

## **Ordnung und Recht 3/2023**

### **Deutschland**

#### **Verordnung zur Neuordnung des Rechts über bestimmte Lebensmittel**

(at) Am 28.04.2023 wurde die Verordnung zur Neuordnung des Rechts über bestimmte Lebensmittel im BGBl. 2023 I Nr. 115 veröffentlicht. Diese Verordnung ist seit 29.04.2023 in Kraft. In diesem Zusammenhang ist die bisher gültige Diätverordnung außer Kraft getreten. In Artikel 1 dieser Verordnung findet sich die neue Verordnung über Lebensmittel für bestimmte Verbrauchergruppen (Lebensmittel für bestimmte Verbrauchergruppen-Verordnung – LMBVV), die die europäischen Regelungen der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung auf nationaler Ebene ergänzt. Artikel 2 der VO enthält eine Änderung der Tabakerzeugnisverordnung, Artikel 3 Änderungen bezüglich der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung und Artikel 4 beinhaltet Änderungen der Milcherzeugnisverordnung.

#### **Angepasste Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung und Weinrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung in Kraft**

(at) Am 28.04.2023 wurde im BGBl. 2023 I Nr. 114 die Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung und der Weinrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung veröffentlicht. Die Verordnung, mit ihren Verweisen auf EU-Recht, ist seit 29.04.2023 in Kraft.

#### **Vierte Verordnung zur Änderung der Tabakerzeugnisverordnung**

(at) Am 24.07.2023 wurde die Vierte Verordnung zur Änderung der Tabakerzeugnisverordnung im BGBl 2023 I Nr. 196 veröffentlicht. Mit dieser Verordnung wird die Delegierte Richtlinie (EU) 2022/2100 der Kommission vom 29.06.2022 zur Änderung der Richtlinie 2014/40/EU des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rücknahme bestimmter Ausnahmen in Bezug auf erhitzte Tabakerzeugnisse in das deutsche Recht umgesetzt. Das bisher bestehende Verbot des Inverkehrbringens von Zigaretten und Tabak zum Selbstdrehen mit charakteristischem Aroma wird auf erhitzte Tabakerzeugnisse ausgeweitet. Erhitzte Tabakerzeugnisse, welche als Rauchtabakerzeugnisse eingestuft werden, müssen kombinierte Text-Bild-Warnhinweise und eine Informationsbotschaft tragen. Das durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit anzuwendende Verfahren zur Bestimmung von Tabakerzeugnissen mit einem charakteristischen Aroma wird auf erhitzte Tabakerzeugnisse ausgeweitet.

#### **Hinweisgeberschutzgesetz in Kraft getreten**

(at) Das Hinweisgeberschutzgesetz (HinSchG) wurde am 02.06.2023 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht und trat am 02.07.2023 in Kraft. Damit setzt der deutsche Gesetzgeber die Whistleblower-Richtlinie (EU) 2019/1937 um. Das Gesetz soll Hinweisgeber in Unternehmen vor Nachteilen schützen und Bemühungen um eine integre Unternehmenskultur fördern. Für Unternehmen und Behörden mit regelmäßig mindestens 50 Beschäftigten ordnet es die

Schaffung von unabhängigen internen Meldestellen an, sodass Hinweisgeber Missstände im Betrieb/der Behörde nicht nur ungehindert melden können, sondern auch gewährleistet ist, dass ihnen daraus keine Nachteile entstehen. Die Unternehmen/Behörden haben bis zum 17.12.2023 Zeit, eine entsprechende Meldestelle einzurichten. Unternehmen/Behörden mit 250 oder mehr Mitarbeitern müssen das HinSchG unverzüglich umsetzen, da die neuen Regelungen für sie bereits mit Inkrafttreten des Gesetzes gelten. Der BVLK hat sich im Rahmen des Gesetzgebungsverfahrens dahingehend eingebracht, dass für die Tarifbeschäftigten und Beamten die Regelungen ebenso gelten können.

### **Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) – Auszug aus den Beschlüssen der 119. ALS-Sitzung**

#### **Bezeichnung Wackelpudding/Götterspeise vs. Pudding (2022/17)**

(at) Der ALS behandelte die Frage, ob die Bezeichnung Pudding für ein dessertartiges Erzeugnis aus Wasser, Zucker, Aroma oder Fruchtsaft, Gelier- und Säuerungsmitteln ohne Zugabe von Milch zulässig ist. Entsprechend den „Leitsätzen für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse“ wird Pudding mit Ausnahme von Wackelpudding/Götterspeise mit Milch hergestellt. Für dessertartige Erzeugnisse aus Wasser, Zucker, Aroma oder Fruchtsaft, Gelier- und Säuerungsmitteln ohne Zugabe von Milch sehen die o. g. Leitsätze die verkehrsüblichen Bezeichnungen Wackelpudding bzw. Götterspeise vor. Alternativ kann eine beschreibende Bezeichnung für das o. g. Lebensmittel im Sinne der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verwendet werden. Die Bezeichnung Pudding ist für derartige Erzeugnisse keine verkehrsübliche Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 1 LMIV.

