



Ausgabe 02/2013

## Inhalt

### News

#### Thema

- Neue Regelungen für Lebensmittelzusatzstoffe

#### Aus der Praxis

- Pferdefleischskandal: Veröffentlichungspflicht bei groben Täuschungen
- LMIV: Nun doch Herkunftsangabe für primäre Zutat?
- Verbraucherinformation nach § 40 Abs. 1a und kein Ende...

#### BAV-Intern



## News

### Silber in Speiseeis



Zum Thema Silber in Speiseeis informieren die Behörden in Bayern und Baden-Württemberg. Ursache für den Silbereintrag kann beispielsweise die Verwendung von silberhaltigen Entkeimungsmitteln im Aufbewahrungswasser des Eisportionierers sein. Der Zusatz dieser Mittel zur Haltbarmachung z.B. der Eismasse ist grundsätzlich verboten. Bei der Verwendung von Desinfektionsmitteln zur Entkeimung von Oberflächen muss darauf geachtet werden, dass immer gründlich mit frischem Wasser nachgespült wird, um den Eintrag von Desinfektionsmittelrückständen ins Speiseeis zu verhindern.

[Link zu weiteren Informationen](#)

### Rückrufe: Salmonellen, Listeria monocytogenes, Glassplitter, Kunststoffteilchen, ...

Auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) warnen die Lebensmittelbehörden aktuell u.a. vor Sesambrot mit Kunststoffteilchen, Brechbohnen mit Glassplittern, Schinkenteewurst mit Salmonellenbefund, Schokoriegel mit Fremdkörpern (Plastikstückchen), Babygläschen mit Glasstückchen, Pfälzer Leberknödeln mit Listeria monocytogenes und Schattenmorellen im Glas mit Glassplittern.

[Link zu weiteren Informationen](#)

### Rückruf-Aktion wegen Schädlingsbefall

Verunreinigtes Mehl veranlasste eine Großbäckerei zu einer Rückrufaktion von verschiedenen Produkten

aus insgesamt 40 eigenen Filialen. In einem 30-t-Mehlsilo waren Reismehlkäfer entdeckt worden. Aushänge in den Verkaufsstellen informierten die Kunden über die Rückruf-Aktion.

Um das Vertrauen der Kunden zurückzugewinnen bietet das Unternehmen seinen Kunden nun Betriebsführungen an.

### Untersuchungsergebnisse der CVUA

Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) Baden-Württemberg informieren auf ihrer Internetseite über verschiedene Ergebnisse des Untersuchungsprogramms.

U.a. werden für Baden-Württemberg im Jahr 2012 folgende Ergebnisse vorgestellt: Pflanzenschutzmittelrückstände in verschiedenen Lebensmittelgruppen, Gentechnik in Lebensmitteln sowie eine Übersicht zu Lebensmitteln, die im vergangenen Jahr von den Behörden als gesundheitsschädlich beanstandet wurden. Darüber hinaus wird das Thema Recyclingpapier als Lebensmittelverpackung ausführlich behandelt.

[Link zu weiteren Informationen](#)

### BfR: Fragen und Antworten zu Aflatoxinen

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat Fragen und Antworten zu Aflatoxinen zusammengestellt. Aflatoxine sind Stoffwechselprodukte, die von verschiedenen Schimmelpilzen gebildet werden.

Diese Schimmelpilze können z.B. bei Trockenfrüchten, Pistazien, Nüssen, Erdnüssen und Maiskörnern auftreten und Gifte bilden. Auch Futtermittel können von den Schimmelpilzen befallen werden und daher Aflatoxine enthalten.

[Link zum BfR](#)

## Thema

### Neue Regelungen für Lebensmittelzusatzstoffe

**Die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ist seit 20. Januar 2010 in Kraft und gilt EU-weit ab dem 1. Juni 2013.**

Die neue Verordnung ist Teil des sogenannten „Food Improvement Agent Package“ (FIAP) aus den 4 Verordnungen:

- » Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren
- » Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme
- » Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- » Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften

**Lebensmittelzusatzstoffe**, sind Substanzen, die Lebensmitteln absichtlich zugesetzt werden, um bestimmte technologische Aufgaben zu erfüllen wie z.B. Lebensmittel zu färben, zu süßen oder zu konservieren.

Ein Lebensmittelzusatzstoff wird nur zugelassen, wenn er gesundheitlich unbedenklich und technisch notwendig ist und keine anderen Möglichkeiten zur Verfügung stehen. Außerdem darf er nicht irreführend eingesetzt werden.

### Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

Anhang I der Verordnung definiert die verschiedenen Funktionsklassen von Lebensmittelzusatzstoffen wie Süßungsmittel, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Verdickungsmittel etc.

Die Zusatzstoffe selbst werden in Anhang II als Liste der in der Gemeinschaft zugelassenen Zusatzstoffe und ihrer Verwendungsbedingungen zusammengefasst. Die Liste umfasst u.a. die Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffes, seine E-Nummer und die Lebensmittel, denen der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf. Anhang II wurde durch Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 in Kraft gesetzt. Durch Verordnung (EU) Nr. 231/2012 werden die Spezifikationen der zugelassenen Zusatzstoffe festgelegt.

