



in Zusammenarbeit mit
Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis der
Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh)
Der **Backzutatenverband** e.V.
Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS)
Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

24. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide

**19. – 20. Juni 2017
in Detmold**

**Programm
Rahmenprogramm
Teilnehmerverzeichnis
Zusammenfassungen**

Montag, 19. Juni 2017

13⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch Tobias Schuhmacher,
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

Moderation: **Johannes Fuhs**, Universität Marburg, Lehrstuhl Prof. Dr. Wolfgang Voit

1. Kennzeichnung

13¹⁵ Uhr 1.1. **Matthias Wiemers**, Berlin
Deutsches Lebensmittelbuch – von der Beschreibung zur Normierung?

13⁴⁵ Uhr 1.2. **Annette Neuhaus**, Detmold und **Christian Struck**, Münster
ALS Entscheidungen

14¹⁵ Uhr 1.3. **Thorsten Praekel**, Bielefeld
Aktuelles zur Herkunftskennzeichnung

14⁴⁵ Uhr - Kommunikationspause

15¹⁵ Uhr 1.4. **Clemens Comans**, Gummersbach
Aktuelles zur Kennzeichnung von vegetarischen und veganen
Lebensmitteln

15⁴⁵ Uhr 1.5. **Tobias Teufer**, Hamburg
Fruchtabbildungen

16¹⁵ Uhr 1.6. **Thomas Guttau**, Hamburg
Nähr- und gesundheitsbezogene Angaben bei Getreideprodukten

2. Nahrungsergänzungsmittel

16⁴⁵ Uhr 2.1. **Olga Ira Dimopoulou**, Köln
Aktuelles über Nahrungsergänzungsmittel mit Fokus auf
Getreideprodukte

anschließend

Grillabend auf dem Schützenberg

Fortsetzung auf der vorletzten Seite

Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

Dienstag, 20. Juni 2017

Minestrone (Italienischer Art)

Nudelsuppe mit Putenfleisch

Gouda Spieße mit Weintrauben

Caesar Wraps

Mini Hamburger

Canapés mit Kräuterfrischkäse

Canapés mit Forellenfilet

Bayerische Creme mit Himbeeren

An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:

Mineralwasser

Coca-Cola

Orangensaft

Apfelschorle

**Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit und interessante Gespräche!**

Teilnehmerverzeichnis

Stand: 15. Juni 2017, 22.45 Uhr

Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Balling, Brigitta	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Bantel, Matthias, Dipl.-Ing.	Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG, Münster
Bastuck, Raffael	Franz Juchem GmbH, Lebach
Becker, Jennifer	Berg Back GmbH, Viernheim
Beckmann, Guido	Georg Plange Zweigniederlassung der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co.KG, Neuss
Beermann, Anna-Lotta	Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Belde, Armin, Dipl.-Ing.	Theodor Rietmann GmbH, Saarlouis
Böhm, Thomas	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Böhmer, Anika	CVUA Westfalen, Bochum
Botterbrodt, Sabine, Dipl.-Ing.	Beratung für Lebensmittelsicherheitssysteme Hygiene & HACCP sowie Getreidetechnologie, Stelle-Ashausen
Breuer, Philipp	Kronenbrot GmbH, Würselen
Brockmann, Anneliese	Oerlinghausen
Brockmann, Rainer, Dr.	Oerlinghausen
Bronner, Monika, Dr.	LAVES, Lebensmittelinstitut Braunschweig, Braunschweig
Brunnbauer, Markus, Dr.	backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH, Asten (Österreich)
Butzmann, Philip	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Cinar, Ceren	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Comans, Clemens, Dr.	KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel, Gummersbach
Crone, Christof, RA	Der Backzutatenverband e.V., Berlin
Dimopoulou, Olga	Rechtsanwältin Olga Ira Dimopoulou, Köln
Dörr, Anna-Katharina	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Eisenbach, Maren	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Lemgo
Elbegzaya, Namjiljav, Dr.	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Fahlandt, Heike, Dr.	BIOSERV Analytik & Medizinprodukte GmbH, Rostock
Finck, Elisa	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Frese, Emma	Wertkreis Gütersloh gGmbH, Gütersloh
Friedemann-Rotsch, Ernestine, Dr.	Köln
Fuhs, Johannes	Universität Marburg, Lehrstuhl Prof. Dr. Wolfgang Voit, Marburg
Fürst, Peter, Prof. Dr.	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster
Geng, Jana	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold

Glandorf, Franziska	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Gödde, Martin, Dipl.-Ing. Göller, Anna	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Granel, Gertrud	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Bonn
Grolle, Janine Grothaus, Heike Guttau, Thomas, Dr.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Rechtsanwälte Dr. Schmidt-Felzmann & Kozianka, Hamburg
Haase, Jana, Dipl.oec.troph	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Hable, Lily Haldy, Phillip	Wolf ButterBack KG, Fürth Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Harms, Imke	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Hawellek, Elisabeth, Dipl.-Ing. Heine, Patrick	QM-Beratung E. Hawellek, Neu- Ulm Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Hilbertz, Sven	Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Landratsamt Esslingen, Plochingen
Hilmer, Silke Holzkamp, Miriam	Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Bohlsen Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Hoth, Stefan, Dr.	Peter Kölln GmbH & Co. KGaA, Elmshorn, Stellv. Vorsitzender des Getreidenährmittel- Ausschusses der AGF
Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing. Jenkner-Kruel, Carolin Kampshoff, Dorothee	AGF e.V., Detmold textwerkklippe, Lage Bäckerei Büsch GmbH, Qualitätsmanagement, Kamp-Lintfort
Kederer-Schütte, Petra	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Münster
Koball, Gabriele Köhler, Peter, Prof. Dr. Konnertz-Häußler, Christine, Dr. Konwisorz, Günter Kortemeier, David Kühl, Melanie	Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal biotask AG, Esslingen KWG Rechtsanwälte Gummersbach/Brüssel Ireks GmbH, Kulmbach Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Kühn, Sandra Kunte, Thomas, Dr. Lange, Romy Langer, Markus Leifeld, Michael, Dipl.oec.troph.	LUA Sachsen, Chemnitz Ireks GmbH, Kulmbach Bäckerei Büsch GmbH, Kamp-Lintfort Puratos GmbH, Düsseldorf Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG, Bocholt
Lepold, Monika, Dipl.-Ing. Lepold, Thomas, Dipl.-Ing. Leuthäußer, Daniela	Backnatur Lepold, Oberursel Backnatur Lepold, Oberursel Wolf ButterBack KG, Fürth

Lindenthal, Ines	Dresdener Mühle ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG, Dresden
Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr. Loosen, Peter, RA	Horn-Bad Meinberg Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin
Luig, Charlotte	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Luttmann, Mario	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Mauermann, Kathrin	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Metschulat, Monika Meyer-Kretschmer, Alexander	Novozymes Deutschland GmbH, Wiesbaden Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf
Mielke, Anna Mörchen, Judith Müller, Kristina	Junge die Bäckerei, Rostock-Elmenhorst Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt/M. Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Nader, Amrit Neuhaus, Annette	H.&J. Brügggen KG, Lübeck Kreis Lippe - Fachgebiet Veterinärangelegenheiten, Lebensmittelüberwachung, Detmold
Niemann, Friederike	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Nikel, Eduard	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Oberleitner, Lidia Obst, Stefan	WESSLING GmbH, Berlin Bayer. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen
Oelmann, Carla	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Pätzold, Julia Pätzold, Ralf, PD Dr.	Eurofins Institut Dr. Appelt Leipzig GmbH, Leipzig Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Pfleger, Franz Pollok, Anke Pötter, Kristina Praekel, Thorsten Psuik, Marta	AGF e.V., Detmold Kronenbrot GmbH, Würselen Institut für Lebensmittelchemie, Koblenz Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Puchbauer, Ann-Katrin Ranson, Christof von Rein, Rebecca Reineke, Melanie	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Kreis Wesel GRS Software GmbH, Homburg Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Reitz, Irina Rieger, Martin, Dr. Robertz, Wilfried Wilhelm Roderwies, Angelina Rohlf, Leon Marvin	G+S Laboratorium GmbH, Rheda-Wiedenbrück Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Unternehmensberater, Bedburg Kronenbrot GmbH, Würselen Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Rohrbeck, Hanna	Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold

Rombey, Mark Rosenthal, Alina Ruß, Kathrin	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden PEMA Vollkorn Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG, Weißenstadt
Sabew, Elisa Salazar Rengstorf, Viviana	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Satzinger, Wolfgang Schacht, Jennifer	Wolf ButterBack KG, Fürth Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Schaller, Florian Scharfscheer, Heino, Dipl.oec.troph. Schedler, Zoe-Charleen	Institut für Lebensmittelchemie, Koblenz Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Weinheim Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Schell, Eugenia	Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Scherer, Angelika	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen, Hamm
Schmidt, Jessica Schönfeld, Irina Schubotz, Jens	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Schuhmacher, Tobias, RA Schulten, Christiane	AGF e.V., Detmold Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Sewerin, Silke Sieber, Mirjam	Harry-Brot GmbH, Schenefeld Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin
Simon, Sarah	Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Sinning, Bernadette Sopper, Jean Syben, Matthias	Kreis Lippe, Lebensmittelüberwachung, Detmold Harry-Brot GmbH, Schenefeld Mühle Rüningen Stefan Engelke GmbH, Braunschweig
Teufer, Tobias, Dr. Thies, Franziska	Krohn Rechtsanwälte, Hamburg Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Thießen, Sandra	Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Thrän, Nina Thräne-Pietruk, Claudia	Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Braunschweig
Truong, Huong Lien Ungerer, Kathleen	H.&J. Brüggem KG, Lübeck Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL), Kassel
Veith, Melanie	Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Viehweg, Wiebke Völzke, Ulrike Watermeier, Lisa	Bahlsen GmbH & Co. KG, Barsinghausen Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Weisbrich, Stephanie	Bahlsen GmbH & Co. KG, Barsinghausen

Weisbrich, Marco	Hochschule Ostwestfalen-Lippe FB 4/ Backwarentechnologie, Detmold
Wennemar, Anne	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW), Krefeld
Weßels, Detlev, Dr.	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hamburg
Weyland, Brigitte	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Wiemers, Matthias, Dr.	Rechtsanwalt, Berlin
Wilke, Dirk	Landwirtschaftskammer NRW, Münster
Zeippert, Linda	Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Dresden
Zickler, Joachim, Dipl.-Ing.	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Stockstadt

Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

Arent, Lidia	Sciurba, Elisabeth, Dr.
Begemann, Jens	Scheibner, Andreas
Bonte, Anja	Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Brühl, Ludger, Dr.	Stabenau, Gisbert
Grundmann, Vanessa	Themann, Ludger, Dipl.oec.troph.
Haase, Norbert, Dr.	Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Hollmann, Jürgen, Dr.	Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Hüsken, Alexandra, Dr.	Vosmann, Klaus, Dr.
Kersting, Hans-Josef, Dr.	Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Langenkämper, Georg, Dr.	Wiege, Berthold, Dr.
Lüders, Matthias	Wolf, Klaus
Matthäus, Bertrand, Dr.	