#### **Zutaten von Glühwein (2022/18)**

(at) Diverse Hersteller weichen immer mehr von dem klassischen Glühwein ab und verwenden Zutaten (Heidelbeeren, Orangensaft, Kirschsafte), die in Anhang II Teil B Nr. 8 der VO (EU) 251/2014 nicht aufgeführt sind. Außerdem fallen Erzeugnisse auf, die mit besonderen Geschmacksrichtungen versehen werden. Als Verkehrsbezeichnung wird aber weiterhin der Begriff „Glühwein“ angegeben. Der ALS befasste sich damit, welche Zutaten und Gewürze bei der Herstellung eines aromatisierten weinhaltigen Getränks mit der Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ verwendet werden dürfen, und ob „Glühwein“ auch nach anderen Gewürzen/Aromen riechen und schmecken darf als nach Zimt und/oder Gewürznelke. Gemäß Anhang II Teil B Nr. 8 der VO (EU) 251/2014 dürfen aromatisierte weinhaltige Getränke, die als „Glühwein“ bezeichnet werden, ausschließlich aus Rotwein und/oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt werden. Neben Zimt und Gewürznelken dürfen auch weitere Gewürze sowie Orangen- und Zitronenschalen verwendet werden. Das Aroma von Zimt und/oder Gewürznelke sollte jedoch sensorisch erkennbar sein. Diese Stellungnahme (Nr. 2022/18) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2019/32.

#### **Probierfläschchen mit Single Malt Scotch Whisky (2022/20)**

(at) Dürfen Probierfläschchen mit Single Malt Scotch Whisky, die außerhalb von Schottland aus Originalflaschen unter Beibehaltung der elementaren Kennzeichnungselemente befüllt werden, unter der Bezeichnung „Single Malt Scotch Whisky“ vermarktet werden?

Das Befüllen von Probierfläschchen mit Single Malt Scotch Whisky aus Originalflaschen ist als Umfüllen anzusehen. Gemäß der Produktspezifikation für die geografische Angabe „Scotch Whisky“ darf ein Single Malt Scotch Whisky – z. B. im Gegensatz zu einem Scotch Whisky – außerhalb von Schottland nicht in Flaschen abgefüllt oder umgefüllt werden. Das Verbot des Abfüllens bzw. Umfüllens bezieht sich somit ausschließlich auf Whisky, der mit der geografischen Angabe „Single Malt Scotch Whisky“ in den Verkehr gebracht werden soll. Single Malt Scotch Whisky, der außerhalb von Schottland aus Originalflaschen in Probierfläschchen umgefüllt wird, darf deshalb gemäß den Bestimmungen des Art. 10 Abs. 7 i. V. m. Art. 21 und Art. 22 der VO (EU) 2019/787 i. V. m. der Produktspezifikation für die geografische Angabe „Scotch Whisky“ nicht unter der Bezeichnung „Single Malt Scotch Whisky“ vermarktet werden.

### **Kennzeichnung von Schwefeldioxid (Sulfite) bei weinähnlichen Getränken (2022/22)**

(at) Ist bei einem Zusatz von Schwefeldioxid (Sulfite) in Fruchtweinen und anderen weinähnlichen Getränken in Fertigpackungen neben der Kennzeichnung als allergene Zutat gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) i. V. m. Art. 21 i. V. m. Anhang II Nr. 12 der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zusätzlich auch eine Kennzeichnung als Antioxidationsmittel (bzw. ggf. Konservierungsstoff) gemäß § 5 Abs. 1 i. V. m. Abs. 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) anzubringen? Laut ALS ergibt sich aus der Verordnungsbegründung zur Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV), dass die Regelungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu Schwefeldioxid und Sulfite nicht wieder aufgegriffen werden. Denn Schwefeldioxid und Sulfite gehören zu den Stoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Die Kennzeichnung der allergenen Stoffe ist durch die Vorgaben der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) und die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) abschließend geregelt. Die Kennzeichnung des Zusatzes von Schwefeldioxid/Sulfite bei Fruchtweinen und anderen weinähnlichen Getränken in Fertigpackungen als allergene Zutat im Sinne von Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) i. V. m. Art. 21 i. V. m. Anhang II Nr. 12 der LMIV ist somit ausreichend und macht eine zusätzliche Kennzeichnung als Antioxidationsmittel im Sinne von § 5 Abs. 1 Nr. 3 i. V. m. Abs. 5 LMZDV (bzw. als Konservierungsstoff gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 2 i. V. m. Abs. 5 LMZDV) entbehrlich.

### **Überprüfung der Allergene im Herstellungsbetrieb (2022/15)**

(at) Werden in einem Lebensmittel Allergene über den jeweiligen Beurteilungswerten nachgewiesen, auf die in der Lebensmittelkennzeichnung nicht hingewiesen wird, sind in der Regel weitere Ermittlungen beim Hersteller durchzuführen. Der ALS und der ALTS empfehlen als Handreichung das überarbeitete Merkblatt „Überprüfung der Allergene im Herstellungsbetrieb“ vom 26.04.2022. Es ersetzt das Merkblatt vom 23.09.2020 und ist als Anlage der Stellungnahme beigefügt. Inhaltlich wurden im Wesentlichen Fragen zu den neuen Anforderungen aus der Hygieneverordnung (EG) Nr. 853/2004 ergänzt.

(Quelle: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de))

### **Anforderungen an manuelle Gläserpülgeräte mit räumlich getrennter Vorspülung und Nachspülung**

(at) Bei der Beuth Verlag GmbH ist die DIN 6653-3 Getränkeschankanlagen – Ausrüstungsteile – Teil 3: Anforderungen an manuelle Gläserpülgeräte mit räumlich getrennter Vorspülung und Nachspülung erschienen. Der Deutsche Hauptträger dieses

Dokuments ist der DIN-Normenausschuss: DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL). Deutscher Mitträger ist der DIN-Normenausschuss: DIN-Normenausschuss Chemischer Apparatebau (FNCA).

Die Norm kann bei der Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin (Hausanschrift: Am DIN-Platz, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin, <http://www.beuth.de>) bezogen werden.

