

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/01:

Berechnung des Eigehtes von Lebensmitteln aus dem Cholesteringehalt

Beschluss:

Für die Berechnung des Eigehtes in Lebensmitteln ist nach der Verbrauchererwartung ein Ei mittleren Gewichts zugrunde zu legen. Unter Berücksichtigung moderner Haltungsmethoden, biologischer und anderer Einflüsse ist davon auszugehen, dass ein Schalenei mittleren Gewichts (Gewichtsklasse: M-Mittel) wie folgt zusammengesetzt ist:

Eiinhalt: mind. 50 g

Reineigelb: 16 g

Trockenmasse des Reineigelbs: 50 %

Trockenmasse des Volleis: 24 %

Cholesterin in der Reineigelb-Trockenmasse: 2,4 %

Cholesterin je Ei: 195 mg

Bei der Ermittlung des Eigehtes ist von 195 mg Cholesterin in 50 g Vollei (entspricht einem Schalenei mittleren Gewichts) auszugehen.

Im Einzelfall ist die natürliche Streuung zu berücksichtigen, indem für Beanstandungen von einem Mindest-Cholesteringehalt von 180 mg Cholesterin/50 g Vollei ausgegangen wird.

Begründung: Unter Eiern mittleren Gewichts sind Eier der Gewichtsklasse M mit einem Gewicht von 53 bis unter 63 g zu verstehen [Durchschnitt der Gewichtsklasse S bis XL nach Art. 4 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (ABl. L 163 vom 24.6.2008, S. 6)].

Unter Berücksichtigung eines Schalenanteils von 10 % beträgt das Mindestgewicht des Eiinhaltes 50 g, in diesem sind 16 g Reineigelb enthalten.

Wie neuere Untersuchungen bestätigen, beträgt der Cholesteringehalt in der Reineigelb-Trockenmasse im Mittel 2,4 %.

Bei der Verwendung von flüssigen Eiprodukten, die bedingt durch die überwiegende Verwendung kleiner und großer Eier höhere Eiklaranteile enthalten können, ist ein Bezug auf die Trockenmasse erforderlich, um eine sachgerechte Dosierung zu erleichtern.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/01) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2006/11.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/02:

Einstufung von (Weizen-)Tortillas, Wraps und ähnlichen Erzeugnissen gemäß Zusatzstoffrecht

Sachverhalt/Frage:

Ist die Verwendung des Konservierungstoffes Sorbinsäure bzw. von Sorbaten in (Weizen-)Tortillas/Wraps o. ä. Erzeugnissen unter Berücksichtigung des veröffentlichten „Guidance documents“ bezüglich der Lebensmittelkategorien im Teil E des Anhangs der VO (EG) Nr. 1333/2008 zulässig?

Beschluss:

(Weizen-)Tortillas, Pita, Wraps oder Fladenbrote sind gemäß „Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives“ unter die Kategorie 07.1 „Brot und Brötchen“ einzugruppieren. Somit dürfen auch nur die für diese Kategorie zulässigen Zusatzstoffe verwendet werden.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/02) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/14.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/03:

LMIV - Angabe des Eigehaltes (QUID) gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. d) i. V. m. Art. 22 Abs. 2 i. V. m. Anhang VIII Nr. 3 lit. a) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bei vorgebrühten Eierteigwaren

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. d) i. V. m. Art. 22 Abs. 2 i. V. m. Anhang VIII Nr. 3 lit. a) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist die Menge der Zutaten (hier: Eigehalt) in Gewichtshundertteilen, bezogen auf den Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels, anzugeben.

Bei vorgebrühten abgepackten Eierteigwaren wurde beobachtet, dass einige Hersteller die Wasseraufnahme durch den Brühprozess bei der QUID-Angabe in der Zutatenliste berücksichtigen. Andere deklarieren den verwendeten Eianteil zum Zeitpunkt der Herstellung vor dem Brühvorgang. Letztere Variante führt zu höheren Eigehaltsangaben in der Zutatenliste. Für den Verbraucher ist dadurch ein Vergleich bezüglich des verwendeten Eigehaltes von Produkten verschiedener Hersteller nicht gegeben.

Aus dem geschilderten Sachverhalt ergibt sich die Frage, ob das durch den Brühvorgang aufgenommene Wasser rezepturmäßig für die QUID-Angabe zu berücksichtigen ist. Wann ist die Herstellung abgeschlossen; gehört der Brühvorgang zur Herstellung?

Beschluss:

Werden vorgebrühte, feuchte Eierteigwaren (z. B. Eierspätzle) in Verkehr gebracht, gehört der zuvor durchgeführte Brühvorgang zur Herstellung des angebotenen Produktes. Eine QUID-Angabe nach Art. 22 Abs. 2 i. V. m. Anhang VIII Nr. 3 lit. a) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 muss sich auf den Zeitpunkt beziehen, in dem die Herstellung des betreffenden Lebensmittels abgeschlossen ist.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/03) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/16.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/04:

LMIV - Kennzeichnung von Schlauchverpackungen für Fertiggerichte (Suppen/Eintöpfe) in Bedientheken (z. B. Fleischereien)

Sachverhalt/Frage:

Handelt es sich bei Fertiggerichten abgefüllt in Schlauchverpackungen (Kunststoffhülle, wurstähnlich mit Drahtbindern verschlossen) um vorverpackte Lebensmittel, die den Anforderungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 unterliegen?

Beschluss:

In Schlauchverpackungen abgefüllte Suppen und Eintöpfe, die nicht im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt sind, sind als vorverpackte Lebensmittel i. S. d. Art. 2 Abs. 2 Buchst. e) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu betrachten und entsprechend der LMIV zu kennzeichnen. Eine Angabe der Nettofüllmenge auf der Verpackung ist nicht erforderlich, wenn diese Packungen beim Verkauf individuell gewogen werden (sinngemäß Art. 23 Abs. 3 VO (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. Anhang IX Nr. 1 Buchst. a) VO (EU) Nr. 1169/2011).

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/04) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/18.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/05:

Beurteilung von Ausgangsstoffen für die Herstellung von Branntwein aus Wein

Beschluss:

Methyl- und Ethylester von höheren Fettsäuren, insbesondere die C7- und C9-Ethylester werden wegen ihres spezifischen Aromas in unzulässiger Weise zur Vortäuschung einer besseren „Weinigkeit“ Erzeugnissen, die zur Herstellung von Branntwein aus Wein dienen sollen, zugesetzt. Untersuchungen haben die bereits von der Arbeitsgruppe „Brennwein“ der Wein- und Fruchtsaftanalysekommision des Bundesgesundheitsamtes geäußerte Auffassung bestätigt, dass nicht die ursprünglich vorgesehene Konzentration von 0,3 mg/100 ml r. A., sondern bereits Gehalte von mehr als 0,1 mg/100 ml r. A. C7- bzw. C9-Ethylester als Nachweis für eine gesetzeswidrige Herstellung anzusehen sind.

Für den Nachweis der ordnungsgemäßen Beschaffenheit von Ausgangsstoffen zur Herstellung von Branntwein aus Wein reicht die gaschromatographische Untersuchung auf bei der Gärung entstehende höhere Alkohole nicht aus.

Nach Meinung der Sachverständigen sind die Untersuchungen auf die Identifizierung und Bestimmung der höheren Ester auszudehnen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/05) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2006/22.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/06:

Probenahmeschema Gentechnik – zugelassene GVO

- Grundlagen: Technische Spezifikation DIN CEN/TS 15568 (\cong ASU § 64 LFGB L 00.00-117); VO (EU) Nr. 691/2013, DIN EN ISO 21294, DIN EN ISO 24333 (\cong ASU § 64 LFGB L 15.00-4), Kommissionsempfehlung 2004/787/EG.
- Gilt für die Probenahme **unverpackter pflanzlicher Erzeugnisse aus Soja, Mais und Raps** in Öl-, Getreidemühlen, bei Verarbeitern, Herstellern sowie Großhändlern bzw. Importeuren von Mais-, Soja- und Rapsprodukten.
- Kann sinngemäß **auch bei verpackter** Ware angewendet werden, s. Punkt I.
- Bei sehr homogenen, verarbeiteten Lebensmitteln wie **Sojalecithin** und **Tofu** genügt eine Probenmenge von ca. 200 – 500 g (Einzelprobe = Laborprobe).
- Die Laborprobe sollte aus mindestens 10.000 Körnern/Partikeln bestehen, dies ist in der Probenmenge für die Laborprobe berücksichtigt.
- In dem Probenahmeschema ist berücksichtigt, dass jeweils 2 Laborproben aus der Sammelprobe entnommen werden: Amtliche Probe sowie Gegenprobe.

I) Probenahme aus Big Bags (BB, ca. 500 – 1000 kg), Säcken (S, ca. 10 – 50 kg) und abgepackter Ware (V, in Umkartons o. ä.) (Tabelle 1)

Entnahme von Einzelproben

- Bei Säcken bevorzugt Probenstecher für Säcke, bei Big Bags bevorzugt Zonensammler (zylindrischer Probenstecher mit Unterteilung) verwenden;
- bei abgepackter Ware, bei der sich die Einzelbehältnisse („Verkaufspackungen“) in Umkartons o. ä. befinden, entspricht eine Verkaufspackung einer Einzelprobe.

Tabelle 1 Probenahmeschema Gentechnik – zugelassene GVO: Big Bags/Säcke/Umkartons

Zahl der Big Bags/ Säcke/ Umkartons einer Charge [= Partie (P)]	Zahl der zu beprobenden Einheiten (= N)	Zahl der zu entnehmenden Einzelproben:			a) Ungefähre Probenmenge der Sammelprobe / b) Ungefähre Probenmenge der Laborprobe und der Gegenprobe	
		BB	S	V	Sojabohnen, Maiskörner	Rapssamen/ Verarbeitungsprodukte allgemein
P = 1 bis 10	Jede (N = 1 bis 10)	N x 3 (je- doch mind. 20)	N x 1	N x 1	a) N x 3 x 500 g (BB) N x 1 x 1 kg (S/V) jedoch mind. 6 kg (Mais) bzw. 4 kg (Soja) b) Soja 2 kg, Mais 3 kg	a) N x 3 x ca. 400 g (BB) N x 1 x 400 g (S/V) jedoch mind. 800 g b) mind. 400 g
11 – 100	10 Auswahl nach Zufallsprinzip; über alle Paletten verteilt	10 x 3	10 x 1	10 x 1	a) 10 x 3 x 500 g = 15 kg (BB) 10 x 1 x mind. 600 g (S/V) b) Soja 2 kg, Mais 3 kg	a) 10 x 3 x ca. 200 g (BB) 10 x 1 x 400 g (S/V) - mind. 4 kg b) mind. 400 g
Über 100 (i. d. R. nur für S/V relevant)	N = ca. Quadratwurzel der Gesamtzahl (runden) (z. B. 400 Säcke → N = 20); gleichmäßig verteilt über ge- samte Charge	N x 3	N x 1	N x 1	a) N x 3 x 500 g = 15 kg (BB) N x 1 x 600 g (S/V) b) Soja 2 kg, Mais 3 kg	a) N x 3 x ca. 200 g (BB) N x 1 x ca. 400 g (S/V) - mind. 4 kg b) mind. 400 g

II) Unverpackte Lebensmittel – Probenahme aus Containern, Silos, Schiffen o. ä. (Tabelle 2)

Entnahme von Einzelproben

- Sofern möglich, **aus bewegtem Material** beproben (z. B. bei Be- und Entladung);
- ansonsten Einzelproben möglichst gleichmäßig über Silozellen/Container/Schiffsluke verteilt entnehmen (aus Silos i. d. R. nur im Umlaufverfahren möglich);

- Entnahme z. B. mit Probenstecher oder Schaufel; bei unbewegter Ware sollte die Einzelprobe mit geeigneten Probenstechern über die gesamte Tiefe des Probenahmepunktes entnommen werden (z. B. Zonensammler);
- bei Proben, deren GVO-Anteil in der Nähe des Schwellenwertes vermutet wird ($\pm 50\%$) bzw. vorangehende Untersuchungen dies ergeben haben, sollte eine Beprobung nach dem **Archiv-Einzelprobenverfahren** gemäß Kommissionsempfehlung 2004/787/EG bzw. der DIN CEN/TS 15568 durchgeführt werden. Trifft dies nicht zu, genügt die Zusammenstellung einer Sammelprobe, die entsprechend des nachstehenden Verfahrens entnommen wurde;
- automatische Probenehmer können - soweit dies nicht zu einer Kontamination führt - verwendet werden; allerdings ist das Archiv-Einzelprobenverfahren hier kaum praktikabel!

Tabelle 2 Probenahmeschema Gentechnik - zugelassene GVO: Unverpackte Lebensmittel – Probenahme aus Containern, Silos, Schiffen o. ä.

Partiegröße (t)	Anzahl der Probenahmepunkte = Zahl der Einzelproben/ Archiv-Einzelproben	Menge der Einzelproben	Umfang der Sammelprobe	Umfang der Laborprobe (Archiv-Einzelprobenverfahren und Sammelprobenverfahren)
Unter 50 t	10	2 kg (Archiv-Einzelprobenverfahren*) 1 kg (Sammelprobenverfahren)	5 kg	a) Sojabohnen, Maiskörner: mind. ca. 2,5 kg b) Rapssamen, zerkleinerte Lebensmittel: 400 g
50 bis 500 t	2 x Menge der Sammelprobe in kg (Bsp: 7,5 x 2 = 15)	2 kg (Archiv-Einzelprobenverfahren) 1 kg (Sammelprobenverfahren)	0,01 % der Partiegröße (t) (Bsp: 75 t → 7,5 kg)	
Über 500 t	100	2 kg (Archiv-Einzelprobenverfahren) 1 kg (Sammelprobenverfahren)	50 kg	

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

Beispiel für Beprobung nach Archiv-Einzelprobenverfahren:

Silo mit 20 Tonnen Mais: Beispielsweise aus umlaufendem Silo mit Schaufel 10 Einzelproben à ca. 2 kg (Zeitabstand abhängig von der Umlaufgeschwindigkeit) entnehmen und jeweils in separate Behältnisse einfüllen:

1. Teilen der Einzelproben in zwei Teilproben von je 1 kg für amtliche Probe und Gegenprobe, die als Archiv-Einzelprobe hinterlassen wird
2. Teilen des Anteils der amtlichen Probe
 - 1. Teil: Hinzufügen zur Sammelprobe
 - 2. Teil: Restliche Einzelprobenmenge separat archivieren
3. Aus gut gemischter Sammelprobe Laborproben für amtliche Probe und Gegenprobe entnehmen, bei Sojabohnen und Maiskörnern mind. ca. 2,5 kg; ansonsten genügen für die Laborprobe ca. 400 g.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/06) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2007/42.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/07:

Probenahmeschema Gentechnik - nicht zugelassene GVO

Grundlagen: Kommissions-Entscheidung 2006/754/EG (11/2006), Kommissionsempfehlung 2004/787/EG (10/2004) sowie Durchführungsbeschluss der Kommission 2011/884/EU.

