



in Zusammenarbeit mit

**Max Rubner-Institut**

**Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**  
in Zusammenarbeit mit

**Arbeitsgruppe** Lebensmittel auf Getreidebasis der  
Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe der GDCh)

Der **Backzutatenverband** e.V.

**Verband** der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.

**Verband** Deutscher Großbäckereien e.V.

**Zentralverband** des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

**30. Lebensmittelrechtstag**  
**für Erzeugnisse**  
**aus Getreide**

**19. – 20. Juni 2023**  
**in Detmold**

**Programm**

**Rahmenprogramm**

**Teilnehmerverzeichnis**

**Zusammenfassungen**

## Montag, 19. Juni 2023

13<sup>00</sup> Uhr **Eröffnung** durch Tobias Schuhmacher,  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

### 1. Lebensmittelüberwachung

13<sup>15</sup> Uhr 1.1 **Thomas Böhm**, Chemnitz  
Neue Beschlüsse des ALS/ALTS

### 2. Lebensmittelsicherheit

14<sup>15</sup> Uhr 2.1 **Bärbel Hintermeier**, Berlin  
Die Neufassung der Kontaminanten-Verordnung: Nur eine  
„verständlichere und klarer strukturierte Neufassung“ oder Neuerungen  
durch die Hintertür?

14<sup>45</sup> Uhr 2.2 **Peter Köhler**, Esslingen  
Das europäische Kontaminantenrecht: Monitoring-Konzepte

### 15<sup>15</sup> Uhr – Kommunikationspause

15<sup>45</sup> Uhr 2.3 **Lena Woelk**, Berlin  
Die rechtliche Bewertung von mikrobiologischen Risiken bei  
Naturprodukten am Beispiel von STEC in Mehl

16<sup>15</sup> Uhr 2.4 **Wolfgang Weber**, Berlin  
Neue Analysenverfahren zum Nachweis von Allergenen und Food Fraud  
mittels Flüssig-Massenspektrometrie – Grundlagen und  
Anwendungsbeispiele

17<sup>00</sup> Uhr Ende der Vorträge am 1. Tag.

**anschließend** **Brot und Bier** ... auf dem Schützenberg

Fortsetzung auf der vorletzten Seite

## Ihre Meinung zählt!

Scannen Sie den QR-Code ein und geben uns **Ihr persönliches Feedback zu der Tagung** oder nehmen Sie an der Umfrage zu der Tagung im Allgemeinen und zu jedem Vortrag teil.

Wir freuen uns über Ihr Feedback und bedanken uns für Ihre Mitarbeit, jede Tagung ein wenig besser zu gestalten.

**Hier geht's lang:**



# Rahmenprogramm und Hinweise

## Montag, 19. Juni 2023

ca. 17<sup>30</sup> Uhr

**Heute back' ich, morgen brau' ich“ ... auf dem Schützenberg**

**Lernen sie verschiedene Bierstile kennen und verkosten sie dazu köstliches Brot. Brot und Bier, das rat ich dir!**

Der Spruch von Rumpelstilzchen galt über Jahrhunderte! Deshalb ist die Kombination von Bier und Brot so genial! Getreide und Wasser sind die Basis beider Lebensmittel und dass die Hefe vom Brotbacken aus dem Sud erst das Bier machte, hat man lange nicht gewusst.

## Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in hat sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden erklärt.

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

## Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies WLAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie das Netzwerk „**Gastzugang**“ mit folgendem Passwort: **agfdt32756**

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

## Veranstalter

Der **30. Lebensmittelrechtstag für Erzeugnisse aus Getreide** wurde organisiert in Zusammenarbeit mit der/dem

**Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis** der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Fachgruppe GDCh),

Der **Backzutatenverband** e.V.

**Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft** VGMS e.V.

**Verband** Deutscher Großbäckereien e.V.

**Zentralverband** des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

# Mittagessen

**Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:**

**Dienstag, 20. Juni 2023**

Sommerliche Gulaschsuppe mit Huhn, Tomate, Paprika und Kartoffeln

Minestrone (ital. Gemüsesuppe mit Zucchini, Möhre, Erbsen, Broccoli und Blumenkohl)

Melonenschiffchen mit und ohne westf. Knochenschinken

Leichte Quiche mit Spargel, Erbsen und Zucchini, vegetarisch

Mediterraner Nudelsalat mit Hähnchen, Falafelbällchen (vegan)

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Fischfrikadellen

Ratatouille-Muffins mit Kräuterdip, vegetarisch

Erdbeerquark / Mandarinenquark / Obstsalat

**An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:**

Mineralwasser

Coca-Cola

Orangensaft

Apfelschorle

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

# Teilnehmerverzeichnis

Stand: 14. Juni 2023, 13.00 Uhr

Abels, Nathalie	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Acar, Gonca	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Ahlers, Jürgen	Conditorei Coppenrath & Wiese KG, Mettingen
Amann-Brandt, Judith	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Becker, Jennifer	Berg Back GmbH, Eppelborn
Belde, Armin	Theodor Rietmann GmbH, Saarlouis
Bender, Daniela	Conditorei Coppenrath & Wiese KG, Mettingen
Beyer, Angela	Veterinär- u. Lebensmittelüberwachungsamt Landkreis Oder-Spree, Beeskow
Böger, Ann-Fabien	Aerzener Brot und Kuchen GmbH, Aerzen
Böhm, Thomas	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz
Brandt, Markus, Dr.	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Breuer, Philipp	Nobis Printen e.K., Aachen
Brüning-Alberts, Birte	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Buschlinger, Kai	Berg Back GmbH, Eppelborn
Busse, Kristin	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Busse, Christina	Niedersächsisches Landesamt f. Verbraucherschutz u. Lebensmittelsicherheit, Braunschweig
Crone, Christof	Der Backzutatenverband e.V., Berlin
Decker, Tanja	Eurofins Analytik GmbH, Hamburg
Döring, Nicole	Wolf ButterBack KG, Fürth
Elbegzaya, Namjiljav, Dr.	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Ellner-Schuberth, Nadine	IREKS GmbH, Kulmbach
Fahlandt, Heike, Dr.	BIOSERV Analytik & Medizinprodukte GmbH, Rostock
Feldmann, Simon	GBA Group - Gesellschaft f. Bioanalytik mbH, Hameln
Frese, Emma	Wertkreis Gütersloh GmbH, Gütersloh
Friedemann-Rotsch, Ernestine, Dr.rer.nat.	Köln
Garrell, Irina	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Geiger, Miriam	Deutsche Zöliakie Gesellschaft, Stuttgart
Gisewski, Julia	BDSI Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Brüssel (Belgien)
Gödde, Martin	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Grothaus, Heike	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Grothe, Brigitte	Stern-Wywiol Gruppe GmbH & Co. KG, Hamburg
Grube, Markus, Prof. Dr.	Grube Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte mbB, Gummersbach
Gunkel, Kathrin	Goodmills Deutschland GmbH, Aurora Mühle Hamburg
Günther, Claus, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Günzel, Anke	Landesuntersuchungsamt Sachsen, Chemnitz
Hartmann, Frank	Landesamt f. Natur, Umwelt u. Verbraucherschutz NRW, Recklinghausen
Heeschen, Nina	H. & J. Brügggen KG, Lübeck
Heintschel von Heinegg, Katja	Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft e.V., Berlin
Hilmer, Silke	Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Gerdau
Hintermeier, Bärbel	Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V., Berlin
Hoben, Daniela	Ireks GmbH, Kulmbach
Hornig, Bruno	Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Chemnitz

Huintjes, Norbert	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Jähde, Constance	CSM Deutschland GmbH, Bingen am Rhein
Kasemir, Victoria	Landesuntersuchungsamt, Institut für Lebensmittelchemie, Koblenz
Kitzinski, Nina	Laves Niedersachsen, Braunschweig
Köhler, Peter, Prof. Dr.	biotask AG, Esslingen
Konnertz-Häußler, Christine, Dr.	Grube Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte mbB, Gummersbach
Kortemeier, David	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Kraft, Simone	Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG, Fachzeitschrift "Getreide, Mehl und Brot", Detmold
Krentz, Miriam	Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover
Kruse, Christopher	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Kunte, Thomas, Dr.	Ireks GmbH, Kulmbach
Langer, Jasmin	Bauck GmbH, Rosche
Leifeld, Michael	Sinnack Backspezialitäten GmbH & Co. KG, Bocholt
Lindhauer, Meinolf G., Prof. Dr.	Horn-Bad Meinberg
Marloth, Isabel	Landesuntersuchungsamt - Institut für Lebensmittelchemie, Koblenz
Merz, Benedict, Dr.	Max Rubner-Institut, Karlsruhe
Mestekemper, Bernd	Vandemoortele Europe NV, Deutsche Zweigniederlassung, Herford
Meyer, Christoph, Dr.	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Berlin
Meyer-Kretschmer, Alexander	Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf
Mielke, Anna	Junge die Bäckerei, Rostock-Elmenhorst
Müller, Sven	Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Erste Deutsche Bäckerfachschule e.V., Olpe/Biggese
Neuhaus, Annette	Kreis Lippe, FG Veterinärangelegenheiten, Verbraucherschutz, Detmold
Oberpottkamp, Marie Sophie	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Peters, Alena	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Pfleger, Franz	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Praekel, Thorsten	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Ranson, von, Christof, Dr.	Kreis Wesel, FB Veterinär- und Lebensmittelwesen, Wesel
Rieger, Martin, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Rohde, Daniela	Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH, Hilter a.T.W.
Rombey, Mark	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Rosenthal, Alina	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Ruhrländer, Melanie	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Runge, Britta	H.&J. Brügggen KG, Lübeck
Sabew, Elisa	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Schneeberger, Bettina	Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co. KG, Dornbirn (Österreich)
Schuhmacher, Tobias	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Sewerin, Silke	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Siemer, Laura	Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel
Siemon, Eva	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Sonntag, Tessa, Dr.	Landkreis Göttingen, Göttingen
Sopper, Jean A.	Harry-Brot GmbH, Schenefeld
Steinberger, Anja	Zeelandia GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main
Steinhäuser, Jonah	Wolf ButterBack KG, Fürth
Strietzel, Anita	Goodmills Deutschland GmbH, Hamburg

Taschan, Hasan, Dr.  
Thrän, Nina  
Tranziska, Jonas  
Unland, Petra-Alina, Dr.  
Vogel, Josana  
Weber, Wolfgang, Dr.  
Weise, Cornelia  
Weiß, Svenja  
Widell, Stephanie  
Wilke, Dirk  
Woelk, Lena  
  