1. Kennzeichnung

1.1. **Matthias Wiemers**, Berlin

Deutsches Lebensmittelbuch – von der Beschreibung zur Normierung?

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs beschäftigen die Rechtswissenschaft seit Jahrzehnten. Weitgehende Einigkeit besteht darin, dass sie einerseits „antizipierte Sachverständigengutachten“ darstellen, mit denen Vorschriften, die dem Täuschungsschutz dienen, hinsichtlich der berechtigten Verbrauchererwartung ausgefüllt werden, wobei die Leitsätze selber aber keine Verbrauchervorschriften sind. Daneben sind sie als technische Normen anzusehen, die grundsätzlich Verbindlichkeit im Wege einer gesetzlichen Anordnung erlangen können.

Nach dem Lebensmittelkandal über den Analog-Käse aus dem Jahre 2009 wurde jahrelang über eine Neugestaltung der Leitsätze diskutiert, weil man letztlich der Existenz der Leitsätze in ihrer überkommenen Form eine Mitursächlichkeit für den Analogkäseskandal zumaß. Die organisierten Verbraucherschützer als Teil der Gremien der Lebensmittelbuch-Kommission wollten nicht mehr akzeptieren, dass den Leitsätzen keine (unmittelbare) verbraucherschützende (Rechts-)wirkung zukam. Nach mehreren Anläufen und einer zwischenzeitlich eingesetzten Evaluierungskommission, die einige Verfahrensvereinfachungen und -beschleunigungen vorschlug, wurde zuletzt Mitte 2016 die Geschäftsordnung der Lebensmittelbuchkommission neu gefasst, worin einerseits Vorschläge der Evaluierer umgesetzt wurden.

Die Präambel und eine Einzelschrift der neuen Geschäftsordnung sehen aber andererseits zusätzlich die Schaffung sog. horizontaler Leitsätze vor, denen man eine Regulierungsabsicht unterstellen muss.

Diese Leitsätze neuer Art können, sollten sie jemals beschlossen werden, Verbindlichkeit nur über einen gesetzlichen Anwendungsbefehl erhalten, der dem LFGB oder einer Rechtsverordnung entnommen werden muss. Es wurde jedoch weder das LFGB selbst geändert, noch dürften die Voraussetzungen für eine Rechtsverordnung vorliegen, insbesondere liegen in den §§ 15, 16 LFGB keine Ermächtigungsgrundlagen hierfür vor. Da es möglicherweise noch Rechtsformen jenseits von Gesetz und Rechtsverordnung gibt, könnte sich ein Verbindlichkeitsbefehl aus der Geschäftsordnung einerseits und einer Veröffentlichung dieser Leitsätze andererseits zusammensetzen, mit dem dann auch die übrigen Leitsätze Verbindlichkeit erlangen könnten. Diese zusammengesetzte Vorschrift müsste sich dann – jedenfalls soweit sie sich im Ergebnis als wesentlicher Grundrechtseingriff darstellt – an den Grundrechten messen. Daraus folgt aber: Verbraucherschutzvorschriften gehören in die Elemente!

Rechtsanwalt Dr. Matthias Wiemers wurde in Warburg/Westf. geboren. Nach dem Studium der Rechtswissenschaften in Münster und Bonn sowie Verwaltungswissenschaften in Speyer war er u. a. als Wissenschaftlicher parlamentarischer Mitarbeiter in Düsseldorf und Berlin tätig und sodann als Justitiar und Geschäftsführer beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks beschäftigt. Dort war er in der Hauptsache zuständig für Lebensmittelrecht und Verbraucherschutz und betreute inhaltlich auch den europäischen Dachverband der Bäcker und Konditoren (CEBP). Seit Beginn dieser Tätigkeit ist er im Lebensmittelrecht auch publizistisch tätig und hält gelegentlich auch Vorträge. Im Rahmen seiner Verbandstätigkeit war er zuletzt auch Mitglied im BLL-Rechtsausschuss. Er ist Mitglied des Wiss. Beirats und stellv. Vorsitzender des Fördervereins der Marburger Forschungsstelle für Lebensmittelrecht, im Beirat der Zeitschrift „recht“ und seit 2010 Geschäftsführer der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main, wo er u. a. die Europapolitik betreut, daneben of counsel der überörtlichen Sozietät Professor Versteyl und Kollegen in Berlin. Promoviert wurde er von der Universität Bonn zu einem verwaltungsrechtlichen Thema.

1.2. **Annette Neuhaus**, Detmold und **Christian Struck**, Münster ALS Entscheidungen

Die Abkürzung ALS steht für Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Das Gremium setzt sich aus Vertretern der Untersuchungseinrichtungen der Bundesländer und der Bundeswehr zusammen. Der Vorsitz liegt zurzeit beim Vertreter des Landes Nordrhein-Westfalen und die Geschäftsstelle ist beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) angesiedelt.

In die Zuständigkeit des ALS fallen die Themen Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, Trinkwasser, Nahrungsergänzungsmittel, Zusatzstoffe, Tabak, Rückstände und Kontaminanten sowie die chemische, chemisch-physikalische und physikalische Lebensmittelanalytik.

Zur Unterstützung des ALS-Plenums wurden spezielle Arbeitsgruppen in den Bereichen Bedarfsgegenstände, Diätetische Lebensmittel, Ernährungs- und Abgrenzungsfragen, Gentechnisch veränderte Lebensmittel, Kosmetische Mittel sowie Wein und Spirituosen eingerichtet.

Der ALS arbeitet eng mit dem Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) zusammen. Themen, die beide Arbeitskreise berühren, werden grundsätzlich gemeinsam bearbeitet, um auch hier zu harmonisierten Ergebnissen zu kommen. Vertreter des Bundesministeriums BMEL, des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), der Arbeitsgruppe „Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika“ der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV-ALB) und des ALTS sind Gäste. Die Geschäftsführung hat das BVL inne.

Der Vortrag stellt einige aktuelle Beschlüsse des ALS, insbesondere zur Umsetzung der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), vor. Sie betreffen u.a. folgende Themen:

- Abänderung des Mindesthaltbarkeitsdatums (77. ALTS-Arbeitstagung TOP 06)
- Hinweise auf natürlich/künstlich bei Farbstoffen (ALS-Stellungnahmen 2011/45 und 2016/26)
- Allergenkennzeichnung bei loser Ware, wenn die Bezeichnung auf entsprechende Stoffe oder Zutaten hinweist (ALS-Stellungnahme 2016/29)
- Hervorhebung allergener Zutaten im Zutatenverzeichnis, wenn die Bezeichnung auf den entsprechenden Stoff oder die Zutat hinweist (ALS-Stellungnahme 2016/10)
- Freiwilliges Zutatenverzeichnis bei loser Ware (ALS-Stellungnahme 2016/11)
- Freiwillige Angabe von Allergenspuren (Differenzierung von glutenhaltigem Getreide und von Schalenfrüchten, ALS-Stellungnahme 2016/6)
- Tabellarische Darstellung der Nährwertdeklaration (ALS-Stellungnahme 2016/7)
- Abkürzungen in Nährwerttabellen (ALS-Stellungnahme 2016/12)
- Besprühen von Backwaren mit Ethanol zur Verbesserung der Haltbarkeit und Frischhaltung (ALS-Stellungnahme 2016/32)

Die Beschlüsse des ALS werden regelmäßig im Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit veröffentlicht, zudem sind die ALS-Stellungnahmen auf der Seite des BVL online abrufbar (www.bvl.bund.de).

Das sächsische Obergericht in Bautzen hat in einem Urteil vom 18.06.2014 (Az. 3 B 59/14) zur rechtlichen Bedeutung von ALS-Stellungnahmen festgestellt, dass diese keine Bindungswirkung entfalten. Sie können eine gutachterliche Einschätzung ergänzen und als Entscheidungshilfe für behördliches Handeln dienen. Sie können jedoch durch Gegengutachten widerlegt werden.



Annette Neuhaus, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, fachlich verantwortlich für den Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Kreis Lippe, Obfrau der Arbeitsgruppe „Lebensmittelüberwachung“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in der Gesellschaft Deutscher Chemiker, Mitglied des Verwaltungsrates der Verbraucherzentrale NRW und des Ausschusses für Lebensmittelrecht der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, ausgezeichnet mit der Adolf-Juckenack-Medaille der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Veröffentlichungen zur Lebensmittelüberwachung in Deutschland

1.3. **Thorsten Praekel**, Bielefeld Aktuelles zur Herkunftskennzeichnung

Die Kennzeichnung der Herkunft eines Lebensmittels ist kein neues Thema. Schon seit einigen Jahren müssen bestimmte Kategorien von Lebensmitteln, wenn diese als solche in Verkehr gebracht werden, mit einer Herkunftsangabe versehen werden. Als Beispiele sind hier Bio-Lebensmittel, Eier, frisches Obst und Gemüse oder auch vorverpacktes Fleisch zu nennen. In letztgenannter Kategorie wurde Rindfleisch zuletzt durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 zur LMIV um Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch ergänzt. Hier müssen nun grundsätzlich immer die Orte der Geburt, Aufzucht und Schlachtung angegeben werden. Neu ist auch nicht, dass eine Angabe zur Herkunft eines Lebensmittels gemacht werden muss, wenn der Verbraucher durch die Präsentation des Lebensmittels über dessen Herkunft getäuscht werden könnte (entlokalisierende Angabe).

Der aktuelle Trend in Europa weitet nun die Kennzeichnung allerdings auch auf einzelne Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels aus. Besorgniserregend ist hierbei hervorzuheben, dass man sich EU-weit bisher auf keine harmonisierte Regelung festlegen wollte/konnte und daher einzelne Mitgliedstaaten nun mit nationalen Gesetzen aufwarten. So müssen bei in Frankreich hergestellten Produkten künftig Milch als solche und Milch und Milcherzeugnisse als Zutat sowie Fleisch als Zutat bei Überschreitung vorgegebener Schwellenwerte mit differenzierten Angaben zur Herkunft gekennzeichnet werden. Italien hat ebenso eine eigene Regelung für Milch und Milcherzeugnisse formuliert. Weitere Mitgliedstaaten stehen mit entsprechenden Regelungen in den Startlöchern.

Auf Europäischer Ebene zeichnet sich durch einen aktuellen Entwurf einer Durchführungsverordnung zu Artikel 26 Abs. 3 LMIV ebenfalls eine Ausweitung der Herkunftskennzeichnung ab. Werden Herkunftsangaben zu einem zusammengesetzten Lebensmittel gemacht, sind aber die Herkünfte der primären Zutaten abweichend von dieser Angabe, sollen zukünftig auch Angaben zur Herkunft der primären Zutaten gemacht werden.



