändertes Nährwertprofil (Zuckergehalt) auch auf das fertige Getränk auswirkt, hat die Getreidezutat eine besondere Behandlung i. S. d. Ziffer 1 des Anhangs VI Teil A der LMIV erfahren.

Die Bezeichnung der Getreideart ist im Zutatenverzeichnis um den erfolgten enzymatischen Prozess durch Angaben wie z. B. „fermentiert“, „verzuckert“ oder „hydrolysiert“ zu ergänzen. In den Fällen, in denen die Fermentation des Getreides in einem vorgelagerten Prozess zu einem Zuckergehalt von größer/gleich 20 Dextrose-Äquivalenten (DE) in der Trockenmasse führt, wird das so gewonnene Erzeugnis üblicher Weise als „-sirup“ bezeichnet.

Unabhängig davon, welche Zutat verwendet wird - also z. B. „Hafer, fermentiert“ oder „Hafersirup“ - kommt die Zutatenbezeichnung „Hafer, fermentiert“ bei dem fertigen Getränk in Betracht, wenn die Zutat nach Art. 20 der LMIV rekonstituiert wird, indem das für die Herstellung des „Sirups“ bzw. des „Hafers, fermentiert“ entfernte Wasser wieder hinzugefügt und damit der ursprüngliche „Hafer, fermentiert“ rekonstituiert wird.

Übersicht möglicher Bezeichnungen für ein fermentiertes Getreide zur Herstellung eines Getränks auf Haferbasis, bei dem eine Änderung des Nährwertprofils (Zuckergehalt) erfolgt ist

	1-stufiger Prozess	Mehrstufiger Prozess
Mögliche Bezeichnung im Zutatenverzeichnis <u>eines fertigen Haferdrinks</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Hafer, fermentiert - Hafer, hydrolysiert - Hafer, verzuckert <p><i>Alternativ oder zusätzlich:</i> Bezeichnungen werden in Verbindung mit der Bezeichnung des Getränks angegeben (z. B. Haferdrink auf Basis von fermentiertem Hafer)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hafer, fermentiert - Hafer, hydrolysiert - Hafer, verzuckert - Hafersirup
Mögliche Bezeichnung im Zutatenverzeichnis von Erzeugnissen („Haferdrinkpulvern“) <u>zur Herstellung von Haferdrinks</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Hafer, fermentiert; Hafer, verzuckert oder Hafer, hydrolysiert - wenn Dextroseäquivalent < 20 % in Gewicht in der Trockenmasse - „Hafersirup“ - wenn Dextroseäquivalent ≥ 20 % in Gewicht in der Trockenmasse 	

Zu 2.)

Die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ ist als nährwertbezogene Angabe i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 Buchst. b) Ziffer iii) der VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCV) zu verstehen.

Im Anhang der HCV sind für die nährwertbezogene Angabe „Ohne Zuckerzusatz“ die folgenden Vorgaben zu beachten:

„Die Angabe, einem Lebensmittel sei kein Zucker zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt keine zugesetzten Mono- oder Disaccharide oder irgendein anderes wegen seiner süßenden Wirkung verwendetes Lebensmittel enthält. Wenn das Lebensmittel von Natur aus Zucker enthält, sollte das Etikett auch den folgenden Hinweis enthalten: „ENTHÄLT VON NATUR AUS ZUCKER“.“

Zutreffend ist, dass bei den fermentierten Getreideerzeugnissen und den daraus hergestellten Getränken kein unmittelbarer Zuckerzusatz erfolgt ist.

Durch die prozessbedingte Stärkeverzuckerung des Getreidekorns, das von Natur aus nur geringe Mengen Zucker enthält, können Erzeugnisse mit einem deklarationspflichtigen Zuckergehalt resultieren.

Die Angabe „ENTHÄLT VON NATUR AUS ZUCKER“ für Getreideerzeugnisse, bei denen durch ein technologisches Verfahren aus der Getreidestärke Zucker erzeugt wurde, ist nicht sachgerecht und daher geeignet den Verbraucher zu täuschen.

