



Ausgabe 03/2014

Inhalt

News

Themen

- Herkunftskennzeichnung bei frischem Fleisch

Aus der Praxis

- CVUA: Vergleich von industriell und handwerklich hergestelltem Hackfleisch
- Urteil: Behörde darf Auskünfte über Druckchemikalien erteilen
- Weitere Zusatzstoffzulassungen für Fleischzubereitungen

BAV-Intern

- Kompetente Ansprechpartnerinnen in der Kundenbetreuung
- BAV-Seminare stoßen auch in diesem Jahr auf großes Interesse

Internet-Links zu den Themen finden Sie in der Online-Ausgabe auf www.bav-institut.de (Rubrik „Newsletter“)



News

Berliner „Smiley-Listen“ unzulässig

Die Berliner Bezirke Lichtenberg und Pankow hatten im Internet sogenannte „Smiley-Listen“ über die Ergebnisse der Hygienekontrollen von Lebensmittelbetrieben veröffentlicht. Wie zuvor das Verwaltungsgericht, hat nun auch das Oberlandesgericht dieses Vorgehen untersagt. Das Verbraucherinformationsgesetz sei keine Rechtsgrundlage für die Veröffentlichung in Form von Minuspunkten, Noten, Farben oder Smiley-Symbolen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Unauffällige Dioxin- und PCB-Gehalte in Lebens- und Futtermitteln

Wie das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg mitteilt, wurden im Jahr 2013 insgesamt 653 Lebensmittel, 156 Futtermittel und 5 Einstreuproben auf Dioxine und PCB untersucht. Die Gehalte lagen sowohl bei Lebensmitteln als auch bei Futtermitteln in einem unauffälligen Bereich. Die Hauptbelastung des Menschen mit diesen Schadstoffen findet i.d.R. über Lebensmittel statt, wobei Lebensmittel tierischen Ursprungs für etwa 80% davon verantwortlich sind.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Dürfen Spinat und Pilze aufgewärmt werden?

Der Verein zur Förderung von Ernährungsinformation befasst sich auf seiner Internetseite mit dem Aufwärmen von Speisen, die Spinat oder Pilze enthalten. Früher galten diese Gerichte als problematisch, falls sie unzureichend abgekühlt wurden. Aufgrund mikrobiellen Wachstums kann vorzeitiger Verderb eintreten, oder das im Spinat enthaltene Nitrat kann in Nitrit umgewandelt werden, woraus im Magen die als krebserregend geltenden Nitrosamine ent-

stehen können. Bei schneller und guter Abkühlung sowie einwandfreier Kühlung, wie sie heutzutage die Regel sind, können diese Speisen jedoch problemlos ein zweites Mal aufgewärmt werden.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Deutliche Salzaufnahme durch Brot und Brötchen

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart hat bei 70 handwerklich hergestellten Broten und Brötchen Salzgehalte von durchschnittlich 1,6% festgestellt. Die Spanne reichte von 1,0-2,9%. Die Weltgesundheitsorganisation empfiehlt eine maximale Aufnahmemenge von 5g Salz pro Tag. Legt man die üblichen Verzehrdaten zugrunde, werden durch Brot und Brötchen bereits etwa die Hälfte davon erreicht. Aufstriche und Beläge wie Wurst oder Käse wurden hierbei noch nicht berücksichtigt.

[Link zu weiteren Informationen](#)

EU-Schutz für Angabe „Bergerzeugnis“

Der Begriff „Bergerzeugnis“ ist als Qualitätsangabe zukünftig in der EU geschützt. Die einzelnen Anforderungen wurden nun in der Verordnung (EU) Nr. 665/2014 veröffentlicht. Dabei muss z.B. für Wiederkäuer mindestens 60% der Jahresfuttermenge aus Berggebieten stammen, bei Schweinen beträgt der Anteil 25%. Die Verarbeitung von Milch und Milcherezeugnissen ist im Umkreis von 30km um das betreffende Berggebiet zulässig. Ein entsprechendes EU-„Bergerzeugnis“-Logo ist bislang nicht geplant.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Thema

Herkunftskennzeichnung bei frischem Fleisch

Die Lebensmittelinformationsverordnung schreibt in Artikel 26 Absatz 2 die verpflichtende Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Hausgeflügel Fleisch vor. Einzelheiten sind in den Durchführungsbestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1337/2013 festgelegt. Hier soll nun ein kurzer, erster Überblick gegeben werden.

Gültigkeit

Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung für frisches, gekühltes oder gefrorenes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Hausgeflügel Fleisch, das an Verbraucher bzw. Betriebe zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird, gilt ab dem 1. April 2015. Fleisch, das vor diesem Datum in Verkehr gebracht worden ist, darf solange ab verkauft werden, bis die jeweiligen Bestände erschöpft sind. Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung gilt nur für frisches Fleisch, sie gilt nicht für Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.

