



Ausgabe 03/2012

Inhalt

News

Themen

- Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Aus der Praxis

- Kriterien für ein bundesweites Regionalsiegel
- Urteil: Verwechslungsgefahr bei Duschgels
- Erleichterter Handel von Bio-Produkten mit den USA

BAV-Intern

- BAV Institut investiert in modernste Analysentechnik



News

NRW plant Hygienedatenbank im Internet

Bei einer Sonderprüfung des Verbraucherschutzministeriums Nordrhein-Westfalen wurden in einigen Großbäckereien gravierende Hygienemängel festgestellt.



In über 90% der 227 überprüften Großbetriebe waren aufgrund der mangelhaften Zustände Nachkontrollen erforderlich. Neun Bäckereien mussten ganz oder in Teilen geschlossen werden, zwei weitere Unternehmen ließen vorübergehend freiwillig den Betrieb für eine Grundreinigung ruhen.

Als erste Maßnahme prüft das Land derzeit die Einführung einer landesweiten Internet-Datenbank, in der Hygiene-Verstöße ab einem Bußgeldbescheid von mindestens 350 EUR durch die zuständigen Behörden veröffentlicht werden sollen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Rückruf: Krankheitserreger in Käse, Kurkuma, Schafkäse, Sesampaste und Tofu

Auf www.lebensmittelwarnung.de warnen die Lebensmittelbehörden aktuell vor verschiedenen Produkten ausländischer Herkunft, die mit Krankheitserregern wie Salmonellen, Listeria monocytogenes und Bacillus cereus belastet sind.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Urteil: Cordon Bleu muss Käse und Schweineschinken enthalten

Ein Cordon Bleu, das nur eine Schmelzkäsezubereitung und Putenschinken enthält, verstößt gegen das Irreführungsverbot des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches. Die Verkehrsbezeichnung „PutenFormschnitte Cordon Bleu; Schnitte aus zum Teil fein zerkleinertem Putenfleisch zusammengesetzt, mit Schinken und Käse gefüllt, paniert und gegart“ ist laut einem aktuellen Gerichtsurteil irreführend. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung weise die Angabe „Schinken“ auf Schweineschinken hin. Der Verbraucher erwarte bei „Cordon Bleu“ daher eine Füllung mit Schweineschinken. Auch die Verwendung des Begriffs „Käse“ für die Füllung der Putenschnitte sei irreführend, denn es werde nur eine Schmelzkäsezubereitung verwendet und damit bewusst eine höherwertige Beschaffenheit der Füllung vorgetäuscht.

[Link zu weiteren Informationen](#)

BfR-Merkblatt zum Schutz vor EHEC

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in einem Merkblatt Hinweise zum Schutz vor EHEC-Infektionen zusammengefasst. Angesichts des großen EHEC-Ausbruchs im Frühsommer 2011 weist das BfR nochmals ausdrücklich auf Hygienemaßnahmen bei der Anzucht und Zubereitung von Sprossen hin, da verunreinigte Sprossen damals mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit die Ursache für die zahlreichen Infektionen waren. EHEC-Erreger kommen natürlicherweise im Darm von Rindern und anderen Wiederkäuern vor, daher ist auch der sorgfältige Umgang mit Rohmilch und rohem Fleisch äußerst wichtig.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Themen

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel ist seit 12. Dezember 2011 in Kraft. Damit wird die Lebensmittelkennzeichnung zukünftig europaweit vereinheitlicht. Die LMIV wird ab dem 13. Dezember 2014 verbindlich gültig sein. Für die Nährwertdeklaration läuft die Übergangsfrist bis zum 13. Dezember 2016. In diesem Artikel soll eine erste Übersicht zu wesentlichen Neuerungen gegeben werden.

Aufbau und Inhalt

Die LMIV ist aufgeteilt in 7 Kapitel mit 55 Artikeln sowie 15 Anhänge zu Detailregelungen. Wesentliche Änderungen umfassen die Nährwertdeklaration, die Herkunftskennzeichnung, die Allergenkennzeichnung sowie die Darstellungsform der Pflichtangaben.

Nährwertdeklaration

Eine wichtige Änderung betrifft die neue Nährwertdeklaration für verpackte Ware. Spätestens ab dem 13.12.2016 sind die sogenannten „big 7“ verpflichtend vorgeschrieben. Diese umfassen die Angaben: Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz. Mögliche Ergänzungen sind: einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe sowie Vitamine und Mineralstoffe.

Die Angaben sind immer bezogen auf 100g bzw. 100ml aufzuführen. Eine freiwillige Angabe der Werte pro Portion ist möglich. Die Nährwertdeklaration ist in einer festgelegten Tabellenform darzustellen. Nur bei Platzmangel darf die Angabe als fortlaufende Aufzählung erfolgen. Keine Pflicht zur Nährwertdeklaration be-

steht, wenn die größte Oberfläche der Verpackung weniger als 25 cm² beträgt.

Außerdem ist die Angabe der Zufuhrreferenzmengen, der sogenannten GDAs (Guideline Daily Amounts), nun gesetzlich geregelt und freiwillig möglich.