Die nährwertbezogene Angabe „ohne Zuckerzusatz“ auf einem getreidebasierten Getränk, das auf Basis von fermentiertem Getreide hergestellt wird, wird als zulässig angesehen, wenn unmittelbar ein erklärender Hinweis wie z. B. „enthält Zucker aus der Haferfermentation“ beigefügt ist.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/17:

LMIV - Bezeichnung *Wackelpudding/Götterspeise vs. Pudding*

Sachverhalt/Frage:

Ist die Bezeichnung Pudding für ein dessertartiges Erzeugnis aus Wasser, Zucker, Aroma oder Fruchtsaft, Gelier- und Säuerungsmitteln ohne Zugabe von Milch zulässig?

Beschluss:

Entsprechend den „Leitsätzen für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse“ wird Pudding mit Ausnahme von Wackelpudding/Götterspeise mit Milch hergestellt.

Für dessertartige Erzeugnisse aus Wasser, Zucker, Aroma oder Fruchtsaft, Gelier- und Säuerungsmittel ohne Zugabe von Milch sehen die o. g. Leitsätze die verkehrsüblichen Bezeichnungen Wackelpudding bzw. Götterspeise vor. Alternativ kann eine beschreibende Bezeichnung für das o. g. Lebensmittel im Sinne der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verwendet werden. Die Bezeichnung Pudding ist für derartige Erzeugnisse keine verkehrsübliche Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 1 LMIV.

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/18:

Zutaten von Glühwein

Sachverhalt/Frage:

Diverse Hersteller weichen immer mehr von dem klassischen Glühwein ab und verwenden Zutaten (Heidelbeeren, Orangensaft, Kirschsafte), die in Anhang II Teil B Nr. 8 der VO (EU) 251/2014 nicht aufgeführt sind.

Außerdem fallen Erzeugnisse auf, die mit besonderen Geschmacksrichtungen versehen werden. Als Verkehrsbezeichnung wird aber weiterhin der Begriff „Glühwein“ angegeben. Welche Zutaten und Gewürze dürfen bei der Herstellung eines aromatisierten weinhaltigen Getränks mit der Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ verwendet werden? Darf „Glühwein“ auch nach anderen Gewürzen/Aromen riechen und schmecken, als Zimt und/oder Gewürznelke?

Beschluss:

Gemäß Anhang II Teil B Nr. 8 der VO (EU) 251/2014 dürfen aromatisierte weinhaltige Getränke, die als „Glühwein“ bezeichnet werden, ausschließlich aus Rotwein und/oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt werden. Neben Zimt und Gewürznelken dürfen auch weitere Gewürze sowie Orangen- und Zitronenschalen verwendet werden. Das Aroma von Zimt und/oder Gewürznelke sollte jedoch sensorisch erkennbar sein.

Diese Stellungnahme (Nr. 2022/18) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2019/32.

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/19:

Shikimisäuregehalte bei Weinen der Burgundergruppe

Sachverhalt/Frage:

Welche Shikimisäuregehalte sind in Weinen der Burgundergruppe zu erwarten?

Beschluss:

Die Daten repräsentieren die natürlichen Shikimisäuregehalte von deutschen und ausländischen Weinen der Burgundergruppe, die sowohl an authentischen als auch an Handelsproben ermittelt wurden.

Unverdächtig sind Proben, die Werte innerhalb des 95 %-Vertrauensbereichs aufweisen. Diese Bereiche wurden aus den ausreißerbereinigten Werten errechnet und geben im Falle von authentischen Proben die Gehalte an Shikimisäure in Weinen, die zu 100 % aus der angegebenen Rebsorte stammen, wieder. Bei Erzeugnissen aus dem Handel sind die rechtlichen Verschnittregelungen berücksichtigt.

Natürliche Shikimisäuregehalte von Weinen der Burgundergruppe (alle Werte in mg/l)

	Burgundergruppe gesamt	Burgundergruppe authentisch	Burgundergruppe Handelsware
n	5939	464	5577
Mittelwert	13,9	11,9	14,5
s	6,1	5,3	6,7
min	1,3	1,3	2,0
max	30,6	28,0	36,2
Median	13,0	11,3	13,0
VB-95 min	2,1	1,5	1,5
VB-95 max	25,8	22,2	27,6

	Weißburgunder gesamt	Weißburgunder authentisch	Weißburgunder Handelsware
n	1786	160	1629
Mittelwert	14,6	12,1	15,0
s	6,0	4,8	6,3
min	2,0	2,0	2,0
max	32,1	25,4	37,0
Median	14,0	11,4	14,4
VB-95 min	2,8	2,6	2,6
VB-95 max	26,4	21,6	27,4