Weiterhin wurden Elemente der Spezifikation DIN CEN/TS 15568, der DIN EN ISO 21294 sowie der DIN EN ISO 24333 (\triangleq ASU § 64 LFGB L 15.00-4) den speziellen Anforderungen für die Untersuchung auf nicht zugelassene GVO angepasst.

Dieses Probenahmeschema

- gilt nur für den Fall, dass besondere Verdachtsmomente auf Kontamination durch nicht zugelassene GVO im sehr geringen Spurenbereich vorliegen (vergleichbar o. g. Kommissionsentscheidung zu LL601 Reis **bzw. Durchführungsbeschluss zu Reiserzeugnissen mit Ursprung China**);
- gilt für die Probenahme **unverpackter pflanzlicher Rohprodukte, insbesondere aus Soja, Mais, Reis, Raps und Leinsamen**, in Öl- und Getreidemühlen sowie bei Verarbeitern, Herstellern, Großhändlern, Großverteilern und Importeuren (Tabelle 4);
- kann auch für verpackte Ware in Verkaufspackungen (ca. 500 g bis 5 kg) für Endverbraucher einschließlich Großverbraucher (Gastronomie) verwendet werden. Die einzelnen Packungen sind hier jeweils in Umkartons verpackt (Tabelle 3, siehe auch Fußnote zu Tabelle 3).
- Die Sammelprobe wird, soweit möglich, am Ort der Probennahme durch Mischen der Einzelproben hergestellt, dort erfolgt auch die Entnahme der Laborproben.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

- Für Raps und Leinsaat wurde abweichend von Empfehlung 2004/787/EG der Umfang der Sammelprobe reduziert, da aufgrund der vergleichsweise geringen Tausendkornmasse (TKM) die Zahl der Körner auch bei der reduzierten Menge ausreichend ist.
- Die **Laborprobe** sollte aus mindestens 50.000 Körnern (Partikeln) bestehen, dies ist in der Probenmenge für die Laborprobe berücksichtigt.
- In dem Probenahmeschema ist berücksichtigt, dass jeweils zwei Laborproben aus der Sammelprobe entnommen werden: Amtliche Probe sowie Gegenprobe.
- Im Untersuchungslabor wird die Laborprobe gut gemischt.
- Das Korngewicht wird nach dem in der Anlage genannten Verfahren bestimmt und gibt das durchschnittliche Gewicht (die Masse) eines Kornes in Milligramm an.
- Aus der gemischten Laborprobe werden im Falle von Soja, Mais, Reis, Raps und Leinsamen vier Analysenproben von je 10.000 Körnern entnommen und diese Analysenproben getrennt voneinander zerkleinert und analysiert. Ist eine dieser vier Teilproben positiv, so gilt die gesamte Partie als positiv. Bei Getreidearten mit sehr großen Genomen (Weizen, Gerste, Roggen) ist die Körnerzahl ggf. so zu reduzieren, dass ein gentechnisch verändertes Korn in der Analysenprobe noch sicher nachweisbar ist. Entsprechend ist im Rahmen des Praktikablen die Anzahl der Analyseproben zu erhöhen.

Tabelle 3 Probenahmeschema Gentechnik - nicht zugelassene GVO: Probenahme aus Big Bags (ca. 500-1000 kg), Säcken (ca. 10 - 50 kg) und sonstiger abgepackter Ware

Angebotsform des Erzeugnisses	Zahl der Einheiten pro Partie (=P)	Zahl der zu beprobenden Einheiten (= N)	Zahl der Einzelproben	Menge einer Einzelprobe (=E)				Menge der Sammelprobe (=S)				Menge der Laborprobe und der amtlichen Gegenprobe				Jeweilige Menge der vier Analysenproben (=A) (K = Korngewicht, in Milligramm)			
				Soja	Mais	Reis, Weizen, Roggen, Gerste	Raps, Lein-saat	Soja	Mais	Reis, Weizen, Roggen, Gerste	Raps, Lein-saat	Soja	Mais	Reis, Weizen, Roggen, Gerste	Raps, Lein-saat	Soja	Mais	Reis / Weizen, Roggen, Gerste**	Raps, Lein-saat
gesackt/ Verbraucherpackungen in Umkartons*	P = 1 bis 10	N = P	N x 1	E=S/N	E=S/N	E=S/N	E=S/N	mind. 20 kg	mind. 40 kg	mind. 5 kg	mind. 500 g	10 kg	20 kg	2,5 kg	250 g	A = 10 x K x 1000			
	P = 11 - 100	10	10 x 1	2 kg	4 kg	500 g	50 g												
	P > 100	N = √P (abgerundet)	N x 1	2 kg	4 kg	500 g	50 g												
Big Bags	P = 1 bis 10	N = P	N x 3 (jedoch mind. - 20)	2 kg	4 kg	500 g	50 g	mind. 20 kg	mind. 40 kg	mind. 5 kg	mind. 500 g	10 kg	20 kg	2,5 kg	250 g	A = 10 x K x 1000			
	P = 11 - 100	10	10 x 3	700 g	1,4 kg	500 g	50 g												
	P > 100	N = √P (abgerundet)	N x 3	700 g	1,4 kg	500 g	50 g												

P = Zahl der Einheiten pro Partie; N = Zahl der zu beprobenden Einheiten; E = Menge einer Einzelprobe; S = Menge einer Sammelprobe; A = Menge einer Analysenprobe (in Milligramm); K = Korngewicht (in mg); Laborprobe = Probe, die ins Labor geschickt wird

Entnahme von Einzelproben

bei Säcken bevorzugt Probenstecher für Säcke, bei Big Bags bevorzugt Zonensammler (zylindrischer Probenstecher mit Unterteilung) verwenden.

*zur Bestimmung von P Zahl der Umkartons heranziehen. Umfang der Einzelprobe: So viele Packungen aus dem jeweiligen Umkarton entnehmen, bis die genannte Menge erreicht ist.

** siehe Vorbemerkungen, letzter Spiegelstrich

Tabelle 4 Probenahmeschema Gentechnik - nicht zugelassene GVO: Unverpackte Lebensmittel - Probenahme aus Containern, Silos, Schiffen o. ä.

Partiegröße (t)	Anzahl der Probenahmepunkte = Zahl der Einzelproben	Menge einer Einzelprobe (=E)				Menge der Sammelprobe (=S)				Menge der Laborprobe und der Gegenprobe				Jeweilige Menge der vier Analysenproben (=A) (K = Korngewicht)			
		Soja	Mais	Reis, Weizen, Roggen, Gerste	Raps, Leinsaat	Soja	Mais	Reis, Weizen, Roggen, Gerste	Raps, Leinsaat	Soja	Mais	Reis, Weizen, Roggen, Gerste	Raps, Leinsaat	Soja	Mais	Reis, Weizen, Roggen, Gerste*	Raps, Leinsaat
Unter 50 t	10	2 kg	4 kg	500 g	50 g	20 kg	40 kg	5 kg	500 g	10 kg	20 kg	2,5 kg	250 g	A = 10 x K x 1000			
50 bis 500 t	Soja, Mais, Weizen: 2 x Menge der Sammelprobe in kg Raps/Leinsaat: 20 x Menge der Sammelprobe in kg	1 kg	1 kg	500 g	50 g	0,01% der Partiegröße, mindestens 20 kg	0,01% der Partiegröße, mindestens 40 kg	0,01% der Partiegröße, mindestens 5 kg	0,001% der Partiegröße, mindestens 500 g	10 kg	20 kg	2,5 kg	250 g	A = 10 x K x 1000			
über 500 t	100	0,5 kg	0,5 kg	100 g	50 g	50 kg	50 kg	10 kg	5 kg	10 kg	20 kg	2,5 kg	250 g	A = 10 x K x 1000			

Entnahme von Einzelproben

- sofern möglich, **aus bewegtem Material** beproben (z. B. bei Be- und Entladung);
- ansonsten Einzelproben möglichst gleichmäßig über Silozellen/Container/Schiffsluke verteilt entnehmen (aus Silos i. d. R. nur im Umlaufverfahren möglich);
- Entnahme z. B. mit Probenstecher oder Schaufel; bei unbewegter Ware sollte die Einzelprobe mit geeigneten Probenstechern über die gesamte Tiefe des Probenahmepunktes entnommen werden (z. B. Zonensammler); automatische Probenehmer können - soweit dies nicht zu einer Kontamination führt - verwendet werden.

Legende: s. Tabelle 3

* siehe Vorbemerkungen, letzter Spiegelstrich

Anlage: Bestimmung des Korngewichts (durchschnittliches Gewicht eines Korns in Milligramm)

Zur ungefähren Bestimmung des Korngewichts werden wahllos gezogene Aliquots von mindestens 3 x 100 Körnern gewogen, jeweils der Mittelwert der Gewichte bestimmt und durch 100 geteilt. Die relative Standardabweichung der Messungen, ausgedrückt als Variationskoeffizient, sollte nicht mehr als 10 % des Mittelwertes betragen und wird wie folgt berechnet:

$$\text{Variationskoeffizient} = \frac{s}{\bar{X}} \cdot 100\%$$

wobei s = Standardabweichung der Messungen
 \bar{X} = Mittelwert

Liegt der Variationskoeffizient (die relative Standardabweichung) über 10 % des Mittelwertes, wird entsprechend mit weiteren 3 x 100 Körnern verfahren und die Standardabweichungen aller 6 Wiederholungen berechnet. Dabei sollten jeweils Ausreißer eliminiert werden, deren Gewicht mehr als das Zweifache von der Standardabweichung abweicht. Ziel ist es, zu einem Variationskoeffizienten der Messwerte von max. 10 % zu gelangen.

Die Größenordnung des Korngewichts verschiedener Pflanzenarten beträgt laut der Quelle www.wikipedia.de:

- Tabak: 0,1 mg
- Klee: 1 - 2 mg
- Gras: 2 - 5 mg
- Raps: 4 mg (Quelle: Hübner, P., Waiblinger, H.U., Pietsch, K. und Brodmann, P. J. AOAC Int. 2001, 84, 1855)
- Weizen: 40 - 55 mg
- Roggen: 30 - 40 mg
- Gerste: 40 - 55 mg
- Hafer: 30 - 45 mg
- Reis: 15 - 45 mg
- Mais: 200 - 450 mg

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

- Erbsen: 600 - 800 mg
- Leinsaat: ca. 6 mg (Quelle: Leitfaden für die Probenahme und Untersuchung zum Nachweis gentechnischer Veränderung in Leinsamen, BVL, 2009)
- Soja: 160 - 200 mg (Quelle: dlz-agrarmagazin, 03/2012)

(umgerechnet aus Tausendkorngewicht)

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/07) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2008/49.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/08:

Untersuchung auf gentechnisch veränderte Lebensmittel

Vorbemerkung:

Die Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 regeln die Anforderungen an die Zulassung und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln EU-weit einheitlich. Die Untersuchung auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) dient einerseits zur Überprüfung der Einhaltung der Kennzeichnungsregelungen, andererseits zum Nachweis nicht zugelassener GMO.

Grundsätzlich ergeben sich aus den rechtlichen Vorgaben folgende Anforderungen:

- a. Die Überprüfung des Schwellenwerts für die Kennzeichnung zufälliger oder technisch nicht vermeidbarer Anteile zugelassener gentechnisch veränderter Organismen von 0,9 % erfordert eine quantitative Analytik.
- b. Der genannte Schwellenwert bezieht sich bei zusammengesetzten Lebensmitteln auf die jeweilige Zutat. Für möglichst aussagekräftige Resultate sollte daher soweit möglich eine Beprobung der einzelnen Zutaten, entnommen am Ort der Herstellung, erfolgen.

Bei der Untersuchung von Lebensmitteln auf gentechnisch veränderte Bestandteile haben sich molekularbiologische Methoden auf Basis der Polymerasekettenreaktion (PCR, insbesondere quantitative real-time PCR) als besonders geeignet erwiesen.

Die allgemeinen analytischen Qualitätssicherungsmaßnahmen sind in der GMO-Analytik selbstverständlich und werden hier nicht näher ausgeführt. Weiterhin wird hinsichtlich allgemeiner Anforderungen an die Durchführung molekularbiologischer und insbesondere der PCR-Analytik (Organisation, Geräte, Reagenzien etc.) auf die einschlägige Literatur sowie geltende Normen verwiesen [DIN EN ISO 24276].

Die vorliegende Stellungnahme hebt daher nur die wichtigsten zu beachtenden Punkte hervor und verweist auf weiterführende Literatur sowie über das Internet öffentlich zugängliche Informationsquellen.

1. Auswahl der Probenmaterialien

Das Probenmaterial sollte für einen sensitiven Nachweis, möglichst auch von GMO-Anteilen unter dem Kennzeichnungsschwellenwert von 0,9 %, geeignet sein. Hierfür sollten möglichst Probenmatrices verwendet werden, die einen möglichst hohen Gehalt der nachzuweisenden DNA in guter Qualität aufweisen, wie es insbesondere bei gering verarbeiteten Rohstoffen pflanzlicher Herkunft der Fall ist (s. auch POSITIONSPAPIER LEBENSMITTELCHEMISCHE GESELLSCHAFT, 2005).

2. Probenahme

Bei der Beprobung von wenig verarbeiteten Rohstoffen pflanzlicher Herkunft ist davon auszugehen, dass geringe Anteile von gv-Bestandteilen nicht immer gleichmäßig in der beprobten Charge verteilt sind.

Die Empfehlung des ALS zur Probenahme für die GVO-Analytik [PROBENAHMESCHEMA ZUGELASSENE GVO] berücksichtigt die derzeit vorliegenden Standards und Empfehlungen für eine repräsentative Beprobung und fasst diese in einem praktikabel gehaltenen Probenahmeschema zusammen. Insbesondere basiert dieses Probenahmeschema auf der EMPFEHLUNG DER KOMMISSION 2004/787/EG sowie einer europäisch abgestimmten Technischen Spezifikation [DIN CEN/TS 15568].