Thorsten Praekel absolvierte von 1999 bis 2004 das Studium der Lebensmittelchemie an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms Universität Bonn mit anschließender Ausbildung zum staatlich-geprüften Lebensmittelchemiker. Seit 2005 ist er bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld tätig als Referent für Internationales Lebensmittelrecht mit Schwerpunkt Tiefkühlkost und Großverbraucherprodukte. Er lebt mit seiner Frau und zwei Kindern in Bielefeld.

1.4. **Clemens Comans**, Gummersbach

Aktuelles zur Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Lebensmitteln

Vegetarische und vegane Lebensmittel in Form von Fleisch-, Fisch- und Convenience-Alternativen haben sich einen sicheren Platz in den Auslagen des Einzelhandels erkämpft. Alles andere als sicher sind aber noch immer die rechtlichen Anforderungen, die an die Herstellung, Kennzeichnung und Vermarktung dieser Produkte zu stellen sind.

Während die Verbraucherschutzministerkonferenz im Frühjahr 2016 einen Beschluss gefasst und eine zumindest für Deutschland einheitlich anzuwendende Definition der Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ vorgegeben hat, sind weiterhin viele Fragen offen. So stellt sich beispielsweise die Frage, wie mit Kreuzkontaminationen von vegetarischen und veganen Lebensmitteln umzugehen ist. Fraglich ist auch, ob die Angabe von Spurenhinweisen auf vegetarischen und veganen Produkten zulässig ist oder ob die Tatsache, dass in einem veganen Produkt Milchbestandteile nachgewiesen werden, zu der Annahme der Unsicherheit des Lebensmittels führt.

Weitere Fragestellungen betreffen die Zusatzstoffrechtliche Einordnung der verschiedenen Produkte sowie deren Kennzeichnung. So wird insbesondere über die zutreffende Bezeichnung bzw. über die zulässige Verwendung von Markennamen und Fantasiebezeichnungen diskutiert, die sich an bekannte Begriffe, z. B. aus den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches, anlehnen. Aber auch die Art und Weise der Etikettengestaltung bzw. die Platzierung der erforderlichen Informationen sind Gegenstand von Diskussionen zwischen der Lebensmittelwirtschaft, Verbrauchern und der Lebensmittelüberwachung.

Die Bedeutung des Themas wird auch daran deutlich, dass sich nun auch die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission mit vegetarischen und veganen Produkten befasst. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat einen temporären Fachausschuss 8. für leitsatzübergreifende Aufgaben ins Leben gerufen, um einen Leitsatz für vegetarische und vegane Lebensmittel zu entwerfen, der noch in diesem Jahr veröffentlicht werden soll.



Dr. Clemens Comans studierte Rechtswissenschaften an der Universität zu Köln und promovierte zu Fragestellungen im europäischen Datenschutzrecht am Lehrstuhl für Völkerrecht und ausländisches öffentliches Recht der Universität zu Köln. Er berät und vertritt Hersteller von Lebensmitteln aller Art im gesamten nationalen und europäischen Lebensmittelrecht. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind unter anderem rechtliche Fragestellungen zu vegetarischen und veganen Lebensmitteln, das Recht der tierischen Nebenprodukte sowie der Fernabsatzhandel mit Lebensmitteln im B2B- und B2C-Bereich. Er ist häufig angefragter Referent zu lebensmittelrechtlichen und futtermittelrechtlichen Fragestellungen und Sachkenner im Fachausschuss 8 „Vegetarische und vegane Lebensmittel“ der Deutschen Lebensmittelbuchkommission.

1.5. **Tobias Teufer**, Hamburg Fruchtabbildungen

Fruchtabbildungen gehören zu den Marketing-Klassikern der Verpackungsgestaltung von Lebensmitteln, auch bei (feinen) Backwaren. Nicht immer stehen die abgebildeten Früchte dabei für Zutaten; sie dienen häufig als Hinweise auf den Geschmack des zusammengesetzten Lebensmittels, der (auch) aus dem Einsatz von Aromen resultieren kann. Damit sind Fruchtabbildungen längst auch zu rechtlichen Klassikern der Irreführungsprüfung geworden und dienen in diesem Zusammenhang als Beispiel für den generellen Umgang mit Darstellungen von Lebensmitteln, die nicht zwingend Zutaten des Enderzeugnisses sind.

Dass durch die Abbildung von Früchten kein täuschender Eindruck der Zusammensetzung eines Lebensmittels verursacht werden darf, ergibt sich unmissverständlich aus dem allgemeinen lebensmittelrechtlichen Irreführungsverbot in Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). In der Praxis umstritten ist jedoch immer wieder die Frage, wann Fruchtabbildungen eine rechtlich relevante Irreführung hervorrufen. Maßgeblich ist in diesem Zusammenhang zunächst, dass Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) LMIV ausschließlich den Endverbraucher als Schutzobjekt nennt. Die zahlreichen Versuche, in Leitlinien wie den Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelbuchkommission übliche oder nicht übliche (und damit täuschende) Formen der Verwendung von Fruchtabbildungen zu beschreiben, können daher von vornherein allenfalls ein unterstützendes Werkzeug der Irreführungsprüfung sein. Die Leitlinien beschreiben nämlich lediglich eine Verkehrsauffassung mit Bezug zu der mehr oder weniger aktuellen Marktpraxis. Diese Verkehrsauffassung prägt gewiss die Verbrauchererwartung auch bei der Verwendung von Fruchtabbildungen, kann deren Ermittlung im Einzelfall aber nicht ersetzen.

Bei der Prüfung einer Irreführung muss also über die kategoriebezogene Verkehrsauffassung hinaus einzelfallbezogen untersucht werden, ob die durch den gesamten Kontext der betroffenen Lebensmittelwerbung hervorgerufene Erwartung eines verständigen Durchschnittsverbrauchers mit der tatsächlichen Zusammensetzung des Lebensmittels in Einklang gebracht werden kann.

In dem Ringen um die Deutungshoheit zur rechtlichen Zulässigkeit von Fruchtabbildungen meinen einige interessierte Kreise, dass die viel beachtete Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) in dem Vorlageverfahren „Teekanne/Himbeer-Vanille-Abenteuer“ einen neuen, strengeren Irreführungsmaßstab geschaffen habe. Als Beleg wird häufig angeführt, dass Pflichtangaben auf der Rückseite der Verpackung nach Auffassung des EuGH nicht ausreichend seien, um den irreführungsgerechten Eindruck einer Fruchtabbildung auf der Packungsvorderseite richtigzustellen. Gelegentlich wird außerdem darauf hingewiesen, dass der EuGH mit seinem Urteil ein neues Verbraucherleitbild geschaffen habe.

Bei näherem Hinsehen erweisen sich diese Interpretationen des EuGH-Urteils jedoch als unzutreffend. Auch wenn das nach dem erwartungsvollen „Hype“ um die erste Äußerung des Gerichtshofs auf der neuen Basis der LMIV enttäuschend klingt: Der EuGH hat seine seit vielen Jahren bekannte Rechtsprechung zur Anwendung des lebensmittelrechtlichen Irreführungsverbotest bestätigt und keineswegs geändert. Zwar ist er in der konkreten Konstellation des Verfahrens „Himbeer-Vanille-Abenteuer“ davon ausgegangen, dass die Hinweise des Zutatenverzeichnisses für sich allein nicht ausreichen, um den irreführungsgerechten Eindruck der Fruchtabbildungen (und weiteren Werbeangaben) der Packungsvorderseite richtigzustellen. Dabei betont der EuGH jedoch – wie schon zuvor in seiner Rechtsprechung –, dass es auf den Kontext sowie den Gesamteindruck von Werbung, Aufmachung und Kennzeichnung ankommt, der einzelfallbezogen analysiert werden muss. Auch von dem normativen Maßstab eines verständigen Durchschnittsverbrauchers ist der Gerichtshof keinen Zentimeter abgewichen, dazu zitiert er sogar ausdrücklich frühere lebensmittelrechtliche Entscheidungen.

Für die Überprüfung von Fruchtabbildungen gibt es folglich keinen neuen rechtlichen Maßstab. Ob die Abbildung einer Frucht, die nicht oder nur in geringen Mengen als Zutat vorhanden ist, vom Durchschnittsverbraucher zutreffend als Geschmackshinweis verstanden wird, muss in jedem Einzelfall anhand aller Merkmale des Produkts, seiner Kennzeichnung, Aufmachung und Bewerbung sowie mit Blick auf die betroffene Produktkategorie analysiert werden. Leitlinien zur generellen Marktpraxis der Verwendung von Fruchtabbildungen können dabei helfen, sie sind aber lediglich ein Baustein der notwendigen Gesamtprüfung des konkreten Anwendungsfalles.



Dr. Tobias Teufer wurde in Mülheim an der Ruhr geboren. Nach seiner Schulzeit in Mülheim und in Vernal, Utah, USA, studierte er an den Universitäten Freiburg, Leipzig, Madrid, München und London (University College, UCL) Rechts- und Wirtschaftswissenschaften. Auf sein Referendariat beim Hanseatischen Oberlandesgericht folgend wurde er mit

einer Dissertation zur alternativen Beilegung privater Wettbewerbsstreitigkeiten von der Universität zu Köln zum Dr. iur. promoviert. Tobias Teufer arbeitet als Partner im Hamburger Büro von KROHN Rechtsanwälte. Dort hat er sich auf das gesamte Lebensmittel- und Futtermittelrecht und auf die angrenzenden Gebiete des Arzneimittel- sowie des Wettbewerbs- und Kartellrechts spezialisiert. Tobias Teufer berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik, Arzneimittel und Chemikalien in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse. Zudem vertritt er seine Mandanten gerichtlich und außergerichtlich gegenüber Wettbewerbern und Behörden. Im Zusammenhang mit seiner anwaltlichen Tätigkeit betreut Tobias Teufer als Redakteur die Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR). Er ist Mitglied des Rechtsausschusses beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), in der Deutschen Vereinigung für gewerblichen Rechtsschutz und Urheberrecht (GRUR) und in der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Zudem ist er Vorsitzender der Fachgruppe Nord der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht (WGfL).