---

## **Europäisches Recht**

### **Neue EU-Kontaminantenverordnung in Kraft getreten**

(at) Nachdem die Bestrebungen zur Neufassung der europäischen Kontaminantenverordnung (EG) Nr. 1881/2006 bereits seit dem Jahr 2015 bestehen, wurde nun am 25.04.2023 die neue Verordnung (EU) 2023/915 verabschiedet. Sie trat am 25.05.2023 in Kraft. Durch diese Neufassung ist der Verordnungstext klarer strukturiert und die vormals 75 Fußnoten wurden auf 15 Fußnoten reduziert. Mit Artikel 1 werden neue Definitionen aus der EU-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 und der EU-Hygieneverordnung (EG) Nr. 853/2004 in das europäische Kontaminantenrecht übernommen. Mit Artikel 2 wird das Verarbeitungs- und Vermischungsverbot teilweise präziser gefasst. Der Artikel 8 „Monitoring und Berichterstattung“ gilt im Wesentlichen für die Behörden der Mitgliedstaaten. Die Übergangsvorschriften der bisherigen Verordnung gelten weiter und sind explizit in Artikel 10 aufgeführt.

### **Geschützte Herkunftsangabe „Nordhessische Ahle Wurscht“**

(at) Mit der „Nordhessischen Ahle Wurscht/Worscht“ wurde eine weitere geschützte geografische Angabe (g.g.A.) für ein deutsches Fleischerzeugnis eingetragen. Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2023/121 vom 01.06.2023 wurde der Name „Nordhessische Ahle Wurscht/Nordhessische Ahle Worscht“ unter Verweis auf die Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) anerkannt und in das Register der registrierten und geschützten Angaben eingetragen. Im Antrag wird das Erzeugnis als luftgetrocknete, zum Teil auch geräucherte Dauerwurst aus Schweinefleisch mit ausgeprägtem Reife Aroma und milder Säure beschrieben. Die Wurst kommt in verschiedenen Ausformungen, Größen und Gewicht auf den Markt. Besondere Anforderungen werden an die Qualität des Fleisches gestellt, das schlachtwarm verarbeitet wird. Das geografische Gebiet umfasst die Landkreise Hersfeld-Rothenburg, Kassel mit der Stadt Kassel, Marburg-Biedenkopf, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg, Werra-Meißner. (ABI EU L 148 vom 08.06.2023)

### **Geschützte Herkunftsangabe „Lesachtaler Brot“**

(at) Mit dem „Lesachtaler Brot“ wurde eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.) für ein österreichisches Brot aus der Region Kärnten eingetragen. Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2023/1220 der Kommission vom 16.06.2023 erfolgte die Eintragung eines Namens „Lesachtaler Brot (g.g.A.)“ in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben. Die Tradition der Brotherstellung im Lesachtal umfasst den Getreideanbau und die Gewinnung des Korns in einer Bergbauernregion, das notwendige Wissen zum Bau von Mühlen sowie das

Brotbacken in den hauseigenen Öfen. Damit verbunden ist ein Beitrag zur Kulturlandschaftspflege genauso wie das Bewahren von typischen, fachspezifischen Dialektausdrücken. Die Bezeichnung „Lesachtaler Brot“ bezieht sich nicht nur auf das Handwerk des Brotbackens. Sie steht auch für den menschlichen Umgang mit der gestalteten Kulturlandschaft (einst war das Lesachtal bekannt als das Tal der 100 Mühlen), für traditionelle Getreideanbaupraktiken und die entsprechenden Produktionsverfahren sowie das kulturelle Alltagsleben.

(ABl. EU L 160 vom 26.06.2023)

### Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel

(at) Laut Verordnung (EU) 2023/1141 der Kommission vom 01.06. und 06.06.2023 über die Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern wurden folgende beantragte gesundheitsbezogene Angaben abgelehnt:

- Der Verzehr von Beta-Glucanen aus Hafer und/oder Gerste in einer verzehrfertigen Frühstückscerealie trägt dazu bei, den Anstieg des Blutzuckerspiegels nach dieser Mahlzeit zu verringern (Referenznummer der EFSA-Stellungnahme: Q-2020-000447).
- Affron® (wässriger Safranextrakt) trägt zur Erhaltung einer gesunden Stimmung bei, indem es die negativen Merkmale von depressiven Verstimmungen und Angstzuständen verringert (Referenznummer der EFSA-Stellungnahme: Q-2020-00617).
- MegaNatural®-BP (Traubenkernextrakt, der ausschließlich aus kalifornischen Trauben gewonnen wird) trägt zur Erhaltung des Blutdrucks im gesunden Bereich bei (Referenznummer der EFSA-Stellungnahme: Q-2020-00718).
- Frutalose® Chicorée-Oligofructose trägt durch die Erhöhung der Stuhlfrequenz zu einer regelmäßigen Darmfunktion bei (Referenznummer der EFSA-Stellungnahme: Q-2020-00631).
- Ökologische/biologische Lebensmittel (niedrigere Pestizidrückstände als herkömmliche Lebensmittel) tragen zum Schutz von Körperzellen und -molekülen (Lipide und DNA) vor oxidativen Schäden bei (Referenznummer der EFSA-Stellungnahme: Q-2021-00055)

(ABl. EU L 151 vom 12.06.2023, ABl. EU L 147 vom 07.06.2023)