Die o. g. Probenahmeverfahren erfassen GVO-Anteile bei homogener Verteilung bis 0,1 % i. d. R. mit einer hinreichenden Sicherheit. Liegen besondere Verdachtsmomente vor, z. B. auf Kontamination durch nicht zugelassene GVO im sehr geringen Spurenbereich ($\leq 0,1$ %), ist ggf. die Größe der Laborprobe (= Menge an Probenmaterial, die ins Labor geschickt wird) unter Berücksichtigung der Handhabbarkeit im Labor zu erhöhen, siehe auch DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION 2011/884/EU. Auch dazu wurde vom ALS eine Empfehlung zur Probenahme für die GVO-Analytik erstellt [PROBENAHMESCHEMA NICHT ZUGELASSENE GVO].

3. Probenvorbereitung

Bei der Untersuchung auf zugelassene GVO ist die Laborprobe soweit zu homogenisieren, dass die entnommene Analysenprobe die gesamte Laborprobe bezüglich ihres GVO-Anteils repräsentiert.

Bei der Untersuchung auf nicht zugelassene GVO sollten Laborproben, die aus einzelnen Körnern, Bohnen oder sonstigen Samen bestehen, nach gründlichem Mischen in getrennten Portionen (Analysenproben) vermahlen und analysiert werden, wie dies z. B. die ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION NR. 2006/754/EG empfiehlt. Dabei sollte eine Analysenprobe nur so groß sein, dass *ein* gentechnisch verändertes Samenkorn noch sicher nachgewiesen werden kann. So empfiehlt z. B. die o. g. Kommissions-Entscheidung für die Untersuchung auf nicht zugelassenen gentechnisch veränderten Reis LLRice601 eine Laborprobengröße von 2,5 kg, von der 4 einzelne Analysenproben à 240 g getrennt vermahlen und analysiert werden. Falls bei Proben, die durch Vermahlen homogenisiert werden, ein ausreichender Vermahlungsgrad nicht erreicht werden kann, ist ggf. die Probeneinwaage für die Extraktion entsprechend zu erhöhen.

Hinweise zur Probenvorbereitung finden sich insbesondere in DIN EN ISO 21571.

4. DNA-Extraktion

Verfahren zur Extraktion von DNA aus Lebensmitteln sind in DIN EN ISO 21571 beschrieben, so etwa die CTAB- bzw. Wizard-Methode, welche für viele Lebensmittelmatrixen geeignet sind. Die jeweilige Eignung eines DNA-Extraktionsverfahrens kann am besten über die Bestimmung der Menge an amplifizierbarer DNA (z. B. einer Spezies-spezifischen DNA-Sequenz) mittels real-time PCR erfolgen (s. auch LEITFADEN EXTRAKTION).

Auf das Vorhandensein mitextrahierter Inhibitoren kann über Verdünnungsreihen oder Spikekontrollen mittels real-time PCR geprüft werden.

Untersuchungsbefunde sollten auf mindestens zwei unabhängigen DNA-Extraktionen einer Analyseprobe beruhen.

5. Qualitative und quantitative Analytik

Nachweis und Quantifizierung von GVO können mittels real-time PCR oder auch digitaler PCR erfolgen.

Bei der Quantifizierung des Anteils gentechnisch veränderter Bestandteile in der Proben-DNA wird jeweils die Menge einer Transgen-spezifischen Sequenz sowie die Menge einer Spezies-(Zieltaxon-)spezifischen Sequenz bestimmt und diese zueinander ins Verhältnis gesetzt. Als Standard für die Kalibrierung werden bei real-time PCR entweder genomische DNA oder DNA-Fragmente (z. B. Plasmide, Hybrid-Amplicons) verwendet.

Strategien der Analytik und Spezifität der Nachweismethoden

Es wird eine Untersuchungsstrategie angewandt, die aus einer Reihenfolge von PCR-Nachweisen mit zunehmender Spezifität besteht, die letztlich die eindeutige Identifizierung und ggf. Quantifizierung einer gentechnischen Veränderung und somit eines GVOs erlaubt [DIN CEN/TS 16707]. Die Untersuchungsstrategie gliedert sich daher in folgende Abschnitte:

a) Screening

Screening-Verfahren bieten sich für einen orientierenden Nachweis an. Die Auswahl der Screening-Methoden richtet sich nach der jeweiligen Spezies.

b) Spezifizierung

Positive Screening-Befunde sind durch Identifizierung des GVO zu spezifizieren.

Die Spezifität des Nachweises nimmt in absteigender Reihenfolge von Event- (= Integration-sort-spezifischen) über Konstrukt-spezifischen zu Element-(Gen-)spezifischen Nachweisen ab (s. auch DIN EN ISO 24276).

Für die eindeutige Spezifizierung und Quantifizierung sollten möglichst Event-spezifische Verfahren eingesetzt werden. Validierte Verfahren sind über die Internetseite des Europäischen Referenzlabors für gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel (EU-RL GMFF METHOD DATABASE) zugänglich.

Je nach Spezies können hierzu auch Konstrukt-spezifische Verfahren, ggf. auch in Kombination mit weiteren Element-spezifischen Nachweisen für eine Charakterisierung und Quantifizierung ausreichen. Im Ringversuch validierte Verfahren sind in der EURL-GMFF Method Database, der AMTLICHEN SAMMLUNG VON UNTERSUCHUNGSVERFAHREN sowie der Methodensammlung der Bund/Länderarbeitsgemeinschaft Gentechnik (LAG) <http://www.lag-gentechnik.de/> beschrieben.

6. Kontrollen und Standards

a) Generell sind die **Kontrollen** gemäß DIN EN ISO 24276 mitzuführen. Insbesondere ist zu beachten:

- positive PCR-Kontrolle (DNA mit der nachzuweisenden Sequenz)

1) *qualitative Analytik*

Die Kontrolle sollte eine möglichst geringe Konzentration der nachzuweisenden Sequenz enthalten (im Bereich der Nachweisgrenze; z. B. 10 Kopien/Ansatz).

2) *quantitative Analytik*

Als Positivkontrolle dient die Standardreihe aus genomischer oder Plasmid-DNA, ggf. auch Hybrid-Amplicons. Zusätzlich wird das Mitführen einer Qualitätskontrollprobe mit bekanntem GVO-Gehalt empfohlen (ggf. in der kompletten Analyse einschließlich Extraktion mitführen).

- **Amplifikationskontrolle**
Zur Überprüfung, ob aus der Probe amplifizierbare DNA extrahiert werden kann, wird in einer weiteren PCR eine Spezies-spezifische Sequenz nachgewiesen. Bei unbekanntem und/oder stark verarbeiteten Proben-Matrices sollte eine Abschätzung der Menge dieser Sequenz mittels real-time PCR erfolgen. Die Abschätzung der Menge an amplifizierbarer DNA ist insbesondere auch beim Spuren-Nachweis nicht zugelassener GVO zur Bewertung der Proben-bezogenen Sensitivität zu empfehlen (s. auch Punkt 8).
- **Inhibitionskontrolle**
Die Proben-DNA sollte in unterschiedlichen (mindestens 2) verschiedenen Konzentrationen auf mögliche Inhibitionen überprüft werden. Alternativ oder zusätzlich kann die Proben-DNA mit DNA der nachzuweisenden Sequenz oder einer internen Positiv-Kontrolle „gespikt“ werden.

b) **Standards** für die Quantifizierung

Die zur Kalibrierung verwendeten DNA-Standardlösungen sollten entweder aus zertifiziertem Referenzmaterial mit bekanntem GVO-Gehalt gewonnen werden oder darauf zurückgeführt werden können.

Eine Liste der verfügbaren Materialien ist in der EUGINIUS Datenbank verfügbar [EUGINIUS].

Sofern derartiges Material nicht verfügbar ist, können andere, gut charakterisierte Quantifizierungsstandards verwendet werden, z. B. Material mit bekanntem Gehalt aus Ringversuchen oder Laborvergleichsuntersuchungen (z. B. Proficiency Tests des EURL-GMFF, GeMMA oder USDA-GIPSA).

7. **Auswertung und Beurteilung der Messergebnisse**

Die erhaltenen Ergebnisse einschließlich der Kontrollen müssen eindeutig sein und die Kontrollen zu den erwarteten Ergebnissen führen, sonst ist die Untersuchung zu wiederholen (DIN EN ISO 21569; DIN EN ISO 21570; DIN EN ISO 24276).

Nachweis unbekannter bzw. nicht zugelassener GVO

Im Falle positiver Screening-Ergebnisse beim Nachweis von genetischen Elementen, die auch natürlicherweise vorkommen können (z. B. des CaMV 35S oder FMV-Promotors oder der *nos* Terminatorsequenz) sind natürliche Kontaminationen (z. B. durch *CaMV*, *FMV* bzw. *Agrobacterium tumefaciens* (*Rhizobium radiobacter*)) zu berücksichtigen. Können solche Kontaminationen ausgeschlossen werden (z. B. durch Prüfung auf weitere DNA-Sequenzen dieser Organismen) und können die Screening-Ergebnisse mangels Sequenzinformationen und Referenzmaterial nicht genau spezifiziert werden, sollten diese vor der Befund-Mitteilung so weit wie möglich durch zusätzliche Untersuchungen auf weitere bekannte Screening-Sequenzen (z. B. *epsps*-, *pat*-, *bar*-Gen) ergänzt werden, s. z. B. EUGINIUS DATENBANK.

Im Untersuchungsbericht ist darauf hinzuweisen, dass der eigentliche GVO-Nachweis nicht erbracht wurde.

Auf die Empfehlungen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (POSITIONSPAPIER LEBENSMITTELCHEMISCHE GESELLSCHAFT, 2005) wird hingewiesen.

Quantifizierung von GVO

Die üblichen Anforderungen an die quantitative Analytik (Mehrfachmessungen, Ermittlung der Messunsicherheit) sind zu beachten.

Bei negativen Befunden ist zumindest für DNA-arme oder unbekannte Matrices die *praktische Nachweisgrenze* zu ermitteln. Sie kann über das Verhältnis der theoretisch erreichbaren Nachweisgrenze des Transgen-Nachweises (z. B. 5 - 10 Kopien pro Ansatz) zur Probenbezogenen Menge an amplifizierbarer Spezies-DNA ermittelt werden (POSITIONSPAPIER LEBENSMITTELCHEMISCHE GESELLSCHAFT, 2005). Die Abschätzung der praktischen Nachweisgrenze ist auch beim Nachweis nicht zugelassener GVO im Spurenbereich zu empfehlen.

Bei reproduzierbaren Spurenbefunden transgener Sequenzen kann die Ermittlung der *praktischen Bestimmungsgrenze* über das Verhältnis der theoretisch erreichbaren Bestimmungsgrenze des Transgen-Nachweises (z. B. 50 Kopien pro Ansatz) zur Probenbezogenen Menge an amplifizierbarer Spezies-DNA erfolgen (POSITIONSPAPIER LEBENSMITTELCHEMISCHE GESELLSCHAFT, 2005; DIN EN ISO 24276).

8. Prüfbericht

Die allgemeinen Anforderungen der Norm DIN EN ISO 24276 sind zu beachten. Es wird insbesondere auf folgende Punkte hingewiesen:

Im Prüfbericht werden die jeweilige Prüfmethode (z. B. real-time PCR) sowie die nachgewiesenen transgenen DNA-Sequenzen angegeben, bei amtlichen Methoden bzw. internationalen Normen genügt ein Hinweis auf diese Verfahren.

Qualitative oder quantitative Untersuchungen mittels real-time PCR bzw. digitaler PCR:

a) Positive Befunde oberhalb der Bestimmungsgrenze:

Das Messergebnis wird bei quantifizierbaren positiven Befunden in der Regel in Verbindung mit der Messunsicherheit angegeben. Die Angabe der Messunsicherheit ist zu spezifizieren [z. B. Standardabweichung oder Vertrauensbereich (p= 95 %)].

b) Positive Befunde unterhalb der Bestimmungsgrenze (im Spurenbereich):

Im Falle reproduzierbarer Spurenbefunde wird zusätzlich die praktische Bestimmungsgrenze angegeben. Bei der gezielten Überprüfung auf nicht zugelassene GVO sollte angegeben werden, mit welchem Material die Abschätzung erfolgte.

c) Negative Befunde:

Im Falle negativer Befunde wird zusätzlich die jeweils probenbezogene abgeschätzte praktische Nachweisgrenze angegeben. Alternativ kann die Nachweisgrenze der Transgen-spezifischen Nachweismethode (z. B. in Kopien) in Verbindung mit der ungefähren Menge an extrahierter, amplifizierbarer Spezies-DNA angegeben werden.

Liegt die praktische Nachweisgrenze über dem Schwellenwert von 0,9 %, ist ein Hinweis erforderlich, dass in der Probe eine analytische Überprüfung, ob das Produkt kennzeichnungspflichtig ist, nicht möglich ist.

Bei der gezielten Überprüfung auf nicht zugelassene GVO sollte angegeben werden, mit welchem Material die Abschätzung der Sensitivität erfolgte.

Literatur:

Positionspapier Lebensmittelchemische Gesellschaft, 2005. AG Biochemische und Molekularbiologische Analytik. https://www.gdch.de/fileadmin/downloads/Netzwerk_und_Strukturen/Fachgruppen/Lebensmittelchemiker/Arbeitsgruppen/analytik/analytik_gvo.pdf

Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Hrsg.): Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, § 38 TabakErzG sowie § 28 a GenTG, Beuth-Verlag. <https://www.methodensammlung-bvl.de/de>

Empfehlung der Kommission 2004/787/EG vom 04.10.2004 für eine technische Anleitung für Probenahme und Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestelltem Material als Produkte oder in Produkten im Kontext der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003. Amtsblatt der Europäischen Union L 348/18 vom 24.11.2004.

Durchführungsbeschluss der Kommission 2011/884/EU vom 22.12.2011 über Sofortmaßnahmen hinsichtlich nicht zugelassenem genetisch verändertem Reis in Reiserzeugnissen mit Ursprung in China und zur Aufhebung der Entscheidung 2008/289/EG. Amtsblatt der Europäischen Union L 343/140 vom 23.12.2011.