Yilmaz, Ilona

Jena  
GoodMills Deutschland GmbH, Hamburg  
Der Beck, Erlangen-Tennenlohe  
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld  
Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig  
ifp Institut für Produktqualität GmbH, Berlin  
Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), Nuthetal  
Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), Nuthetal  
Landeslabor Berlin-Brandenburg, Berlin  
Landwirtschaftskammer NRW, Münster  
Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft  
VGMS e.V., Berlin  
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld

### **Teilnehmer der Technischen Hochschule OWL**

Elixmann, Kevin  
Schlüter, Daria  
Nguyen, Anh Viet  
Degenhardt-Seltmann, Gwendolin  
Bertram, Mathias  
Peters, Christopher  
Lourenco, Sebastian  
Voß, Hendrik  
Marx, Philip  
Fraune, Maike  
Quevedo, Alejandro  
Schneider, Marius  
Lewandowski, Gina  
Schulte, Piet  
Kalashyan, Mariam  
Litzbarski, Jasmin  
Schröder, Heinrich

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

Arent, Lidia (B.Sc.)  
Begemann, Jens, Dr.  
Brühl, Ludger, Dr.  
Grundmann, Vanessa  
Hüsken, Alexandra, Dr.  
Koch, Maximilian, Dr.  
Langenkämper, Georg, Dr.  
Matthäus, Bertrand, Dr.  
Meissner, Philipp, Dr.  
Meyer, Christina, Dr.  
N'Diaye, Katharina (wiss. Mitarbeiterin)  
Nikolay, Sharline, (M.Sc.)  
Schmidt, Marcus, Dr.  
Schubert, Madline, Dr.

Schuster, Ralph (Dipl. Ing. (FH))  
Scheibner, Andreas  
Schwake-Anduschus, Christine, Dr.  
Sciurba, Elisabeth, Dr.  
Sieren, Theresa (M.Sc.)  
Smit, Inga, Dr.  
Stake, Kirsten  
Thüm, Marcus  
Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.  
Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.  
Vosmann, Klaus, Dr.  
Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.  
Wolf, Klaus



# Zusammenfassungen

## 1. Lebensmittelüberwachung

1.1 **Thomas Böhm**, Chemnitz  
Neue Beschlüsse des ALS/ALTS

### **Fermentierte Getränke auf Getreidebasis – Angabe „ohne Zuckerzusatz“**

Diverse Getreideprodukte werden fermentiert und wieder als Zutaten eingesetzt. Bei derartigen Fermentationen wird meist die Stärke aufgespalten und in unterschiedlich starkem Grade zu Zuckern abgebaut. Die Abbauprodukte werden dann u. a. zur Süßung eingesetzt und gleichzeitig werden diese Produkte häufig „ohne Zuckerzusatz“ ausgelobt oder der enthaltene Zucker als „natürlich“ deklariert. Hier ist zu entscheiden, inwieweit derartige Zutaten und die gleichzeitig verwendeten Auslobungen rechtlichkonform verwendet werden können und ab welchem Grade eine Irreführung des Verbrauchers erfolgt.

### **Überprüfung der Allergene im Herstellungsbetrieb**

Bei der Frage, ob es sich bei quantitativ messbaren Nachweisen bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, um eine nicht deklarierte Zutat oder eine nicht kennzeichnungspflichtige Kontamination handelt, gibt es stets gewisse Unsicherheiten beim Umgang damit. Der ALS/ALTS haben empfohlen hierfür ein Merkblatt zur Unterstützung der Ermittlungen vor Ort, welches aktualisiert wurde.

### **Anwendungsbereich der VO über tiefgekühlte Lebensmittel**

Die TLMV gibt es bereits sehr lange, aber es werden Bindungen daran geknüpft, inwiefern Produkte unter diese Verordnung fallen. Im gleichen Zuge gibt es in der LMIV Vorgaben, dass Erzeugnisse gegebenenfalls als „tiefgefroren“ bezeichnet werden müssen, auch wenn sie nicht zwangsläufig die o. g. Bedingungen der TLMV erfüllen. Diesen rechtlichen Spagat gilt es noch zu klären.

### **Health-Claims – laktosefrei – „ich fühl mich wohl“**

Laktosefreie Produkte füllen viele Regale. Die Auslobung wird in der Regel nicht als nährwert- bzw. gesundheitsbezogene Angabe beurteilt, aber hier gilt es aufzupassen, inwiefern das Marketing über die Angabe „laktosefrei“ hinaus die Vorzüge werblich ausschmücken will, denn dann fällt man schnell in die VO (EG) Nr. 1924/2006.

### **Bezeichnung von (Pflanzen)-Extrakten**

(Pflanzen)-Extrakte können oftmals mehrere Zwecke bei der Herstellung von Lebensmitteln erfüllen. Häufig stellt sich die Frage, ob es sich gegebenenfalls um Zusatzstoffe handelt, welche dann auch entsprechend anzugeben sind. Deshalb liegt es nahe, dass eine Beschreibung des Verwendungszwecks in der Bezeichnung empfohlen wird, um den Verbraucher ausreichend zu informieren und ihn entsprechend aufzuklären.

### **Angabe der Funktionsklasse bei der Verwendung von Zusatzstoffen**

Bei der Herstellung von Lebensmitteln kommen teilweise (Zusatz-)Stoffe zum Einsatz, welche keiner Funktionsklasse gemäß dem Zusatzstoffrecht zugeordnet werden kann. Hier wären Entscheidungen bis hin auf europäischer Ebene wünschenswert. Hier sollen derartige Beispiele wie Kapselhüllen von NEM oder Gerinnungsmittel bei Tofu vorgestellt werden.

### **Kennzeichnung geringer Mengen wertgebender Zutaten**

Häufig werden wertgebende Zutaten ausgelobt oder in der Bezeichnung benannt, welche letztendlich nur in sehr geringen Mengen im Endprodukt enthalten sind. Hier stellt sich die Frage, ob derartige Auslobungen gegebenenfalls für den Verbraucher irreführend sein können.

## Wackelpudding/Götterspeise vs. Pudding

Bei diesem Beschluss galt es zu entscheiden, inwiefern bei Pudding Milch zwingend als Zutat erforderlich ist und ob die Bezeichnungen Pudding und Wackelpudding gegenseitig austauschbar sind, obwohl beide Bezeichnungen einzeln in den Leitsätzen für Pudding beschrieben stehen. ALS/ALTS sehen hier keine freie Wahlmöglichkeit.

## Vanille - Vanillegeschmack

Ist eine parallele Angabe von Vanille und Vanillegeschmack auf einer Packung möglich? Reicht eine offizielle Bezeichnung des Lebensmittels aus, um den Verbraucher eindeutig über die Zusammensetzung derartiger Produkte zu informieren? Laut ALS ist dem so nicht. Beide Angaben gleichzeitig sind geeignet, den Verbraucher in die Irre zu führen.



**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.

## 2. Lebensmittelsicherheit

### 2.1 Bärbel Hintermeier, Berlin

Die Neufassung der Kontaminanten-Verordnung: Nur eine „verständlichere und klarer strukturierte Neufassung“ oder Neuerungen durch die Hintertür?

Ist die neue Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915 wirklich nur eine „verständlichere und klarer strukturierte Neufassung der Verordnung (EG) 1881/2006“ oder enthält diese doch maßgebliche Änderungen durch die Hintertür? Eines lässt sich festhalten, die Neufassung legt keine neuen Höchstgehalte für Kontaminanten fest, die Neustrukturierung enthält aber durchaus Neuerungen: So wurden mit einem neuen Artikel 1 bestimmte Definitionen aus der Basisverordnung (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und der allgemeinen Hygieneverordnung (Verordnung (EG) Nr.852/2004) aufgenommen. Die für die Getreidewirtschaft wichtige „Fußnote (18)“ wurde auseinandergezogen: Während die „erste Verarbeitungsstufe“ nun in einer „Fußnote (6)“ geregelt ist, enthält Artikel 2 Absatz 4 der Neufassung die allgemeine Regel, dass bei „integrierten Systemen“ die Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide in der Produktionskette auf der Stufe vor der „ersten Verarbeitungsstufe“ gelten. Zudem wird im Anhang eine „80-Prozent-Regel“ für bestimmte Produkte eingeführt, so auch für bestimmte Kategorien von Getreideprodukten. Danach gilt der jeweilige Höchstgehalt auch für alle zusammengesetzte Produkte, die zu 80 Prozent aus dem Rohstoff bestehen. Der jetzige Artikel 8, der für die Probenahme und Analytik im Rahmen der Überwachung auf die jeweiligen Verordnungen, wie etwa die Verordnung (EU) Nr. 401/2006 verwies, ist in der letzten Version der Neufassung nicht mehr vorhanden, wird dafür jedoch in den Anmerkungen im Anhang erwähnt. Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass die neue Spalte für Anmerkungen im Anhang durchaus hilfreiche Hinweise enthält, gleichwohl finden sich auch hier weiterhin auslegungsbedürftige Begriffe.



**Bärbel Hintermeier** ist seit Mai 2021 Syndikusrechtsanwältin beim Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS e.V.. Sie betreut dort den Bereich Qualität & Sicherheit und steht für alle lebensmittelrechtlichen Fragen im Bereich Werbung und Kennzeichnung, Verkehrsfähigkeit und Produktentwicklung zur Verfügung und unterstützt rechtlich beim Risikomanagement, sei es bei behördlichen Beanstandungen oder sonstigen Krisenfällen.

Sie absolvierte ihr Jurastudium an der Universität Leipzig mit dem Schwerpunkt Medienrecht. Den Titel Master of Laws (LL.M.) erwarb Sie im anschließenden Masterstudium im internationalen gewerblichen Rechtsschutz an der Universität Dresden und der University of Exeter, England. Während ihrer weiteren praktischen Ausbildung war sie in Berlin, München und Kapstadt (Südafrika) tätig. Vor ihrer Tätigkeit beim VGMS arbeitete Bärbel Hintermeier in der auf Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei meyer.rechtsanwälte in München.