### Weitere neuartige Lebensmittel (Novel Food) zugelassen

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/972 der Kommission vom 10.05.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines wässrigen ethanolischen Extrakts aus **Labisia pumila** als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470. Das wässrige ethanolische Extrakt aus **Labisia pumila** wurde als neuartiges Lebensmittel zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene mit einem Höchstgehalt von 350 mg/Tag zugelassen. Die spezifischen Kennzeichnungsvorschriften lauten:

1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „wässriger ethanolischer Extrakt aus Labisia pumila“.
2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die das neuartige Lebensmittel enthalten, muss mit dem Hinweis versehen sein, dass sie nur von Personen über 18 Jahren mit Ausnahme schwangerer und stillender Frauen verzehrt werden sollten.  
(ABl. EU L 132 vom 17.05.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/943 der Kommission vom 11.05.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von **Cellobiose** als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470. Cellobiose ist ein Disaccharid mit zwei durch eine  $\beta$ -(1–4)-glucosidische Bindung verbundenen Glucosemonomeren, das im Rahmen einer zweistufigen enzymatischen Reaktion und anschließender Reinigungsschritte aus Saccharose und Glucose hergestellt wird. Das zugelassene neuartige Lebensmittel darf unter anderem in Nahrungsergänzungsmitteln, Trockenfleisch, Dosenfleisch, rohem gepökelten (oder gewürzten) Fleisch oder gegartem gepökelten (oder gewürzten) Fleisch, Trockenzubereitungen für Gewürzsoßen und Tafelsüßen in Pulverform eingesetzt werden (siehe Anhang der DV [EU] 2017/2470).  
(ABl. EU L 126 vom 12.05.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/937 der Kommission vom 10.05.2023 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 hinsichtlich der Aufnahme von „**aus Weizenstärke hergestelltem phosphatiertem Distärkephosphat**“ in die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel. Die Kommission hat einen Fehler im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 festgestellt. Um Klarheit und Rechtssicherheit für die Lebensmittelunternehmer und die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zu schaffen, ist eine Berichtigung erforderlich, damit die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel ordnungsgemäß umgesetzt und verwendet werden kann. Das neuartige Lebensmittel „aus Weizenstärke hergestelltes phosphatiertes Distärkephosphat“ (phosphatierte Weizenstärke) wurde im Mai 2014 von der zuständigen Behörde des Vereinigten Königreichs gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 unter bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Das neuartige Lebensmittel wurde irrtümlicherweise nicht in die Unionsliste aufgenommen, als die ursprüngliche Liste erstellt wurde. Daher wurde „aus Weizenstärke hergestelltes phosphatiertes Distärkephosphat“ in die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel aufgenommen.  
(ABl. EU L 125 vom 11.05.2023)

### Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(at) Verordnung (EU) 2023/1510 der Kommission vom 20.07.2023 zur Änderung der Verordnung (EU) 2023/915 hinsichtlich der Höchstgehalte für Cadmium in Erdmandeln und bestimmten Kulturpilzen  
(ABl. EU L 184 vom 21.07.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1490 der Kommission vom 19.07.2023 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter als karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch eingestufte Stoffe in kosmetischen Mitteln  
(ABl. EU L 183 vom 20.07.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1463 der Kommission vom 10.07.2023 zur Genehmigung einer Änderung traditioneller Begriffe im Weinsektor gemäß Artikel 115 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates („Landwein“, „Qualitätswein“, „Kabinett/Kabinettwein“, „Spätlese/Spätlesewein“, „Auslese/Auslesewein“, „Strohwein“, „Schilfwein“, „Eiswein“, „Ausbruch/Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Beerenauslese/Beerenauslesewein“)  
(ABl. EU L 180 vom 17.07.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1466 der Kommission vom 14.07.2023 zur Änderung der Anhänge V, XIV, XV und XIX der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, Namibia, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel, frischem Fleisch von Geflügel und Federwild, Fleischerzeugnissen von Geflügel und Federwild sowie Eiern und Eiprodukten zulässig ist  
(ABl. EU L 180 vom 17.07.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1453 der Kommission vom 13.07.2023 zur Aufhebung der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1533 mit besonderen Bedingungen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima  
(ABl. EU L 179 vom 14.07.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1428 der Kommission vom 07.07.2023 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 in Bezug auf Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471)  
(ABl. EU L 175 vom 10.07.2023)

(at) Beschluss (EU) 2023/1338 der Kommission vom 28.06.2023 über Sicherheitsanforderungen, denen europäische Normen für bestimmte Produkte für Kinder und verwandte Produkte gemäß der Richtlinie 2001/95/EG des Europäischen Parlaments und des Rates genügen müssen  
(ABl. EU L 166 vom 30.06.2023)

(at) Berichtigung der Verordnung (EU) 2022/2400 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23.11.2022 zur Änderung der Anhänge IV und V der Verordnung (EU) 2019/1021 über persistente organische Schadstoffe (ABl. L 317 vom 09.12.2022)  
(ABl. EU L 163 vom 29.06.2023)

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2023/1208 der Kommission vom 21.06.2023 zur Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais MON 95379 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2023] 3936)  
(ABl. EU L 159 vom 22.06.2023)

(at) Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2023/1110 der Kommission vom 06.06.2023 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 über die vorübergehende Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmaßnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union zur Durchführung der