DIN EN ISO 21569
Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (in der zuletzt erschienenen Ausgabe)

DIN EN ISO 21570
Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (in der zuletzt erschienenen Ausgabe)

DIN EN ISO 21571
Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (in der zuletzt erschienenen Ausgabe)

DIN EN ISO 24276
Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Allgemeine Anforderungen und Definitionen (in der zuletzt erschienenen Ausgabe)

Leitfaden Extraktion. Leitfaden zur Einzellabor- und Ringversuchsvalidierung von Verfahren sowie der Qualitätskontrolle von extrahierter DNA.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/09_Untersuchungen/AG_GVO_DNA_Extraktion_Validierung.pdf?__blob=publicationFile&v=2

DIN CEN/TS 16707; DIN SPEC 10707

Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und ihren Produkten - Strategien für das Screening mit Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (in der zuletzt erschienenen Ausgabe)

Euginius Datenbank. Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit / RI-KILT. The European GMO reference database. <http://www.euginius.eu>

EU-RL GMFF Method database: EU Database of Reference Methods for GMO Analysis. <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/gmomethods/>

Liste Referenzmaterialien GVO-Analytik

Euginius Datenbank http://www.euginius.eu/euginius/pages/material_searchview.jsf

DIN CEN/TS 15568

Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten – Probenahmestrategien (in zuletzt erschienenen Ausgabe)

ALS-Stellungnahme Nr. 2019/06

Probenahmeschema zugelassene GVO

https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12_ALS/lm_ALS_node.html

ALS-Stellungnahme Nr. 2019/07

Probenahmeschema nicht zugelassene GVO

https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/12_ALS/lm_ALS_node.html

Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (ABl. EU Nr. L 268, S. 1).

Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG (ABl. EU Nr. L 268, S. 24).

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/08) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2007/43.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/09:

Angabe „ohne Gentechnik, weil bio“

Sachverhalt/Frage:

Stellt die Angabe „ohne Gentechnik, weil bio“ eine Irreführung im Sinne von Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) dar?

Beschluss:

Die Auslobung „ohne Gentechnik“ ist nur dann zulässig, wenn bei Analysen keine Spuren von gentechnisch veränderten Bestandteilen (kleiner 0,1 %) nachgewiesen werden. Durch die Angabe „ohne Gentechnik, weil bio“ wird der Eindruck erweckt, als dürften im Prinzip alle Bio-Lebensmittel mit der Angabe „ohne Gentechnik“ beworben werden. Diese Angabe ist somit irreführend i. S. von Art. 7 Abs. 1 LMIV.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/09) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/39.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/10:

Deklaration von allergenen Duftstoffen und Konservierungsstoffen

Sachverhalt/Frage:

Sind deklarationspflichtige Inhaltsstoffe (wie allergene Duftstoffe oder Konservierungsstoffe) zu kennzeichnen, wenn sie bei der Herstellung nicht absichtlich zugesetzt wurden, sondern erst während des Herstellungsprozesses bzw. der Lagerung in der kosmetischen Formulierung entstehen?

Beschluss:

Die Deklaration allergener Duftstoffe sowie anderer deklarationspflichtiger Inhaltsstoffe, die nicht zugesetzt werden, sondern im Herstellungsprozess oder bei der Lagerung entstehen, in der Liste der Bestandteile ist nach Art. 19 Abs. 1 Buchst. g) der VO (EG) Nr. 1223/2009 nicht vorgesehen. Im Rahmen der Sicherheitsbewertung ist zu berücksichtigen, ob deklarationspflichtige Inhaltsstoffe während des Herstellungsprozesses bzw. der Lagerung in der kosmetischen Formulierung entstehen (vgl. Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 Anhang I Teil A Nr. 8). Hieraus muss sich entweder eine Rezepturänderung oder die Anbringung eines entsprechenden Warnhinweises (zum Beispiel: „Kann herstellungsbedingt ... enthalten“) gemäß Art. 19 Abs. 1 Buchst. d) i. V. m. Anhang I Teil B Nr. 2 der VO (EG) Nr. 1223/2009 auf dem Produkt ergeben.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/10) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/32.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/11:

Vermarktung von Alkoholtupfern mit kosmetischer Zweckbestimmung „zur Hautreinigung“

Sachverhalt/Frage:

Verschiedene Hersteller vermarkten Alkoholtupfer in Einmalpackungen als Produkte mit kosmetischer Zweckbestimmung z. B. „zur Hautreinigung“. Die Produkte unterscheiden sich weder in ihrer stofflichen Zusammensetzung noch in der Abpackung von Alkoholtupfern, die als Medizinprodukte zur Vorbereitung der Haut vor einer Injektion angeboten werden.

Beschluss:

Wenn Alkoholtupfer mit kosmetischer Zweckbestimmung, wie zur Hautreinigung, in den Verkehr gebracht werden, muss die Tränklösung den Anforderungen an kosmetische Mittel genügen. Eine missbräuchliche Verwendung derartiger Tupfer im medizinischen Bereich gehört in den Zuständigkeitsbereich der Arzneimittelüberwachung.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/11) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/34.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/12:

Widerspruch zwischen Warnhinweisen und bildlichen Darstellungen bei Schminkepaletten

Sachverhalt/Frage:

In Schminkepaletten ist in der grünen Schminkefarbe zum Teil das Pigment CI 74260 enthalten. Dieses darf nach Art. 14 Abs. 1 Buchst. c) i. V. m. Anhang IV Nr. 107 Spalte g) der VO (EG) Nr. 1223/2009 nicht für kosmetische Mittel verwendet werden, die zum Auftragen in der Nähe der Augen bestimmt sind (Augenmittel). Daher wird ggf. der Warnhinweis „Kontakt mit den Augen und Schleimhäuten vermeiden“ aufgedruckt. In einigen Fällen sind jedoch auf den Packungen Schminkepaletten abgebildet, bei denen das gesamte Gesicht auch in Augennähe mit dieser grünen Farbe geschminkt ist.

Können angesichts dieser Art der Aufmachung und Kennzeichnung die Produkte als entgegen den Bestimmungen des Art. 14 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 1223/2009 hergestellt beurteilt werden?

Beschluss:

Wenn trotz eines diesbezüglichen Warnhinweises unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung vorhersehbar ist, dass Schminke in der Nähe der Augen verwendet wird, darf sie das Pigment CI 74260 gemäß den Vorschriften des Art. 14 Abs. 1 Buchst. c) i. V. m. mit Anhang IV Nr. 107 Spalte g) der VO (EG) Nr. 1223/2009 nicht enthalten. Dieses ist im Einzelfall zu prüfen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/12) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/37.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/13:

Kosmetika mit Teebaumöl

Sachverhalt/Frage:

Die Stellungnahme des SCCP Nr. 1155/08 zu Teebaumöl geht nicht nur auf das allergene Potential ein, sondern auch auf die Embryo- und Fetotoxizität. Vor diesem Hintergrund ergibt sich bei Leave-on-Kosmetika ein Margin of Safety deutlich unter 100, in Abhängigkeit von angenommenen Penetrationsdaten. Kann hieraus ein ernsthaftes Risiko im Sinne von Art. 12 der RL 2001/95/EG abgeleitet werden?

Beschluss:

Ein Margin of Safety kleiner 100 bei Kosmetika mit Teebaumöl belegt in Übereinstimmung mit der SCCP-Opinion 1155/08, dass das kosmetische Mittel nicht sicher im Sinne von Art. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 ist. Daraus kann jedoch nicht automatisch ein „ernsthaftes Risiko“ im Sinne von Art. 12 der RL 2001/95/EG abgeleitet werden. Dies ist dann jeweils im Einzelfall zu prüfen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/13) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2013/20.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/14:

Umwidmung eines Produktes in ein kosmetisches Mittel

Sachverhalt/Frage:

Besteht die Möglichkeit der Umwidmung eines Verbraucherproduktes in ein kosmetisches Mittel?

Beschluss:

Die Umwidmung eines Verbraucherproduktes zu einem kosmetischen Mittel wird als grundsätzlich möglich angesehen, wenn es die Anforderungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 erfüllt. Der Umwidmer muss dieses verifizieren sowie belegen können und ist für das umgewidmete Produkt die verantwortliche Person im Sinne des Kosmetik-Rechtes mit den entsprechenden Pflichten.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/14) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2013/26.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/15:

Angabe des CE - Zeichens auf kosmetischen Mitteln

Sachverhalt/Frage:

Nach Anhang I Nr. 1 des "Technical document on cosmetic claims" zur VO (EU) Nr. 655/2013 der Kommission zur Festlegung gemeinsamer Kriterien zur Begründung von Werbeaussagen im Zusammenhang mit kosmetischen Mitteln vom 3. Juli 2017 dürfen kosmetische Mittel nicht mit einer CE-Kennzeichnung versehen sein, da der Verbraucher dadurch annehmen würde, dass sie anderen Regelungsregimes als der Kosmetikverordnung unterliegen.

Gibt es kosmetische Mittel, die davon abweichend mit einem CE- Zeichen gekennzeichnet werden müssen?

Beschluss:

Kosmetische Mittel, die so gestaltet sind, dass eine gleichzeitige Zweckbestimmung als Spielzeug gegeben ist, müssen die CE-Kennzeichnung tragen. Anhang I Nr. 1 des "Technical document on cosmetic claims" zur VO (EU) Nr. 655/2013 der Kommission zur Festlegung gemeinsamer Kriterien zur Begründung von Werbeaussagen im Zusammenhang mit kosmetischen Mitteln vom 3. Juli 2017, wonach kosmetische Mittel nicht mit einer CE-Kennzeichnung versehen sein dürfen, ist auf diese Produkte nicht anwendbar.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/15) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/56.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/16:

Bezeichnung für Ballaststoffe

Beschluss:

Nach Auffassung des Arbeitskreises ist die Bezeichnung „pflanzlicher Ballaststoff“ keine ausreichende Bezeichnung im Sinne des Art. 9 Abs. 1 Buchst. a) i. V. m. Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), da sie eine Klassenbezeichnung für eine Vielzahl von Stoffen darstellt, die es dem Verbraucher nicht ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/16) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2007/47.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/17:

Kennzeichnung von lose abgegebenen Lebensmitteln in Einkaufsmärkten, die der Verbraucher selber abpackt und etikettiert

Sachverhalt/Frage:

In einigen Einkaufsmärkten werden nicht vorverpackte Lebensmittel angeboten, die vom Kunden in Selbstbedienung abgepackt und mit vorgefertigten Klebe-Etiketten versehen werden. Welche Kennzeichnungsregelungen gelten bei dieser Form der Abgabe?

Beschluss:

Für die geschilderte Form der Abgabe gilt seit dem 13.12.2014 hinsichtlich der Kennzeichnung Art. 44 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Die Lebensmittel werden zwar in Selbstbedienung, aber ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten. Gemäß § 4 Abs. 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) ist nur die Angabe allergener Zutaten gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) LMIV verpflichtend. Zusätzliche Kennzeichnungselemente (Bezeichnung des Lebensmittels; Verzeichnis der Zutaten etc.) können freiwillig aufgeführt werden, dabei sind die Vorschriften der LMIV zu beachten.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/17) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/41.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/18:

Bezeichnung von Vitaminen

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 18 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sind die Zutaten eines Lebensmittels im Zutatenverzeichnis mit ihrer speziellen Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 1 LMIV anzugeben.

Wird diese Anforderung durch die Verwendung der Bezeichnung „Vitamin [...]“ erfüllt?

Beschluss:

Nach Art. 17 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gilt die „verkehrsübliche Bezeichnung“ als Bezeichnung des Lebensmittels, wenn eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung fehlt. Dies ist im Fall von Vitaminen, die bei der Herstellung von Lebensmitteln als Zutat verwendet werden, zutreffend.

Der Arbeitskreis sieht die im Anhang II der VO (EG) Nr. 1925/2006 aufgeführten Bezeichnungen für Vitamine nicht als rechtlich vorgeschriebene, sondern als mögliche Bezeichnungen an.

Die „verkehrsübliche Bezeichnung“ ist gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. o) der LMIV eine Bezeichnung, die von den Verbrauchern in dem Mitgliedstaat, in dem das Lebensmittel verkauft wird, als Bezeichnung dieses Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre. Die Bezeichnung „VITAMIN [...]“ erfüllt diesen Anspruch. Ungeachtet dessen ist selbstverständlich auch die konkrete Bezeichnung der Vitaminverbindung eine zulässige Angabe in der Zutatenliste.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/18) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/42.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/19:

Allerghinweis bei unverpackten Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage:

Art. 21 Abs. 1 Satz 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) enthält folgende eindeutige Regelung:

„Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c das Wort „Enthält“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.“

Dagegen ist in § 4 der Lebensmittelinformation-Durchführungsverordnung (LMIDV) keine Verpflichtung der Verwendung des Wortes „Enthält“ vorgesehen, sondern es sind lediglich die allergenen Zutaten bzw. Verarbeitungshilfsstoffe anzugeben.

Muss der Angabe von allergenen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen bei unverpackten Lebensmitteln stets das Wort „Enthält“ vorangestellt werden?

Beschluss:

Aufgrund der eindeutigen Formulierung in Art. 21 Abs. 1 Satz 2 LMIV muss bei der schriftlichen Angabe von allergenen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen im Zusammenhang mit der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln, die kein freiwilliges Zutatenverzeichnis aufweisen, das Wort „Enthält“ vorangestellt werden.

Der ALTS trägt diesen Beschluss mit.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/19) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/17.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/20:

Angabe der Zutat „Kräuter“ im Zutatenverzeichnis

Sachverhalt/Frage:

In den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten wird im Einleitungssatz für den Anwendungsbereich festgelegt, dass der Begriff „Gewürze“ auch Kräuter sowie solche Pilze, die wegen ihrer geschmack- und/oder geruchgebenden Eigenschaften verwendet werden, einschließt.

Müssen bei Erzeugnissen, denen sowohl Gewürze als auch Kräuter als Zutaten zugesetzt werden, beide Klassennamen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden oder genügt die Angabe des Klassennamens „Gewürze“?

Beschluss:

Anhang VII Teil B der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) enthält als Klassennamen sowohl „Gewürze“ als auch „Kräuter“. Wenn einem Produkt sowohl Gewürze als auch Kräuter zugegeben wurden, sind unter Bezug auf Art. 18 Abs. 4 der LMIV i. V. m. Anhang VII Teil B beide Klassennamen im Zutatenverzeichnis anzugeben.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/20) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2013/32.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/21:

Hinweis gem. Art. 10 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. Anhang III Nr. 4 „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 10 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. Anhang III Nr. 4 ist die Angabe „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ bei Getränken, die mehr als 150 mg/l Koffein enthalten, vorgeschrieben. Ist das Anbringen des Hinweises auch bei Getränken mit niedrigeren Koffeingehalten als 150 mg/l erlaubt?