## 2.2 Peter Köhler, Esslingen

### Das europäische Kontaminantenrecht: Monitoring-Konzepte

Peter Köhler, Bärbel Kniel und Max Moser

biotask AG, Schelztorstraße 54-56, 73728 Esslingen am Neckar

info@biotask.de

Unter dem Begriff „Kontaminanten“ werden Stoffe zusammengefasst, die einem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt werden, jedoch Rückstände der Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung des betreffenden Lebensmittels oder infolge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden sind (Verordnung (EWG) Nr. 315/93). Kontaminanten sind keine Stoffe, die aufgrund einer absichtlichen Behandlung wie z.B. der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln ins Lebensmittel gelangen können. Beispiele für Kontaminanten sind Mykotoxine, Schwermetalle aus dem Boden oder aus Düngern, Dioxine, Mineralölbestandteile (MOSH/MOAH), Alkaloide, Toxine oder Per- und Polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS). Für die Begrenzung der Gehalte bestimmter Kontaminanten in Lebensmitteln wurden auf EU-Ebene in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt. In Deutschland gilt zusätzlich die nationale Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln (Kontaminanten-Verordnung – KmV).

Zeigen wissenschaftliche Untersuchungen, dass bestimmte Stoffe ein Risiko für die Gesundheit der Verbraucher darstellen, so wird durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Risikobewertung vorgenommen. Dazu benötigt die EFSA Daten zu den betreffenden Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln. Die Daten werden in der Datenbank „Data Collection Framework“ (DCF) gesammelt. Bislang übermittelt insbesondere die Lebensmittelüberwachung Untersuchungsergebnisse an die EFSA. Die EU-Kommission macht seit geraumer Zeit die Lebensmittelwirtschaft darauf aufmerksam, sich vermehrt an der Datensammlung zu beteiligen, um bei der Festsetzung von kommenden Höchstgehalten mitwirken zu können. Die aus den Daten erarbeiteten „Scientific Opinions“ sind die Grundlage für gesetzgeberische Maßnahmen der EU-Kommission. Eine gute Datenlage ist für die Festlegung gesetzlicher Höchstgehalte daher eine Voraussetzung.

Eine Möglichkeit, dieser Herausforderung zu begegnen, ist die Bündelung der Vorgehensweise beispielsweise über Industrieverbände und die vorbeugende Erhebung von Daten zu kritischen Inhaltsstoffen. Zwei Beispiele für vorbeugendes Krisenmanagement sind das Europäische Getreidemonitoring für Getreide und Getreideverarbeitungszeugnisse (EGM) und das Ölsaaten-Monitoring (OSM). Beide Aktivitäten sind getragen von Verbänden der Getreidekette und haben zum Ziel, Datensammlungen über Rückstände, Kontaminanten und den Hygienestatus von Getreide und Verarbeitungszeugnissen sowie von Ölsaaten aufzubauen. Diese Daten werden ausgewertet und den teilnehmenden Unternehmen in anonymisierter Form zur Verfügung gestellt. Sie stellen damit einen wichtigen Baustein der Erfüllung der Sorgfaltspflicht der Unternehmen dar.

Ein Beispiel für den Nutzen des EGM und des OSM ist die Festlegung des gesetzlichen Höchstgehaltes für Cadmium in Mohnsamen. Hier haben Daten aus dem OSM dazu geführt, dass der zunächst geplante Höchstgehalt von 1,0 mg/kg auf 1,2 mg/kg erhöht wurde. Ein weiteres Beispiel sind die seit 2022 geltenden gesetzlichen Höchstgehalte für den Gehalt an Mutterkornalkaloiden in Weizen- und Roggenmehlen. Die derzeitigen Höchstgehalte von 100 µg/kg für Weizenmehle mit Mineralstoffgehalten < 900 mg/kg und 500 µg/kg für Roggenmehle sollen je nach Datenlage im Jahr 2024 deutlich auf 50 µg/kg bzw. 250 µg/kg abgesenkt werden. Daten aus dem EGM zeigen, dass bei einer Halbierung der Höchstgehalte bis zu 10 % der Weizenmehle und bis zu 7 % der Roggenmehle nicht mehr verkehrsfähig wären. Diese Daten sind für die beteiligten Industrieverbände ein wichtiges Instrument zur Einflussnahme auf die Festlegung der neuen Höchstgehalte.



**Prof. Dr. Peter Köhler** ist Lebensmittelchemiker und promovierte 1992 an der Technischen Universität München (TUM). Er habilitierte sich 1999 an der TUM und ist seit 2007 apl. Professor für das Fach Lebensmittelchemie an der Fakultät Chemie der TUM. Von 1992 – 2017 forschte er auf dem Gebiet der Technofunktionalität und zu Unverträglichkeiten bei Getreide. Seit 2017 verstärkt er als Technischer Leiter und Projektbearbeiter das Team der biotask AG in Esslingen am Neckar.

### 2.3 **Lena Woelk**, Berlin

Die rechtliche Bewertung von mikrobiologischen Risiken bei Naturprodukten am Beispiel von STEC in Mehl

Salmonellen, Shigatoxin-bildende *E.coli* (STEC) und andere Bakterien kommen natürlicherweise vor. Aber bedeutet ein Salmonellen- oder STEC-Fund im Getreidekorn gleich die Vernichtung mehrerer Tonnen Mehl und muss letzteres immer gleich öffentlich vom Verbraucher zurückgerufen werden? Wo liegt die Grenze zwischen „allgemeinem Lebensrisiko“ und gesetzlich geforderter „Lebensmittelsicherheit“? Eine hundertprozentige Sicherheit wird es bei Naturprodukten, wie Mehl, trotz technologischen Fortschritts und aller hygienischer Sorgfalt wohl nicht geben können. Daher ist es umso wichtiger, Verbraucher über die möglichen Gefahren aufzuklären und einen verhältnismäßigen Umgang mit entsprechenden mikrobiologischen Befunden in Getreideprodukten zu finden. Die ALTS-Stellungnahme 2021/88/02 zur Beurteilung von STEC (syn. VTEC) in Mehl und daraus hergestellten Erzeugnissen wie Backmischungen und Frischeteigen trägt zu einem bundeseinheitlichen Vorgehen bei. Der ALTS stellt dabei zunächst klar, dass die normale Bedingung der Verwendung von Getreidemehl zwar das Erhitzen vor dem Verzehr sei, gibt andererseits jedoch zu berücksichtigen, dass es nicht auszuschließen sei, dass aus Getreidemehl hergestellte Erzeugnisse von Verbrauchern, insbesondere von Kindern, roh verzehrt werden. Deshalb sei der Warnhinweis unbedingt erforderlich, um die Verbraucher ausreichend aufzuklären. In formeller Hinsicht fordert der ALTS, dass der Warnhinweis durch seine Positionierung und Hervorhebung eindeutig von den Verbrauchern wahrnehmbar sein soll. Ist kein geeigneter Warnhinweis vorhanden, ist ein derartiges Lebensmittel entsprechend Art. 14 Abs. 2 a) in Verbindung mit Abs. 3 der Basisverordnung (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) als gesundheitsschädlich und damit nicht sicher einzustufen sofern STEC gefunden werden sollten. Mit dieser Stellungnahme stellt der ALTS klar, was rechtlich selbstverständlich ist: Warnhinweise auf dem Produkt sind bei der Sicherheitsbewertung zu berücksichtigen. Dies auch dann, wenn das tatsächliche Verbraucherverhalten in der Realität ein anderes sein mag, wie beim Naschen von rohem Teig. Ein solches Verhalten liegt dann aber in eigener Verantwortung der Verbraucher und stellt damit ein allgemeines Lebensrisiko dar. Diese rechtliche Bewertung ist insoweit auch auf andere mikrobiologischen Kontaminationen übertragbar, bei denen eine Erhitzung dazu führt, dass ein sicheres Lebensmittel entsteht.





**Lena Katharina Woelk**, Geburtsdatum 2. Juni 1991, Telefon +49 160 6384077, E-Mail lena.woelk@vgms.de, Berufserfahrung: seit 04/2021 Referentin im Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e.V., Tätigkeitsbereich: Qualität und Sicherheit | Risikomanagement, 04/2019 – 03/2021 Referentin im Referat 123 „Geschäftsstelle Krisenstab, Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche, Prävention“ im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Tätigkeitsbereich: Krisenmanagement & Krisenprävention, 04/2018 – 03/2019 Analytical Service Managerin bei der Eurofins SOFIA GmbH, Tätigkeitsbereich: Kundenbetreuung, 10/2017 – 03/2018 Praktikantin bei den Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli AG, Tätigkeitsbereich: Qualitätssicherung im Bereich Sensorik, 02/2016 – 09/2017 Wissenschaftliche Hilfskraft in der Abteilung für Fettzell-Entwicklung und Ernährung am Deutschen Institut für Ernährungsforschung, 02/2012 – 02/2014 Studentische Hilfskraft im Deutschen Bundestag, Studium: 10/2015 – 03/2018 Studium an der Universität Potsdam im Masterstudiengang Ernährungswissenschaft (Abschluss: Master of Science), 10/2011 – 09/2015 Studium an der Universität Potsdam im Bachelorstudiengang Ernährungswissenschaft (Abschluss: Bachelor of Science)

#### 2.4 **Wolfgang Weber**, Berlin

Neue Analysenverfahren zum Nachweis von Allergenen und Food Fraud mittels Flüssig-Massenspektrometrie – Grundlagen und Anwendungsbeispiele

Im vorliegenden Vortrag wird ein neues und modernes Analysenverfahren zum Nachweis von Lebensmittelallergenen und Lebensmittelverfälschungen (Food Fraud) mittels LC-MS/MS dargestellt. Handelt es sich bei den Lebensmittelallergenen um eine Gesundheitsgefahr für einen bestimmten Kreis der Verbraucher ist Food Fraud hingegen hauptsächlich ein wirtschaftliches Thema, aber auch durchaus mit dem Potenzial einer Gefährdung für den Endkonsumenten. Der Nachweis mittels LC-MS/MS basiert auf der Proteinanalytik und dem spezifischen Nachweis von Peptiden für das jeweilige Lebensmittel. Das wichtigste Element der Peptidanalytik ist die Suche und Validierung eines oder mehrerer geeigneten Peptide (Peptide Search Database) und damit verbunden die Validierung in der Matrix. Aufgezeigt werden Anwendungsbeispiele aber auch die Grenzen der Analytik. Die LC-MS/MS bietet zukünftig ein interessantes Betätigungsfeld als Spezialgebiet in einem AnalySELabor.



**Dr. Wolfgang Weber** ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, hat an der TU Berlin studiert und auf dem Gebiet der Bioanalytik promoviert. Dr. Weber hat das ifp Institut für Produktqualität mit Sitz in Berlin im Jahr 2004 gegründet, ist Gesellschafter und Berater und hat zahlreiche patentierte Verfahren für die schnelle und einfache Detektion von Allergenen entwickelt.