Verordnungen (EU) 2017/625 und (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 147 vom 07.06.2023)  
(ABl. EU L 159 vom 22.06.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1125 der Kommission vom 08.06.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, Chile, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist (ABl. EU L 149 vom 09.06.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1065 der Kommission vom 01.06.2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Nicotinamid-Ribosidchlorid als Zusatz in Lebensmitteln (ABl. EU L 143 vom 02.06.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1068 der Kommission vom 01.06.2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cyantraniliprol in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 143 vom 02.06.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1069 der Kommission vom 01.06.2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Bixafen, Cyprodinil, Fenhexamid, Fenpicoxamid, Fenpyroximat, Flutianil, Isoxaflutol, Mandipropamid, Methoxyfenozid und Spinetoram in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 143 vom 02.06.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1058 der Kommission vom 30.05.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist (ABl. EU L 142 vom 01.06.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1049 der Kommission vom 30.05.2023 zur Änderung der Anhänge II und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Fischöl, Pendimethalin, Schafsfett und Spirotetramat in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 141 vom 31.05.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1042 der Kommission vom 26.05.2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Folpet in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 140 vom 30.05.2023)



(at) Verordnung (EU) 2023/1029 der Kommission vom 25.05.2023 zur Änderung der Anhänge III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Phosmet in oder auf bestimmten Erzeugnissen

(ABl. EU L 139 vom 26.05.2023)

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2023/1016 der Kommission vom 22.05.2023 zur Änderung der Entscheidung 2002/994/EG über Schutzmaßnahmen betreffend aus China eingeführte Erzeugnisse tierischen Ursprungs

(ABl. EU L 136 vom 24.05.2023)

(at) Empfehlung (EU) 2023/965 der Kommission vom 12.05.2023 zur Methode für die Überwachung der Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelaromen

(ABl. EU L 129 vom 16.05.2023)

---

## Wissenschaftliches Recht

### Glyphosat – EFSA-Information zur Neubewertung als Pflanzenschutzmittelwirkstoff veröffentlicht

(at) Pflanzenschutzmittelwirkstoffe werden in der Europäischen Union (EU) regelmäßig hinsichtlich ihrer Risiken sowie ihrer Wirksamkeit neu bewertet. Die Aufgabe als Berichtersteller zur Neubewertung von Glyphosat wurde seitens der Europäischen Kommission wegen der zu erwartenden umfangreichen Antragsunterlagen auf vier Mitgliedstaaten übertragen: Frankreich, Ungarn, die Niederlande und Schweden. Diese Gruppe von Gutachtern (AGG) erstellte die Neubewertung als Basis für die folgenden Konsultationen und Entscheidungen auf EU-Ebene.

Am 06.07.2023 hat die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) auf Grundlage dieses Berichtes und nach umfassender Begutachtung durch die Fachbehörden der europäischen Mitgliedsstaaten ihre Stellungnahme mit der Europäischen Kommission und den Mitgliedsstaaten geteilt (<https://www.efsa.europa.eu/de/news/glyphosate-no-critical-areas-concern-data-gaps-identified>). Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) war an diesem Prozess gutachterlich beteiligt. Die Schlussfolgerung der EFSA wird in die Entscheidung der Europäischen Kommission darüber einfließen, ob Glyphosat auf der EU-Liste der genehmigten Wirkstoffe verbleibt.

Bei der Bewertung der Auswirkungen von Glyphosat auf die Gesundheit von Mensch und Tier sowie auf die Umwelt wurden laut EFSA keine kritischen Problembereiche festgestellt. Einige Datenlücken werden in den Schlussfolgerungen der EFSA als Fragen, die nicht abschließend geklärt werden konnten, oder als offene Fragen aufgeführt, welche die Europäische Kommission und die EU-Mitgliedstaaten in der nächsten Phase des Verfahrens zur Erneuerung der Genehmigung berücksichtigen sollten. Dies sind die wichtigsten Ergebnisse des Peer-Reviews der EFSA zur Risikobewertung von Glyphosat, das von Behörden in vier Mitgliedstaaten (die gemeinsam als „berichterstattende Mitgliedstaaten“ fungieren) durchgeführt wurde.

Weitere Informationen unter: [www.bfr.de](http://www.bfr.de) (Mitteilung Nr. 031/2023 vom 06.07.2023) und [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu) (Glyphosat: keine kritischen Problembereiche, aber Datenlücken festgestellt)

### **Salmonellen-Bekämpfungsprogramm – Ergebnisse für das Jahr 2022: kein einheitlicher Trend für alle Geflügel- und Nutzungsarten**

(at) Als Teil des EU-weiten Programms zur Bekämpfung von Salmonellen verfassen die Mitgliedsstaaten jährlich einen Bericht über den Anteil der salmonella-positiven Herden bei Zuchtgeflügel (*Gallus gallus*), Legehennen, Masthähnchen sowie Zucht- und Mastputen. Für den nationalen Bericht übermitteln die Bundesländer seit 2007 ihre Untersuchungsergebnisse zur Auswertung an die zuständigen Bundesbehörden. Der Bericht zum Bekämpfungsprogramm wird auf Grundlage dieser Daten jährlich vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erstellt. Die Auswertung der Daten zeigt für das Jahr 2022 wie bereits im Vorjahr keinen einheitlichen Trend bzgl. der Salmonella-Prävalenz für die betrachteten Tier- und Nutzungsarten. Bezogen auf die bekämpfungsrelevanten Salmonella-Typen (Serovare) wurden aber bei allen berücksichtigten Geflügelgruppen, außer bei Zuchtputen, die Bekämpfungsziele erreicht. Gemäß den Vorgaben im Gemeinschaftsrecht sollten bei maximal 1 % bzw. 2 % (Legehennen) der untersuchten Herden bekämpfungsrelevante Salmonella-Serovare nachweisbar sein.