	Spätburgunder gesamt	Spätburgunder authentisch	Spätburgunder Handelsware
n	2278	170	2117
Mittelwert	15,6	13,4	15,8
s	7,0	6,1	7,2
min	1,3	1,3	2,0
max	36,0	30,5	37,0
Median	14,0	13,0	14,0
VB-95 min	1,8	1,4	1,8
VB-95 max	29,3	25,4	29,9

	Grauburgunder gesamt	Grauburgunder authentisch	Grauburgunder Handelsware
n	1686	98	1576
Mittelwert	11,9	9,1	12,1
s	5,4	4,3	5,4
min	2,0	2,0	2,0
max	28,5	21,1	28,5
Median	11,0	8,2	11,0
VB-95 min	1,4	0,5	1,6
VB-95 max	22,5	17,6	22,7

	Frühburgunder gesamt	Frühburgunder authentisch	Frühburgunder Handelsware
n	80	12	68
Mittelwert	15,1	10,4	15,9
s	8,1	4,9	8,3
min	4,0	4,0	4,0
max	38,0	19,0	38,0
Median	13,0	12,0	15,0
VB-95 min	0,0	0,0	0,0
VB-95 max	31,2	21,2	32,4

	Schwarzriesling gesamt	Schwarzriesling authentisch	Schwarzriesling Handelsware
n	201	26	176
Mittelwert	14,7	13,6	15,0
s	6,9	3,9	7,4
min	3,0	6,0	3,0
max	33,0	21,0	35,4
Median	13,0	13,1	13,0
VB-95 min	1,2	5,5	0,5
VB-95 max	28,2	21,8	29,6

Hinweis zu den Tabellen: Jede Gruppe (authentische Weine, Handelsware und Rebsorte gesamt) wurde für sich, also gruppentreu, Ausreißer bereinigt. Die Summe der Ausreißer aus den authentischen Proben und den Handelswaren ist deshalb nicht identisch mit der Anzahl der Ausreißer der gesamten Gruppe. Daher entspricht die Gesamtzahl nicht der Summe aus authentischen Weinen und Handelsware.

Diese Stellungnahme (Nr. 2022/19) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2006/38.

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/20:

Probierfläschchen mit Single Malt Scotch Whisky

Sachverhalt/Frage:

Dürfen Probierfläschchen mit Single Malt Scotch Whisky, die außerhalb von Schottland aus Originalflaschen unter Beibehaltung der elementaren Kennzeichnungselemente befüllt werden, unter der Bezeichnung „Single Malt Scotch Whisky“ vermarktet werden?

Beschluss:

Das Befüllen von Probierfläschchen mit Single Malt Scotch Whisky aus Originalflaschen ist als Umfüllen anzusehen. Gemäß der Produktspezifikation für die geografische Angabe „Scotch Whisky“ darf ein Single Malt Scotch Whisky – z. B. im Gegensatz zu einem Scotch Whisky - außerhalb von Schottland nicht in Flaschen abgefüllt oder umgefüllt werden. Das Verbot des Abfüllens bzw. Umfüllens bezieht sich somit ausschließlich auf Whisky, der mit der geografischen Angabe „Single Malt Scotch Whisky“ in den Verkehr gebracht werden soll. Single Malt Scotch Whisky, der außerhalb von Schottland aus Originalflaschen in Probierfläschchen umgefüllt wird, darf deshalb gemäß den Bestimmungen des Art. 10 Abs. 7 i. V. m. Art. 21 und Art. 22 der VO (EU) 2019/787 i. V. m. der Produktspezifikation für die geografische Angabe „Scotch Whisky“ nicht unter der Bezeichnung „Single Malt Scotch Whisky“ vermarktet 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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/21:

Angabe des Zuckergehaltes bei Wein

Sachverhalt/Frage:

In der VO (EU) 2019/33 sind im Anhang III Teil B Verwendungsbedingungen für die Begriffe „halbtrocken“ und „lieblich“ genannt.