#### 2.5 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach Die wettbewerbsrechtliche Abmahnung

Die wettbewerbsrechtliche Abmahnung ist ein Instrument zur Durchsetzung des fairen Wettbewerbs. Der Ablauf beginnt mit dem Erhalt eines Abmahnschreibens, das den vermeintlichen Verstoß beschreibt. Als abgemahnter Verstoß kommt z. B. eine unzulässige Kennzeichnung oder die Verwendung nicht zulässiger Zutaten in Betracht. Der Abgemahnte wird in der Abmahnung unter Fristsetzung aufgefordert, das abgemahnte Verhalten zu unterlassen, eine strafbewehrte Unterlassungserklärung abzugeben und möglicherweise Schadensersatz zu leisten.

Gibt der Abgemahnte keine strafbewehrte Unterlassungserklärung ab, so kann der Abmahnende einstweiligen Rechtsschutz beantragen, um eine schnelle gerichtliche Entscheidung zu erhalten. Das Ziel des Abmahnenden ist es, dass das Gericht den Verstoß vorläufig unterbindet. Das

Gericht kann im einstweiligen Rechtsschutz auch ohne eine mündliche Verhandlung entscheiden. Zur Verteidigung hat der Abgemahnte die Möglichkeit, eine Schutzschrift einreichen, um sicher zu stellen, dass er im einstweiligen Rechtsschutz gehört wird.

Das Gericht prüft die Erfolgsaussichten und entscheidet über eine einstweilige Verfügung. Gibt das Gericht dem Antrag auf Erlass einer einstweiligen Verfügung statt, so verpflichtet es den Abgemahnten zur sofortigen Unterlassung. Bei Verstößen gegen die Unterlassungspflicht kann das Gericht auf Antrag ein Ordnungsgeld verhängen. Wird das Verfahren nicht durch eine Abschlusserklärung des Abgemahnten beendet, so erfolgt die endgültige Entscheidung im Hauptsacheverfahren.



*Rechtsanwältin **Dr. Christine Konnertz-Häußler**, LL.M., (Jahrgang 1974) studierte Rechtswissenschaften an der Universität zu Köln. Im Jahr 2000 erwarb sie den Titel des Master of Laws in European Law and Policy (LL.M.) an der University of Manchester (Vereinigtes Königreich). 2002 folgte das Zweite Juristische Staatsexamen. 2003 bis 2011 war Frau Konnertz-Häußler wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg, wo sie 2010 zu Fragen der Corporate Governance bei der GmbH promovierte. Heute ist sie in der auf das Lebensmittel- und Verbraucher-produktrecht spezialisierten Kanzlei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach tätig. Bis 2021 war sie Partnerin in der auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei KWG Rechtsanwälte in Gummersbach, wo sie seit 2011 tätig war. Neben dem allgemeinen nationalen und europäischen Lebensmittelrecht verfügt die Rechtsanwältin über besondere Expertise im Bereich des Lebensmittelkennzeichnungsrechts wie z. B. zu nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel („Health-Claims-Verordnung“) und im Bereich der Zusammensetzung von Lebensmitteln wie z. B. Zusatzstoff-, Anreicherungs- und Novel Food-Recht. Zu ihrem Repertoire gehört die Rechtsberatung zu Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs ebenso wie zu Nahrungsergänzungsmitteln und diätetischen Lebensmitteln (Food for Specific Groups – FSG).*

## 2.6 **Markus Grube**, Gummersbach

Meldepflichten der Lebensmittelunternehmen und privaten Laboratorien gegenüber Behörden

Meldepflichten gegenüber Behörden betreffen sowohl Lebensmittelunternehmen als auch private Laboratorien, die im Auftrag von Lebensmittelunternehmen Produkte untersuchen.

Meldeverpflichtet sind nach der Europäischen **Lebensmittel-Basis-VO (EG) Nr. 178/2002**, dort Art. 19, **Lebensmittelunternehmen** in den Fällen, in denen sie unsichere Lebensmittel in der weiteren Vermarktung stoppen und im Markt zurückbewegen.

Dies ist zum einen der **öffentliche Produktrückruf** im Sinne einer Verbraucherwarnung, wenn nämlich Lebensmittel, die den Verbraucher erreicht haben können, als gesundheitsschädlich im Sinne von Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) der genannten Verordnung zu bewerten sind. In diesen Fällen eines medialen Rückrufes kontaktieren die Lebensmittelunternehmen in der Regel die für sie zuständigen Behörden, um den öffentlichen Produktrückruf zu koordinieren und insbesondere die Pressemeldungen mit den Behörden abzustimmen.

Ebenfalls Gegenstand einer Warenrückholung sind solche Produkte, die „zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet“ sind und zwar im Sinne von Art. 14 Abs. 2 Buchst. b) i. V. m. Abs. 5 der genannten Verordnung. Diese verzehrungsgerechten Lebensmittel sind zwar nicht gesundheitsschädlich, jedoch in ihrer qualitativen Beschaffenheit erheblich beeinträchtigt, so dass ein Verzehr durch den Menschen ausscheidet. Diese Produkte werden beim Verbraucher nicht öffentlich zurückgerufen, selbst wenn diese den Verbraucher erreicht haben können; Hintergrund dieser Regelung ist, dass die Verbraucher den Fehler stets erkennen können und keiner Gefahr ausgesetzt sind. Die verzehrungsgerechten Lebensmittel werden dann im rein gewerblichen Bereich zwischen den Lebensmittelunternehmen zurückgenommen. Dieser Fall einer sogenannten „**stillen Rücknahme**“ löst die Meldepflicht gegenüber der Behörde aus.

Meldepflichtig ist das zurücknehmen der Unternehmen, also der Lieferant der betroffenen Ware. Gleichwohl empfiehlt es sich, dass auch das Unternehmen, das die Ware empfangen hat oder empfangen sollte, Kontakt zu seiner Behörde aufnimmt, da die Überwachungsbehörden untereinander im Austausch stehen und im Wege einer koordinierten Kommunikation an alle betreffenden Stellen Sachverhalte schneller gelöst werden können und vor allem weniger Fragen aufwerfen.

Ebenfalls meldepflichtig sind Lebensmittelunternehmen darüber hinaus Situationen, in denen Lebensmittelunternehmer **unsichere Lebensmittel angeboten** bekommen<sup>1</sup>. Diese Ergänzung der Meldepflichten im deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) ist eine Reaktion auf die sogenannten „Gammelfleisch-Fälle“, welche in den Jahren 2005/2006 die Überwachungsbehörden und den Gesetzgeber alarmiert haben, als Lieferungen überlagerter Fleischrohstoffe solange verschiedenen Unternehmen angeboten wurden, bis sich schließlich ein Käufer fand, der bereit war, die unsichere Ware aufzukaufen und einzusetzen.

Nicht zu vergessen sind darüber hinaus die Meldepflichten der Unternehmen im Falle des Nachweises von Zoonoseerregern. So sieht die deutsche **Zoonoseverordnung** die Meldung von Befunden zum Nachweis von Zoonoseerregern vor. Die Verordnung intendiert die frühzeitige Erfassung von Zoonosen und Zoonoseerregern als Grundlage für die Bewertung ihrer Herkunft und der Entwicklungstendenzen ihres Vorkommens. Der Verordnungsgeber bezweckt mit der Verordnung neben rein statistischen Zwecken mittlerweile auch den Zweck der Abwehr von Gefahren, welche von konkreten einzelnen Lebensmitteln oder Chargen von Lebensmitteln aufgrund des Vorhandenseins von Zoonoseerregern ausgehen können. Auslöser der Meldepflichten sind Untersuchungsergebnisse, die den Nachweis von Zoonoseerregern erbringen und die im Rahmen von Untersuchungen nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel oder von „anderen betriebseigenen Kontrollen“ durchgeführt werden.

Die **privaten Laboratorien** sind in Deutschland ebenfalls zur Meldung verpflichtet, und zwar nach der Regelung des **§ 44 Abs. 4a LFGB**<sup>2</sup> meldepflichtig ist dabei das zurücknehmen Unternehmen, also der Lieferant. GB, wonach die Verantwortlichen eines Laboratoriums dann den zuständigen Behörden eine Meldung machen müssen, wenn sie Grund zu der Annahme haben, dass eine im Inland gezogene Probe einem Verkehrsverbot nach Art. 14 der VO (EG) Nr. 78/2002 unterliegen würde.

Zu dieser Regelung, die sehr viele Fragen in der Praxis aufwirft, sind jüngst zwei wichtige verwaltungsgerichtliche Entscheidungen in der II. Instanz ergangen<sup>3</sup> wonach auch Freigabeanalytik-Proben bzw. Befunde zu der Untersuchung von Halbfabrikaten Meldepflichten bei den Laboratorien auslösen (sollen). In beiden Fällen waren bei Produkten Salmonellennachweise erfolgt, in einem Fall ging es um ein Teewurstbrät, welches keiner weiteren thermischen Behandlung unterzogen werden sollte, in dem anderen Fall ging es um Mandeln, welche dann tatsächlich nach Bekanntwerden des Befundes noch einer Pasteurisierung unterzogen wurden. In beiden Fällen äußerten sich die Gerichte dahingehend, dass trotz der Tatsache, dass die Produktionschargen nicht in den Verkehr gebracht wurden bzw. gebracht werden sollten, gleichwohl eine Meldepflicht der Laboratorien bestand, da für die untersuchten Produktpartien (formal) die Voraussetzungen eines Verkehrsverbotes nach Art. 14 der Lebensmittel-Basis-Verordnung bestanden. Eine letztverbindliche Entscheidung zu der Thematik steht aus, da in einem Fall das Bundesverwaltungsgericht in der Revisionsinstanz mit Auslegungsfragen befasst ist und hierzu wahrscheinlich Ende des Jahres 2023 entscheiden wird.