1.6. **Thomas Guttau**, Hamburg

Nähr- und gesundheitsbezogene Angaben bei Getreideprodukten

1. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind auch für Getreideprodukte eine verbreitete und attraktive Werbemöglichkeit.
2. Es muss zwischen nährwertbezogenen Angaben und gesundheitsbezogenen Angaben für Lebensmittel unterschieden werden. Während nährwertbezogene Angaben besondere positive Nährwertigenschaften eines Lebensmittels beschreiben (z. B. „salzarm“), stellen gesundheitsbezogene Angaben einen Zusammenhang zwischen einem Lebensmittel oder einem seiner Bestandteile einerseits und der Gesundheit andererseits her („trägt zur normalen Funktion des Immunsystems bei“).
3. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angabe sind seit 2007 in der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (sog. Health-Claims-Verordnung, HCVO) europaweit geregelt. Sie sind dennoch keine neue Erscheinung, sondern werden seit vielen Jahrzehnten in der Publikumswerbung verwendet – auch für Getreideprodukte.
4. Im Anhang zur HCVO befindet sich ein abschließender Katalog zulässiger nährwertbezogener Angaben mit relativ klaren, überschaubaren Verwendungsbedingungen.
5. Da pauschale Angaben wie „hoher Mineralstoffgehalt“ oder „reich an wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen“ dort nicht enthalten sind, sind sie in dieser Form unzulässig. Das gilt auch für „low carb“, weil laut HCVO-Anhang nicht auf einen per se niedrigen Kohlenhydratgehalt, sondern nur auf einen reduzierten Kohlenhydratgehalt hingewiesen werden darf.
6. Nährwertbezogene Angaben, die einen besonderen Vitamin- oder Mineralstoffgehalt hervorheben, dürfen schon dann verwendet werden, wenn das Lebensmittel mindestens 15% der jeweiligen Referenzmenge enthält. Diese erforderliche Menge ist bei einigen Nährstoffen in zahlreichen Getreideprodukten schon „von Natur aus“ enthalten (z. B. Mangan in 7 g Haferflocken), kann aber auch durch gezielte Anreicherung mit Vitaminen und Mineralstoffen erreicht werden.
7. Dieselben Mindestmengen sind in der Regel zugleich Voraussetzung für die Verwendung gesundheitsbezogener Angaben. Seit 2012 gibt es ein Gemeinschaftsregister zugelassener Angaben (Verordnung (EU) Nr. 432/2012), das laufend ergänzt/geändert wird. Dort sind abschließend alle zugelassenen Funktionszusammenhänge zwischen Lebensmitteln/Stoffen (insbesondere Vitaminen und Mineralstoffen) einerseits und der Gesundheit andererseits abschließend aufgeführt. Eine Ausnahme davon stellen lediglich Pflanzen/Pflanzenteile/Pflanzenstoffe (sog. Botanicals) dar.

8. Für Ballaststoffe gibt es keine allgemeingültigen zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben, sondern nur für einzelne Ballaststoffe (insbesondere aus Gerste, Hafer, Roggen, Weizenkleie). Die wenigen zugelassenen Angaben sind werblich eher unattraktiv, dürfen aber in Grenzen umformuliert werden.
9. Allgemein als „Super Foods“ bekannte Lebensmittel wie Chia-Samen, Goji-Beeren, Morniga-Samen etc. dürfen in der Produktion verwendet werden, wenn sie sicher und nicht neuartig (Novel Food) sind. Es gibt für sie allerdings keine zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben und verbreitete Wirkbehauptungen zu „Super Foods“ sind wissenschaftlich meist nicht belegt. „Super Foods“ bzw. Getreideprodukte mit „Super Foods“ als Zutat dürfen daher nicht gesundheitsbezogen beworben werden. Zudem besteht die Gefahr, dass schon der Begriff „Super Food“ selbst als (unspezifische) gesundheitsbezogene Angabe eingestuft wird, weshalb seine werbliche Verwendung ohne Beifügung einer zugelassenen spezifischen Angabe nur eingeschränkt empfohlen werden kann.



***Dr. Thomas Guttau** ist Rechtsanwalt in der auf Lebensmittel-, Arzneimittel und Gesundheitsrecht spezialisierten Kanzlei Dr. Schmidt-Felzmann & Kozianka, Hamburg. Mit dem Lebensmittelrecht befasst er sich seit dem Jura-Studium intensiv und es bildet den Schwerpunkt seiner anwaltlichen Beratung und Vertretung von Unternehmen bundesweit. Seine Expertise bringt er in verschiedene Verbands- und Wissenschaftsgremien ein und publiziert und referiert regelmäßig zu lebensmittelrechtlichen Themen.*

2. Nahrungsergänzungsmittel

2.1. Olga Ira Dimopoulou, Köln

Aktuelles über Nahrungsergänzungsmittel mit Fokus auf Getreideprodukte

Nahrungsergänzungsmittel (NEM) sind im vergangenen Jahr in den deutschen Medien immer wieder kritisch dargestellt worden und sind Gegenstand verschiedener Informations- und Aufklärungsformate von Behörden und Verbraucherzentralen gewesen.

Im Zuge dieses „Trends“ wurde von den Verbraucherzentralen auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin im Januar 2017 das Internetportal www.klartext-nahrungsergaenzung.de präsentiert. Die Verbraucherzentralen erklären, dass es ihr Ziel ist, mehr „Klarheit in den unübersichtlichen Markt von Nahrungsergänzungsmitteln“ zu bringen und interessierte Verbraucher mit Informationen über den, jedenfalls aus ihrer Sicht, meist nicht vorhandenen Nutzen und mögliche Risiken von NEM zu versorgen sowie Fragen oder Beschwerden zu beantworten.

Auf politischer Ebene wird eine strengere Regulierung gefordert, insbesondere **nationale Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe**, eine **Positivliste von zulässigen sonstigen Stoffen**, ein **Zulassungsverfahren** für NEM sowie die **Einrichtung einer Meldestelle** für unerwartete Nebenwirkungen von NEM.

Ein wichtiger Aspekt bei der Beurteilung, ob es sich bei einem Produkt um ein NEM handelt oder nicht, ist die **Abgrenzung** zu Arzneimitteln und **angereicherten Lebensmitteln**.

Ein Problem im Zusammenhang des Ansatzes, der auch nicht essentielle Stoffe als sinnvoll im Rahmen einer Nahrungsergänzung anerkennt, **ist der häufiger von Behörden erhobene Einwand, bei dem fraglichen Stoff handele es sich um einen nicht zugelassenen Zusatzstoff, der nicht eingesetzt werden dürfe. Die selektive Anreicherung eines Stoffes** durch Lösungsmittel oder Fraktionierungsverfahren kann die Klassifizierung als Zusatzstoff

nach sich ziehen, mit der Folge, dass in Ermangelung der erforderlichen Zulassung das **Zusatzstoffverbot** greift.

Diesbezüglich wird auf die erst kürzlich veröffentlichte Entscheidung des EuGH vom 19.01.2017 in der Rechtssache C-282/15 (**Queisser ./. Bundesrepublik Deutschland**) verwiesen, der urteilte, dass nationale Regelungen wie die des § 2 Abs. 3 Satz 2 LFGB, die ganze Stoffgruppen pauschal dem Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt unterstellen, unionsrechtswidrig sind – und deshalb nicht mehr angewendet werden dürfen. Bis zu einer Neuregelung des § 2 Abs. 3 Satz 2 LFGB gilt daher als **Maßstab für die Zulässigkeit der Verwendung ehemals „gleichgestellter Stoffe“, die einschlägigen unionsrechtlichen Vorschriften, allen voran Art. 14 der BasisVO zur Lebensmittelsicherheit.**

Zum Thema Sicherheit des Lebensmittels wird ein Fall aus der Praxis vorgestellt, wonach **Bio Gersten- bzw. Weizengras Pulver** möglicherweise von **EHEC-Erregern** befallen war und daher nach Art. 14 BasisVO als für den Menschen gesundheitsschädlich eingestuft wurde.

Neben der stofflichen Verkehrsfähigkeit ist die **Bewerbung von NEM** der Bereich, der in der Praxis am häufigsten zu Schwierigkeiten und gerichtlichen Auseinandersetzungen führt. Umfassende Rahmenvorschriften für die Bewerbung von Nahrungsergänzungsmitteln existieren weder in der NEM-RL noch in der NemV. Möglichkeiten und Grenzen der Werbung Nahrungsergänzungsmittel bestimmen sich vielmehr nach den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Werberegeln, insbesondere denen des LFGB und der **Health- Claims-Verordnung (EG) 1924/2006.**

Hierzu wird als Beispiel das Urteil des OIG Hamm zu „**Original Spiruletten mit Gerstengras**“ kurz vorgestellt.

Kontrovers diskutiert werden seit Jahren die so genannten **sonstigen Stoffe** in NEM, wobei **insbesondere die pflanzlichen Inhaltsstoffe** im Fokus der aktuellen Diskussionen stehen. Die Diskussionen drehen sich **um Werbung, Qualität und Sicherheit der Stoffe** sowie um **Abgrenzungsfragen**, aber eben auch um die Frage, auf welcher Grundlage ein ernährungsphysiologischer Nutzen ausgelobt werden darf. Eine entsprechende Befragung der Mitgliedstaaten durch die EU-Kommission über „gesundheitsbezogene Angaben zu **Botanicals** in Lebensmitteln“ hat eine große Uneinigkeit der Mitgliedstaaten ergeben, so dass bisher keine Entscheidung über die weitere Vorgehensweise getroffen wurde.

Die europäische Kommission entschied deshalb, die **Health-Claims-Verordnung**, und hier insbesondere die (fehlenden) Regelungen zu **Botanicals** und Nährwertprofilen zu evaluieren. Mit ersten Ergebnissen ist nicht vor 2018 zu rechnen.

Vor dem Hintergrund, dass es **im Bereich der Pflanzen und der sonstigen Stoffe keine einheitliche europäische Regelung gibt**, diskutieren viele Mitgliedstaaten über nationale Ansätze, die bisher keine **nationalen Regelungen** etabliert haben. Die Schweiz führte kürzlich neben einer **Positivliste mit Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen** erstmals auch eine **Negativliste für Pflanzen, Pflanzenteile und -zubereitungen** ein, wobei sie sich an der Stoffliste des Bundes und der Bundesländer zu „Pflanzen- und Pflanzenteile“ und der darin erfolgten Einstufung der Pflanzen orientierte.

Auch die **EFSA** arbeitet zurzeit an einem Kompendium, der Teil des EFSA- Leitfadens zu **Botanicals** zur Unterstützung der Sicherheitsbewertung von pflanzlichen Materialien und Zubereitungen ist.



Olga Ira Dimopoulou ist seit 2002 in Köln und seit 2006 in Athen zugelassene Rechtsanwältin. Die gebürtige Athenerin studierte Jura an den Universitäten Bielefeld und Köln und begann ihre Anwaltstätigkeit beim Lebensmittelrechtler Ulrich C. Feldmann in der Kölner Kanzlei Gurland Rechtsanwälte. 2006 übernahm sie in Athen für sechs Jahre die Position der Syndikusanwältin in der Niederlassung eines deutschen Unternehmens. 2012 kehrte sie in die Kanzlei Gurland als Partnerin

zurück. 2014 gründete sie die Kanzlei dimolegal. Frau Dimopoulou ist darüber hinaus Wirtschaftsmediatorin und unterrichtet als Lehrbeauftragte an der Rheinischen Fachhochschule Köln im Wirtschaftsrecht sowie an der TH Köln in Informations- und Kommunikationswissenschaften. Ferner ist sie Verfasserin lebensmittelrechtlicher Artikel, hat in verschiedenen Sprachen mehrere Vorträge in ihren Rechtsgebieten gehalten sowie als Mitglied der AIJA (International Association of Young Lawyers) Konferenzen und Seminare organisiert.

3. Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsstoffe/Neuartige Lebensmittel

3.1. Christof Crone, Berlin

Backmittel – Anwendung, rechtliche Aspekte, Grundlagen

Zeitgemäße Verfahrenstechniken in der Bäckerei erfordern hieran angepasste Zutaten. Neben den Hauptzutaten Mehl, Wasser und Hefe spielen in der modernen Backwarenherstellung viele funktionale Zutaten eine Rolle - die Backmittel.

Bäcker verwenden Backmittel deshalb, weil diese ihnen qualitativ hochwertige Backwaren garantieren, die vom Endverbraucher geschätzt werden. Um die Qualität von Backwaren zu verbessern, werden schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts Backmittel und andere funktionale Backzutaten eingesetzt. Ihnen allen ist gemeinsam, dass es sich bei ihnen um Lebensmittel handelt. Unter ihnen sind Malz, Quellmehle, Milchprodukte, Zuckerarten und Fette. Auch heute sind diese Lebensmittel noch Hauptbestandteile der Backmittel und werden durch Lebensmittelkomponenten ergänzt, die aus Rohstoffen wie Mischeiweißstoffen, Lecithin, aber auch Spezialstärken und Enzymen sowie Zusatzstoffen bestehen. Mithilfe von Backmitteln werden wechselnde Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe ausgeglichen und die Verarbeitung der Teige und Massen wird erleichtert. Backmittel sind damit unverzichtbare Bestandteile der Backwarenherstellung - sowohl im industriellen als auch im kleingewerblichen Maßstab.

Der Vortrag mit eindeutig lebensmittelrechtlichem Schwerpunkt soll den Focus dabei auf die lebensmittelrechtlichen Grundlagen im Bezug auf Backmittel und andere funktionalen Backzutaten legen.

Backmittel sind in Deutschland quasi-legaldefiniert in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches für Brot- und Kleingebäck als *„Mischungen von Lebensmitteln einschließlich Zusatzstoffen, die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern oder zu vereinfachen, die wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backwaren zu beeinflussen. Sie werden meist in einer Menge von weniger als 10 Prozent (auf Mehl berechnet) bei der Teigherstellung zugegeben.“*

Backmittel sind daher rechtlich als zusammengesetzte Zutaten im Sinne von Art. 2 Absatz 2 lit. h) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) anzusehen. Ihre Kennzeichnung erfolgt im Enderzeugnis nach Maßgabe der Bestimmungen der LMIV. Dabei sind die kennzeichnungsrechtlichen Besonderheiten zu beachten, die sich aus der Anwendung der Vorschriften über das sogenannte Carry Over und der Verarbeitungshilfsstoffe unter Berücksichtigung der Sondervorschriften über die Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe ergeben. Bei loser Ware ist in Deutschland ergänzend die Vorschrift des § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zu beachten.

Zusatzstoffe und Enzyme im Backmittel unterliegen europarechtlich normierten Zulassungsverfahren nach Maßgabe der EU-Verordnungen Nr. 1331/2008, 1332/2008 und Nr. 1333/2008. Das Vorprodukt Backmittel selbst unterliegt, wenn es nach seiner objektiven Zweckbestimmung, die es durch Inverkehrbringer erfahren hat, für gewerbliche Weiterverarbeiter bestimmt ist, nicht den Kennzeichnungsvorschriften der LMIV. An deren Stelle treten Pflichten zur Weitergabe von Informationen an die Weiterverarbeiter, soweit diese die Informationen zur Erfüllung eigener Informationserfordernisse gegenüber nachgeordneten Kettenbeteiligten oder dem Endverbraucher benötigen. Diese Pflichten ergeben sich sowohl

zivilrechtlich als Nebenpflichten aus dem Kaufvertrag als auch öffentlich-rechtlich unmittelbar aus Art. 8 Abs. 8 LMIV.

Backmittelgebilde haben bei Vorliegen der Voraussetzungen darüber hinaus Kennzeichnungen nach den Verordnungen (EU) Nr. 1332/2008 und (EU) Nr. 1333/2008 zu tragen. Eine Liste der Inhaltsstoffe auf dem Gebinde ist daher in Deutschland und in Österreich seit jeher obligatorisch.



Rechtsanwalt Christof Crone, geb. 28.01.1978 in Lüdenscheid, wohnt in Berlin. Aufgewachsen in Schalksmühle, Märkischer Kreis, Nordrhein-Westfalen. Abitur 1997 in Lüdenscheid, anschließend Wehrdienst. Ab Wintersemester 1998 Studium der Rechtswissenschaft in Marburg/Lahn und Bochum. 2005 erstes Juristisches Staatsexamen in Hamm. Juristischer Vorbereitungsdienst, u.a. bei „Der Backzutatenverband e.V.“, Bonn und an der Deutschen Hochschule für Verwaltungswissenschaften, Speyer. Absolvent der Marburger Lebensmittelrechtsakademie 2007. Januar 2008 zweites juristisches Staatsexamen in Düsseldorf. März 2008 Zulassung zur Rechtsanwaltschaft. Tätigkeiten als selbständiger und angestellter Rechtsanwalt. Mai 2009 Wechsel in die Geschäftsstelle des Backzutatenverbands e.V. und des Wissensforum Backwaren e.V., Bonn; ab 01.10.2009 Verbandsgeschäftsführer. Daneben weiterhin Tätigkeit als selbständiger Rechtsanwalt in eigener Kanzlei, seit 2015 in der Hahn & Crone RAe Partnerschaft. Seit 2016 Vorsitzender des Vereins zur Förderung der Forschungsstelle für Europäisches und Deutsches Lebens- und Futtermittelrecht am Fachbereich Rechtswissenschaften der Philipps-Universität Marburg e.V. Mitglied der Vereinigung der Backbranche, der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht und des Berliner Anwaltvereins e.V. im Deutschen Anwaltverein e.V. Sein Tätigkeitsschwerpunkt liegt im Verband wie freiberuflich im Bereich des Lebensmittelrechts.

3.2. **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach Novel Food

Vor zwanzig Jahren wurde die Novel Food-Verordnung verkündet. Seitdem wurden einige Rechtsfragen seitens der Rechtsprechung geklärt. Dennoch fällt die Entscheidung, weniger vertraute Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, vielen Lebensmittelunternehmern schwer. Dies beruht insbesondere darauf, dass die Bestimmungen der Novel Food-Verordnung eine hohe Hürde bedeuten, da Lebensmittelunternehmer im Zweifelsfall belegen können müssen, dass es sich bei dem Produkt nicht um ein Novel Food handelt. Sie müssen vor der Vermarktungsentscheidung recherchieren, ob das Produkt vor dem Stichtag der Novel Food-Verordnung, dem 15.05.1997, bereits in nennenswertem Umfang in der Europäischen Union verzehrt wurde. Da der Stichtag, wie die Einführung der Verordnung, bereits zwei Jahrzehnte zurückliegt, sind Handelsdokumente in der Regel nicht mehr vorhanden. Es bleibt die Recherche, z. B. in Datenbanken oder Literatur, z. B. zu Pflanzen. Eine wichtige Datenbank ist der Novel Food-Katalog der Europäischen Kommission. Aber auch der Novel Food-Katalog ist nicht rechtsverbindlich, was in Rechtsstreitigkeiten dazu führt, dass er lediglich eine Indizwirkung hat.

Doch selbst, wenn es für ein Produkt wie etwa Chiasamen eine Novel Food-Zulassung gibt, führt dies nicht automatisch zur Erlaubnis der Verwendung des Novel Foods für Lebensmittelunternehmer. Es müssen die für das Inverkehrbringen des Novel Foods erforderlichen Voraussetzungen erfüllt sein. Hierzu ist vor allem die Einhaltung der Produktspezifikationen, der Verwendungszwecke sowie ggf. der Deklarationspflichten erforderlich. Ein Problem kann es darstellen, dass Novel Food-Zulassungen derzeit noch adressatengebunden sind. Dies bedeutet, dass ein Lebensmittelunternehmer, der nicht in der Novel Food-Zulassung adressiert ist, den Chiasamen von dem adressierten Unternehmer beziehen oder ableiten können muss. Alternativ hat er die Möglichkeit eine Feststellung der wesentlichen Gleichwertigkeit seines Produktes mit dem zugelassenen Novel Food zu erlangen. Die Feststellung der wesentlichen Gleichwertigkeit führt dazu, dass

der Lebensmittelunternehmer sein Produkt unter Einhaltung der bereits zugelassenen Verwendungszwecke in Verkehr bringen darf. Will er von den zulässigen Verwendungszwecken abweichen, so reicht die Feststellung der wesentlichen Gleichwertigkeit hingegen nicht aus. Ein neuer Novel Food-Antrag muss gestellt werden.

Ab dem 01.01.2018 wird die Verordnung (EU) 2015/2283 (neue Novel Food-Verordnung) gelten, welche die bisherige Novel Food-Verordnung ersetzen wird. Auch für die neue Novel Food-Verordnung wird der 15.05.1997 als Stichtag beibehalten. Dennoch dürfte die neue Verordnung zu Erleichterungen führen. Dies beruht unter anderem darauf, dass Novel Food-Zulassungen zukünftig nicht mehr adressatengebunden sind, sondern bis zum Geltungsbeginn der neuen Novel Food-Verordnung eine Unionsliste mit allen bislang zugelassenen neuartigen Lebensmitteln erstellt werden soll. Das System der Feststellungen auf wesentliche Gleichwertigkeit wird abgeschafft. Neu- und Altzulassungen können in der Regel nicht mehr nur vom Antragsteller, sondern auch von dessen Mitbewerbern verwendet werden. Der Antragsteller kann dies nur verhindern, indem er seinen Novel Food-Antrag auf geschützte Daten stützt. Dies sichert ihm das alleinige Recht auf Verwendung des Novel Foods für einen Zeitraum von fünf Jahren. Nach Ablauf dieser Frist dürfen auch andere Lebensmittelunternehmer das Novel Food in Verkehr bringen.



Rechtsanwältin Dr. Christine Konnertz-Häußler, LL.M., (Jahrgang 1974) ist bei der auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei KWG Rechtsanwälte in Gummersbach tätig. Neben dem allgemeinen nationalen und europäischen Lebensmittelrecht verfügt die Rechtsanwältin über besondere Expertise im Bereich des Lebensmittelkennzeichnungsrechts und im Bereich der Zusammensetzung von Lebensmitteln. Zu ihrem Repertoire gehört die Rechtsberatung zu Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs ebenso wie zu Nahrungsergänzungsmitteln und diätetischen Lebensmitteln (Food for Specific Groups – FSG).