(Quelle: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de))

### **Gekommen, um zu bleiben: per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) in Lebensmitteln und der Umwelt**

(at) Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sind eine große Gruppe von Industriechemikalien, die aufgrund ihrer besonderen technischen Eigenschaften in zahlreichen industriellen Prozessen und Verbraucherprodukten eingesetzt werden. In der Untergruppe der Perfluoralkylsubstanzen sind die Verbindungen Perfluoroktansäure (PFOA) und Perfluoroktansulfonsäure (PFOS) am besten untersucht. Wie viele PFAS sind auch diese beiden Verbindungen schwer abbaubar und in der Umwelt, in der Nahrungskette und im Menschen nachweisbar. Im September 2020 hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Neubewertung der gesundheitlichen Risiken durch PFAS in Lebensmitteln veröffentlicht. Dies ist die erste Stellungnahme der EFSA, in der neben PFOA und PFOS weitere PFAS, nämlich Perfluorononansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS), in die Expositionsschätzung und die gesundheitliche Bewertung einbezogen wurden.

(<http://www.efsa.europa.eu/de/news/pfas-food-efsa-assesses-risks-and-sets-tolerable-intake>)

Bei der Neubewertung hat sich die EFSA auf die Ergebnisse von Studien bezogen, die auf eine Wirkung bestimmter PFAS auf das Immunsystem hinweisen. Als tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) wurde ein Wert in Höhe von 4,4 Nanogramm (ng) pro Kilogramm (kg) Körpergewicht pro Woche für die Summe von vier PFAS, nämlich PFOA, PFNA, PFHxS und PFOS, abgeleitet. Die Verwendung von PFOS ist bereits seit 2006 und die von PFOA seit Juli 2020 weitgehend verboten. Am 07.02.2023 hat die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) den Vorschlag für ein Verbot der Herstellung, der Verwendung und des Inverkehrbringens (einschließlich der Einfuhr) der gesamten Gruppe der per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) veröffentlicht. (<https://www.bfr.bund.de/cm/343/per->

und-polyfluorierte-alkylsubstanzen-pfas-veroeffentlichung-des-vorschlags-zur-beschaenkung-nach-der-reach-verordnung-bei-der-europaeischen-chemikalienbehoerde.pdf)

In seinen FAQ vom 16.06.2023 gibt das BfR Antworten auf zahlreiche Fragen rund um das Thema PFAS.

(Quelle: [www.bfr.de](http://www.bfr.de))

### **Stellungnahme der Gemeinsamen Expertenkommission zur Einstufung von zinkhaltigen Produkten (Nr. 01/2023)**

(at) Der Mineralstoff Zink kommt als essenzieller Bestandteil aller Organismen natürlicherweise in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln vor. Zink wird auch in Nahrungsergänzungsmitteln, Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, angereicherten Lebensmitteln und Arzneimitteln eingesetzt. Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen, deren Geschäftsstelle vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und dem Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) gemeinsam geleitet wird, hat nun eine Stellungnahme zur rechtlichen Einstufung von zinkhaltigen Erzeugnissen erstellt, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Die Stellungnahme kann auf der Homepage des BVL abgerufen werden.

(Quelle: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de))

### **Leitfaden „Was sind Einweg-Kunststoff-Lebensmittelverpackungen im rechtlichen Sinn?“ erschienen**

(at) Am 03.07.2021 sind in Deutschland durch die Novelle des Verpackungsgesetzes (im Folgenden VerpackG) fristgerecht die Vorgaben der EU-Einweg-Kunststoffprodukte-Richtlinie (EWKRL, im Folgenden „Richtlinie“) für bestimmte Take-away-Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff in Kraft getreten, unter anderem zu Mehrwegalternativen (§§ 33–34 VerpackG) und zu Sensibilisierungsmaßnahmen (§ 14 Abs. 3 VerpackG). Außerdem werden ab 2024 die Kosten für die Beseitigung u. a. von bestimmten Einweg-Kunststoff-Lebensmittelverpackungen sowie Tüten und Folienverpackungen mit Lebensmittelinhalt (sowie Einweg-Kunststoff-Getränkebehältern und -bechern) im öffentlichen Raum auf die Hersteller bzw. Inverkehrbringer überwältzt (Einwegkunststofffondsgesetz, im Folgenden EWKFondsG).

Vor diesem Hintergrund gibt es Unsicherheit darüber, welche Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff von den Vorgaben erfasst werden. Zu dieser Unsicherheit tragen die – rechtlich unverbindlichen – Leitlinien (inklusive Korrektur) der EU-Kommission bei, weil sie teilweise widersprüchlich und insgesamt von der Absicht geprägt sind, den Anwendungsbereich der Richtlinie über den Wortlaut hinaus auszuweiten. Eine Klärung der Frage ist auch insofern erforderlich, als die Richtlinie es Mitgliedstaaten ermöglicht, bestimmte Take-away-Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff zu verbieten (Artikel 4 der Richtlinie).

Zusammenfassung: Lediglich bestimmte Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff sind von den Vorgaben für Einweg-Produkte betroffen. Die Kriterien sind in der Anlage sowohl für Einweg-Kunststoff-Lebensmittelverpackungen als auch für Tüten und Folienverpackungen mit Lebensmittelinhalt übersichtsweise dargestellt und werden im Folgenden erläutert. Aufgrund der vielfach unklaren Vorgaben der Richtlinie (und in der Folge des Gesetzes)

sowie den oftmals unzureichenden Leitlinien der Kommission ist die erforderliche Prüfung, ob eine bestimmte Lebensmittelverpackung unter die Vorgaben fällt, komplex. Dieser Leitfaden zeigt auf, welche Aspekte bei der Prüfung zu berücksichtigen sind. Vielfach wird eine abschließende Klärung des Anwendungsbereichs der Vorgaben allerdings voraussichtlich den Gerichten überlassen bleiben.