<sup>1</sup> Vgl. § 44 Abs. 4 LFGB, die Regelung lautet:

„Ergänzend zu Artikel 19 Absatz 1 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 hat ein Lebensmittelunternehmer, der Grund zu der Annahme hat, dass

1. ein ihm angeliefertes Lebensmittel oder

2. ein von ihm erworbenes Lebensmittel, über das er die tatsächliche unmittelbare Sachherrschaft erlangt hat,

einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegt, unverzüglich die zuständige Behörde schriftlich oder elektronisch unter Angabe seines Namens und seiner Anschrift

darüber unter Angabe des Namens und der Anschrift desjenigen, von dem ihm das Lebensmittel angeliefert worden ist oder von dem er das Lebensmittel erworben hat, und des Datums der Anlieferung oder des Erwerbs zu unterrichten. Er unterrichtet dabei auch über von ihm hinsichtlich des Lebensmittels getroffene oder beabsichtigte Maßnahmen. Eine Unterrichtung nach Satz 1 ist nicht erforderlich bei einem Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, das der Lebensmittelunternehmer

1. unschädlich beseitigt hat oder

2. so hergestellt oder behandelt hat oder nachvollziehbar so herzustellen oder zu behandeln beabsichtigt, dass es einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 nicht mehr unterliegt.“

<sup>2</sup> Die Vorschrift lautet: „Hat der Verantwortliche eines Labors, das Analysen bei Lebensmitteln durchführt, aufgrund einer von dem Labor erstellten Analyse einer im Inland von einem Lebensmittel gezogenen Probe Grund zu der Annahme, dass das Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde, so hat er die zuständige Behörde von dem Zeitpunkt und dem Ergebnis der Analyse, der angewandten Analysemethode und dem Auftraggeber der Analyse unverzüglich schriftlich oder elektronisch zu unterrichten.“

<sup>3</sup> Vgl. Verwaltungsgerichtshof München, Beschluss v. 08.03.2021 – 20 CS 20.2720, und Oberverwaltungsgericht Münster, Urteil vom 21.02.2022 – Az.: 9 A 361/18.



**Prof. Dr. Markus Grube**, Lebensmitteljurist, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte ([www.gpkh.eu](http://www.gpkh.eu)), Professur für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück, u. a. Mitglied des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbandes Deutschland e.V. sowie des Wissenschaftlichen Beirates der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Philipps-Universität Marburg, Mitgründer und Vorstand des Food Lawyers´ Network worldwide e. V.

### 3. Verpackung

#### 3.1 Julia Gisewski, Brüssel

Aktuelle Entwicklungen von Verpackungsfragen – EU-Verpackungs-Verordnung und Übernahme von Litteringkosten

#### EU-Verpackungsverordnung (PPWR)

Ende 2022 legte die EU-Kommission einen Entwurf zur Überarbeitung der alten Richtlinie für Verpackungen und Verpackungsabfälle in Form einer Verordnung vor. Grund war u.a., dass das Verpackungsmüll-Aufkommen pro Kopf exponentiell steigt und daher Müllvermeidung und -Recycling eine neue Dimension bekommen sollten. Ziel der Überarbeitung ist die Vermeidung von Verpackungsmüll, die Förderung von einem hochwertigen Recycling und die Schaffung eines Marktes für Sekundärrohstoffe.

In der Verordnung sind daher (neue) Nachhaltigkeitsanforderungen an Verpackungen formuliert sowie Ziele zur Verpackungsmüllreduzierung. Die schärferen Regeln für Verpackungen betreffen u.a. die Recyclingfähigkeit, den Rezyklateinsatz, Verbote von bestimmten Verpackungen, die Minimierung von Verpackungen im Hinblick auf Gewicht und Volumen, einheitliche Sortierhinweise und Mehrwegpflichten auch bei Sekundär- und Tertiärverpackungen. Diese Regeln gelten auch für Lebensmittelkontaktmaterialien, sprich Primär-Lebensmittelverpackungen.

Alle diese Regelungen sind mit erheblichem Kosten- und Bürokratie-Aufwand für die betroffenen Unternehmen verbunden.

Der Entwurf der EU-Kommission befindet sich gerade in der Diskussion im EU-Parlament und im Rat der EU. Man möchte in beiden Institutionen eine Einigung bis zum Herbst 2023 erreichen,



um sofort in den Trilog mit der EU-Kommission eintreten zu können. Ziel ist es, die fertige Verpackungs-Verordnung Anfang 2024 im EU-Amtsblatt zu veröffentlichen.

### Einwegkunststofffondsgesetz (EWKF)

Gemäß Art. 8 der Einwegkunststoff-Richtlinie 2019/904 sind alle EU-Mitgliedstaaten verpflichtet, eine erweiterte Herstellerverantwortung für bestimmte Einwegkunststoffprodukte (u.a. To-go-Lebensmittelbehältnisse, flexible Tüten- und Folienverpackungen aus Kunststoff, Getränkebecher und -behälter, Feuchttücher, Luftballons, Tabakprodukte mit Filtern) einzuführen. Anstelle der Allgemeinheit müssen künftig die Hersteller solcher Produkte die Folgekosten von im öffentlichen Raum anfallenden Abfällen übernehmen. Hierzu gehören z.B. die Kosten für die Sammlung in öffentlichen Sammelsystemen sowie für Reinigungs- und Sensibilisierungsmaßnahmen. Zu diesem Zweck sollen Hersteller Zahlungen an einen Einwegkunststofffonds leisten, welche anschließend genutzt werden, um Anspruchsberechtigten (Städten, Gemeinden, Kommunen) Mittel als Kostenerstattung für deren erbrachte Leistungen zukommen zu lassen.

Es ist vorgesehen, dass die betroffenen Hersteller abhängig von der jeweils erstmals auf dem Markt bereitgestellten oder verkauften Art und Masse an Einwegkunststoffprodukten in den Einwegkunststofffonds einzahlen. Die jährliche Einzahlung erfolgt durch eine vom Umweltbundesamt festzusetzende Sonderabgabe mit Finanzierungsfunktion – der sog. Einwegkunststoffabgabe. Diese berechnet das Umweltbundesamt aus den noch per Rechtsverordnung festzusetzenden Abgabesätzen und den individuell von den Herstellern gemeldeten Mengen.

Die Zahlung wird das erste Mal 2025 auf der Grundlage der für das Jahr 2024 gemeldeten Verpackungen erfolgen müssen.



**Julia Gisewski** LL.M. (Eur.), Juristin, Studium der Rechtswissenschaften kombiniert mit einer fachspezifischen Fremdsprachenausbildung für Juristen in Französisch in Münster/Westf. (1. Staatsexamen) und Paris X- Nanterre (maîtrise en droit – Europa- und Völkerrecht), 2. Staatsexamen am OLG Hamm, Postgraduiertenstudium am Europainstitut der Universität des Saarlandes (LL.M. in Europäischer Integration). Nach knapp 4-jähriger Tätigkeit als Redakteurin im juristischen Fachverlag ZAP/LexisNexis in Münster/Westf. in den Bereichen Erb- und Familienrecht und 2-jähriger Tätigkeit als Europareferentin der Bank für Sozialwirtschaft in den Bereichen Gesundheits- und Sozialpolitik in Brüssel seit 2011 Repräsentantin und seit 2017 Leiterin des Brüsseler Büros des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI e.V.). Dort zuständig für das Europäische Lebensmittelrecht (Gesetzgebung), die Vertretung der BDSI-Interessen auf europäischer Ebene, verantwortlich ferner für den Bereich Verpackungen und die Fachsparte Knabberartikel.

## 4. Kennzeichnung

### 4.1 **Benedikt Merz**, Karlsruhe Evidenz-basierte Weiterentwicklung des Nutri-Score

Der Nutri-Score ist eine freiwillige „Front-of-Pack“ (FoP)-Kennzeichnung, also eine erweiterte Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite der Produktverpackung. Als eine von mehreren verhältnispräventiven Maßnahmen soll diese zur Verbesserung der Ernährungssituation u.a. in Deutschland beitragen, indem sie Verbraucher:innen beim Vergleich der Nährstoffzusammensetzung bzw. des Nährwertes ähnlicher Produkten unterstützt. So kann im direkten Vergleich vereinfacht das ernährungsphysiologisch etwas günstigere Produkt ausgewählt werden. Der Nutri-Score gibt hierbei keine Ernährungsempfehlungen, sondern ist als ein ergänzendes *Public Health* Instrument zu sehen.

Die Nutri-Score nutzenden Länder haben ein internationales wissenschaftliches Gremium aus unabhängigen Wissenschaftler:innen der beteiligten Ländern initiiert, welches mit der evidenzbasierten Weiterentwicklung dieser Nährwertkennzeichnung beauftragt wurde. Bei der Identifizierung von Optimierungspotential werden die durch den Nutri-Score erlangten Lebensmittel-Bewertungen u.a. auf Konflikte mit den nationalen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen sowie Abweichungen zur bestehenden Evidenz des Zusammenhangs von Lebensmittelverzehr und dem Erkrankungsrisiko für ernährungsmitbedingte Erkrankungen untersucht. Weiterhin werden externe Einschätzungen sowohl von Expert:innen wie auch von Interessensvertreter:innen ausgewertet.

Die sich daraus ergebenden prioritären Ziele für die Weiterentwicklung waren in der aktuellen Revision eine bessere Übereinstimmung mit den nationalen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen, soweit erforderlich eine verbesserte Differenzierbarkeit hinsichtlich der Nährstoffzusammensetzung für Produkte innerhalb einer Lebensmittelkategorie sowie Anreize zur Reformulierung für Lebensmittelproduzenten.

Bei der Weiterentwicklung werden vor allem die Referenzwerte sowie die bisherige Bepunktung der im Algorithmus berücksichtigten Nähr- und Inhaltsstoffe wie Zucker, Salz oder Ballaststoffe kritisch evaluiert und die Auswirkungen verschiedener alternativer Szenarien hinsichtlich der prioritären Ziele überprüft. In diesem Rahmen werden insbesondere international anerkannte evidenz-basierte Referenzwerte und Nährwertprofile genutzt. Das wissenschaftliche Gremium erarbeitet so unterschiedliche Modifikationsvorschläge und schlägt letztlich ein abgestimmtes Set an Modifikationen vor.

Grundsätzlich müssen alle vorgeschlagenen Änderungen im Einklang mit dem Mandat des wissenschaftlichen Gremiums stehen. Das Gremium verfolgt einen evidenzbasierten Ansatz, d.h. die vorgeschlagenen Modifikationen sowie die sich daraus ergebenden Ergebnisse in der Bewertung von Lebensmitteln müssen mit der aktuellen wissenschaftlichen Evidenz übereinstimmen. Es werden „einfache“ ganzheitliche Modifikationen angestrebt, d.h. der überarbeitete Nutri-Score soll möglichst ohne „Sonderregelungen“ alle Lebensmittel mit dem gleichen Algorithmus bewerten. Aber auch nach erfolgter Revision bleibt der Nutri-Score als FoP-Kennzeichnung nur eine von mehreren Maßnahmen bei der Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen und gibt keine Ernährungsempfehlung für eine ausgewogene und gesundheitsförderliche Ernährung.