Beschluss:

Gemäß Art. 10 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. Anhang III Nr. 4 ist die Angabe „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ Getränken ab einem Koffeingehalt von 150 mg/l vorbehalten.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/21) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/16.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/22:

Auslobung von Steviolglykosiden

Sachverhalt/Frage:

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 vom 11. November 2011 wurden Steviolglycoside als Süßungsmittel E 960 in den Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen. Die Spezifikation dieses Zusatzstoffes ist in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 vom 9. März 2012 aufgeführt. Danach handelt es sich bei E 960 um ein Gemisch aus verschiedenen Glycosiden, die in einem zweistufigen Verfahren aus den Blättern von *Stevia rebaudiana* Bertoni gewonnen werden.

Sind aufgrund der Tatsache, dass E 960 aus einer Pflanze isoliert wird, Hinweise auf die natürliche Herkunft des Zusatzstoffes zulässig?

Beschluss:

Bei Steviolglycosiden handelt es sich um Zusatzstoffe im Sinne von Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Die Bezeichnung lautet „Steviolglycoside“.

Im Zutatenverzeichnis von Lebensmitteln sind diese gemäß Art. 18 Abs. 4 i. V. m. Anhang VII Teil C der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 als „Süßungsmittel Steviolglycoside“ oder „Süßungsmittel E 960“ anzugeben.

Eine darüber hinausgehende Auslobung, welche den natürlichen Charakter des Süßungsmittels betont, ist nicht zulässig, da während der Herstellung sowohl Reste des zur Aufreinigung verwendeten Ionenaustauscherharzes in das Fertigprodukt übergehen als auch in der Stevia-Pflanze nicht natürlich vorkommende Steviolglycoside als Nebenprodukt entstehen können. Das der Spezifikation in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entsprechende Stoffgemisch unterscheidet sich von den in der Pflanze vorkommenden Steviolglycosiden und ist deshalb nicht „natürlich“.

Auf den Ausgangsstoff, aus dem das Süßungsmittel gewonnen wird, kann außerhalb des Zutatenverzeichnisses durch Angaben wie zum Beispiel „Steviolglycoside (Süßungsmittel) aus der Steviapflanze (aus Steviablättern)“ und „Steviolglycoside (Süßungsmittel) aus pflanzlicher Quelle“ hingewiesen werden.

Prominente bildliche Darstellungen oder Symbole der Steviapflanze oder des Steviablattes sind dann als zur Irreführung geeignet zu beurteilen, wenn ein Hinweis auf die Süßung durch den Zusatzstoff Steviolglycoside nicht mit vergleichbarem Auffälligkeitsgrad in unmittelbarer Nähe dazu angebracht ist.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/22) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/41.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/23:

Angabe „natürliche Fruchtsüße“ oder „natürliche Fruchtsüße aus Apfelsaftkonzentrat“ im Zutatenverzeichnis

Sachverhalt/Frage:

Sind die Angaben „natürliche Fruchtsüße“ oder „natürliche Fruchtsüße aus Apfelsaftkonzentrat“ im Zutatenverzeichnis ausreichende Bezeichnungen i. S. d. Art. 18 Abs. 2 i. V. m. Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011?

Beschluss:

Die Angabe „Fruchtsüße“ ist keine ausreichende Bezeichnung i. S. d. Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011, da diese Bezeichnung es dem Verbraucher nicht ermöglicht, die Art des Lebensmittels zu erkennen und dieses von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Da Fruchtsüßen aus verschiedenen Quellen stammen können, ist das Ausgangsmaterial zu bezeichnen, wie z. B. „Fruchtsüße aus Apfelsaftkonzentrat“. Die Verwendung des Begriffes „natürlich“ oder gleichsinniger Begriffe als Ergänzung der Bezeichnung steht im Widerspruch zu dem technologisch aufwändigen Prozess der Herstellung einer Fruchtsüße.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/23) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/17.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/24:

Kenntlichmachung von nachgemachten Kakaoverzeugnissen

Sachverhalt/Frage:

Wie werden Erzeugnisse, die mit Kakao- und Schokoladenerzeugnissen gemäß Anlage 1 der Kakaoverordnung aufgrund ihrer sinnlich wahrnehmbaren Eigenschaften verwechselbar sind, ausreichend bezeichnet am Beispiel von kakaohaltiger Fettglasur, kakaohaltiger und kokosfetthaltiger Konfektware sowie kakaohaltiger und pflanzenfetthaltiger Creme?

Beschluss:

Für die Bezeichnung von kakaohaltigen Lebensmittel, die keine Kakao- und Schokoladenerzeugnisse gemäß Anlage 1 der Kakaoverordnung (KakaoV) sind, ist § 3 Abs. 6 der KakaoV zu beachten, wonach die Bezeichnungen der Kakao- und Schokoladenerzeugnisse nach Anlage 1 der KakaoV ergänzend zur Bezeichnung anderer Lebensmittel verwendet werden dürfen, sofern diese nicht mit den in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnissen verwechselt werden können. Im Übrigen dürfen die Bezeichnungen bzw. das Aussehen dieser Erzeugnisse nicht irreführend nach Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) insbesondere nach Art. 7 Abs. 1 Buchst. d) der LMIV sein.

Die in den Leitsätzen für Feine Backwaren unter I Nr. 8 beispielhaft aufgeführte verkehrübliche Bezeichnung „kakaohaltige Fettglasur“ ist nicht verwechselbar mit einem in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnis und kann daher für vorverpackte Lebensmittel als Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Art. 17 Abs. 1 der LMIV benutzt werden.

Die Bezeichnung „Kakaoglasur“ als Bezeichnung für eine kakaohaltige Fettglasur ist nicht verkehrüblich und als beschreibende Bezeichnung irreführend in Bezug auf die Art bzw. die Zusammensetzung des Lebensmittels nach Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) der LMIV, weil aus dieser nicht hervorgeht, dass sie eine Fettglasur und keine Zuckerglasur bezeichnet. Die Kenntnis des Fremdfettgehaltes ist jedoch für die Bewertung durch den Verbraucher von Interesse. Im Übrigen stehen dieser Bezeichnung die Vorschriften des § 3 Abs. 6 der KakaoV entgegen.

Als verkehrübliche Bezeichnung für kakaohaltige und kokosfetthaltige Konfektware wird die Bezeichnung „Eiskonfekt“ betrachtet, für welche die übliche Zusammensetzung und Beschaffenheit in der "Richtlinie für Zuckerwaren (2017)" des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) definiert wird. Daher ist diese verkehrübliche Bezeichnung auch gemäß Art. 17 Abs. 1 der LMIV für derartige Erzeugnisse zu wählen.

Dagegen kann die Bezeichnung „Kakaokonfekt“ nicht als beschreibende Bezeichnung von Pralinenimitaten verwendet werden, weil dadurch dem Verbraucher nicht deutlich gemacht

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

wird, dass bei diesem Erzeugnis Fremdfette den Schokoladenbestandteil Kakaobutter ersetzen. Demzufolge ist die Bezeichnung „Kakaokonfekt“ für Pralinenimitate irreführend gemäß Art. 7 Abs. 1 Buchst. d) der LMIV und steht zudem den Vorschriften des § 3 Abs. 6 der KakaovV entgegen.

Gegen die Bezeichnung „Kakaocreme“ bestehen keine Bedenken, sofern eine Verwechslung mit Kakaerzeugnissen nicht möglich ist.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/24) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2007/40.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/25:

Mengenkennzeichnung bei Schokoladenspezialitäten

Sachverhalt/Frage:

Ist bei Schokoladenerzeugnissen, die zum Beispiel als „Sahneschokolade mit weißer Schokolade“ bezeichnet werden, die Menge der Zutat „weiße Schokolade“ anzugeben?

Beschluss:

Für Schokoladenspezialitäten, die laut Bezeichnung verschiedene Schokoladenarten enthalten, besteht die Pflicht einer Mengenangabe nach Art. 22 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011. Der Ausnahmetatbestand von dieser Kennzeichnungspflicht gemäß Art. 22 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 i. V. m. Anhang VIII Nr. 1 Buchst. a) Ziffer iv) trifft für solche Schokoladenspezialitäten nicht zu.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/25) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/31.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/26:

Abbildung von Früchten und daraus resultierende Mengenkennzeichnung von Fruchtsäften in aromatisierten fruchtsafthaltigen Getränken

Sachverhalt/Frage:

Abbildung von Früchten in der Etikettierung - Muss die QUID-Kennzeichnung der Früchte erfolgen?

Beschluss:

Gemäß Art. 22 Abs. 1 Buchst. b) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist die Angabe der bei der Herstellung verwendeten Menge einer Zutat oder Zutatengruppe erforderlich, wenn diese auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist. Die Angabe kann entfallen, wenn die nach Anhang VIII benannten Tatbestände zutreffend sind. Auf die Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID - 2017/C 393/05) (hier Nr. 12) wird hingewiesen. Des Weiteren sind bei der naturgetreuen bzw. hervorgehobenen Abbildung von Früchten bei aromatisierten fruchtsafthaltigen Erfrischungsgetränken die Ausführungen unter I. C. 4. der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Erfrischungsgetränke vom 07. Januar 2015 zu beachten.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/26) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/28.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/27:

LMIV - Mengenkennzeichnung gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. d) der VO (EU) Nr. 1169/2011 bei Milchprodukten mit Frucht(-zubereitung)

Sachverhalt/Frage:

Nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. d) i. V. m. Art. 22 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ist die Menge einer Zutat (oder Gattung von Zutaten) bei einem zusammengesetzten Lebensmittel dann anzugeben, wenn die Zutat durch die Bezeichnung des Lebensmittels, sonstige Angaben oder graphische Darstellungen auf dem Etikett hervorgehoben wird. Die Mengenangabe muss außerdem dann erfolgen, wenn die Zutat für das Lebensmittel charakteristisch und zur Unterscheidung von verwechselbaren Erzeugnissen notwendig ist. Inwieweit ist es notwendig, bei Milchprodukten mit Fruchtzubereitung den tatsächlichen Fruchtgehalt bezogen auf das Gesamterzeugnis anzugeben?

Beschluss:

Gemäß Art. 22 Abs. 1 Buchst. a) der LMIV bezieht sich die Mengenangabe auf die in der Bezeichnung genannte Zutat oder Zutatenklasse. Insofern ist bei Milchprodukten mit Fruchtzubereitung (z. B. Joghurt mit Fruchtzubereitung) die Mengenangabe der Fruchtzubereitung grundsätzlich ausreichend. Bei hervorhebenden bildlichen, graphischen und/oder textlichen Darstellungen von Früchten ist jedoch zusätzlich der Auslösetatbestand des Art. 22 Abs. 1 Buchst. b) der LMIV erfüllt. Der Fruchtanteil ist dann ebenfalls bezogen auf das Gesamterzeugnis zu deklarieren.

Der ALTS trägt diesen Beschluss mit.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/27) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/13.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/28:

Unzulässige gesundheitsbezogene Werbung bei alkoholhaltigen Getränken

Beschluss:

Angaben wie „verdauungsfördernd“, „verdauungsanregend“ und „bekömmlich“ sind gesundheitsbezogene Angaben im Sinne von Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 und daher gemäß Art. 4 Abs. 3 dieser Verordnung bei alkoholischen Getränken unzulässig.

Verweise auf allgemeine, nichtspezifische Vorteile für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitliche Wohlbefinden wie z. B. „appetitanregend“ oder „wohltuend“ im Sinne von Art. 10 Abs. 3 dieser Verordnung sind bei alkoholhaltigen Getränken abzulehnen, da sie mit spezifischen Claims verbunden werden müssten, die aber nach Art. 4 Abs. 3 dieser Verordnung für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol ausnahmslos nicht zulässig sind.

Unabhängig davon sind Angaben, die geeignet sind, die Alkoholwirkung zu verharmlosen und zu einem regelmäßigen und übermäßigen Verzehr von Alkohol zu verleiten, unter dem Gesichtspunkt einer Irreführung i. S. von Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu prüfen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/28) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2009/51.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/29:

„Qualitätswein“ und „Landwein“ als geschützte traditionelle Begriffe

Sachverhalt/Frage:

Mit den Regelungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, 2019/33 und 2019/34 werden zusammen mit der EU-Datenbank E-Bacchus die Begriffe „Qualitätswein“ und „Landwein“ als traditionelle Begriffe in deutscher Sprache für die Länder Deutschland und Österreich geschützt.

Dürfen bei Weinen aus Ungarn, welche die traditionellen Begriffe „Minőségi bor“ (g.U.) bzw. „Tájbor“ (g.g.A.) tragen, die Übersetzungen „Qualitätswein“ bzw. „Landwein“ in der Etikettierung verwendet werden?

Beschluss:

Nach Art. 113 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 werden die in der EU-Datenbank E-Bacchus aufgeführten Begriffe in den Sprachen und für die Kategorien Weinbauerzeugnisse, die in der Datenbank aufgeführt sind, geschützt. Darunter fallen die Begriffe „Qualitätswein“ bzw. „Landwein“ für deutsche und österreichische Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung bzw. geschützter geografischer Angabe. Die genannten Begriffe dürfen deshalb für Weine ungarischer Herkunft nicht verwendet werden.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/29) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/24.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/30:

Weinetikettierung: Angabe mehrerer näherer geographischer Bezeichnungen (gleichzeitige Angabe von Bereich und Lage)

Sachverhalt/Frage:

Gemäß Art. 120 Abs. 1 Buchst. g) der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist bei Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) neben der Pflichtangabe des Gebietes, das der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe zugrunde liegt, die fakultative Angabe „... einer anderen geografischen Einheit...“ möglich. Ist dies so auszulegen, dass in der Etikettierung eines deutschen Qualitätsweins b. A. (neben der Pflichtangabe des bestimmten Anbaugebietes) die Angabe des Bereiches UND der Einzellage unzulässig ist?

Beschluss:

Art. 120 Abs. 1 Buchst. g) der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie § 23 Absatz 1 WeinG ermöglichen die Verwendung mehrerer kleinerer geografischer Einheiten bei g.U.-Weinen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/30) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/27.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/31:

Kennzeichnung von Wein aus Drittländern/Rückverfolgbarkeit

Sachverhalt/Frage:

Ist die Angabe von mehreren Importeuren/Einführern in der Kennzeichnung von Wein statthaft?