4. Lebensmittelsicherheit/Qualitätsprüfungen

4.1. Peter Köhler, Esslingen

Untersuchungen zum Gehalt von Ergotalkaloiden in roggenhaltigen Backwaren

Die European Food Safety Authority (EFSA) veröffentlichte 2012 erstmals eine ausführliche gesundheitliche Bewertung der in Mutterkornsklerotien (MKS) enthaltenen toxischen Ergotalkaloide (EA). Sie leitete einen TDI (tolerable daily intake = tägliche tolerierbare Aufnahmemenge bei lebenslanger Aufnahme) von 0,6 µg je Kilogramm Körpergewicht ab und eine ARfD (akute Referenzdosis = einmalige tolerierbare maximale Aufnahmemenge pro Tag) in Höhe von 1 µg je Kilogramm Körpergewicht. Auf Basis der EFSA-Bewertung von 2012 kam das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) 2013 zu der Einschätzung, dass unerwünschte gesundheitliche Wirkungen insbesondere bei Kindern und Schwangeren möglich sind, wenn diese mittlere oder größere Mengen roggenhaltiger Backwaren mit einem erhöhten EA-Gehalt kurzzeitig verzehren. Die EU-Kommission hat 2015 für unverarbeitetes Getreide einen zulässigen Höchstgehalt von 0,5 g MKS/kg (=0,05 %) festgelegt. Gesetzliche Höchstgehalte für EA gibt es bislang nicht, diese sollen aber von der EU-Kommission in einem zweiten Schritt für Getreide, Getreidemahlerzeugnisse und Lebensmittel auf Getreidebasis hinzukommen. Für eine sinnvolle Festsetzung von EA-Höchstwerten ist es erforderlich, dass einerseits ein Zusammenhang zwischen den Konzentrationen im Rohstoff und in den Backwaren hergestellt wird und andererseits die analytischen Methoden zur Quantifizierung von EA in Getreide, Getreidemahlprodukten und Lebensmitteln auf Getreidebasis verlässlich anwendbar sind.

Ziel der Untersuchungen war es daher, die Brauchbarkeit unterschiedlicher analytischer Methoden zur Quantifizierung von Ergotalkaloiden in roggenhaltigen Backwaren durch Laborvergleichsuntersuchungen zu ermitteln und zu klären, inwieweit durch die Verarbeitung von Roggenmählerzeugnissen zu Brot mit verschiedenen Teigführungsarten bzw. Teigrezepturen der Gehalt an Ergotalkaloiden in den Gebäcken beeinflusst wird. Dazu wurden Roggenmehl und Roggenvollkornmehl mit Mutterkornsklerotienpulver auf einen Ergotalkaloidgehalt von 500 µg/kg eingestellt und zur Herstellung von fünf Roggenmischbrot und zwei Roggenvollkornbrot eingesetzt. Zwölf Ergotalkaloide wurden auf verschiedenen Stufen der Verarbeitung (Mehl, Teig, Brot) mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) entweder mit Fluoreszenzdetektion (FLD) oder mit Tandem-Massenspektrometrie (MS/MS) quantifiziert. Zusätzlich wurde der Einfluss der Trocknung von Teig und Brot (keine Trocknung, Lufttrocknung, Gefriertrocknung) auf die Ergotalkaloidgehalte untersucht. Die Proben wurden von zwei Forschungsstellen untersucht, bei ausgewählten Broten wurden zwei weitere Labore hinzugezogen.

In den dotierten Roggenmählerzeugnissen waren die Ergotalkaloide problemlos und zuverlässig mit beiden Methoden (LC-FLD und LC-MS/MS) an beiden Forschungsstellen quantifizierbar. Es ergaben sich relativ geringe Standardabweichungen von 8 – 9 %. Bei den Teigen waren bei kurzen Führungen keine Verluste an Ergotalkaloiden festzustellen. Die Analyse der Brote ergab unabhängig von den beiden Messmethoden Wiederfindungen für die Ergotalkaloide zwischen 42 und 109 %, die relativen Standardabweichungen betragen bis zu 40 %. Die hohe Messunsicherheit beruht neben einer derzeit nicht normierten Analysenmethode auch auf der Summierung von 12 Alkaloiden mit ihren jeweiligen Messunsicherheiten. Luft- oder Gefriertrocknung der Proben vor der Analyse führte zu teilweise geringen Wiederfindungen. Daher besteht Handlungsbedarf zur Normierung der Analytik der Ergotalkaloide bei Backwaren, damit anvisierte Höchstgehalte zuverlässig überprüft werden können. Aus diesen Gründen erscheint es derzeit sinnvoll, Höchstwerte für EA nur für Getreidemählerzeugnisse festzulegen, da in diesen die EA-Gehalte verlässlich mit der amtlichen Methode bestimmbar sind.



Prof. Dr. Peter Köhler promovierte bei Hans-Dieter Belitz in München über „Disulfidbindungen in Glutenin“. Er leitete bis 2017 den Programmbereich „Struktur-Wirkungsbeziehungen bei Biopolymeren“ an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Leibniz Institut, in Freising und beschäftigte sich dort mit den erwünschten und unerwünschten Wirkungen von Gluten sowie mit Emulgatoren und Enzymen bei Backwaren. Er ist außerplanmäßiger Professor für das Fach Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München, Ehrensenator des Deutschen Brotsenates, Fellow der ICC Akademie und Vorsitzender der Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity. Seit April 2017 verstärkt er als Mitglied des Management-Teams die biotask AG in Esslingen am Neckar.

4.2. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf Acrylamid

Der Umgang des Gesetzgebers mit Acrylamid hat über die Jahre eine bemerkenswerte Wandlung durchlaufen. Seit der EFSA-Risikoeinschätzung 2015 wird Acrylamid seitens der EU-Behörden als „potenziell krebserregend“ eingestuft. Die Lebensmittelbranchen sind aufgefordert, im Sinne des ALARA-Prinzips (As Low As Reasonably Achievable = so niedrig wie sinnvollerweise erreichbar) das Aufkommen zu reduzieren. Zahlreiche Akteure (einzelne Mitgliedsstaaten, NGOs) wünschen sich Grenzwerte für Acrylamid weil diese leichter zu kontrollieren und „kampagnenfähiger“ sind. Aufgrund zahlreicher Unsicherheitsfaktoren, wie z.B. dem unbekanntem Gehalt an Asparagin in Getreide/Kartoffeln, ist aber ein Signalwert nach wie vor das Mittel der Wahl zur Eindämmung von Acrylamid, wenn dieser auch von Teilen des Handels als „Quasi-Grenzwert“ fehlgebraucht wird.

Die EU-Kommission hatte ursprünglich geplant, die weitere Reduzierung von Acrylamid auf zwei Standbeine zustellen: zum einen die Beibehaltung der Signalwerte, zum anderen ein Mehr an Kontrolle bei der Reduzierung. Beides soll durch eine Durchführungsverordnung zu Acrylamid erreicht werden; diese enthält zum einen die Signalwerte für die einzelnen Produktkategorien. Zum anderen werden Branchenleitlinien (sog. Codes of Practices) für die Lebensmittelbranchen erarbeitet und in die Durchführungsverordnung eingebunden.

Die Codes of Practices für unseren Sektor wurden vom europäischen Großbäckerverband AIBI erarbeitet. Die Leitlinien verpflichten einerseits die Bäcker, alle Maßnahmen für eine Acrylamidreduzierung zu prüfen. Ergibt sich jedoch andererseits, dass eine solche Maßnahme technisch nicht möglich ist oder die Produkteigenschaften verfälschen würde besteht keine Pflicht diese einzusetzen.

Die Durchführungsverordnung hat ihrerseits eine wandelvolle Geschichte. Mit der „Revision 9“, der letzten Entwurfsversion, hat die EU-Kommission nun noch einmal umfangreiche Änderungen des Ursprungstextes eingebracht. Die schwerwiegendste Änderung ist sicherlich die pauschale Absenkung der jetzt als „Benchmark Values“ bezeichneten Acrylamidwerte. Ob die Branche mit diesen Werten (z.B. 50 µg/kg für weizenbasiertes Brot, 100 µg/kg für Brote auf Basis anderer Getreidearten) auskommen kann ist wegen der teils schmalen Datenlage unsicher und in Frage zu stellen. Zudem gibt es deutliche Hinweise darauf, dass die Acrylamid-Analytik bei Backwaren starken Schwankungen unterliegt.

Aus Sicht des Verbandes wäre es viel sinnvoller gewesen mit einer Neubestimmung dieser Werte zu warten bis die Durchführungsverordnung greift. Denn erstens soll diese ja mit den Codes of Practices die Acrylamidwerte senken – dafür braucht es aber Zeit. Und zweitens wird die Verordnung durch ihr „eingebautes“ Monitoring-Programm in kurzer Zeit genügend Daten generieren um wirklich tragfähige Aussagen zu Acrylamidwerten zu gestatten. Die Absenkung der Revision 9 dürfte dagegen dem Druck der NGOs geschuldet sein.

Es steht zu befürchten das die EU-Kommission die „Benchmark Values“ immer weiter absenkt um – wenn die technischen Möglichkeiten ausgeschöpft sind – doch einen Acrylamid-Grenzwert zu etablieren. In jedem Fall kommt die Backbranche hier unter Druck und benötigt dringend mehr Daten zum Gehalt von Acrylamid in Backwaren.



Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf und stellvertretender Vorsitzender des Technical Committee beim EU-Brotverband AIBI in Brüssel. Seit 2002 befasst er sich intensiv mit dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht.

4.3. **Mirjam Sieber**, Berlin Kontrollbarometer als staatliche Verbraucherinformation

Staatliche Verbraucherinformation in Form von konsumrelevanten Veröffentlichungen ist nicht neu, ihre Bedeutung im Lebensmittelrecht stieg jedoch in den letzten 10-15 Jahren deutlich an. Es wurden vermehrt administrative Rechtsgrundlagen geschaffen, die jedoch noch viele Rechtsfragen aufwerfen. Die Veröffentlichung vergleichender Bewertungsentscheidungen wird seit mehreren Jahren kontrovers diskutiert, wobei das deutsche und europäische Lebensmittelrecht bislang keine funktionierenden Rechtsgrundlagen kennen. Im Gegensatz zu anderen staatlichen Informationsinstrumenten sollen mit einem Kontrollbarometer nicht reine Tatsachen, sondern ein wertender (staatlicher) Gesamteindruck bekannt gemacht werden. Die Rechtsgrundlagen des § 40 Abs. 1a LFGB – selbst höchst umstritten – und § 6 Abs. 1 S. 3 VIG

sind aufgrund ihrer unterschiedlichen Intention und Zweckrichtung nicht auf die Veröffentlichung mit amtlicher Autorität ausgestatteter, vergleichender Bewertungen übertragbar (so auch OVG Düsseldorf, Urt. vom 12.12.2016 – Az. 13 A 846/15 zum NRW-Pilotprojekt Kontrollbarometer). Zwar enthält die neue Kontroll-Verordnung (EU) Nr. 2017/625 eine entsprechende Rechtsgrundlage in Art. 11 Abs. 3, die jedoch der Konkretisierung hinsichtlich der Kriterien und Verfahren durch nationales Recht bedarf.