**Benedikt Merz**, Geburtsdatum 29. Oktober 1984, Geburtsort Diez, Nationalität Deutsch, Familienstand ledig, 1 Tochter, akademischer Werdegang: Seit 08/2018 Leitung der Arbeitsgruppe Epidemiologie, Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, Karlsruhe; Aufgaben u.a., seit 04/2023 wissenschaftliche Leitung der Kohortenstudie zu pflanzenbasierter Ernährung (COPLANT Studie) am Studienzentrum Karlsruhe, seit 01/2021 Mitglied des wissenschaftlichen Gremiums des Nutri-Score, seit 08/2018:

Koordination der ernährungswissenschaftlichen Politikberatung zum Thema erweiterte Nährwertkennzeichnung/Nutri-Score am Max Rubner-Institut, 12/2015-07/2018 Post-Doc Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, Karlsruhe, 10/2014-02/2015 Gastwissenschaftler Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE), Abteilung Epidemiologie, Nuthetal, 07/2012-09/2015 Nachwuchswissenschaftler/Doktorand Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Ernährungsepidemiologie, Bonn, akademische Ausbildung: Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Abschluss: Dr. troph. Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 2012 – 2016, Epidemiologie, Abschluss: Master of Science (M.Sc.) Johannes-Gutenberg-Universität Mainz, 2012 – 2017, Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, Abschluss: Diplom Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 2006 – 2012, Mitgliedschaften: Deutsche Gesellschaft für Epidemiologie (DGEpi), Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)

#### 4.2 **Katja Heitschel von Heinegg**, Berlin Nationaler Entwurf für Verbote für an Kinder gerichtete Werbung

Im Koalitionsvertrag zur aktuellen Legislatur haben die an der Regierung beteiligten „Ampel-Parteien“ festgelegt: „An Kinder gerichtete Werbung für Lebensmittel mit hohem Zucker-, Fett- und Salzgehalt darf es in Zukunft bei Sendungen und Formaten für unter 14-Jährige nicht mehr geben.“

Am 27. Februar 2023 hat der Bundesernährungsminister einen Gesetzentwurf vorgestellt, der weit über diese Vereinbarungen hinausgeht: Der Entwurf für eine „Kinder-Lebensmittel-Werbe-Gesetz sieht massive Beschränkungen der Lebensmittelwerbung vor - nicht nur gegenüber Kindern sondern auch gegenüber Erwachsenen.

So soll unter anderem die Bewerbung von Lebensmittel, die nicht dem WHO-Nährstoffmodell entsprechen, in TV und Radio zwischen 6:00 und 23:00 Uhr generell verboten werden, unabhängig davon, ob sie sich inhaltlich an Kinder richtet oder nicht.

Der Entwurf befindet sich im Juni 2023 noch in streitiger Abstimmung zwischen den Ressorts der Bundesregierung.

Der Vortrag gibt einem Überblick zum Inhalt des aktuellen Entwurfes eines „KLWG“ und stellt die rechtliche Kritik der Wirtschaft am Gesetzentwurf dar.



**Katja Heitschel von Heinegg** M.E.S. Geschäftsführerin des Zentralverbands der deutschen Werbewirtschaft (ZAW) und des Deutschen Werberats, Berlin, geboren am 5. März 1974 in Stuttgart, Studium Rechtswissenschaft und Europawissenschaften an den Universitäten Augsburg, Aachen und Frankfurt/Oder, Referendariat Landgericht Frankfurt/Oder, Bundesministerium der Finanzen (Europaabteilung) und Rechtsabteilung des Axel-Springer-Verlags, Mitarbeit in Presserechtskanzlei Prof. Weberling, 2007 bis 2010 Referentin beim Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft (ZAW), 2011 bis Ende September 2019 Leiterin der Europaangelegenheiten ZAW, 2011 – 2022 Vorsitzende des Selbstregulierungskomitees der EASA (European Advertising Standards Association, Dachverband der europäischen Werberäte), Seit Oktober 2019 Leiterin des Deutschen Werberats und stellvertretende Geschäftsführerin ZAW, Seit März 2021 Geschäftsführerin von Werberat und ZAW

#### 4.3 **Brigitte Grothe**, Hamburg Vegane, vegetarische und pflanzenbasierte Lebensmittel - Ansätze für Definitionen.

Die Europäische Kommission hat in 2011 durch Artikel 36 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 den Auftrag bekommen, *Durchführungsrechtsakte für freiwillig bereitgestellte Informationen* über die Eignung eines Lebensmittels für Vegetarier und Veganer zu erlassen. Entsprechende Regelungen stehen bislang noch aus.

Zwischenzeitlich haben sich auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene Definitionen zu „vegan“ und „vegetarisch“ herausgebildet. Unter anderem existieren Definitionen der deutschen Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) aus dem Jahr 2016 und in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs von 2018, eine Stellungnahme der europäischen Verbände FoodDrinkEurope, European Vegetarian Union und EuroCommerce von 2019 sowie der ISO-Standard 23662 über vegane und vegetarische Lebensmittel von 2021. Diese Begriffsbestimmungen sind im Grundsatz sehr ähnlich und leiten sich z. T. voneinander ab.

Im Markt werden zunehmend Lebensmittel als „pflanzenbasiert“ oder „plant-based“ ausgelobt. Es bestehen unterschiedliche Auffassungen, ob es sich hierbei um ähnliche Auslobungen wie „vegan“ oder „vegetarisch“ handelt. Im Vereinigten Königreich wurde 2020 eine BSI-Norm als Publicly Available Specification (PAS) mit dem Titel „100% plant-based foods“ veröffentlicht.

Diese PAS ist Grundlage einer Initiative in der Internationalen Organisation für Normung (ISO). Derzeit wird ein ISO Standard „Plant-based foods – Terms and definitions“ erarbeitet. Die charakteristischen Zutaten von entsprechend ausgelobten Lebensmitteln sind pflanzenbasiert. Darüber hinaus steht zur Diskussion, ob und ggf. unter welchen Bedingungen auch Zutaten tierischer Herkunft bei pflanzenbasierten Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Mögliche Bezeichnungen für Konzepte mit oder ohne Zutaten tierischer Herkunft sind noch offen.

Die ISO-Arbeitsgruppe hat einen Committee Draft erarbeitet, den nun die nationalen Normungsorganisationen kommentieren können.



**Brigitte Grothe**, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, ist nach dem Studium an der WWU Münster seit 1987 in verschiedenen Positionen der Lebensmittelkette (Lebensmittelindustrie, Verbände, Laboratorium, Beratung) tätig.

Sie begann auf dem Gebiet Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement und hat sich auf die Themen Lebensmittelrecht und Vorschriftenentwicklung auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene spezialisiert. Sie hat u.a. in Arbeitsgruppen der FoodDrinkEurope, der EUSFI, des CEFS, des Lebensmittelverbandes Deutschland, des VdZ

und des BDSI mitgearbeitet und an diversen Sitzungen des Codex Alimentarius teilgenommen. Von 2016 bis 2022 war sie Vorsitzende der AG Zusatzstoffe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker.

Neben ihrer freiberuflichen Tätigkeit als Consultant ist sie heute in der Stern-Wywiol Gruppe verantwortliche Senior Regulatory Affairs Managerin für alle Tochterunternehmen.

Frau Grothe ist Mitglied im Arbeitsausschuss NA 057-08-03 AA "Vegane, vegetarische und pflanzenbasierte Lebensmittel" des DIN und arbeitete an der ISO 23662 für vegane und vegetarische Lebensmittel mit. Derzeit begleitet sie die Diskussionen in der ISO zur Erarbeitung des Standards „Plant-based foods“.

#### 4.4 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf Brot ohne Getreide – alles eine Frage der Kennzeichnung?

Zunehmend werden brotähnliche Erzeugnisse ohne Getreideanteil mit einem hohen Anteil an Ölsaaten (u.a. Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne) und/oder Leguminosen (u.a. Erbse, Linse) insbesondere von kleineren Start-up-Firmen vermarktet. Vor allem im Internet, aber auch im regulären Handel mit Schwerpunkt auf Reformhäusern und Bioläden, sind diese Produkte erhältlich und werden häufig als „Brot“ bezeichnet. Dieser Trend hält schon ein paar Jahre an und einige Verbraucher suchen konkret nach „Brot“-Alternativen ohne Getreide, die wie Brot belegt und als Brotersatz konsumiert werden.

Die Bezeichnung als Brot kollidiert jedoch mit der Verkehrsauffassung wie sie in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck niedergelegt ist. Demnach ist Brot ein „Lebensmittel, das auf der Basis von Getreide und/oder Getreideerzeugnissen nach Zugabe von Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten sowie von anderen Lebensmitteln in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern und Backen oder Kochextrudieren des Brotteiges hergestellt wird“.

Während Brote üblicherweise Brotgetreide und glutenfreie Brote überwiegend glutenfreies Getreide oder Pseudogetreide als Hauptzutaten enthalten, fehlt die Komponente „Getreide“ bei den trendigen brotähnlichen Erzeugnissen völlig.

Handelt es sich also gar nicht um Brot? Wie ist mit solchen Produkten umzugehen? Und was bedeutet die zum Teil von herkömmlichem Brot stark abweichende Haptik solcher Produkte?

Die AG „Lebensmittel auf Getreidebasis“ der GDCh hat sich intensiv mit diesem Thema befasst. Der Referent ist Obmann der AG und wird einzelne Ergebnisse der Diskussion vorstellen.



Rechtsanwalt **Alexander Meyer-Kretschmer** ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf. Er betreut dort das Thema Lebensmittelrecht und den entsprechenden Fachausschuss des Verbandes. Darüber hinaus ist er Vorsitzender des Technical Committee beim europäischen Brotverband AIBI in Brüssel und Obmann der GdCh-Arbeitsgemeinschaft „Lebensmittel auf Getreidebasis“ in Frankfurt



#### 4.5 **Christoph Meyer**, Berlin

##### Die geplanten Änderungen der Lebensmittelinformationsverordnung

Mit der Farm-to-Fork-Strategie der EU-Kommission vom Mai 2020 will diese das Ernährungssystem in der Europäischen Union nachhaltiger machen. Sie kündigt Legislativvorschläge an, mit denen die Vorschriften der Lebensmittel-Informationsverordnung, dem allgemeinen Lebensmittelkennzeichnungsrecht der EU, geändert werden sollen. Auch der Plan gegen Krebs, den die EU-Kommission im Februar 2021 vorgestellt hat, enthält Maßnahmen der Lebensmittelkennzeichnung, mit deren Hilfe Krebs wirksamer vorgebeugt werden soll.