Der Leitfaden wurde vom Bundesverband der Systemgastronomie e. V., der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. sowie IK Industrievereinigung Kunststoffverpackungen e.V. Bundesverband für Kunststoffverpackungen und Folien erstellt.  
(Quelle: [www.bundesverband-systemgastronomie.de](http://www.bundesverband-systemgastronomie.de))

### **Fischereierzeugnisse oft verwässert – Betrug bei dem Verkauf?**

(at) Fischereierzeugnisse sind ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Im Jahr 2021 wurden in Deutschland insgesamt 1,1 Millionen Tonnen Fischereierzeugnisse verzehrt. Dies entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von 12,7 kg. Zu 90 % wurde der deutsche Markt für Fisch und Fischereierzeugnisse durch Importe aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern versorgt. Die Haupt-Bezugsländer für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse innerhalb der EU blieben auch 2021 Polen, die Niederlande und Dänemark. Außerhalb der EU sind Norwegen und China die größten Handelspartner für den Import, gefolgt von den USA und Vietnam. Vom Fang bis zur Abgabe an Verbraucher werden die Fischereierzeugnisse nicht selten mehreren Verarbeitungsschritten unterzogen. Bei der Reinigung sowie beim Filetieren und Entschalen werden Fische, Krebstiere, Muscheln oder Tintenfische mit Wasser behandelt, wobei eine geringere Wasseraufnahme technisch unvermeidbar ist. Eine Wasseraufnahme, die über das technisch vermeidbare Maß hinausgeht, ist lebensmittelrechtlich als zugesetztes Wasser anzusehen und zu kennzeichnen.

Der Zusatz von Wasser bei der Herstellung von tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen schützt die Ware vor Austrocknen und Entstehung von Gefrierbrand. Andererseits kann ein Wasserzusatz zum Erhöhen des Verkaufsgewichts genutzt werden, um einen höheren Gewinn zu erzielen. 2022 wurden im Landesamt für Verbraucherschutz Untersuchungen zur Ermittlung des nicht bzw. nicht ausreichend deklarierten Wasserzusatzes zur Aufdeckung möglicher „Wässerung“ durchgeführt. Insgesamt wurden 74 Proben von Filets verschiedener Fischarten, Garnelen, Muschelfleisch und Tintenfische aus dem Einzelhandel, den Vertriebsunternehmen sowie gastronomischen Einrichtungen untersucht.

Aufgrund des hohen Wassergehaltes in Kombination mit Nachweis von wasserbindenden Zusatzstoffen und sensorischen Abweichungen wurde die Kennzeichnung von 16 der untersuchten Produkte (21,6 %) als irreführend beanstandet. Die „Verwässerung“ des Produktes war oft durch ein sulziges oder schwammiges Muskelgewebe gut erkennbar. Beim Garen schrumpfte das Erzeugnis und nahm eine gummiartige, leicht zähe Konsistenz an. Beim Andrücken der Probe trat Wasser aus. Es ist anzumerken, dass die beanstandeten Proben überwiegend im Großhandel oder aus gastronomischen Einrichtungen entnommen wurden. Die Untersuchungsergebnisse auffälliger Proben wurden zwecks Ermittlung bzw. Strafverfolgung an die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden übermittelt.  
(Quelle: [www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de](http://www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de))

## **Corned beef ist nicht immer Corned beef – Qualitätsstufen werden häufig nicht eingehalten**

(at) Im Jahr 2022 sind im Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern (LALLF) insgesamt 38 Erzeugnisse aus der Produktgruppe Corned meat untersucht worden. Zwölf (32 %) wurden bemängelt, weil sie nicht den BEFFE-Gehalt aufwiesen, der aufgrund ihrer Bezeichnung erwartbar war. Dieser Wert steht für das Bindegewebeisfreie Fleischeiweiß. Er gibt an, wie viel hochwertiges Fleisch in einem Fleischerzeugnis verarbeitet worden ist. Auffälligerweise war der BEFFE bei neun Proben, die mit der Bezeichnung „Corned beef“ in den Verkehr gebracht wurden, zu gering (unter 18 %). Sie entsprachen somit nicht der Verkehrsauffassung und mussten als „irreführend“ bemängelt werden. Außerdem gab es Probleme bei der Kennzeichnung bei drei weiteren Proben.

Das, was umgangssprachlich immer als „Corned beef“ bezeichnet wird, ist nicht immer Corned beef. Vielmehr unterscheiden die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches drei verschiedene Qualitätsstufen sehr ähnlicher Produkte, die als „Corned meat“ zusammengefasst werden: „Corned beef“ ist die höchste Qualitätsstufe. Es wird ausschließlich aus Rindfleisch hergestellt und ist umgerötet. Das heißt, es besitzt durch den Zusatz von Nitritpökelsalz einen stabilen, kräftig roten Farbton. Es weist einen BEFFE-Mindestgehalt von 18 % auf. Die nächste Qualitätsstufe ist das „Corned beef mit Gelee“, welches auch als „Deutsches Corned beef“ oder „Krafftfleisch vom Rind“ bezeichnet wird. Hier können bei der Herstellung zerkleinerte Schwarten, Sehnen oder Speisegelatine zugesetzt werden, wobei der BEFFE-Gehalt mindestens 14 % betragen muss. In der dritten und geringsten Qualitätsstufe werden die Erzeugnisse als „Rindfleischsülze“ oder „Rindfleisch in Aspik, fein zerkleinert“ benannt. Zur Herstellung wird gerissenes Fleisch umgerötet und eine Gallertmasse aus Schwartenabkochung oder Speisegelatine genutzt. Der Wert für den BEFFE ist mit mindestens 12 % verpflichtend.