Darstellungsform der Pflichtangaben

Die Pflichtangaben sind „an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft“ anzubringen. Die Mindestschriftgröße beträgt grundsätzlich 1,2 mm gültig für den kleinen Buchstaben „x“. Eine Ausnahme gilt für Verpackungen deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt. Hier beträgt die Mindestschriftgröße 0,9 mm.

Der Begriff der „Lesbarkeit“ von Informationen für die Verbraucher wird neu in die Gesetzgebung eingeführt. Die EU-Kommission arbeitet an weiteren Ausführungsregelungen hierzu.

Allergenkennzeichnung

Die Allergenkennzeichnung bleibt weiterhin eine verpflichtende Angabe. Neu wird sein, dass eine Hervorhebung der allergenen Zutaten im Zutatenverzeichnis erforderlich sein wird. Dies muss durch einen Schriftsatz erfolgen, durch den sich die Zutat vom Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe. Außerdem müssen allergene Zutaten zukünftig auch bei unverpackter Ware, also z. B. in Restaurants, Kantinen oder an Verkaufstheken gekennzeichnet werden.

Herkunftskennzeichnung

Als weitere Verpflichtung wird die sogenannte Herkunftskennzeichnung eingeführt. Sie gilt für Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel (jeweils frisch, gekühlt oder gefroren) sowie für primäre Zutaten, wenn sie anderer Herkunft sind als die Her-

kunftsangabe oder die Bezeichnung des Lebensmittels vermuten lassen. Primäre Zutaten sind Zutaten, die über 50% des Lebensmittels ausmachen. Die EU-Kommission prüft mögliche neue Pflichten zur Herkunftskennzeichnung. Diese könnten dann zukünftig Fleisch als Zutat, Milch, Milch, als Zutat in Milchprodukten, unverarbeitete Lebensmittel, Lebensmittel aus nur einer Zutat sowie Zutaten, die über 50% eines Lebensmittels ausmachen, betreffen.

Umsetzung der neuen Vorschriften

Zu zahlreichen Regelungen wird es weitere gesetzliche Festlegungen geben. Parallel dazu laufen aktuell auf nationaler und europäischer Ebene noch vielfältige Diskussionen über Auslegungs- und Anwendungsfragen der neuen Verordnung.

Über obige Punkte hinaus gibt es weitere Neuerungen z.B. zu:

- Kleinpackungen
- alkoholischen Getränken
- pflanzlichen Ölen und Fetten
- Warnhinweisen
- Auftauhinweis
- Einfrierdatum
- Lebensmittelimitaten
- Nanotechnologie

Zu allen offenen Fragen bezüglich der neuen Regelungen steht Ihnen Ihr BAV-Berater gerne zur Verfügung!

[Link zur Lebensmittelinformations-Verordnung](#)



**Ilka Timm
BAV Institut**

Staatl. gepr. Diplom-Lebensmittelchemikerin, Kundenbetreuung, Ergebnisbeurteilung und -freigabe, Kennzeichnungsprüfung, Sensorik.

Ilka.timm@bav-institut.de

Aus der Praxis

Kriterien für ein bundesweites Regionalsiegel

Das Bundesverbraucherministerium hat ein Gutachten in Auftrag gegeben, um mögliche Kriterien für eine Regionalkennzeichnung zu entwickeln. Das in dem Gutachten vorgeschlagene Konzept des „Regionalfensters“ schlägt ein Informationsfeld für die Kennzeichnung vor, in dem die regionale Herkunft der Zutaten deklariert werden kann.

Eine Erprobung und Einführung dieses Konzepts durch einen noch zu gründenden Verein soll bis Ende 2012 erfolgen.

Die Anwendung des Regionalfensters erfolgt auf freiwilliger Basis. Bei der Verwendung muss die Region, aus der das Produkt und seine primäre Zutat (Hauptzutat) stammen, klar definiert sein.

Die Herkunft der Zutaten ist dabei entscheidend, nicht das Absatzgebiet. Vorrangig soll den Verbrauchern Klarheit über die regionale Herkunft der Produkte vermittelt werden. Bei verarbeiteten Produkten muss die primäre Zutat (Hauptzutat) zu 100 Prozent aus dieser Region stammen. Insgesamt müssen mindestens 50 Prozent des Gesamtgewichts des Produkts aus der Region stammen. Für die Regionalkennzeichnung ist ein risikoanalysebasiertes mehrstufiges Zertifizierungs- und Kontrollsystem vorgesehen. Die Einzelheiten werden im weiteren Verfahren bis Ende 2012 festgelegt. Die Anwendung des „Regionalfensters“ wird freiwillig sein. Eine gesetzliche Regelung ist nicht vorgesehen. Wer das Regionalfenster anwendet, muss sich an die in einer noch zu vereinbarenden Satzung zugrunde gelegten Anforderungen halten.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Urteil: Verwechslungsgefahr bei Duschgels

In einem aktuellen Urteil hat der bayrische Verwaltungsgerichtshof die von den Behörden ausgesprochene Untersagensverfügung wegen Verwechslungsgefahr gegen verschiedene in Verkehr befindliche Duschgels bestätigt. Betroffen waren in diesem Fall Duschgels in milchigen Flaschen, die in den Varianten „Erdbeere“, „Schokolade“ und „Creme Caramel“ angeboten wurden. Auf den Packungen wird z.B. mit Fruchtabbildungen geworben. Die Produkte selbst haben das Aussehen, die Farbe, den Geruch und die Konsistenz eines Milchshakes.