Beschluss:

Gemäß Art. 119 Abs. 1 Buchst. f) der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Art. 46 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 umfasst die Etikettierung von eingeführten Weinen mit Ursprung in Drittländern bindend die Angabe des Importeurs.

Durch die Angabe von mehreren Importeuren in der Etikettierung von Erzeugnissen des Weinrechts für verschiedene Länder der EU, ohne dass eindeutig zu erkennen ist, wer das konkret vorliegende Produkt eingeführt hat, ist eine Rückverfolgbarkeit der in Deutschland im Handel befindlichen Weine nicht eindeutig gewährleistet.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/31) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/20.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/32:

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 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. 2019/32) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2013/18.

Ersetzt durch 2022/18

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/33:

QUID-Kennzeichnung bei weiterverarbeiteten Erzeugnissen aus Obst- und Fruchtwein

Sachverhalt/Frage:

Ist bei weiterverarbeiteten Erzeugnissen (I, A Nr. 14 der Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke) grundsätzlich eine quantitative Angabe des verarbeiteten Erzeugnisses (z. B. Fruchtwein) erforderlich oder handelt es sich jeweils um eine Einzelfallbetrachtung?

Beschluss:

Bei weiterverarbeiteten Erzeugnissen aus Obst- und Fruchtwein ist eine mengenmäßige Zutatenkennzeichnung gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchstabe d) i. V. m. Art. 22 der VO (EU) Nr. 1169/2011 grundsätzlich erforderlich. Inwieweit der Ausnahmetatbestand des Art. 22 i. V. m. Anhang VIII Nr. 1 iv) der VO (EU) Nr. 1169/2011 zutrifft ist im Einzelfall zu prüfen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/33) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/30.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/34:

Trinkfertige Beikost-Produkte unter Einsatz von Folgemilch

Sachverhalt/Frage:

Zu ernährungsphysiologischen Zwecken dürfen Folgenahrung und Beikost jeweils nur bestimmte Stoffe zugesetzt werden. Die Zulassung richtet sich nach § 7 Abs. 1 Nr. 2 DiätV in Verbindung mit Anlage 9 bzw. ab dem Zeitpunkt der Anwendung der delegierten Rechtsakte für Folgenahrung bzw. Beikost nach Art. 15 der VO (EU) Nr. 609/2013 in Verbindung mit der Unionsliste.

Es befinden sich auf dem Markt verschiedene trinkfertige Beikost-Produkte, die aus Folgemilch und einem Getreideanteil zusammengesetzt sind. Einige Stoffe dürfen für Folgemilch, aber nicht für Beikost verwendet werden. Durch den Einsatz von Folgemilch als Hauptzutat (ca. 90 %) für trinkfertige Mahlzeiten sind diese Stoffe (z. B. Natriumselenit, Kaliumcarbonat, Taurin etc.) im Endprodukt enthalten.

Gilt für Stoffe, die Beikost zu ernährungsphysiologischen Zwecken zugesetzt werden, ein „Migrationsgrundsatz“ (analog zu Art. 18 der VO (EG) Nr. 1333/2008)?

Beschluss:

Trinkfertige Beikost enthält oft als Zutat Folgemilch. Die Stoffe, die Folgemilch zugesetzt werden dürfen, sind in der Anlage 9 der DiätV bzw. in der „Unionsliste“ der VO (EU) Nr. 609/2013 aufgeführt.

Trinkfertige Beikost, die als Zutat Folgemilch enthält, darf dementsprechend auch die Stoffe enthalten, die für Folgemilch zugelassen sind, auch solche, die explizit nicht für Beikost direkt zugelassen sind.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/34) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/10.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/35:

Verwendung der Auslobung Omega-6 auf Beikost

Sachverhalt/Frage:

Sind nährwertbezogene Angaben zu Omega-6-Fettsäuren unter der Angabe „Enthält [Name des Nährstoffes oder der anderen Substanz]“ möglich?

Beschluss:

Die Angabe „enthält Omega-6-Fettsäuren“ bei Beikostprodukten fällt unter die Angabe „Enthält [Name des Nährstoffes]“ im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 und ist unter Berücksichtigung der Anforderungen des Art. 5 dieser Verordnung zulässig.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/35) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/38.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/36:

Ergänzende bilanzierte Diäten für Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden

Sachverhalt/Frage:

Können pürierte und unter Verwendung von Verdickungsmitteln ausgeformte Fertiggerichte als „ergänzende bilanzierte Diät für Personen mit Schluck- und Kaubeschwerden“ in den Verkehr gebracht werden?

Beschluss:

Bei bilanzierten Diäten handelt es sich um Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke i. S. v. Art. 2 Abs. 2 Buchst. g) der VO (EU) Nr. 609/2013. Die für diese Produktkategorie auf Grundlage des Art. 11 der genannten Verordnung erlassene delegierte Verordnung (EU) 2016/128 löst ab dem 22. Februar 2019 die bis dahin geltende Richtlinie 1999/21/EG ab, welche wiederum national in die Diätverordnung (DiätV) umgesetzt worden war.

Ergänzende bilanzierte Diäten sind gemäß § 1 Abs. 4a DiätV bzw. gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. g) der VO (EU) Nr. 609/2013 auf besondere Weise verarbeitet oder formuliert und dienen der teilweisen Ernährung von Patienten mit eingeschränkter, behinderter oder gestörter Fähigkeit zur Aufnahme (...) gewöhnlicher Lebensmittel oder bestimmter darin enthaltener Nährstoffe. Bei Kau- und Schluckbeschwerden liegt eine gestörte Fähigkeit zur Aufnahme von Lebensmitteln vor. Die genannte Zubereitungsart unterscheidet die Produkte von üblichen Lebensmitteln. Derart hergestellte Produkte erfüllen demnach die Anforderungen an eine ergänzende bilanzierte Diät und dürfen mit dieser Bezeichnung in Verkehr gebracht werden.

Mit Geltungsbeginn der VO (EU) 2016/128 sind o. g. Erzeugnisse der Kategorie c) des Art. 2 Abs. 1 der genannten Verordnung zuzuordnen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/36) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/13.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/37:

Beurteilung von ergänzenden bilanzierten Diäten

Sachverhalt/Frage:

Die Anforderungen an bilanzierte Diäten sind in § 14b DiätV bzw. in Art. 2 Abs. 2 der Delegierten VO (EU) 2016/128 festgelegt (Geltungsbeginn 22. Februar 2019 bzw. 22. Februar 2020 bei Erzeugnissen, die für Säuglinge bestimmt sind). Die Herstellung von bilanzierten Diäten muss auf vernünftigen medizinischen und diätetischen Grundsätzen beruhen. Sie müssen sich gemäß den Anweisungen des Herstellers sicher und nutzbringend verwenden lassen und wirksam sein in dem Sinne, dass sie den besonderen Ernährungserfordernissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen. Besonders bei als „ergänzende bilanzierte Diäten (EbD)“ im Verkehr befindlichen Erzeugnissen sind diese Anforderungen häufig nicht erfüllt. Wie sind ergänzende bilanzierte Diäten, die die o. g. Anforderungen nicht erfüllen, lebensmittelrechtlich zu beurteilen, damit ein wirksamer Vollzug der Vorschriften gewährleistet werden kann?

Beschluss:

Erfüllen als ergänzende bilanzierte Diäten in den Verkehr gebrachte Produkte nicht die Anforderungen des § 14b Abs. 1 DiätV bzw. des Art. 2 Abs. 2 der Delegierten VO (EU) 2016/128, ist eine Eignung für den angegebenen Ernährungszweck nicht gegeben. Derartige Produkte sind als irreführend gekennzeichnet gemäß Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu beurteilen. Darüber hinaus wird Art. 7 Abs. 1 Buchst. b) LMIV nicht entsprochen, wonach einem Lebensmittel keine Wirkungen oder Eigenschaften zugesprochen werden dürfen, die es nicht besitzt.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/37) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2013/09.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/38:

Kennzeichnung von bilanzierten Diäten

Sachverhalt/Frage:

Handelt es sich bei den Angaben „ballaststoffarm“/ „ballaststofffrei“ und „kaliumarm“ bei bilanzierten Diäten um nährwertbezogene Angaben i. S. d. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/ 2006 oder um Angaben nach § 21 Abs. 2 Nr. 2 bzw. 3 DiätV bzw. nach Art. 5 Abs. 2 Buchst. g) der Delegierten VO (EU) 2016/128 (Geltungsbeginn 22. Februar 2019 bzw. 22. Februar 2020 bei Erzeugnissen, die für Säuglinge bestimmt sind)?

Beschluss:

Die Angaben „ballaststofffrei“, „ballaststoffarm“ und „kaliumarm“ sind bei bilanzierten Diäten in der Regel Pflichtangaben i. S. d. § 21 Abs. 2 Nr. 2 bzw. 3 DiätV bzw. i. S. d. Art. 5 Abs. 2 Buchst. g) der Delegierten VO (EU) 2016/128.

Derartige Angaben erfüllen nicht die Definition für nährwertbezogene Angaben i. S. d. Art. 2 Abs. 2 Nr. 4 der VO (EG) Nr. 1924/2006, da sie keine besonderen positiven Nährwerteigenschaften für die Allgemeinbevölkerung beschreiben.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/38) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/21.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/39:

Gesundheitsbezogene Angaben nach VO (EG) Nr. 1924/2006 bei bilanzierten Diäten

Sachverhalt/Frage:

Ist es zulässig, gesundheitsbezogene Angaben zu Stoffen, deren positive gesundheitliche Wirkung im Zulassungsverfahren nach der VO (EG) Nr. 1924/2006 anhand von Studien an der gesunden Allgemeinbevölkerung belegt wurde, bei bilanzierten Diäten, die speziell für die diätetische Behandlung/zum Diätmanagement von Patienten bestimmt sind, zu verwenden?

Beschluss:

Gesundheitsbezogene Angaben zu Stoffen, die nach der VO (EG) Nr. 1924/2006 zugelassen sind, richten sich an die gesunde Allgemeinbevölkerung und sind daher als Begründung bzw. Beschreibung des Diätzweckes bilanzierter Diäten in der Regel ungeeignet. Bei bilanzierten Diäten können entsprechende Angaben aufgrund der fehlenden wissenschaftlichen Absicherung für die jeweilige Patienten-Zielgruppe ggf. als irreführende Angaben i. S. d. Art. 7 Abs. 1 Buchst. b) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) beurteilt werden.

Künftig sind mit Art. 7 der Delegierten Verordnung (EU) 2016/128 (Geltungsbeginn 22. Februar 2019 bzw. 22. Februar 2020 bei Erzeugnissen, die für Säuglinge bestimmt sind) gesundheitsbezogene Angaben bei bilanzierten Diäten generell untersagt.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/39) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/04.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/40:

Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen

Sachverhalt/Frage:

Lebensmittel, die unter Zusatz von Vitaminen und/oder Mineralstoffen hergestellt werden, unterliegen der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 (Anreicherungsverordnung). Bei der Kennzeichnung dieser Lebensmittel wird entweder auf die Anreicherung, ggf. auch auslobend, hingewiesen, oder der Zusatz erfolgt ohne weiteren Hinweis, allein unter Angabe der verwendeten Zutaten im Zutatenverzeichnis.

- 1) Gilt ein Lebensmittel auch dann als angereichert, wenn auf eine Auslobung bei der Deklaration verzichtet und nur der gemäß Anhang I und II der Anreicherungsverordnung zugelassene Stoff im Zutatenverzeichnis aufgeführt wurde?
- 2) Wenn ja, muss auch in einem solchen Fall der Zusatz eines Vitamins oder eines Mineralstoffs gemäß Art. 6 Abs. 6 der Anreicherungsverordnung bewirken, dass das Vitamin oder der Mineralstoff im Lebensmittel mindestens in einer signifikanten Menge (nach Anhang der RL 90/496/EWG, abgelöst durch Anhang XIII der VO (EU) Nr. 1169/2011 [LMIV]) vorhanden ist?

Beschluss:

- 1) Bei der Frage nach einer Anreicherung ist es unerheblich, ob bei der Deklaration in besonderer Weise darauf hingewiesen wird, oder ob der Zusatz an Vitaminen und/oder Mineralstoffen allein aus dem Verzeichnis der Zutaten ersichtlich ist.
- 2) Unbeschadet spezifischer Regelungen muss die Anreicherung eines Lebensmittels mit einem Vitamin und/oder Mineralstoff auch in einem solchen Fall bewirken, dass der jeweilige Nährstoff mindestens in einer signifikanten Menge nach den Vorgaben des Anhangs XIII LMIV vorliegt.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/40) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/49.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/41:

Blei- und Cadmiumlässigkeit von Emaillepulver und Glasurmassen

Beschluss:

Der Arbeitskreis ist der Auffassung, dass Emaillepulver, Glasurmassen und dgl. für Hobbyzwecke als Spielwaren i. S. des § 2 Abs. 6 Nr. 5 LFGB zu beurteilen sind, weil bei Verwendung derartiger Erzeugnisse das spielerische Moment, zumindest bei Kindern, überwiegt (vergleiche auch Zipfel/Rathke Lebensmittelrecht – Kommentar, Stand: November 2018, C102 zu LFGB § 2 Rn. 143). Zum vorauszusehenden Gebrauch i. S. des § 30 Nr. 2 LFGB gehört auch, dass Kinder derartige Stoffe oral oder durch Inhalation aufnehmen können.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/41) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2006/30.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/42:

Spielwaren aus Weich-PVC

Beschluss:

Spielwaren aus Weich-PVC werden von den Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der Richtlinie 2009/48/EG über die Sicherheit von Spielzeug, der 2. Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug; 2. ProdSV) sowie der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) erfasst.

Bei der gesundheitlichen Bewertung dieser Produkte sind der bestimmungsgemäße und der vorauszusehende Gebrauch zu berücksichtigen. Zum vorauszusehenden Gebrauch gehört es, dass Kinder diese Spielwaren in den Mund nehmen, darauf herumkauen, Teile davon abbeißen und verschlucken, sofern dies möglich ist. Wenn ein zu hoher Anteil monomerer Weichmacher vorhanden ist, muss grundsätzlich davon ausgegangen werden, dass das ursprünglich weiche Spielzeugmaterial im Magen-Darm-Trakt aushärtet, dabei scharfkantig wird und zu inneren Verletzungen führen kann. Dies geht auch aus der Stellungnahme Nr. 020/2005 vom 02.02.2005 des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) hervor.