Offensichtlich werden diese Vorschriften von einigen Herstellern nicht immer komplett durchdrungen oder nicht eingehalten. So gab es neben den problematischen Fällen auch ein Beispiel, dass ein Erzeugnis den BEFFE-Gehalt aufwies, der für die Qualitätsstufe „Corned beef“ ausreichte. Dieses Produkt war im Handel aber nur als „Rindfleischsülze in Aspik“ bezeichnet worden. Insgesamt zeigten die Ergebnisse eine vergleichsweise mangelhafte Umsetzung der Vorgaben der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches. Die Expert/-innen des LALLF werden daher diese Produktgruppe weiter im Fokus behalten. Hintergrund: Corned beef ist ein beliebtes Fleischerzeugnis aus kräftig roten, in eigenem Gelee eingebetteten Rindfleischstücken oder -stückchen.

Verkaufsvarianten sind geschnittene und/oder eingeschweißte Scheiben oder Stücke, auch als Konserven. *(Quelle: Pressemitteilung des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern [LALLF] vom 21.06.2023)*

## **Bienenwachstücher – zahlreiche Kennzeichnungsmängel**

(at) Im Jahr 2022 hat das LGL 21 Bienenwachstücher im Hinblick auf die sensorische Beeinträchtigung von Lebensmitteln bei ihrer Verwendung und in Bezug auf ihre Kennzeichnung überprüft. Die sensorische Analyse war überwiegend unauffällig, wohingegen die Kennzeichnung der Tücher zumeist lebensmittelrechtlich beanstandet wurde. Hintergrund der Untersuchungen: Für das Einwickeln von Lebensmitteln und das

Abdecken von Schalen mit Lebensmitteln werden Bienenwachstücher als nachhaltige Alternative für Aluminium- und Frischhaltefolie beworben. Bei den Tüchern handelt es sich um mit Bienenwachs imprägnierte und oft bunt bedruckte Baumwolltücher. Zumeist werden als zusätzliche Bestandteile der Tücher Baumharz und pflanzliches Öl eingesetzt. Bei der Verwendung von Bienenwachstüchern gilt es, einiges zu beachten: Tücher mit Baumharz und Öl sind nicht dafür geeignet, mit fettigen Lebensmitteln wie Wurst, Käse oder Avocado in Berührung zu kommen, da Wachsbestandteile übergehen können. Hinzu kommt, dass Bienenwachstücher nicht bei höheren Temperaturen gereinigt werden können, weil die Wachsbeschichtung schmelzen würde und so das Tuch seine Bestandteile verlieren würde. Deshalb sollen die Tücher insbesondere nicht mit rohen, vom Tier stammenden Lebensmitteln in Kontakt kommen. Möglicherweise vorhandene Krankheitserreger können sonst bei Gebrauch durch eine Kreuzkontamination auf andere Lebensmittel übergehen.

Für eine sichere und sachgemäße Verwendung sind Bienenwachstücher daher mit entsprechenden Verwendungshinweisen zu kennzeichnen. Außerdem ist die Angabe des Namens und der Anschrift des in der EU ansässigen Herstellers, Verarbeiters oder Verkäufers Pflicht. Die Kennzeichnungselemente sind zudem bei Vermarktung in Deutschland in deutscher Sprache anzubringen. Gegenstände für den Lebensmittelkontakt dürfen die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel, wie Geruch und Geschmack, nicht beeinträchtigen. Das LGL hat im Jahr 2022 daher 21 Bienenwachstücher auf ihre Kennzeichnung sowie auf eine mögliche sensorische Beeinträchtigung von Lebensmitteln bei ihrer Verwendung geprüft.

Ergebnisse: Bei der sensorischen Untersuchung waren die untersuchten Bienenwachstücher überwiegend unauffällig, nur ein Tuch beeinträchtigte den Geschmack des Prüflebensmittels (hier: Toastbrot). Bei der Kennzeichnungsprüfung zeigte sich ein gegenteiliges Bild: Nur die Kennzeichnung eines Bienenwachstuchs war ausreichend. Bei allen anderen fehlte der Verwendungshinweis, dass ein Kontakt mit fettigen Lebensmitteln nicht erfolgen darf. Häufig wurde das Einwickeln von fettigen Lebensmitteln, z. B. mit Käse oder Avocado, sogar noch auf der Verpackung empfohlen. Bei fünf der 21 Bienenwachstücher fehlte zudem der Hinweis, dass keine rohen tierischen Lebensmittel eingewickelt werden dürfen. Bei zwei Bienenwachstüchern waren verschiedene Hinweise nicht in deutscher Sprache angebracht. Bei einem Tuch fehlte zusätzlich die Angabe des Namens und der Anschrift eines Unternehmers.

Das LGL beanstandete 20 von 21 untersuchten Bienenwachstüchern aufgrund unzureichender Kennzeichnung sowie in einem Fall zusätzlich wegen der Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln. Die Beanstandungsquote betrug somit 95 %. Im Vergleich zum Untersuchungsschwerpunkt im Jahr 2020, bei den analogen Untersuchungen an Bienenwachstüchern vorgenommen wurden, wurde damit keine wesentliche Verbesserung der Kennzeichnung von Bienenwachstüchern festgestellt. Das LGL wird die Kennzeichnung von Bienenwachstüchern weiterhin unter die Lupe nehmen. *(Quelle: Jahresbericht 2021/2022 des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit – LGL)*