In den Anhängen III-V finden sich weitere Regelungen, u.a. auch die besonderen Kennzeichnungsvorschriften für Azofarbstoffe („kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“).

Für die Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis gilt nach wie vor, dass sowohl die Funktion des Zusatzstoffes im fertigen Lebensmittel, durch die sog. Funktionsklasse (z.B. Farbstoff, Konservierungsstoff etc.), als auch die Bezeichnung des jeweiligen Stoffes durch die E-Nummer oder den Namen (z.B. E300 oder Ascorbinsäure) zu erfolgen hat.

Anhang II enthält nicht alle bisherigen Verkehrsbezeichnungen der nationalen Zusatzstoff-Verkehrsverordnung. Nach Auffassung des BLL (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde) ist jedoch davon auszugehen, dass auch die in den Spezifikationen der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgeführten Bezeichnungen gültig sind. Die EU-Kommission hat angekündigt eine Leitlinie zur Auslegung der Europäischen Zusatzstoffverordnung vor dem 1. Juni 2013 zu veröffentlichen.

[Link zur Verordnung \(EG\) Nr. 1333/2008 // PDF](#)

**Weitere Aspekte der neuen Verordnung werden auch auf dem diesjährigen BAV-Seminar am 7. Mai und 10. Oktober in Offenburg behandelt (siehe „BAV-Seminar“).**

## BAV-Seminar

**Aktuelles aus Lebensmittelhygiene, Qualitätssicherung und Lebensmittelrecht.**

**Informationen, Trends, Praxisberichte**

### Themen:

- Krisen des letzten Jahres – Konsequenzen für die Lebensmittelbranche
- Melde- und Mitteilungspflichten Was müssen Unternehmen beachten?
- Veröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB – Aktueller Stand und Beispiele
- Tipps im Umgang mit Gegenproben und lebensmittelrechtlichen Beanstandungen
- Neues EU-Zusatzstoffrecht: Was ist neu?
- Nährwertkennzeichnung gemäß LMIV

### Termine:

**Di, 07. Mai 2013, Offenburg**  
**Do, 10. Oktober 2013, Offenburg**  
je 9.30 - 16.15 Uhr inkl. Pausen

BAV Institut GmbH, Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25, 77656 Offenburg

### Anmeldung & Informationen:

Telefon: 0781/9 69 47-0  
[melanie.spohr@bav-institut.de](mailto:melanie.spohr@bav-institut.de),  
Betreff „Seminar“

Weitere Infos siehe Flyer (Download auf [www.bav-institut.de](http://www.bav-institut.de))



**Jennifer Künzl,**  
**BAV Institut**

Staatl. gepr. Diplom-  
Lebensmittelchemikerin  
Kundenbetreuung

[jennifer.kuenzl@bav-institut.de](mailto:jennifer.kuenzl@bav-institut.de)

## Aus der Praxis

### Pferdefleischskandal: Veröffentlichungspflicht bei groben Täuschungen

Mit einer kurzfristigen Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) soll nun festgelegt werden, dass Behörden künftig über grobe Täuschungen bei Lebensmitteln informieren müssen. Dazu soll der neue § 40 Abs. 1 Satz 2 Nr. 4a im LFGB eingefügt werden. Eine Information der Öffentlichkeit soll dadurch auch dann ermöglicht werden, wenn ein durch Tatsachen hinreichend begründeter Verdacht besteht, dass gegen Täuschungsschutzvorschriften des LFGB „in nicht nur unerheblichem Ausmaß“ verstoßen wurde. Grundsätzlich bestehen weiterhin die Anhörungspflicht sowie die vorrangige Informationsmöglichkeit der Öffentlichkeit durch das betroffene Unternehmen selbst. [Link zu weiteren Informationen](#)

### LMIV: Nun doch Herkunftsangabe für primäre Zutat?

Die Diskussionen um den sogenannten Pferdefleischskandal haben in Europa zu verstärkten Überlegungen geführt, die verpflichtende Herkunftsangabe für die primäre Zutat, im Rahmen der ab 13. Dezember 2014 geltenden neuen Kennzeichnungsregeln, einzuführen.

Die „**primäre Zutat**“ eines Lebensmittels ist diejenige Zutat, die **über 50 % des Lebensmittels** ausmacht oder die der Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels in Verbindung bringt und für die in den meisten Fällen eine prozentuale Angabe vorgeschrieben ist.

Ursprünglich sollte vor Einführung einer verpflichtenden Herkunftsangabe für primäre

Zutaten, eine ausführliche Folgenabschätzung durchgeführt werden. Diese sollte ursprünglich bis Dezember 2013 vorliegen. Nun hat man sich darauf geeinigt, die Vorlage des Berichts der Kommission bereits für September 2013 vorzulegen. Dabei geht es vor allem um eine Einschätzung der Warenströme und der entstehenden Kosten einer Herkunftskennzeichnung, insbesondere für kleine und mittlere Unternehmen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

### Verbraucherinformation nach § 40 Abs. 1a und kein Ende...

§ 40 Abs. 1a LFGB gilt seit dem 1. September 2012 und sieht eine aktive Informationspflicht der Behörden bei Grenzwertüberschreitungen und bei wiederholten Verstößen gegen Vorschriften zum Schutz vor Gesundheitsgefährdung, Täuschung oder bei hygienerechtlichen Verstößen und einem zu erwartenden Bußgeld von mindestens 350 Euro vor.