Ein Spielzeug aus Weich-PVC ist nach Auffassung des Arbeitskreises dann zur Schädigung der Gesundheit nach § 30 LFGB geeignet, wenn

- 1) auf Grund der Form verschluckbarer Teile durch Herauslösen der Weichmacher scharfkantige oder spitze, harte Produkte entstehen und
- 2) kein ausreichender Warnhinweis, der auf diese Gefahr hinweist, an dem Spielzeug angebracht ist.

Ein ausreichender Hinweis könnte z. B. lauten: "Nicht geeignet für Kinder unter 3 Jahren. Gefahr des Verschluckens von weichmacherhaltigen Kleinteilen. Nach dem Verschlucken können Teile verhärten und dadurch innere Verletzungen hervorrufen."

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/42) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2007/44.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/43:

„Nicht-Lebensmittel-geeignete Gegenstände“

Sachverhalt/Frage:

Wird die Verwendung eines Piktogramms/ Zeichens für Gegenstände, wie z. B. Übertöpfe, Dekoartikel, Schalen oder Bretter, mit dem „nicht für Lebensmittelkontakt geeignet“ symbolisiert werden soll, als zielführend angesehen?

Beschluss:

Ein Piktogramm für „Nicht-Lebensmittel-geeignete Gegenstände“ ist lebensmittelrechtlich nicht vorgesehen und kann nicht verlangt werden, ggf. kann aufgrund des Produktsicherheitsgesetzes bei im Lebensmittelkontakt nicht sicheren Erzeugnissen das Erfordernis einer entsprechenden Deklaration abgeleitet werden. Ein derartiges Piktogramm kann z. B. Verwechslungen von Dekorationsgegenständen mit Lebensmittelbedarfsgegenständen vermeiden. Das Piktogramm sollte jedoch so gestaltet werden, dass seine Intention klar wird, z. B. LM-Kontaktzeichen (Piktogramm in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004) deutlich durchgekreuzt. Wenn ein Produkt vernünftigerweise vorhersehen lässt, dass es bei normaler oder vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommt, kann dieses Piktogramm nicht die Einstufung als Lebensmittelbedarfsgegenstand aufheben.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/43) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2011/06.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/44:

Spielzeug-Sicherheit: Kennzeichnungselemente am Beispiel von Luftballons aus Naturkautschuklatex

Sachverhalt/Frage:

Um der Gefahr von Allergien vorzubeugen, ist nach der Empfehlung XXI des BfR bei bestimmten Bedarfsgegenständen (nach § 2 Abs. 6 Nr. 3 - 6 LFGB) aus Naturkautschukmaterialien der Gehalt an löslichen Proteinen auf ein Minimum zu reduzieren. Bei Produkten, die aus Naturkautschuklatex hergestellt wurden, sind die Bedarfsgegenstände oder ihre Verpackung mit folgendem Hinweis zu versehen: „Das Erzeugnis ist unter Verwendung von Naturkautschuklatex hergestellt, der Allergien verursachen kann.“

Muss eine für den Kauf entscheidende Kennzeichnung wie ein Hinweis zu möglicherweise Allergien auslösenden Inhaltsstoffen auf der äußeren Verpackung sichtbar sein oder reicht dort der Verweis auf eine nicht sichtbare Stelle (zum Beispiel die Innenseite der geschlossenen Verpackung)? Werden die Forderungen des § 6 des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) mit einer nicht unmittelbar zugänglichen Kennzeichnung erfüllt? Ist ein Sicherheitshinweis des Herstellers einem Warnhinweis gemäß Zweiter Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV vom 07.07.2011) gleichzusetzen, wenn er in der Spielzeug-Richtlinie nicht aufgeführt, sondern eine Maßgabe der Empfehlung XXI des BfR ist?

Beschluss:

Ein vom Hersteller bzw. Einführer als „Sicherheitstext“ bezeichneter Hinweis zum sicheren Gebrauch ist einem Warnhinweis nach § 11 der 2. ProdSV gleichzusetzen. Warnhinweise sind gemäß den Vorgaben nach § 11 der 2. ProdSV vollständig und von außen klar erkennbar anzubringen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/44) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2012/03.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/45:

Warnhinweise bei Schnullerhaltern, die gleichzeitig die Funktion eines Spielzeugs aufweisen

Sachverhalt/Frage:

Sind sowohl Warnhinweise nach DIN EN 12586 als auch Warnhinweise entsprechend der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug) bzw. RL 2009/48/EG (Spielzeugrichtlinie) bei Bedarfsgegenständen mit Doppelfunktion, z. B. Schnullerhaltern, zu berücksichtigen?

Beschluss:

Grundsätzlich müssen Erzeugnisse, die eine Doppelfunktion aufweisen, sowohl die stofflichen als auch die Kennzeichnungs-Anforderungen sowohl der jeweils einschlägigen DIN als auch der 2. Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz bzw. der RL 2009/48/EG erfüllen. Für Schnullerhalter sind die Warnhinweise nach DIN EN 12586 ausreichend, da die Spielzeugrichtlinie für diese Art von Spielzeug keine spezifischen Warnhinweise vorgibt.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/45) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/06.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/46:

Spielzeug – Anwendung des Vorsorgeprinzips

Sachverhalt/Frage:

Der Erwägungsgrund 38 zur RL 2009/48/EG (Spielzeugrichtlinie) fordert das Vorsorgeprinzip bei wissenschaftlich unsicheren Risikobewertungen:

„Sind die verfügbaren wissenschaftlichen Belege nicht ausreichend, um eine präzise Risikobewertung zu ermöglichen, so sollten die Mitgliedstaaten, wenn sie Maßnahmen im Rahmen dieser Richtlinie ergreifen, das Vorsorgeprinzip anwenden, das ein Grundsatz des Gemeinschaftsrechts ist, [...]“.

Müssen nach dem in § 18 der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug) ausdrücklich verankerten Vorsorgeprinzip bei der amtlichen Untersuchung und Beurteilung von Spielzeug für die Bewertung stofflicher Risiken besondere Maßstäbe angelegt werden?

Beschluss:

Sind die verfügbaren wissenschaftlichen Belege nicht ausreichend, um eine auf den Einzelfall bezogene Risikobewertung zu ermöglichen, ist schon bei der Untersuchung und Beurteilung von Spielzeug das Vorsorgeprinzip durch Anwendung des „worst-case“-Szenarios zu berücksichtigen. Das „worst case“-Szenario ist dabei die vollständige Aufnahme eines Stoffes aus einem Produkt.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/46) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/07.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/47:

Nickellässigkeit von Spielzeug

Sachverhalt/Frage:

Das Ziel der Beschränkung der Nickellässigkeit durch die VO (EG) Nr. 1907/2006 besteht darin, den Verbraucher vor Nickelallergien zu schützen, die durch einen längeren Hautkontakt mit Nickel freisetzenden Erzeugnissen verursacht werden können. Die Formulierung „die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen“ ist bezüglich der Länge des Zeitraumes in dieser Verordnung nicht konkret definiert.

Ist Spielzeug als Erzeugnis mit länger andauerndem Hautkontakt einzustufen, wenn es sich um Spielzeug handelt, welches intensiv gespielt wird? Welches Prüfverfahren für die Nickellässigkeit und welcher Grenzwert sind für die Untersuchung und Begutachtung eines solchen Spielzeugs anzuwenden?

Beschluss:

Bei Spielzeugen, die intensiv gespielt werden, wie zum Beispiel Baukästen, Geduldsspiele, Puzzles oder Bastelartikel, ist mit einem länger andauernden Hautkontakt zu rechnen. Spielwaren, die direkt und länger mit der Haut in Kontakt kommen können, unterliegen den Anforderungen an das Ausmaß der Nickellässigkeit gemäß Eintrag 27 Nr. 1 Buchst. b) im Anhang XVII zur VO (EG) Nr. 1907/2006.

Für die Überprüfung der Nickellässigkeit ist das Referenzverfahren nach DIN EN 1811 in der aktuellen Fassung anzuwenden (siehe auch Erläuternde und Technische Leitlinien für Spielzeug, zugänglich über <http://ec.europa.eu/growth/sectors/toys/safety/guidance/>; zuletzt aufgerufen am 18.02.2019).

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/47) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/08.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/48:

Nickel und seine Verbindungen (Eintrag 27 des Anhangs XVII zur VO (EG) Nr. 1907/2006 [REACH-Verordnung])

Sachverhalt/Frage:

Fallen Mobiltelefone und Schreibgeräte unter die Beschränkung in Eintrag 27 des Anhangs XVII der VO (EG) Nr. 1907/2006?

Beschluss:

Mobiltelefone werden täglich und häufig, z. T. über längere Zeiträume, benutzt. Gehäuse und andere außen zugängliche Teile erfüllen damit die Bedingung eines „unmittelbaren und längeren“ Hautkontaktes.

Die Europäische Chemikalien Agentur ECHA hat zum Begriff „längerer Hautkontakt“ folgende Stellungnahme veröffentlicht:

https://echa.europa.eu/documents/10162/13641/nickel_restriction_prolonged_contact_skin_en.pdf (zuletzt aufgerufen am 18.02.2019).

Schreibgeräte, wie Kugelschreiber, deren Spitzen oder Clips werden ebenfalls täglich, häufig und über ggf. kurze aber immer wiederkehrende oder länger andauernde Zeiträume verwendet und erfüllen damit ebenfalls die Bedingung eines „unmittelbaren und längeren“ Hautkontaktes.

Daher sind Gehäuse und andere außen zugängliche Teile von Mobiltelefonen sowie Schreibgeräte durch ihre Art des täglichen Gebrauchs als Produkte anzusehen, die dazu bestimmt sind, direkt und länger mit der Haut in Berührung zu kommen. Sie fallen unter die Beschränkung und sollten den Bedingungen entsprechen, die in Eintrag 27 von Anhang XVII der REACH-Verordnung festgelegt sind.

Die für das Chemikalienrecht zuständigen Dienststellen der Europäischen Kommission sind gleicher Auffassung:

<https://echa.europa.eu/de/support/qas-support/browse/-/qa/70Qx/view/scope/REACH/Restrictions> (zuletzt aufgerufen am 18.02.2019), eingetragen als Erläuterung zu Eintrag 27 des Anhangs XVII zur VO (EG) Nr. 1907/2006.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/48) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2014/09.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/49:

Bewertung des Chrom(VI)-Gehaltes in Leder von Schuhen

Sachverhalt/Frage:

§ 5 i. V. m. Anlage 4 der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) regelt Verfahren, die beim Herstellen bestimmter Bedarfsgegenstände nicht angewendet werden dürfen. Entsprechend dürfen nach Anlage 4 lfd. Nr. 2 BedGgstV in Bedarfsgegenständen aus Leder, die dazu bestimmt sind, nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung zu kommen, Verfahren nicht angewendet werden, die bewirken, dass in dem Bedarfsgegenstand Chrom(VI) mit der in Anlage 10 lfd. Nr. 8 beschriebenen Methode (d. h. Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Abs. 1 LFGB, Gliederungsnummer B 82.02.-11) nachweisbar ist. Die Nachweisgrenze des genannten Verfahrens beträgt 3 mg/kg. Ist der Grenzwert für den Gehalt an Chrom(VI) von 3 mg/kg auch auf das Leder des Obermaterials von Schuhen anwendbar?

Beschluss:

Die Regelungen der Bedarfsgegenständeverordnung zu Chrom(VI) in Bedarfsgegenständen aus Leder wurden mit dem Inkrafttreten der Änderungen des Anhangs XVII Nr. 47 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH-Verordnung) zum 01.05.2015 durch geltendes europäisches Recht abgelöst.

Nach Anhang XVII Nr. 47 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH-Verordnung) dürfen Ledererzeugnisse, die mit der Haut in Berührung kommen, nicht in Verkehr gebracht werden, wenn sie einen Chrom(VI)-Gehalt von 3 mg/kg (0,0003 Gewichtsprozent) oder mehr des gesamten Trockengewichts des Leders aufweisen.

Nach Anhang XVII Nr. 47 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH-Verordnung) dürfen Erzeugnisse, die Lederteile enthalten, die mit der Haut in Berührung kommen, nicht in Verkehr gebracht werden, wenn sie einen Chrom(VI)-Gehalt von 3 mg/kg (0,0003 Gewichtsprozent) oder mehr des gesamten Trockengewichts des Leders aufweisen.

Diese Beschränkungen sind auch auf das Obermaterial von Schuhen anwendbar. Denn der Schwerpunkt der Beschränkung nach REACH liegt auf der Gefahr einer Sensibilisierung der Haut, wenn diese mittelbar oder unmittelbar mit Ledererzeugnissen oder Lederteilen von Erzeugnissen in Berührung kommt (siehe Erwägungsgrund Nr. 4 der VO (EU) Nr. 301/2014).

Futter in den Schuhen und/oder Strümpfe an den Füßen des Schuhträgers bzw. der -trägerin sind nicht als Barriere für den Übergang von Chrom(VI) aus dem Leder auf die Haut zu betrachten.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/49) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/06.

Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety
J Consum Prot Food Saf (2019). <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-019-01252-2>

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/50:

Fußbälle als Spielzeug im Sinne der 2. ProdSV

Sachverhalt/Frage:

Wann sind Fußbälle Spielzeug im Sinne der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV)?

Beschluss:

Fußbälle sind nur dann kein Spielzeug i. S. d. § 2 Nr. 24a der 2. ProdSV, wenn sie aufgrund ihrer Produkteigenschaften und ihrer Kennzeichnung/Klassifizierung zur Verwendung als Sportgerät bestimmt sind.

Auf die Leitlinien der Europäischen Kommission betreffend die Abgrenzung von Sportequipment zu Spielzeug (http://ec.europa.eu/growth/sectors/toys/safety/guidance/index_en.htm; zuletzt aufgerufen am 18.02.2019), Nr. 14 wird verwiesen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/50) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/08.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/51:

Altersbeschränkungen auf Packungen von Luftballons

Sachverhalt/Frage:

Packungen von Luftballons sind oftmals mit dem speziellen Warnhinweis gemäß der Norm EN 71-1:2015-02, Abschnitt 7.3 "Achtung! Kinder unter 8 Jahren können an nicht aufgeblasenen oder geplatzten Ballons ersticken. Die Aufsicht durch Erwachsene ist erforderlich. (...)" und dazu noch mit dem Hinweis „Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Verschluckbare Kleinteile.“ gekennzeichnet.

