

Erfahrungsbericht zu Betriebskontrollen aus Sicht des LAVES sowie Hinweise zu Kennzeichnungsmängeln

Dr. Burkard Wald

LVI Braunschweig/Hannover

Überblick

Einleitung

Hygiene - Historie

Probleme bei der Kennzeichnung

Lose Abgabe

Zusatzstoffe, Qualitätsbezeichnungen,

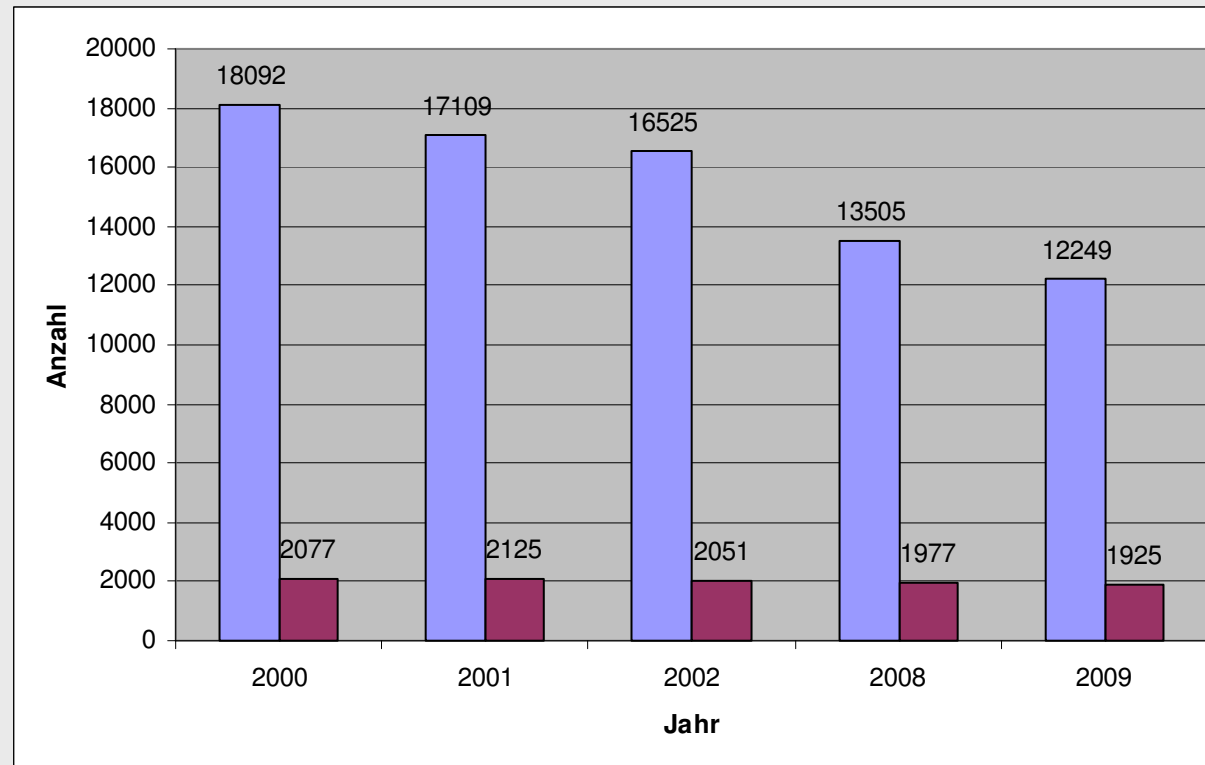
Diät – Backwaren, Nährwertangaben

Vorverpackte Ware - Fertigpackungen

- **Bäckerei-Verordnung (aus dem Jahr 1937) ungültig ca. Mitte der 70er Jahre**
- **HygieneVO des RP für den RegBez. Hannover (8.1.1969)**
- VO (Nds) über die hyg. Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 27. Januar 1976 – **Analogie für Backwaren fehlt**
- **Selbstverpflichtungserklärung d. Bäckerinnung (06.1985) – keine Strafbewehrung**
- **Entwurf einer VO üb. hyg. Anforderungen beim Verkehr mit LM in Verkaufsstätten (LMV-V, 15.09.1989) – nicht in Kraft getreten**