Für „halbtrocken“ gilt:

*„Wenn der Zuckergehalt **die zulässigen Höchstwerte überschreitet**, aber nicht höher ist als 12 g/l oder 18 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.“*

Für „lieblich“ gilt:

*„Wenn der Zuckergehalt **die zulässigen Höchstwerte überschreitet**, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.“*

Welche „zulässigen Höchstwerte“ sind konkret gemeint? Wie sind die Verwendungsbedingungen für die Begriffe „halbtrocken“ und „lieblich“ im Anhang III Teil B der VO (EU) 2019/33 zu verstehen?

Beschluss:

Bei den Verwendungsbedingungen für den Begriff „halbtrocken“ in Anhang III Teil B der VO (EU) 2019/33 beziehen sich die genannten zulässigen Höchstwerte auf die in den Verwendungsbedingungen für „trocken“ genannten Höchstwerte von 4 g/l oder 9 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.

Bei den Verwendungsbedingungen für den Begriff „lieblich“ in Anhang III Teil B der VO (EU) 2019/33 beziehen sich die genannten zulässigen Höchstwerte auf die in den Verwendungsbedingungen für „halbtrocken“ genannten Zuckergehalte von 12 g/l oder 18 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.

Durch die Lesart der Tabelle in Anhang III Teil B der VO (EU) 2019/33 von oben nach unten bezieht sich der Begriff „zulässige Höchstwerte“ somit immer auf die jeweils zulässigen Höchstwerte der unmittelbar davor aufgeführten Verwendungsbedingungen.

Es ergeben sich aus der Neufassung der Tabelle keine inhaltlichen Änderungen gegenüber dieser Regelung in der Vorgängerverordnung (EG) Nr. 607/2009.

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

Auf der Grundlage von § 8 Nr. 6 der Geschäftsordnung veröffentlicht der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) die auf der 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/22:

Kenntlichmachung von Schwefeldioxid (Sulfite) bei weinähnlichen Getränken

Sachverhalt/Frage:

Ist bei einem Zusatz von Schwefeldioxid (Sulfite) in Fruchtweinen u. a. weinähnlichen Getränken in Fertigpackungen neben der Kennzeichnung als allergene Zutat gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) i. V. m. Art. 21 i. V. m. Anhang II Nr. 12 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zusätzlich auch eine Kennzeichnung als Antioxidationsmittel (bzw. ggf. Konservierungsstoff) gemäß § 5 Abs. 1 i. V. m. Abs. 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) anzubringen?

Beschluss:

Aus der Verordnungsbegründung zur Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) ergibt sich, dass die Regelungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu Schwefeldioxid und Sulfite nicht wieder aufgegriffen werden. Denn Schwefeldioxid und Sulfite gehören zu den Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Die Kennzeichnung der allergenen Stoffe ist durch die Vorgaben der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) und die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) abschließend geregelt.

Die Kennzeichnung des Zusatzes von Schwefeldioxid/Sulfite bei Fruchtweinen u. a. weinähnlichen Getränken in Fertigpackungen als allergene Zutat im Sinne von Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) i. V. m. Art. 21 i. V. m. Anhang II Nr. 12 der LMIV ist somit ausreichend und macht eine zusätzliche Kennzeichnung als Antioxidationsmittel im Sinne von § 5 Abs. 1 Nr. 3 i. V. m. Abs. 5 LMZDV (bzw. als Konservierungsstoff gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 2 i. V. m. Abs. 5 LMZDV) entbehrlich.

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/23:

Beurteilung von geographischen Bezugnahmen bei Whisky

Sachverhalt/Frage:

Kann bei einem Whisky eine geographische Bezugnahme verwendet werden, wenn der Whisky in dem benannten geographischen Ort lediglich ein „Endfinish“ erfahren hat?

Mehrheitlicher Beschluss:

Die Verwendung von geographischen Bezugnahmen bei Spirituosen ist möglich, wenn die Anforderungen an den Herkunftsort nach Art. 14 der VO (EU) 2019/787 erfüllt sind. Gemäß der VO (EU) 2019/787 ist der Herkunftsort der ...

„Ort oder die Region, wo die Phase der Herstellung der Spirituose stattgefunden hat, in denen die fertige Spirituose ihren Charakter und ihre wesentlichen endgültigen Eigenschaften erhalten hat.“

Wenn allein das „Endfinish“, d. h. zum Beispiel eine zusätzliche Holzfasslagerung von einem Jahr (zusätzlich zu der rechtlich erforderlichen mindestens 3-jährigen Lagerung im Holzfass), am benannten geographischen Ort stattgefunden hat, ist dies bei einem vorher verkehrsfähigen Whisky nicht ausreichend, um eine entsprechende geographische Bezugnahme zu rechtfertigen. Neben der Reifung in Holzfässern hat vor allem auch die Destillation sowie auch z. T. das Gärungsverfahren einen Einfluss auf den Charakter und die wesentlichen endgültigen Eigenschaften des Whiskys.