Die Richter sahen die Verwechslungsgefahr mit einem Lebensmittel als offenkundig an, wobei im Falle des Trinkens gefährliche Vergiftungen auftreten könnten. Auch wenn die Produkte seit fast fünf Jahren bislang unbeanstandet in der EU vertrieben würden, sei eine Verwechslungsgefahr vorhersehbar. Es müsse damit gerechnet werden, dass insbesondere Kinder, darüber hinaus auch Menschen, die in ihrer Wahrnehmung eingeschränkt seien, wie beispielsweise sehbehinderte, demente oder alkoholisierte Personen dieser Gefahr erliegen könnten. Daher sei es unerheblich, ob auf den Flaschen

gleichzeitig ein Warnhinweis angebracht sei. Nach deutschem Recht bestehe das Verbot, Produkte, die mit Lebensmitteln verwechselbar seien, in den Verkehr zu bringen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Erleichterter Handel von Bio-Produkten mit den USA

Seit dem 1. Juni 2012 erkennen die EU und die USA ihre jeweiligen Zertifizierungsstandards zu Bio-Produkten gegenseitig an. In Europa regelt dies die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 126/2012. Exporteure, die ihre Waren aus der Europäischen Union in die USA ausführen, müssen jedoch sicherstellen, dass in der Tierhaltung keine Antibiotika verwendet wurden. Das Abkommen erstreckt sich auf die Bereiche Obst und Gemüse, Wein, Fleisch und Getreide. Beide Parteien erhoffen sich einen erleichterten Zugang zum Markt des Handelspartners, eine Reduzierung des bürokratischen Aufwands sowie eine Kostenreduktion, da unnötige Zertifizierungen zukünftig entfallen werden.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Dr. Christian Kaiser,
BAV Institut

Dipl. LM-Ingenieur. Kundenbetreuung, Leitung Außendienst und Freigabe von Ergebnissen

christian.kaiser@bav-institut.de

BAV-Intern

BAV Institut investiert in modernste Analysetechnik

Um höchste Sicherheit und Effizienz bei der Probenanalytik zu gewährleisten, investiert das BAV Institut weiterhin in modernste Schnellmethodentechnik.

Die neue High-Tech-Lösung des Robotersystems foodproof RoboPrep+ von BIOTECON Diagnostics ist das erste kommerziell erhältliche System für die gleichzeitige Automation von Probenaufarbeitung und PCR-Setup, das speziell für den Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln entwickelt wurde. Das System wird zur automatisierten Probenvorbereitung der Real-Time-(RT)-PCR-Analyse beim BAV Institut eingesetzt. Dadurch kann die Arbeitszeit deutlich reduziert und die Laborroutine noch effizienter gestaltet werden. So ist auch der Hochdurchsatz von Proben zur Pathogenanalytik im BAV Labor ab sofort möglich.

Das neue System arbeitet bei einem Lauf mit einer Aufarbeitung von 96 Proben incl. PCR-Setup. Mithilfe von „magnetic beats“ wird die aus den Zellen isolierte DNA aufgereinigt und steht für die nachfolgende

PCR in hoher Qualität zur Verfügung. Gleichzeitig werden inhibierende Matrixeinflüsse minimiert. Abgesehen vom Beladen der Arbeitsstation mit Proben und Verbrauchsmaterialien, sind bei dem neuen System keine weiteren manuellen Schritte notwendig. Über einen Barcode-Scanner ist gleichzeitig die volle Rückverfolgbarkeit der Proben während des gesamten Prozesses gewährleistet.

Beim BAV Institut wird das neue System insbesondere für die Salmonellenuntersuchung (ca. 50.000 Salmonellenuntersuchungen pro Jahr) eingesetzt. Es ermöglicht die schnelle und zuverlässige Prüfung auf Salmonellen innerhalb von 24 Stunden, ohne dabei falsch-negative Ergebnisse zu liefern. Für den Einsatz bei weiteren Pathogenen, wie z.B. *Listeria monocytogenes* oder Enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC), ist das System ebenso geeignet.



Vorteile der neuen BAV-Schnellmethode:

- schnelle & sichere Analysen
- 24h-Ergebnisse
- modernste Technik
- Sicherheit und Effizienz durch Automatisierung
- 96 Proben in einem Lauf
- RT-PCR (Light-Cycler 480 von Roche)
- akkreditiertes und validiertes Verfahren



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

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

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](#)



DGA-PL-6089.99

Nach DIN EN ISO / IEC 17025
akkreditiertes Prüflaboratorium