Ist der zusätzliche Hinweis erforderlich?

Beschluss:

Für Luftballons sind allein die Warnhinweise gemäß der Norm EN 71-1:2015-02, Abschnitt 7.3 erforderlich und ausreichend. Gleichlautend ist die Fragestellung im CEN-Leitfaden TR 15371-1:2017-10 beantwortet.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/51) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/09.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/52:

Empfehlung des BfR XLVII. Spielzeug aus Kunststoffen und anderen Polymeren sowie aus Papier, Karton und Pappe vom 01.01.2003

Sachverhalt/Frage:

Ist die Empfehlung XLVII auch auf sogenannte polymere Fabrikationshilfsmittel wie Lacke von Holzspielzeug anzuwenden?

Beschluss:

Die Empfehlung XLVII kann auch auf alle sogenannten polymeren Fertigungsmaterialien, dazu gehören auch Fabrikationshilfsstoffe wie Lacke oder Lasuren für Holzspielzeug, angewendet werden.

Die Empfehlung XLVII dient als Grundlage für die Überprüfung der Einhaltung der wesentlichen Sicherheitsanforderungen gemäß § 10 der Zweiten Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz (2. ProdSV) für Spielzeug, das dazu bestimmt ist, in den Mund genommen zu werden, sowie für Spielzeug, das für Kinder unter 36 Monaten vorgesehen ist und daher erfahrungsgemäß oder vorhersehbar in den Mund genommen wird.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/52) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/10.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/53:

Verwendung von Gegenständen, welche kein Lebensmittelkontaktmaterial sind, bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage:

Betroffene Unternehmen behaupten oftmals, dass sie nicht verpflichtet sind, ausgewiesene Lebensmittelkontaktmaterialien zu verwenden. Nicht für alle Materialien und Gegenstände sind Konformitätserklärungen im Rahmen der GMP vorgeschrieben. Welche Anforderungen sind hier zu stellen?

Beschluss:

Werden bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Lebensmitteln Gegenstände/Materialien verwendet, die nicht für einen Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind bzw. nicht vorhersehen lassen, dass sie bei normaler Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommen, so liegt die Verantwortung bei dem Verwender dieser Gegenstände/Materialien.

Dieser ist als „Lebensmittelunternehmer“ i. S. d. LFGB bzw. des Art. 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002 dafür verantwortlich, dass durch eine zweckwidrige Nutzung/Verwendung keine unerwünschte, insbesondere gesundheitlich relevante Beeinträchtigung der Lebensmittel erfolgt.

Verwiesen wird auch auf Art. 3 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchst. b) der VO (EG) Nr. 852/2004, wonach Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein müssen, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Eine solche Risikominimierung ist regelmäßig zumindest dann gegeben, wenn bei der gewerblichen Herstellung von Lebensmitteln Lebensmittelbedarfsgegenstände verwendet werden, die den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie ggf. einschlägigen materialspezifischen Regelungen genügen.

Diese Stellungnahme (Nr. 2019/53) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2015/12.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/54:

Henna-Pasten zur Hautbemalung mit dem Bestandteil „Lawson“

Sachverhalt/Frage:

Wie ist rechtlich der positive Nachweis des Farbstoffs „Lawson“ (chemischer Name: 2-Hydroxy-1,4-naphthochinon; CI 75480) in Henna-Pasten, die zum Bemalen der Haut bestimmt sind, zu beurteilen?

Beschluss:

Kosmetische Mittel zur Färbung der Haut, die nachweislich den Farbstoff „2-Hydroxy-1,4-naphthochinon“ (= Lawson) enthalten, unabhängig von seiner Herkunft (natürlicher Pflanzeninhaltsstoff oder künstlich hergestellter Farbstoff), sind nicht konform mit den Vorgaben der VO (EG) Nr. 1223/2009, da Lawson nicht in der Positivliste zulässiger Farbstoffe des Anhangs IV der VO (EG) Nr. 1223/2009 aufgeführt 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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/55:

Herstellung von Erzeugnissen mit der Bezeichnung „Vollkorn“ unter Verwendung von Ballaststoffgranulat

Sachverhalt/Frage:

Ist die Bezeichnung eines Produktes als Vollkornerzeugnis, welches durch Standardisierung eines „Nichtvollkorn“-Mehles mittels eines Ballaststoffgranulats während der Teigbereitung hergestellt wird, mit der allgemeinen Verkehrsauffassung für Vollkornprodukte vereinbar?

Beschluss:

Ein als Vollkornbrot/-brötchen bezeichnetes Erzeugnis, bei dessen Herstellung ein Nichtvollkornerzeugnis (z. B. Weizenmehl Typ 550) erst bei der Teigbereitung durch Ballaststoffgranulat standardisiert wird, entspricht nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung (niedergelegt z. B. in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck) an die Herstellung eines Vollkornproduktes, da hier keine Vollkornmehlerzeugnisse als Ausgangsstoffe verwendet werden. Die Bezeichnung derartig hergestellter Produkte als Vollkornerzeugnisse ist als irreführende Information über die Methode der Herstellung i. S. v. Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/56:

Nährwertdeklaration bei Gewürzsalzen

Sachverhalt/Frage:

Ist für Gewürzsalze als Mischungen aus Salz und Gewürzen oder Kräutern ein Verzicht auf eine Nährwertdeklaration möglich, da Salz und Gewürze oder Kräuter nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 selbst keine Nährwertdeklaration tragen müssen?

Beschluss:

Für Gewürzsalze ist eine Nährwertdeklaration erforderlich, da im Anhang V der VO (EU) Nr. 1169/2011 eine explizite Ausnahme, wie sie jeweils für Salz (Nr. 5) und Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus (Nr. 4) vorliegt, für Gewürzsalze nicht existiert. Durch einen (auch ausschließlichen) Zusatz von Salz zu Kräutern oder Gewürzen ändert sich der Nährstoffgehalt des Erzeugnisses bezüglich Natrium erheblich, eine Nährwertdeklaration mit Angabe des Salzgehaltes ist zur umfassenden Information des Verbrauchers erforderlich.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/57:

Allergenkennzeichnung von Glukose-Fruktose-Sirupen bzw. Fruktose-Glukose-Sirupen aus Weizen- bzw. Gerstenstärke

Sachverhalt/Frage:

Ist eine Allergenkennzeichnung bei Glukose-Fruktose-Sirupen bzw. Fruktose-Glukose-Sirupen auf Weizen- bzw. Gerstenbasis erforderlich?

Beschluss:

Eine Allergenkennzeichnung bezüglich Weizen/Gerste/Gluten ist bei Glukose-Fruktose-Sirupen bzw. Fruktose-Glukose-Sirupen aus Weizen- bzw. Gerstenstärke nicht erforderlich, da diese Sirupe im Hinblick auf die Allergenkennzeichnung unter den Oberbegriff „Glukosesirupe“ fallend einzustufen sind [EFSA Journal (2007) 456, 1-6 (Request Nr. EFSA-Q-2006-072) bzw. EFSA Journal (2007) 488, 1-8 (Request Nr. EFSA-Q-2006-164)]. Für die Fruktose-Sirupanteile gilt die Fußnote 1 des Anhangs II der VO (EU) Nr. 1169/2011 gleichermaßen.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/58:

Beurteilung von Glutenbefunden bei „glutenfreien“ Lebensmitteln

Sachverhalt/Frage:

Kann bei Glutenbefunden bereits bei der Überschreitung des Grenzwertes von 20 mg/kg, unabhängig von der jeweils zu erwartenden Verzehrmenge des betroffenen Produktes, eine Beurteilung eines Lebensmittels als „gesundheitsschädlich“ i. S. v. Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 178/2002 erfolgen?

Beschluss:

Bei der Beurteilung von Lebensmitteln mit der Kennzeichnung „glutenfrei“, bei denen eine Überschreitung des Gluten-Höchstgehaltes von 20 mg/kg festgestellt worden ist, erfolgt in der Regel eine Beurteilung als gesundheitsschädlich i. S. v. Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) i. V. m. Abs. 4 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 178/2002, wenn im Rahmen einer Risikobewertung in Abhängigkeit von der jeweils zu erwartenden Verzehrmenge eine tägliche Aufnahme von 50 mg Gluten überschritten wird (Catassi et al (2007), Am J Clin Nutr, 85: 160 - 166).

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/59:

Allergenkennzeichnung von Weizenarten

Sachverhalt/Frage:

Wie kann im Zutatenverzeichnis bei Zutaten aus Weizen-(=Triticum-)arten wie Dinkel die erforderliche Angabe „Weizen“ ergänzt werden?

Beschluss:

Gemäß dem Wortlaut von Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Fassung: Delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014 vom 22.11.2013) werden Dinkel und Khorasan-Weizen lediglich beispielhaft als Weizenarten aufgezählt (dazu zählen z. B. auch Emmer, Hartweizen oder Einkorn). Zu kennzeichnen ist danach namentlich Weizen als glutenhaltige Getreideart. Bei Zutaten aus Weizenarten, die in der Bezeichnung nicht das Wort „Weizen“ enthalten (z. B. Dinkel, Emmer, Einkorn), hat daher der Zusatz „Weizen“ bei der Angabe der Zutat zu erfolgen.

Da in Deutschland üblicherweise zwischen den Triticum-Arten „Weizen“ (= Brotweizen, *Triticum aestivum*) sowie „Dinkel“ (*Triticum spelta*), „Emmer“ (*Triticum dicoccon*) oder „Einkorn“ (*Triticum monococcum*) unterschieden wird, ist es zur Klarstellung und besseren Verständlichkeit allerdings zweckmäßig und ausreichend, bei der Angabe von bspw. Dinkel oder Emmer darauf hinzuweisen, dass diese eine Weizenart sind.

Beispiele hierfür können sein:

- „Dinkelmehl (eine Weizenart)“ oder
- „Dinkelmehl (Spelzweizen)“.

Andere Triticum-Arten können analog gekennzeichnet werden.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/60:

Allergenkennzeichnung von loser Ware in Tabellenform

Sachverhalt/Frage:

Ist es zulässig, bei loser Ware die verpflichtende Allergenkennzeichnung nach Art. 44 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) mit der freiwilligen Angabe von Allergenen, die als unbeabsichtigte Kontaminationen vorhanden sein können, in einer Tabelle zu kombinieren?

Beschluss:

Bei loser Ware ist die Kombination der verpflichtenden Allergenkennzeichnung nach Art. 44 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie Art. 44 Abs. 2 LMIV i. V. m. § 4 Abs. 2 und 3 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) mit der Angabe von Allergenen, die als unbeabsichtigte Kontaminationen vorhanden sein können, in einer einzigen Tabelle grundsätzlich zulässig.

Die Angaben müssen eine eindeutige Zuordnung als Zutat oder unbeabsichtigte Kontamination nach Maßgabe des Art. 13 Abs. 1 LMIV gewährleisten.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/61:

Hinweise für eine sichere und sachgemäße Verwendung nach Art. 15 Abs. 1 Buchst. b) der Verordnung (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 stofffreien Flüssigkeiten befüllt und genutzt werden.“

Sind derartige Angaben als Hinweise i. S. v. Art. 15 Abs. 1 Buchst. b) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 akzeptabel, wenn damit eine Anwendung eingeschränkt wird, die vom Verbraucher normalerweise mit der Produktbezeichnung verbunden wird?

Beschluss:

Entsprechend der Verordnung (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 Verordnung (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 Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 müssen so gestaltet sein, dass eine entsprechende Umsetzung durch den Verwender möglich ist, ohne dass die in der Produktbezeichnung ausgelobte Verwendung so eingeschränkt wird, dass die eigentliche Zweckbestimmung des Produktes weitgehend aufgehoben 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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/62:

Hinweise für eine sichere und sachgemäße Verwendung innerhalb der Verpackung von Lebensmittelbedarfsgegenständen

Sachverhalt/Frage:

Sind die Anforderungen nach Art. 15 Abs. 1 und Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 erfüllt, wenn Hinweise für eine sichere und sachgemäße Verwendung ausschließlich auf einer innenliegenden Packungsbeilage vorhanden sind?

Beschluss:

Hinweise für eine sichere und sachgemäße Verwendung nach Art. 15 Abs. 1 Buchst. b) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein (Art. 15 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004). Diese Angaben müssen auf dem Gegenstand oder auf der Verpackung direkt oder mit Etiketten angebracht werden (Art. 15 Abs. 7 Buchst. a) und Buchst. b) der VO (EG) Nr. 1935/2004).

Angaben auf innenliegenden Packungsbeilagen bzw. an verdeckten Stellen sind nicht gut sichtbar.

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 113. Sitzung vom 08. - 10. April 2019 in Hamburg beschlossene fachliche Stellungnahme:

Stellungnahme Nr. 2019/63:

Einordnung farbiger Kontaktlinsen ohne medizinische Zweckbestimmung

Sachverhalt/Frage:

Farbige Kontaktlinsen erfüllen nicht den Zweck/die Definition eines Medizinproduktes, sofern sie nicht zusätzlich eine Sehschwäche ausgleichen. Sie dienen ausschließlich dekorativen Zwecken.

Nach einem Urteil des EuGH (EuGH-Urteil vom 03.09.2015, C-321/14) greift jedoch bei farbigen Kontaktlinsen auch nicht die Definition für kosmetische Mittel:

Der Europäische Gerichtshof hat entschieden, dass farbige Kontaktlinsen ohne Sehstärke nicht in den Anwendungsbereich der EU-Kosmetikverordnung (EG) Nr. 1223/2009 fallen, auch wenn sie als "Kosmetisches Augenzubehör" in den Verkehr gebracht werden. Entscheidend für den EuGH war u. a., dass die Linsen auf die Hornhaut aufgesetzt werden, diese Anwendungsart jedoch nicht von der gesetzlichen Definition des "kosmetischen Mittels" erfasst wird.

Sind derartige farbige Kontaktlinsen Bedarfsgegenstände mit nicht nur vorübergehendem Körperkontakt gemäß § 2 Abs. 6 Nr. 6 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)?

Beschluss:

Farbige Kontaktlinsen kommen bestimmungsgemäß mit dem Auge in Kontakt. Daher sind farbige Kontaktlinsen, die ausschließlich dekorativen Zwecken dienen, Bedarfsgegenstände mit nicht nur vorübergehendem Körperkontakt gemäß § 2 Abs. 6 Nr. 6 LFGB.