Seit der Einführung gibt es bereits mehrere Gerichtsentscheidungen, die die Regelungen kritisch beurteilen. In erster Linie wird dabei ein konkreter Produktbezug gefordert, eine unbestimmte Veröffentlichung der allgemeinen Hygienesituation in einem Unternehmen wird von den Gerichten verworfen.

Außerdem werden Bedenken im Hinblick auf die Verfassungskonformität der „Bestimmtheit“ und „Verhältnismäßigkeit“ der Regelungen geäußert. Aufgrund eines nicht einheitlichen Bußgeldkatalogs und unterschiedlicher Verwaltungspraxis in den Ländern, sowie der fehlenden Festlegungen bzgl. der Dauer der Information der Öffentlichkeit werden Beeinträchtigungen der Grundrechte durch die Gerichte vermutet.

Infolge der gerichtlichen Entscheidungen haben Baden-Württemberg und Bayern inzwischen sowohl

die Anwendung des § 40 Abs. 1a LFGB bis auf weiteres ausgesetzt, als auch bereits bestehende Veröffentlichungen aus dem Internet wieder entfernt.

In einem aktuellen Urteil hat der Europäische Gerichtshof (EuGH) nun entschieden, dass Art. 10 der VO (EG) Nr. 178/2002 (Informationspflicht der Behörden bei Lebensmitteln mit Gesundheitsrisiko), nationale Informationsmöglichkeiten, z.B. zu ekelerregenden Produkten mit Nennung des Unternehmens, nicht ausschließt. Allerdings hat das Gericht auf die Bedeutung der Geheimhaltungspflicht bei laufenden rechtlichen Verfahren hingewiesen.

Es bleibt abzuwarten, welche Auswirkungen diese Entscheidung haben wird. Eine Änderung der Regelungen des § 40 wird wahrscheinlich.

[Link zu weiteren Informationen](#)



**Sabrina Krauß,  
BAV Institut**

Staatl. gepr. Diplom-  
Lebensmittelchemikerin  
Kundenbetreuung

[sabrina.krauss@bav-institut.de](mailto:sabrina.krauss@bav-institut.de)



## Keimidentifizierung innerhalb weniger Minuten!

**Das BAV Institut hat erneut in eine moderne Schnellmethode investiert und bietet seit April Identifizierungsergebnisse von Bakterien und Hefen innerhalb weniger Minuten an.**

Bei dem Verfahren handelt es sich um die „MALDI-TOF-Methode“, die auf dem Prinzip der Massenspektrometrie beruht. Mittels dieses Verfahrens können über 4.000 verschiedene Mikroorganismen nach der Anzucht innerhalb weniger Minuten sicher identifiziert werden.



### Für BAV-Kunden ergeben sich durch unseren neuen Service wesentliche Vorteile:

- » **Kunden erhalten bei auffälligen bzw. überhöhten Proben wesentlich schneller Ergebnisse**
- » **die Ergebnisse dieser Methode sind i.d.R. sicherer als bisherige „klassische“ Verfahren**
- » **die Identifizierung erfolgt für die meisten Mikroorganismen bis zur Speziesebene**
- » **optimales Preis-Leistungsverhältnis**

Die MALDI-TOF-Methode ergänzt das BAV-Leistungsspektrum hervorragend. Neben weiteren Schnellmethoden z.B. für Salmonellen und Listeria monocytogenes sowie klassischen mikrobiologischen und chemischen Prüfungen, bieten wir unseren Kunden weiterhin die Möglichkeit ihre Ergebnisse bequem und übersichtlich über unseren Online-Probenservice abzurufen.

Für Fragen steht Ihnen **Paul Andrei** sehr gerne telefonisch (**0781/96947-0**) oder per Mail (**paul.andrei@bav-institut.de**) zur Verfügung.

## Impressum / Haftungsausschluss

BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25  
77656 Offenburg

Tel +49 (0) 781 / 9 69 47 - 0  
Fax +49 (0) 781 / 9 69 47 - 20  
<http://www.bav-institut.de/>  
[info@bav-institut.de](mailto:info@bav-institut.de)

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:  
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Registergericht: Amtsgericht Freiburg i. Br.  
Registernummer: HRB 471864

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gem. §/27a  
Umsatzsteuergesetz: DE 811 647 935

Inhaltlich Verantwortlicher gem. §/10 Absatz 3 MDStV:  
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Erstellung und Inhalt: Dipl. LM-Ing. Dirk Ullmer  
[www.foodinfo.de](http://www.foodinfo.de)

**Haftungsausschluss:** Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich. Dieser Newsletter stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.

Visuelle Konzeption und Layout:  
[Andreas Anselm Grafik-Design, Offenburg](#)