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/24:

Spirituosen: Sichtfeldregelung zur Kennzeichnung von zusammengesetzten Begriffen/Anspielungen nach VO (EU) 2019/787

Sachverhalt/Frage:

Müssen zusammengesetzte Begriffe/Anspielungen im Sinne der VO (EU) 2019/787, die bei der Kennzeichnung einer Spirituose auf der Verpackung in verschiedenen Sichtfeldern wiederholt werden, in jedem dieser Sichtfelder zusammen mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung der Spirituose erscheinen?

Beschluss:

Bei wiederholter Angabe eines zusammengesetzten Begriffs/einer Anspielung in verschiedenen Sichtfeldern auf der Verpackung einer Spirituose muss der zusammengesetzte Begriff/die Anspielung in jedem Sichtfeld zusammen mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung erscheinen.

Dieses ergibt sich aus dem Wort „immer“ in den Formulierungen von Art. 11 Abs. 3 Buchst. d) bzw. Art. 12 Abs. 4 Buchst. c) der VO (EU) 2019/787.

Eine andere Auslegung ist auch im Lichte der Erwägungsgründe Nr. 5) bzw. 4) der Delegierten Verordnungen (EU) 2021/1334 und 2021/1335, mit denen die genannten Regelungen eingeführt wurden, nicht folgerichtig. Nach diesen Erwägungsgründen *„werden [damit] irreführende Praktiken verhindert und wird sichergestellt, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher angemessen über die tatsächliche Art der Spirituosen informiert werden, die aus der Kombination von Spirituosen mit anderen Lebensmitteln hervorgegangen 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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/25:

Abbildungen von geschmacksgebenden Lebensmitteln und Ausgangsstoffen in der Etikettierung und Werbung von Spirituosen

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Anhang I Nr. 33 Buchst. f) der VO (EU) 2019/787 darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Likör“ durch den Namen des Aromas oder Lebensmittels ergänzt werden, das der Spirituose ihren vorherrschenden Geschmack verleiht, sofern der Spirituose ihr Geschmack durch geschmackgebende Lebensmittel, Aromaextrakte und natürliche Aromastoffe verliehen wird, die aus dem Ausgangsstoff gewonnen wurden, auf den im Namen des Aromas oder des Lebensmittels Bezug genommen wird.

Sind naturgetreue oder stilisierte Abbildungen von geschmackgebenden Lebensmitteln und Ausgangsstoffen in der Kennzeichnung und Werbung solcher Erzeugnisse auch nur in diesem Fall zulässig?

Beschluss:

Die Regelungen des Anhangs I Nr. 33 Buchst. f) der VO (EU) 2019/787 sehen u. a. vor, dass die Bezeichnung Likör nur dann um den Namen des geschmackgebenden Aromas oder Lebensmittels, das dem Likör seinen vorherrschenden Geschmack verleiht, ergänzt werden darf, wenn dieser Geschmack durch geschmackgebende Lebensmittel, Aromaextrakte oder natürliche Aromastoffe verliehen wird, die aus dem Ausgangsstoff gewonnen werden, auf den im Namen des Aromas oder des Lebensmittels Bezug genommen wird.

Mit dieser Regelung soll einer Irreführung des Verbrauchers bzgl. der Bezeichnung und der tatsächlichen Zusammensetzung dieser Spirituosenkategorie vorgebeugt werden. Aus demselben Grund sind Abbildungen von naturgetreuen oder stilisierten Lebensmitteln und Ausgangsstoffen mit Bezug zu diesem Aroma oder Lebensmittel (z. B. Früchte, Vanilleschoten/-blüten, Zimt, Waldmeister, Marzipan, Mandeln, Marshmallow usw.), in der Kennzeichnung und Werbung von Spirituosen dieser Kategorie nur möglich, wenn das

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety

119. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2023). <https://doi.org/10.1007/s00003-023-01414-3>

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-023-01414-3>

betreffende Erzeugnis die Regelungen des Anhangs I Nr. 33 Buchst. f) der VO (EU) 2019/787 erfüllt.