Rückverfolgbarkeit

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet ein Kennzeichnungs- und Registrierungssystem einzurichten, um die Rückverfolgbarkeit zwischen dem etikettierten Fleisch und dem Tier oder der Gruppe von Tieren, von denen das Fleisch stammt, sicherzustellen. Die Informationen zur Rückverfolgbarkeit sind jeweils zusammen mit dem Fleisch an die nachfolgenden Produktions- und Vertriebsstufen weiterzuleiten.

Größe einer Partie

Die Größe einer Partie darf den Umfang einer Tagesproduktion nicht überschreiten. Bei der Feinerlegung oder beim Hacken/Faschieren des Fleisches muss bei der Zusammenstellung der Parteien sichergestellt werden, dass das Fleisch bzw. die Schlachtkörper einer Partie Tieren zugeordnet werden können, für die die gleichen Etikettierungsangaben gelten.



Fleischetikettierung

Bei der Etikettierung von Fleisch müssen zukünftig angegeben werden:

- der Aufzuchtort mit der Angabe „Aufgezogen in: (Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlands)“
- der Schlachtort mit der Angabe „Geschlachtet in: (Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlands)“
- die Partienummer zur Kennzeichnung des Fleisches

Die Angabe „Ursprung: (Name des Mitgliedstaats oder Drittlands)“ kann verwendet werden, wenn das Fleisch von Tieren stammt, die in einem ein-

zigen Mitgliedstaat geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Fleisch aus Ländern außerhalb der EU kann mit der Angabe „Aufgezogen außerhalb der EU“ und „Geschlachtet in: (Name des Drittlands, in dem das Tier geschlachtet wurde)“ etikettiert werden.

Hackfleisch und Fleischabschnitte

Für Hackfleisch/Faschiertes und Fleischabschnitte werden Ausnahmeregelungen berücksichtigt. Hier sind folgende Angaben möglich:

- „Ursprung: EU“
- „Aufgezogen und geschlachtet in der EU“
- „Aufgezogen und geschlachtet außerhalb der EU“
- „Aufgezogen außerhalb der EU“ und „Geschlachtet in der EU“
- „Aufgezogen und geschlachtet in und außerhalb der EU“

Weitere Detailregelungen

Die Verordnung enthält zahlreiche weitere Detailregelungen, insbesondere zu den Aufzuchtzeiten, die jedoch den Rahmen dieses Newsletters sprengen würden. Wir werden zu einem späteren Zeitpunkt näher darauf eingehen. Bemerkenswert ist auch, dass die Verordnung eine Definition für „Fleischabschnitte“ enthält.

Für offene Fragen steht Ihnen Ihr Kundenbetreuer gerne zur Verfügung!

[Link zur Verordnung \(EU\) Nr. 1337/2013](#)



Sabrina Krauß,
BAV Institut
Staatl. gepr.
Dipl.-Lebensmittelchemikerin
Kundenbetreuung

sabrina.krauss@bav-institut.de

Aus der Praxis

CVUA: Vergleich von industriell und handwerklich hergestelltem Hackfleisch

Beim Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart wurde in den Jahren 2012 und 2013 Hackfleisch aus handwerklicher und industrieller Herstellung verglichen. Von den 225 untersuchten Proben waren rund 15% bei unverpackter Ware und 27% bei verpackter Ware nicht zufriedenstellend.

Offenes Hackfleisch aus handwerklicher Herstellung wurde v.a. aufgrund mikrobieller Abweichungen beanstandet. Dagegen fielen die fertigverpackten, industriellen Produkte durch Wertminderung aufgrund erhöhten Anteils an brätähnlicher Substanz auf.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Urteil: Behörde darf Auskünfte über Druckchemikalien erteilen

Nach Untersuchungen der Lebensmittelbehörden können bestimmte Substanzen in Druckfarben aus den Verpackungen in die darin enthaltenen Lebensmittel übergehen. Das Oberverwaltungsgericht Nordrhein-Westfalen gab nun einem Verein für Verbraucherinteressen recht, der Auskünfte über diese sogenannten Druckchemikalien auf der Grundlage des Verbraucherinformationsgesetzes beantragt hatte. Die Erteilung von Informationen sei auch dann zulässig, wenn weder ein Verstoß gegen das Lebensmittelrecht noch eine Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers vorliege.

Das Verbraucherinformationsgesetz gewähre einen umfassenden Informationsanspruch über die Beschaffenheit von Erzeugnissen. Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse stünden dem nicht entgegen. Imageschaden und Umsatzeinbußen seien kein berechtigtes Ge-

heimhaltungsinteresse. Allerdings müssen in Zusammenhang mit der Herausgabe der Informationen auch die vom Unternehmen geltend gemachten Zweifel an der Richtigkeit der übermittelten Daten mitgeteilt werden.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Weitere Zusatzstoffzulassungen für Fleischzubereitungen

Die neue EU-Zusatzstoffregelung in Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sah bislang nur eine eingeschränkte Anzahl an Zusatzstoffen für die Verwendung in Fleischzubereitungen vor. Die Verordnung (EU) Nr. 601/2014 enthält nun entsprechende Änderungen. Bei Fleischzubereitungen

ist zukünftig das sogenannte „Carry-over“ von Zusatzstoffen, mit Ausnahme von Farbstoffen, zulässig. Außerdem werden die Zulassungen von Zusatzstoffen für Fleischzubereitungen in der neuen Verordnung erweitert sowie verschiedene neue Zulassungen festgelegt.