Mit dem Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz (kurz: KTG) zur Veröffentlichung vergleichender Bewertungsentscheidungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung betritt das Land Nordrhein-Westfalen damit juristisches Neuland. Wenngleich Art. 12 GG „nicht vor der Verbreitung zutreffender und sachlich gehaltener Informationen am Markt [schützt], die für das wettbewerbliche Verhalten der Marktteilnehmer von Bedeutung sein können, selbst wenn die Inhalte sich auf einzelne Wettbewerbspositionen nachteilig auswirken“ (BVerwGE 105, 252/268), so stellt die Veröffentlichung (negativer) Kontrollergebnisse, u. a. aufgrund der eindringlichen Wirkung der eingesetzten Farben, Noten, Symbole etc., einen gewichtigen Grundrechtseingriff dar, da durch die „Prangerwirkung“ nicht nur auf das Verhalten des Unternehmers eingewirkt wird, sondern auch die Verbraucherentscheidung beeinflusst werden soll. Dies wirft angesichts des hohen Rechtfertigungszwangs rechtliche Diskussionspunkte auf, die im Rahmen des Vortrags näher vertieft werden.



Mirjam Sieber, Rechtsanwältin, ist als Referentin beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) tätig, u. a. im Verbraucherinformations- und Kennzeichnungsrecht. Das Studium der Rechtswissenschaft absolvierte sie an der Universität Heidelberg sowie ein Masterstudium am Europa-Institut der Universität des Saarlandes mit Spezialisierung im Europäischen Wirtschaftsrecht (LL.M.). Rechtsreferendariat in Saarbrücken, Zweibrücken und Brüssel. Sie hält regelmäßig Vorträge und veröffentlicht Fachartikel im Lebensmittelrecht.

4.4. **Peter Fürst**, Münster

Kontaminanten und Rückstände: Was die Überwachung prüft und wie sie die Ergebnisse beurteilt

Mit der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates wurden im Interesse der Klarheit und Vereinfachung mehrere Richtlinien zu Pestizidhöchstmengen aufgehoben und durch einen einzigen Rechtsakt ersetzt. In der Verordnung sind mehrere Tausend Stoff/Matrix-Kombinationen mit Höchstmengen geregelt. Die frei im Internet verfügbare „EU – Pesticides Database“ erlaubt ein schnelles Recherchieren sowohl nach Pestizidwirkstoffen als auch nach Produkten. Die Höchstmengen für Pestizide sind toxikologisch abgeleitet und berücksichtigen die gute landwirtschaftliche Praxis.

Höchstgehalte für Kontaminanten in Lebensmitteln sind im Anhang der Verordnung (EG) 1881/2006 aufgeführt. Von besonderem Interesse für Getreide und Getreideerzeugnisse sind die Höchstgehalte für Mykotoxine. Im Gegensatz zu den Pestiziden sind die Höchstgehalte für Kontaminanten nicht toxikologisch abgeleitet worden, sondern basieren auf der Häufigkeitsverteilung der jeweiligen Substanz in den betreffenden Lebensmitteln. In der Regel liegen die Höchstgehalte im Bereich der 90. – 95. Perzentile. Einzelne Höchstgehalte für nicht gemeinschaftlich geregelte Kontaminanten sind in Deutschland nach wie vor in der Nationalen Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten festgeschrieben. Für die Beurteilung von Analysendaten ist die Kenntnis der Messunsicherheit von besonderer Bedeutung. Erst wenn das Ergebnis unter Berücksichtigung der Messunsicherheit unzweifelhaft eine Höchstmenge/einen Höchstgehalt überschreitet, wird eine Probe beanstandet. Eine Besonderheit betrifft Pestizidanalysen im Rahmen von amtlichen Untersuchungen. Hierfür empfiehlt ein „Guidance Document“ die Verwendung einer erweiterten Messunsicherheit von 50%.

Mehrere EU-Verordnungen regeln darüber hinaus Anforderungen für die Probenahme und Analytik verschiedener Kontaminanten, so enthält z.B. die Verordnung (EG) 401/2006 die entsprechenden Kriterien für Mykotoxine.

Eine Beurteilung von nicht speziell geregelten Kontaminanten erfolgt z.B. über das ALARA-Prinzip gemäß Verordnung (EWG) 315/93, die Berechnung der Ausschöpfung einer akuten Referenzdosis (ARfD) oder im Falle von genotoxischen und carcinogenen Stoffen über den „Margin of Exposure (MOE)“.

Die Auswahl der zu untersuchenden Proben sollte risikoorientiert erfolgen. Basis hierfür sind u.a. eigene Erfahrungswerte, Informationen aus Jahresberichten anderer Untersuchungsämter und der wissenschaftlichen Literatur, Empfehlungen der EFSA und der EU-Kommission sowie auch Festlegung von Untersuchungen im Rahmen koordinierter Programme, wie z.B. Bundesweites Monitoring, BÜP und landesweiter Untersuchungsprogramme.

Die Beanstandungsquote für Rückstände und Kontaminanten (ohne mikrobiologische Verunreinigungen) in Lebensmitteln liegt nach einem Bericht des BVL in den letzten Jahren konstant zwischen 6% und 8% und damit deutlich niedriger als die für fehlerhafte Kennzeichnungen, die im Rahmen der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln mit 50-60% die höchsten Beanstandungsquoten aufweisen.

Neben den Prozesskontaminanten Acrylamid, Furan und 3-MCPD-Ester sind in den vergangenen Jahren insbesondere Glyphosat sowie die rechtlich bisher nur zum Teil geregelten sekundären Pflanzeninhaltsstoffe Pyrrolizidinalkaloide und Tropanalkaloide in den Mittelpunkt des Interesses gerückt. Auch die Untersuchung auf delta-9-Tetrahydrocannabinol sowie weitere Cannabinoide wird seit einiger Zeit verstärkt durchgeführt, nachdem sich Hanf haltige Lebensmittel und Futtermittel wieder größerer Beliebtheit erfreuen.

Die Analytik von „maskierten Mykotoxinen“, die mit der Routineanalytik nicht erfasst werden können, steckt noch in den Kinderschuhen, gewinnt aber zunehmend an Bedeutung. Hierunter sind u.a. „Matrix-assoziierte“ und auch „modifizierte Mykotoxine“ zu verstehen. Im Zusammenhang mit Mykotoxinen wird sich in den nächsten Jahren zudem zeigen, wie sich der Klimawandel auf das Vorkommen bestimmter Schimmelpilzarten in Regionen auswirkt, in denen sie bisher nicht sonderlich verbreitet waren.



Prof. Dr. Peter Fürst, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker. Vorstandsvorsitzender des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL). Honorarprofessor an der Wilhelms-Universität Münster. Lehrauftrag für Umweltchemie und Umwelttoxikologie. Mitglied des „Panels on Contaminants in the Food Chain“ der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) von 2006-2015.

4.5. **Gertrud Granel**, Bonn Überarbeitete DLG-Richtlinie zu Getreidenährmitteln

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft DLG hat als Handreichung für ihre Sensorik-Prüfer eine Beschreibung der Prüfprodukte erstellt. Sie soll den Markt beschreiben und ist nicht reglementierend ausgerichtet. – Die bisherige Ausgabe stammte aus dem Jahr 19.. und wurde maßgeblich unter der Regie von Prof. Seibel unter Mitarbeit der Hersteller, Überwachung und Wissenschaft erstellt. Sie wurde seither nur in ganz wenigen Punkten geringfügig berichtet, so dass jetzt nach 30 Jahren eine umfassende Durchsicht und teilweise Überarbeitung nötig wurde, um sie dem geänderten Markt und neuen Produkten anzupassen. So ist in der

Zwischenzeit z.B. die Quidangabe gesetzlich geregelt und muss nicht mehr im Rahmen der Prüfbedingungen erfasst werden, EU-Recht wurde z.T. hinsichtlich Begrifflichkeiten und Vorgaben geändert. Alle bisherigen DLG-Beschreibungen der Getreidenährmittelprodukte wurden daher entsprechend überprüft und ggf. angepasst. Am augenfälligsten fallen die Änderungen bei Müsli aus.

Beim „normalen“ Müsli waren bisher mindestens 3 Komponenten (Getreide, Ölsamen, Früchte) notwendig. Auf dem Markt sind jedoch seit längerem unter dem Namen Müsli auch Produkte zu finden, die aus 2 der genannten Komponenten bestehen und trotzdem einen deutlichen Müslicharakter haben. Da es auch außerhalb Deutschlands keine verbindlichen Beschreibungen von Müsli gibt, wurde neu eine Formulierung gesucht, die

Die Beschreibung lautet jetzt:

Müsli besteht charakteristischer Weise aus mindestens einem Vollkorngetreideprodukt (z.B. gequetscht, geschrotet und/oder flockiert), ggf. weiteren Getreideprodukten und mindestens einer anderen Nicht-Getreidekomponente. Der Vollkornanteil muss über dem der anderen Getreidekomponenten liegen.

Üblicherweise besteht diese andere Komponente im klassischen Müsli aus Trockenfrüchten und/oder ölhaltigen Samen in verschiedener Form und/oder anderen sensorisch relevanten Zutaten wie z.B. Kakaoerzeugnissen, Honig.

Bei anderen Müslis z.B. Schokomüsli, Joghurtmüsli usw. konnte eine der charakteristischen Zutaten durch eine andere Zutat (z.B. Schoko) ersetzt werden. Hierzu lautet die Formulierung jetzt.

Die neuen Formulierungen wurden bei der DLG durch die entsprechenden Gremien verabschiedet und werden etwa im Herbst 2017 in fertiger Fassung vorliegen.



Gertrud Granel, Studium der Lebensmittelchemie an der Universität in Bonn und Praktikum am damaligen chemischen und Lebensmitteluntersuchungsamt in Neuss. Nach dem Staatsexamen seit 1983 zunächst beim Fachverband der Stärkeindustrie, Bundesverband der Deutschen Teigwarenindustrie (später Verband der deutschen Teigwarenhersteller) und Verein Deutscher Reis- und Schälmmühlen (später Getreidenährmittelverband) tätig, die im Verband der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller (VDGS) zusammenfanden – heute zusammen mit dem VDM im Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V. – Seit den 1990er Jahren u.a. in Gremien der DLG tätig und u.a. bei der Erarbeitung der DLG-Prüfbestimmungen beteiligt.