In der Farm-to-Fork-Strategie kündigt die EU-Kommission an, eine EU-weit einheitliche, verpflichtende erweiterte Nährwertkennzeichnung einführen zu wollen. Des Weiteren soll ein Vorschlag für eine Ausdehnung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung auf weitere Lebensmittelkategorien vorgelegt werden. Änderungen bei den Datumsangaben sollen helfen, die Lebensmittelverschwendung weiter zu reduzieren. Die angekündigten neu einzuführenden Nährwertprofile werden die Grundlage für die Zulässigkeit nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben sein. Nach dem Plan gegen Krebs sollen die Ausnahmen von der Verpflichtung zur Angabe einer Zutatenliste sowie einer Nährwertdeklaration, von der alkoholische Getränke derzeit noch profitieren, abgeschafft werden. Zudem sollen alkoholische Getränke künftig gesundheitsbezogene Warnhinweise tragen.

Die Vorhaben der EU-Kommission werden vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft grundsätzlich unterstützt, zumal die Weiterentwicklung des Nutri-Score auf EU-Ebene sowie die Ausweitung der Herkunftskennzeichnung auch Aufträge an die Bundesregierung aus dem Koalitionsvertrag sind.

Beim Mindesthaltbarkeitsdatum hat die EU-Kommission Ende Februar vorgeschlagen, den Wortlaut des Mindesthaltbarkeitsdatums um die Worte „Oft länger gut“ zu ergänzen. Die Diskussionen hierzu sowie zu möglichen anderen Anpassungen bei den Datumsangaben haben im März auf EU-Ebene begonnen. Zu den übrigen Vorhaben zur Lebensmittelkennzeichnung stehen die Vorschläge der EU-Kommission noch aus.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat einen Verordnungsentwurf erstellt, mit dem die Pflicht zur Angabe der Herkunft von frischem gekühltem und gefrorenem Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel auf lose abgegebene Ware ausgeweitet werden soll. Das Bundeskabinett hat den Entwurf im Mai 2023 gebilligt, es folgt die Beteiligung des Bundesrates. Zudem prüft das BMEL, bei weiteren Lebensmitteln eine Herkunftskennzeichnungspflicht auf nationaler Ebene einzuführen.



**Dr. Christoph Meyer**, Leiter des Referats 215 – Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 1984 Abitur, 1984-1985 Grundwehrdienst, 1986-1992 Studium der Volkswirtschaftslehre an der Universität Mainz, Diplom-Volkswirt, 1992-1997 Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Wirtschaftspolitik der Technischen Universität Chemnitz, Promotion zum Dr. rer. pol., 1998-1999 Angestellter bei der Landesregierung Schleswig-Holstein, seit 2000 Beamter im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2000-2003 Referent im Planungsstab, 2003-2006 Persönlicher Referent der beamteten Staatssekretäre Müller und Lindemann, 2007 Leiter des Referats L 5 „Bioenergie“, 2008-2010 Leiter des Referats 311 „Grundsatzangelegenheiten und Koordinierung“ der Abteilung 3 „Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen“, 2010-2014 Leiter des Referats 314 „Internationale Lebensmittelsicherheitspolitik, Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung“, 2014 bis heute Leiter des Referats 215 „Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung“

## 5. Spezifische Themen

### 5.1 Hasan Taschan, Jena

Lebensmittelsicherheitskultur nach der EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung [VO (EG) 852/2004] - Neue Anforderungen?

Der Begriff „Lebensmittelsicherheitskultur“ ist nicht neu und wird seit 2009 verwendet. Bereits im Jahr 2018 definierte die GFSI (Global Food Safety Initiative) in ihrem Positionspapier die Lebensmittelsicherheitskultur. Nach Überarbeitung des Standards „Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene“ (CXC 1-1969) hat die Codex-Alimentarius-Kommission das Konzept der Lebensmittelsicherheitskultur als allgemeinen Grundsatz eingeführt. Die Lebensmittelsicherheitskultur ist mittlerweile Bestandteil privater Standards, wie IFS-Food (International Featured Standard Food, BRC (British Retail Consortium) u.a.. In dem Standard FFSC 2022 (Food Safety System Certification) wird das Wort „Lebensmittelsicherheitskultur“ nicht verwendet. Der Standardgeber ist der Ansicht, dass mit den Anforderungen der DIN EN ISO 22000 bereits alle Aspekte der Lebensmittelsicherheitskultur abgedeckt sind. Geht man davon aus, dass es innerhalb der EU für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit genügend Rechtsgrundlagen gibt, ist dieser Meinung zuzustimmen.

Im Rahmen der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, wurde der Anhang der EU-Hygiene-VO [Verordnung (EG) Nr. 852/2004] durch die Verordnung (EU) 2021/382 (Änderungs-VO) ergänzt. Durch diese Änderung wurde u.a. das Konzept der „Lebensmittelsicherheitskultur“ als allgemeiner Grundsatz eingeführt (Kapitel XI a). Demzufolge soll die Lebensmittelsicherheitskultur die Lebensmittelsicherheit durch die Sensibilisierung und die Verbesserung des Verhaltens der Beschäftigten in Lebensmittelbetrieben erhöhen. Die Unternehmer müssen eine *Lebensmittelsicherheitskultur* einführen, aufrechterhalten und nachweisen, indem sie u. a. folgende Anforderungen erfüllen:

- a) **Verpflichtung** der Betriebsleitung sowie aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln;
- b) **Führungsrolle** bei der Produktion sicherer Lebensmittel und der Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit;
- c) **Sensibilisierung** aller Beschäftigten des Unternehmens für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene;
- d) **offene und klare Kommunikation** zwischen allen Beschäftigten des Unternehmens, sowohl innerhalb eines Tätigkeitsbereiches als auch zwischen hintereinandergeschalteten Tätigkeitsbereichen, einschließlich der Mitteilung von Abweichungen und Erwartungen;
- e) **Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen** zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln.

Wie aus dem obigen Text hervorgeht, enthalten die Regelungen keine spezifischen Vorgaben. Die Maßnahmen sind allgemein formuliert, so dass Unternehmer die Lebensmittelsicherheitskultur flexibel umsetzen können. Im Gegensatz zum ersten Teil enthält der zweite Teil der Änderungs-VO konkrete Anforderungen an die Betriebsleitung. Zum Schluss geht aus der Verordnung hervor, dass bei der Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur Art und Größe des Lebensmittelunternehmens zu berücksichtigen sind. Da weder aus der Änderungs-VO noch aus dem Leitfaden der Kommission [(2022/C 355/01) diesbezügliche Definitionen hervorgehen, stellt sich hier natürlich die Frage, was unter „Art und Größe“ zu verstehen ist und ob die Empfehlung der Kommission vom 6. Mai 2003 (2003/361/EG) bezüglich der Größe herangezogen werden kann. Für die Bewertung der „Angemessenheit“ ist es wünschenswert eine gemeinsame Vorgehensweise zu entwickeln; dies kann nur im Interesse aller Beteiligten sein.

Die Anforderungen der Änderungs-VO können als „aufwändiger Bürokratieaufwand oder als zusätzlicher Ballast“ wahrgenommen werden. Da die Lebensmittelsicherheit eine grosse Bedeutung hat, kann die vorhandene „Lebensmittelsicherheitskultur“ geprüft und ggf. ergänzt werden. Für die Überwachungsbehörden können zwecks Verifizierung vereinfachte klare Checklisten erstellt werden.



**Dr. Hasan Taschan**, studierte Chemie und Lebensmittelchemie in Saarbrücken und Frankfurt. Nach der Promotion in Frankfurt arbeitete er in der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Hessen. Dozententätigkeiten an verschiedenen Bildungsstätten, Betreuung von Diplom-, Bachelor- und Masterarbeiten und Lehrtätigkeiten an der Universität Gießen (Ernährungswissenschaften) und der Hochschule Fulda (Lebensmitteltechnologie) folgten. Zahlreiche Publikationen und Vorträge bei wissenschaftlichen Tagungen, Berufsverbänden und Verbraucherorganisationen. Seit dem 1. Juni 2015 im Ruhestand.

## 5.2 **Markus Brandt**, Minden

Schön, dass wir uns einig uneins sind – Sauerteigdefinitionen in Europa

Die Verwendung von Sauerteig zur Herstellung von Brot und Backwaren ist weltweit und vor allem in Europa weit verbreitet. Seine Anwendung ist durch eine Vielzahl von kulturellen Traditionen beeinflusst und Sauerteig wird sowohl als Triebmittel als auch zur Säuerung eingesetzt. Der Begriff "Sauerteig" ist für die Verbraucher positiv besetzt und wird in der Werbung und bei der Etikettierung von Brot und Backwaren auf unterschiedliche Weise verwendet. So haben die Verbraucher Erwartungen an die Qualität oder den Herstellungsprozess eines Brotes, das "mit Sauerteig" oder als "Sauerteigbrot" gekennzeichnet ist. Sauerteig kann als Fermentationsprodukt definiert werden, das aus Mehl und Wasser mit Hilfe von Milchsäurebakterien und / oder Hefen hergestellt wird. Obwohl es sich nur um ein Zwischenprodukt der Lebensmittelherstellung handelt, hat der Begriff Sauerteig in mehreren Ländern Eingang in den Rechtsrahmen gefunden. Während es in Österreich bereits seit 1912 Vorschriften für Sauerteig gibt, und seit 1993 auch in Deutschland und Frankreich, erschaffen immer mehr Nationen eigene Beschreibungen von Sauerteig. In den letzten vier Jahren kamen Regelungen in Spanien, der Tschechischen Republik und in den Niederlanden dazu. Diese anzuwendenden Definitionen sind in Europa sehr unterschiedlich. Einige zielen auf die Triebleistung ab, andere auf die Säureproduktion während der Gärung oder fordern bestimmte pH-Werte in Sauerteig und Brot. Diese bestehenden Vorschriften für Sauerteig in der Europäischen Union werden vorgestellt. Aufgrund dieser teils widersprüchlichen Regelungen haben die Mitglieder des Verbandes der europäischen Hersteller und Lieferanten von Zutaten für die Bäckerei-, Konditorei- und Patisserieindustrie (FEDIMA) in den Jahren 2014 bis 2022 Aktivitäten und Diskussionen durchgeführt, die darauf abzielen ein gemeinsames Verständnis von Sauerteig in Europa zu entwickeln. Als letzte Veröffentlichung dazu ist 2022 ein Positionspapier mit dem Titel „Understanding Sourdough“ ([https://www.fedima.org/images/2202\\_Fedima\\_Understanding\\_Sourdough\\_Paper.pdf](https://www.fedima.org/images/2202_Fedima_Understanding_Sourdough_Paper.pdf)) erschienen. Dort wird Sauerteig beschrieben mit: „Sauerteig ist ein typisches Triebmittel mit organoleptischen Eigenschaften für die Herstellung von Weizenbrot. Bei der Herstellung von Roggenbrot ist Sauerteig mit seiner typischen sauren Charakteristik eine unverwechselbare Zutat. In allen Fällen handelt es sich bei Sauerteig um eine charakteristische Lebensmittelzutat, die aus Getreide- oder Pseudogetreidemehl gewonnen wird, das durch Mikroorganismen, hauptsächlich Milchsäurebakterien und Hefe, fermentiert wird, ohne dass Säuren zugesetzt werden, um den Säuregrad künstlich anzupassen“.