[Link zur Verordnung \(EU\) Nr. 601/2014](#)



Dr. Christian Kaiser,
BAV Institut

Diplom Lebensmittelingenieur, Leiter Kundenbetreuung (handwerkliche Lebensmittelbetriebe)

christian.kaiser@bav-institut.de

BAV Institut beim 1. Kongress der Lebensmittelkontrolleure in Karlsruhe

Zum Thema „Zukunft der Lebensmittelüberwachung“ fand der 1. Kongress des Landesverbands der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg am 26. Mai in Karlsruhe statt.

Die 130 Teilnehmer aus über 13 Berufsgruppen diskutierten mit den Fachleuten von Überwachung, Dienstleistern und Lebensmittelrecht über die neue Lebensmittelkennzeichnung, die Allergenangaben bei offener Ware, die Hygieneampel sowie die geplanten Kontrollgebühren der Lebensmittelüberwachung.

Das BAV Institut war als langjähriger Kooperationspartner bei dieser branchenübergreifenden Fortbildungsveranstaltung mit einem Stand vertreten. Dr. Christian Kaiser informierte in seinem Vortrag „Mikrobiologische Eigenkontrollen“ über die rechtlichen Grundlagen sowie die Vorteile einer kompetenten und praxisorientierten Unterstützung, wie sie das BAV Institut seinen Kunden bieten kann.

Die positive Resonanz und das große Interesse der Teilnehmer an diesem Thema zeigte einmal mehr wie wichtig externe Partner für die Unternehmen in der aktuellen Marktsituation sein können.

[Link zu weiteren Informationen](#)





BAV-Intern



Jennifer Künzl, aus der Abteilung „Kundenbetreuung mittelständische Lebensmittelbetriebe“,

erwartet nach viereinhalb erfolgreichen Jahren beim BAV Institut nun Nachwuchs und wird ab August für 2 Jahre pausieren. Wir bedanken uns für die sehr gute Zusammenarbeit und freuen uns bereits auf ihre Rückkehr. Ihre Aufgaben werden in dieser Zeit von den Kolleginnen und Kollegen übernommen. Kunden von Frau Künzl werden in den nächsten Wochen von Ihren neuen Ansprechpartnern hierzu noch persönlich informiert werden.



Sofia Leinich verstärkt seit 1. Juli das BAV-Team und wird einen Teil der Aufgaben von Frau Künzl

übernehmen. Als staatlich geprüfte Diplom-Lebensmittelchemikerin wird sie insbesondere für die Beurteilung und Freigabe von Untersuchungsergebnissen sowie für Kennzeichnungsprüfungen zuständig sein und unsere Kunden rund um diese Fragestellungen kompetent beraten.

BAV-Seminare stoßen auch in diesem Jahr auf großes Interesse



BAV-Seminar „Lebensmittel“

Auch in diesem Jahr veranstaltet das BAV Institut seine erfolgreiche Seminarreihe **Informationen • Trends • Praxisberichte** zu aktuellen Themen aus Lebensmittelhygiene, Qualitätssicherung und Lebensmittelrecht. Die erste Veranstaltung im Mai war wieder bis auf den letzten Platz ausgebucht.

Eine besondere Gelegenheit der beliebten Veranstaltungsreihe stellt auch dieses Jahr wieder der „Blick hinter die Kulissen“ bei der Laborbesichtigung der modernen Räumlichkeiten des BAV Instituts dar.

Für das Seminar am 14. Oktober 2014 sind noch Plätze verfügbar.

BAV-Seminar „Kosmetik“

Auch im Bereich Kosmetik nehmen die Anforderungen und Veränderungen von Jahr zu Jahr zu. Wie sich diese Entwicklungen auf das mikrobiologische Qualitätsmanagement der Unternehmen in der Kosmetikbranche auswirken, wird am 16. September sowie am 18. November 2014 ausführlich beim BAV-Seminar in Offenburg diskutiert werden. Das Seminar soll einen kompakten Überblick über das mikrobiologische Qualitätsmanagement in der Kosmetikbranche geben und richtet sich insbesondere an Mitarbeiter mittelständischer Unternehmen.

Informationen zum BAV-Seminar Kosmetik finden Sie außerdem im Internet unter www.bav-institut.de

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](http://www.andersdesign.de)

BAV Institut GmbH
Nach DIN EN ISO/IEC 17025
akkreditiertes Prüflaboratorium



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-17456-01-00