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/26:

Vermarktung von Kindertee

Sachverhalt/Frage:

Kräuter- und Früchtetees für Säuglinge und Kleinkinder unterliegen aktuell der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung (FrSaftErfrisch-GetrTeeV) und sind gemäß § 7 Abs. 1 definiert als Erzeugnisse oder Zubereitungen, „*die nach ihrer Bezeichnung, nach ihren sonstigen Angaben oder Bildzeichen auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett, nach ihrer Aufmachung, ihrem Aussehen oder auf Grund von werblichen Aussagen zum Verzehr durch Säuglinge oder Kleinkinder bestimmt sind*“.

Gemäß § 8 der genannten Verordnung müssen diese teeähnlichen Getränke für Säuglinge und Kleinkinder besondere Anforderungen an Herstellung und Inverkehrbringen erfüllen sowie gemäß § 9 Satz 1 Nr. 2 einen Hinweis tragen, ab welchem Alter sie verwendet werden können.

Für teeähnliche Getränke, die zum Verzehr durch ältere Kinder (> 3 Jahre) bestimmt sind, gibt es keine speziellen Zusammensetzungs- und Kennzeichnungsanforderungen.

Auf dem Markt befinden sich „Kindertee“-Produkte ohne Altersangabe, bei denen jedoch aufgrund der Gesamtaufmachung (z. B. bei Produkten mit Markennamen wie „baby...“ oder „bebi...“) der Eindruck entstehen kann, dass sie auch für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind. Kann für derartige Erzeugnisse grundsätzlich eine Altersangabe bzw. eine Klarstellung, dass Säuglinge und Kleinkinder ausgeschlossen sind, gefordert werden?

Beschluss:

Teeähnliche Erzeugnisse oder Produkte daraus für Kinder (sogenannte „Kindertees“), deren Gesamtaufmachung den Eindruck erweckt, sie seien auch für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt, sind nach § 7 Abs. 1 FrSaftErfrischGetrTeeV zu beurteilen, es sei denn, der Hersteller schließt die Verwendung für diese Altersgruppe in der Kennzeichnung ausdrücklich aus. Die Angabe „für Kinder“ allein stellt kein ausreichendes

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety

119. ALS-Sitzung. J Consum Prot Food Saf (2023). <https://doi.org/10.1007/s00003-023-01414-3>

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-023-01414-3>

Ausschlusskriterium dar, da der Begriff Kinder auch Kleinkinder umfasst. Im Sinne von Art. 7 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) kann nur durch eine entsprechende Klarstellung oder durch eine Altersangabe deutlich gemacht werden, dass die Zielgruppe der Säuglinge und Kleinkinder ausgenommen sein soll.

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/27:

Bezeichnung von Beikost

Sachverhalt/Frage:

Muss als Bezeichnung von Beikost, bei der es sich nach den deklarierten Zutaten um ein Lebensmittel handelt, für das eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung nach Spezialrecht existiert, die dort rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung verwendet werden?

Beschluss:

Die Bezeichnung von als Beikost in Verkehr gebrachten Lebensmitteln, für die eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung nach Spezialrecht existiert, muss gemäß Art. 17 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LIMV) mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung erfolgen.

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 119. Sitzung vom 26. bis zum 28. September 2022 in Bremen beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2022/28:

Kennzeichnung „ohne Gentechnik“

Sachverhalt/Frage:

Ist eine Ergänzung des Hinweises „ohne Gentechnik“ durch weitere, verknüpfte und spezifizierende Aussagen wie „traditionelle Fütterung“ im Hinblick auf die Regelung des § 3a Abs. 1 des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG) zulässig?

Beschluss:

Der Wortlaut „ohne Gentechnik“ ist bindend als in sich abgeschlossene Angabe vorgeschrieben.

Allerdings kann die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ zusätzlich an anderer Stelle – und losgelöst von diesem Wortlaut - durch weitere Angaben erläutert werden, sofern diese nicht irreführend und alle Anforderungen des § 3a Abs. 2 bis 5 EGGenTDurchfG erfüllt sind.

Diese Stellungnahme (Nr. 2022/28) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/48.