5. Aktuelles/Urteile

5.1. Peter Loosen, Berlin Aktuelles aus Brüssel

Die Kommission in Brüssel hat sich seit ihrem Amtsantritt 2014 nach dem Motto „groß in den großen und klein in den kleinen Dingen“ dafür entschieden, sich auf ganz wenige zentrale Herausforderungen zu konzentrieren - und das sind naturgemäß andere als die Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe bei Lebensmitteln allgemein oder Nahrungsergänzungsmitteln im Besonderen, oder die Herkunftskennzeichnung. Das sind: Arbeitsplätze, Wachstum, Bankenkrise, Flüchtlinge etc.

Allerdings wächst die Überzeugung, dass „groß im Großen nicht notwendig klein im Kleinen bedeuten muss“. Denn wenn der Regelungsbedarf auf der Hand liegt wie bei Höchstmengen, sich gar Wirtschaft und Verbraucher einmal einig sind, wie bei den Kriterien für Veganer und vegetarische Lebensmittel, Jodsatz und vielem anderen mehr, dann wären Lösungen im

Kleinen richtig und gut. Leider sieht das die Kommission bislang nicht so, wohl auch aufgrund der Befürchtung, dass es dann doch Widerspruch aus dem ein oder anderen Mitgliedstaat geben könnte. Und leider ist die Kommission derzeit nicht mehr stark genug, die Mitgliedstaaten entsprechend dieser Prioritäten zu disziplinieren!!

Wenn die Mitgliedstaaten der EU die Entscheidung der Kommission für eindeutige Prioritäten ganz offensichtlich nicht mittragen, stattdessen von Protektionismus motivierte eigene Regelungsansätze verfolgen, wie die so offensichtlich rechtswidrigen Regelungen zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung bei Milch, Milch als Zutat zu Milcherzeugnissen und Fleisch als Zutat, die nur dann gerechtfertigt werden könnten, wenn unterschiedliche Qualitäten dies rechtfertigten, was nicht einmal ansatzweise behauptet worden ist, dann wird die Politik der Kommission derart konterkariert, dass das die Krise der EU auch im Kleinen verstärkt.

Dass nun etwa beim Thema Höchstmengen ebenfalls nationale Regelungsansätze verfolgt werden, statt gemeinsam mit anderen Mitgliedstaaten auf EU-Regelungen zu drängen, ist ein falsches Signal zur falschen Zeit. Es wird auch nicht helfen, weder den Verbrauchern noch den Unternehmern in Deutschland, werden doch Produkte aus anderen Mitgliedstaaten nicht betroffen sein und weiter vermarktet werden können. Dass auch die Bestrebungen zu ebenfalls nationalen Herkunftskennzeichnungsregelungen nur gerade ebenso im Zaum gehalten werden können, macht deutlich, wo wir stehen.

Der Vortrag gibt einen Überblick über die aktuellen europäischen und mitgliedstaatlichen Regelungsinitiativen im Lebensmittelrecht, aktuelle Rechtsprechung des EuGH zu solchen mitgliedstaatlichen Regelungen, die Arbeit der REFIT Plattform und des Regulatory Scrutiny Board der Kommission und schließt mit einem Ausblick auf die verbleibenden zweieinhalb Jahre der aktuellen europäischen Legislaturperiode.



RA Peter Loosen, LL.M., Geschäftsführer und Leiter Büro Brüssel beim BLL, vertritt die Interessen der deutschen Lebensmittelwirtschaft vor allem in Brüssel gegenüber Kommission und Europäischem Parlament, ist aktiv in den europäischen Spitzenverbänden der Industrie und der Nahrungsergänzungsmittelhersteller, denn die vertritt der BLL auch, daneben ist er Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Universität zu Bonn, und befasst sich seit nunmehr fast 20 Jahren mit Fragestellungen aus dem Bereich des Lebensmittelrechts.

5.2. **Thomas Böhm, Chemnitz** Aktuelle Urteile

Abbildung – Walnusstraum

(Urteil des OLG Hamburg vom 25.2.2016 – Az.: 3 U 214/14)

Bei der zur Rede stehenden Probe „Walnusstraum“ handelt es sich um Käse mit Abbildungen von Walnüssen i. V. m. der Bezeichnung „Walnusstraum“. Bei der Herstellung wird der verwendeten Milch Destillat aus Walnüssen zugesetzt, wodurch der Käse ein Walnussaroma erhält, Walnussstücke oder ganze Walnüsse enthält der Käse nicht. Händler werden darauf hingewiesen, dass keine Walnüsse enthalten sind und Endverbrauchern ist es ersichtlich und durchaus bekannt, dass u. U. auf eine Geschmacksrichtung hingewiesen wird. Eine Irreführung wurde abgelehnt. Revision ist nicht möglich.

Portionspackungen Honig

(Urteil des EuGH vom 22.9.2016 – Az. C-113/15)

Vorabentscheidungsersuchen des Bayerische Verwaltungsgerichtshof bezüglich der Frage, inwiefern es sich bei Portionspackungen, welche in einem komplett gekennzeichneten Umkarton verkauft werden und u. a. beim Frühstück in Hotels angeboten werden um Fertigpackungen handelt, welche als solche einer Kennzeichnungspflicht nach der (alten)

RL 2000/13 unterliegen. Das Gericht hat dies bejaht, da die Einzelpackungen als solche an den Endverbraucher beispielsweise im Rahmen einer Frühstückspauschale verkauft werden. Somit sind alle relevanten Pflichtkennzeichnungselemente auf die Portionspackung aufzubringen.

Tütensuppe – Mild gesalzen

(Urteil des OLG Karlsruhe vom 17.3.2016 – Az.: 4 U 218/15)

Streitfrage lautet, ob es sich bei der Angabe „Mild gesalzen“ um eine nährwertbezogene Angabe (nbA) handelt. Und wenn ja, ob die Bedingungen der VO (EG) 1924/2006 eingehalten sind. Gericht hat die Angabe als nbA eingestuft. Die Vorgaben bzgl. „natrium-/ kochsalzarm“ sind bezogen auf den Natriumgehalt nicht erfüllt. Sollte das Ziel die Auslobung eines „reduzierten Nährstoffanteils“ sein, fehle die notwendige Angabe von Vergleichsprodukten und die tatsächliche Verringerung gegenüber den Vergleichsprodukten.

BGH hat Revision als unbegründet zurückgewiesen (18.5.2017; Az.: I ZR 100/16).

Lebensmittelinformation – Sprachliche Anforderung

(Urteil des VG Bremen vom 16.5.2017 – Az. 5 K 1460/16)

In Einzelhandelsgeschäft mit vorwiegend Lebensmittel polnischer Herkunft stellte Lebensmittelüberwachung regelmäßig fest, dass Lebensmittel ausschließlich in polnischer Sprache gekennzeichnet waren. Die Behörde beanstandete die fehlende Kennzeichnung in deutscher Sprache. Laut Händler beziehe sich die leicht verständliche Sprache nicht auf die Gesamtheit der Bevölkerung eines Mitgliedstaates, sondern auf die angesprochenen Verbraucher in beispielsweise Spezialitätenläden. Er klagte gegen die Ordnungsverfügung. Die Klage hat keinen Erfolg. Sie ist zulässig, aber unbegründet.

Voraussetzungen für Zulassung der Berufung durch das Verwaltungsgericht liegen nicht vor. Die Auslegung und Anwendung der europarechtlichen Vorschriften ist durch die Rechtsprechung des EuGH hinreichend vorgezeichnet. Auch in der Rechtsprechung der deutschen Gerichte wird die Frage nach den sprachlichen Anforderungen an Lebensmittelinformation bei ausländischen Produkten im Wesentlichen einheitlich beantwortet. Sie erscheine daher nicht mehr grundsätzlich klärungsbedürftig.

"Pflaume in Schokolade " – Angabe der GKTM

(Beschluss des OLG Hamburg vom 19.12.2016 – Az.: 3 W 85/16)

Streitthema war die fehlende (Pflicht-?)Angabe der (Gesamt-)Kakaotrockenmasse (GKTM) bei dem Produkt „Pflaumen – Pralinen“. Die Angabe der GKTM ist bei Schokolade eine Pflichtkennzeichnung. Dann stand die Frage im Raum, inwieweit diese Angabe auch bei Erzeugnissen mit lediglich einem Schokoladenanteil erforderlich sei. Das OLG Hamburg hat dies bejaht. Die Angabe würde sich dann nicht auf das Enderzeugnis sondern lediglich auf den Schokoladenanteil beziehen. Diese Regelung gelte auch für Pralinen (und gefüllte Schokoladen). Die Befreiung von der Angabe nach § 3 Abs. 4 Nr. 1 KakaoV beziehe sich lediglich darauf, dass die Angabe der GKTM nicht auf das Enderzeugnis bezogen anzugeben sei.



Thomas Böhm studierte Lebensmittelchemie an der TU Dresden und TH Karlsruhe. Im Anschluss war er wissenschaftlicher Mitarbeiter an der TU Dresden Fachbereich Biochemie, bevor er 2001 in der Landesuntersuchungsanstalt Dresden mit der Analytik LC-MS/MS und Fachgebiet Kosmetik begann. Nach einer Abordnung ans Sächsische Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz ging es 2003 an der Landesuntersuchungsanstalt in Leipzig und Chemnitz jeweils im Fachgebiet „Getreide, Backwaren, Süßwaren, Schokolade, Kaffee, Tee“ weiter.

Dienstag, 20. Juni 2017

3. Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsstoffe/Neuartige Lebensmittel

08³⁰ Uhr 3.1. **Christof Crone**, Berlin
Backmittel – Anwendung, rechtliche Aspekte, Grundlagen

09⁰⁰ Uhr 3.2. **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach
Novel Food

4. Lebensmittelsicherheit

09³⁰ Uhr 4.1. **Peter Köhler**, Esslingen
Untersuchungen zum Gehalt von Ergotalkaloiden in roggenhaltigen Backwaren

10⁰⁰ Uhr – Kommunikationspause

10³⁰ Uhr 4.2. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf
Acrylamid

11⁰⁰ Uhr 4.3. **Mirjam Sieber**, Berlin
Kontrollbarometer als staatliche Verbraucherinformation

11³⁰ Uhr 4.4. **Peter Fürst**, Münster
Kontaminanten und Rückstände: Was die Überwachung prüft und wie sie die Ergebnisse beurteilt

12⁰⁰ Uhr - Mittagspause

13⁰⁰ Uhr 4.5. **Gertrud Granel**, Bonn
Überarbeitete DLG-Richtlinie zu Getreidenährmitteln

5. Aktuelles/Urteile

13³⁰ Uhr 5.1. **Peter Loosen**, Berlin
Aktuelles aus Brüssel

14⁰⁰ Uhr 5.2. **Thomas Böhm**, Chemnitz
Aktuelle Urteile

14³⁰ Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht,
Petra Unland, Bielefeld

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



SCHNELL

ZUVERLÄSSIG

EXAKT



DIGeFa GmbH
Schützenberg 10
32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24

Fax: (05231) 61664-21

Mail: info@digefa.net



Weitere Informationen:

www.digefa.net