**Dr. Markus J. Brandt** studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim. Nach einem Ausflug in die Weinmikrobiologie promovierte er bei W. P. Hammes über Wechselwirkungen in Sauerteigen. Nach kurzem Postdoc leitet er seit 2003 den Bereich Forschung, Entwicklung und Qualität bei der Ernst Böcker GmbH & Co. KG, dem ältesten Unternehmen der Sauerteigherstellung. Als Gärungstechnologen interessieren ihn alle pflanzlichen Lebensmittelfermentationen. Diverse nationale und internationale Buchbeiträge und weitere Veröffentlichungen zu Sauerteig und Getreidemikrobiologie. Darüber lehrt er auch an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe.

### 5.3 **Thomas Böhm**, Chemnitz Aktuelle Urteile

#### **Wurst mit Schweinespeck darf nicht als "Geflügel Salami" bezeichnet werden**

(Beschluss des OVG Münster vom 15.8.2022 – Az.: 9 A 517/20)

Bei einem Erzeugnis stand auf der Vorderseite „Geflügel-Salami“, auf der Rückseite hingegen „Geflügel-Salami mit Schweinespeck“. Hinzu kommt, dass „Geflügel-Salami“ im Fettdruck erfolgt, wobei der Hinweis „mit Schweinespeck“ normal und in kleinerer Schriftgröße aufgedruckt wurde. Auch im Zutatenverzeichnis erfolgt die Angabe „Schweinespeck“, dennoch ist das OVG der Ansicht, dass der Verbraucher in die Irre geführt werde. Gemäß den Leitsätzen sei ein Hinweis auf die Verwendung von Zutaten anderer Tierarten als Huhn oder Pute zu kennzeichnen. Dies solle auch auf der vom Verbraucher zuerst wahrgenommenen Schauseite erfolgen, um eine Irreführung zu vermeiden. Die Leitsätze seien keine Rechtsnorm, können allerdings bei der Ermittlung der Verbrauchererwartung herangezogen werden. Dabei wird insbesondere nochmal darauf hingewiesen, dass zwischen Vorgaben der LMIV bezüglich der Angabe der Bezeichnung des Lebensmittels und einer möglichen Irreführung des Verbrauchers durch die Aufmachung des Produktes unterschieden werden müsse.

#### **„Caramel Pudding“ muss Karamell enthalten**

(Urteil des LG München vom 11.10.2022 – Az.: 33 O 13261/21)

Bei einem Pudding wird auf dem Deckel die Angabe „Caramel Pudding\*\*\*“ angebracht und als Bezeichnung „\*\*\*Protein-Pudding Typ Karamell“. Zudem erfolgt die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ und in der Nährwertdeklaration finden sich 4g Zucker pro 100g. Ebenso werden karamellfarbene Bonbons und das karamellfarbene Produkt abgebildet. Im Zutatenverzeichnis ist nur Aroma zu finden, allerdings nichts, was auf Karamell schließen lässt. Es wird nicht explizit auf „Karamellgeschmack“ verwiesen, wie es in den Leitsätzen für Pudding beschrieben wird. Die Angabe „Typ Karamell“ würde für den Verbraucher nicht klar und leicht verständlich darlegen, dass kein Karamell enthalten sei. Die Angabe „ohne Zuckerzusatz“ könne bedeuten, dass neben Karamell kein weiterer Zucker enthalten sei. Zumal in der Nährwertdeklaration 4g Zucker ausgewiesen sei. Auch die Tatsache, dass es sich um ein „High Protein“-Produkt handelt, sei nicht ausreichend deutlich, dass kein Zucker bzw. Karamell enthalten sei. All die Informationen und deren Kombinationen würden für den Verbraucher eine überdurchschnittlich intensive Beschäftigung mit dem Produkt und zugleich das Wissen über die Herstellung von Karamell voraussetzen, was vom Durchschnittsverbraucher bei einem Alltagsprodukt aus dem Kühlregal nicht erwartet werden könne. Somit wird der Hersteller verurteilt, es zu unterlassen, das in Rede stehende Produkt als „Caramell Pudding“ zu bewerben, anzubieten oder zu vertreiben.

#### **Werbung mit dem Logo "Klimaneutral" ohne Aufklärung irreführend**

(Urteil des OLG Frankfurt/M. vom 10.11.2022 – Az.: 6 U 104/22)

Der Klimaschutz ist für Verbraucher ein zunehmend wichtiges Thema. Die Bewerbung eines Unternehmens oder seiner Produkte mit einer vermeintlichen Klimaneutralität kann daher erheblichen Einfluss auf die Kaufentscheidung haben.

Der Begriff „klimaneutral“ ist für den verständigen Durchschnittsverbraucher aus sich heraus verständlich und hat einen bestimmten Inhalt. Der Durchschnittsverbraucher wird den Begriff im Sinne einer ausgeglichenen Bilanz der CO<sub>2</sub>-Emissionen verstehen, wobei ihm bekannt ist, dass die Neutralität sowohl durch Vermeidung als auch durch Kompensationsmaßnahmen erreicht werden kann. Der Verbraucher muss dabei wissen, ob sich die Klimaneutralität auf das Unternehmen oder auf die angebotenen Produkte oder beides bezieht.

Es ist eine Aufklärung darüber erforderlich, ob die in der Werbung behauptete Klimaneutralität ganz oder teilweise durch Einsparungen bzw. durch Kompensationsmaßnahmen erreicht wird. Weiter ist eine Aufklärung darüber erforderlich, ob bestimmte Emissionen von der CO<sub>2</sub>-Bilanzierung ausgenommen wurden. Ferner müssen Informationen bereitgestellt werden, anhand welcher Kriterien die Prüfung für das Gütesiegel erfolgt ist.

#### **Produktname vs. Bezeichnung des Lebensmittels**

(Urteil des EuGH vom 1.12.2022 – Az.: C 595/21)

Eine Geflügelsalami wurde mit Palmfett und Rapsöl hergestellt. Dies wurde im Rahmen der Bezeichnung auf der Rückseite gekennzeichnet. Es wurde bemängelt, dass die Kennzeichnung



der fraglichen Ersatzzutaten nicht bei dem Produktnamen auf der Hauptschauseite angebracht war.

Nun sollte vom EuGH klargestellt werden, ob der Begriff „Produktname“ in Anhang VI Teil A Nr. 4 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 so auszulegen sei, dass er gleichbedeutend mit der „Bezeichnung des Lebensmittels“ im Sinne von Art. 17 Abs. 1 bis 3 dieser Verordnung ist.

Gemäß EuGH sei Art. 17 Abs. 1, 4 und 5 i. V. m. Anhang VI Teil A Nr. 4 der Verordnung Nr. 1169/2011 dahin auszulegen, dass der in diesem Anhang VI Teil A Nr. 4 enthaltene Ausdruck „Produktname“ keine eigenständige Bedeutung hat, die sich von derjenigen des Ausdrucks „Bezeichnung des Lebensmittels“ im Sinne von Art. 17 Abs. 1 dieser Verordnung unterscheiden würde, so dass die in dem genannten Anhang VI Teil A Nr. 4 vorgesehenen besonderen Kennzeichnungsvorschriften eben nicht für die „als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung“, „Handelsmarke“ oder „Fantasiebezeichnung“ im Sinne von Art. 17 Abs. 4 dieser Verordnung gelte.



**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 2023

### 2. Lebensmittelsicherheit Fortsetzung

09<sup>00</sup> Uhr 2.5 **Christine Konnertz-Häußler**, Gummersbach  
Die wettbewerbsrechtliche Abmahnung

09<sup>30</sup> Uhr 2.6 **Markus Grube**, Gummersbach  
Meldepflichten der Lebensmittelunternehmen und privaten Laboratorien gegenüber Behörden

### 3. Verpackung

10<sup>00</sup> Uhr 3.1 **Julia Gisewski**, Brüssel  
Aktuelle Entwicklungen von Verpackungsfragen – EU-Verpackungs-Verordnung und Übernahme von Litteringkosten

### 4. Kennzeichnung

10<sup>30</sup> Uhr 4.1 **Benedikt Merz**, Karlsruhe  
Evidenz-basierte Weiterentwicklung des Nutri-Score

#### 11<sup>00</sup> Uhr– Kommunikationspause

11<sup>30</sup> Uhr 4.2 **Katja Heintschel von Heinegg**, Berlin  
Nationaler Entwurf für Verbote für an Kinder gerichtete Werbung

12<sup>00</sup> Uhr 4.3 **Brigitte Grothe**, Hamburg  
Vegane, vegetarische und pflanzenbasierte Lebensmittel - Ansätze für Definitionen.

12<sup>30</sup> Uhr 4.4 **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf  
Brot ohne Getreide – alles eine Frage der Kennzeichnung?

#### 13<sup>00</sup> Uhr bis 14<sup>00</sup> – Mittagspause

14<sup>00</sup> Uhr 4.5 **Christoph Meyer**, Berlin  
Die geplanten Änderungen der Lebensmittelinformationsverordnung

### 5. Spezifische Themen

14<sup>30</sup> Uhr 5.1 **Hasan Taschan**, Jena  
Lebensmittelsicherheitskultur nach der EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung [VO (EG) 852/2004] - Neue Anforderungen?

15<sup>00</sup> Uhr 5.2 **Markus Brandt**, Minden  
Schön, dass wir uns einig uneins sind – Sauerteigdefinitionen in Europa

15<sup>30</sup> Uhr 5.3 **Thomas Böhm**, Chemnitz  
Aktuelle Urteile

16<sup>00</sup> Uhr **Schlusswort** durch die Vorsitzende des Ausschusses für Lebensmittelrecht, **Petra-Alina Unland**, Bielefeld

## Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik

Backversuche



Weitere Informationen unter [www.digefa.de](http://www.digefa.de)