- Entwurf einer Nds. Lebensmittel-Hygiene-VO (Nds. LHygV), 11.6.1992 – nicht in Kraft getreten
- Beanstandung nur möglich bei Nachweis im/auf dem Lebensmittel (LMBG § 17 Abs. 1 Nr. 1 – „Ekel erregend“)
- Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene (Umsetzung: Bund)
- Umsetzungsfrist: 30 Monate (also bis 15.12.1996)
(nat) LMHV vom 5.8.1997
- EU-Hygienepaket, u.a. VO(EU) 852/2004 üb. Lm-Hygiene

Anzahl der kleinen Bäckereien, D



blau: Umsatz bis 1 Mio Euro

rot: Umsatz 1 – 10 Mio Euro

Quelle: Statistisches Bundesamt

Kennzeichnung bei loser Ware – was ist erforderlich?

- ▶ Zusatzstoffe (noch ZZuIV)
- ▶ Preis (PAngV)
- ▶ (ggf.) Gewicht (EichG)

Du sollst nicht irreführen !!

Irreführungs- und Täuschungsverbot

LFGB § 11 (1) Nr. 1

Verwendung künstlicher Farbstoffe:

→ mit Farbstoff

(einzelne Stoffe nicht erforderlich)

ZZuIV § 9 (1) Nr. 1

Verwendung von Konservierungsstoffen:

→ mit Konservierungsstoff oder

konserviert

(einzelne Stoffe nicht erforderlich)

ZZuIV § 9 (1) Nr. 2

Verwendung von Schwefeldioxid:

geschwefelt

(Rosinenbrot, Früchtebrot, Apfelkuchen)

ZZuIV § 9 (1) Nr. 5

wie muss die Angabe erfolgen?

- Schild an der Ware auf oder neben dem Lebensmittel
(ZZuIV § 9 (6) Nr. 1) oder
- in einem Aushang oder einer schriftlichen
(unmittelbar zugänglichen) Aufzeichnung; alle
relevanten Zusatzstoffe (ZZuIV § 9 (8) Nr. 3)

„Neu“: VO(EG) 1333/2008 gilt ab 20.01.2010

mit Art. 24:

Sind die in Anhang V aufgeführten Lebensmittel-
farbstoffe enthalten, müssen die in dem Anhang
aufgeführten zusätzlichen Angaben angegeben
werden.

Lebensmittelfarbstoffe:

Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122)

Allurarot AC (E 129), Tartrazin (E 102), Cochenillerot A (E 124)

„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der

Farbstoffe“:

**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern
beeinträchtigen.**

Strafbewehrung LFGB § 59 (2) Nr. 5

„Ebenso wird bestraft, wer gegen die VO(EG)
1333/2008 verstößt indem er entgegen (...) Art. 5
i. Verb. m. Art: 15, 16, 17, 18 verstößt.“

→ Artikel 24 ist nicht erwähnt!

Dürfen nachgemachte, im Wert geminderte
oder geschönte Lebensmittel in den Verkehr
gebracht werden?

→ ja, wenn die abweichende Beschaffenheit
kenntlich gemacht wurde

Nugatringe

Füllmasse: Nugat oder Nugatcreme?

Hohe Beanstandungsquote!

Mandelhörnchen, Eisenbahnschienen,
Ochsenaugen

Marzipan oder Persipan??

Hohe Beanstandungsquote!

Überzugsmasse

Kuvertüre oder kakaohaltige Fettglasur??

Hohe Beanstandungsquote!

Angabe der Beschaffenheit



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

Nugatcreme → „Nugatcreme - Ring“

Persipan → „mit Persipan“

Schokoladenartige Überzüge

→ „mit kakaohaltiger Fettglasur“

nicht bei der Bezeichnung Schoko...

wie Schoko-Croissant, Schoko-Keks usw.

- Schild an der Ware
- Produktbezogen
- Nicht über schriftliche Aufzeichnung

Leitsätze für Feine Backwaren - Beispiele

- Butter → nur mit Butter, min. 10%
- Quark → min. 10% Speisequark
- Vanille → nur Vanille oder Aroma mit natürlichen Aromastoffen
- Milchbrötchen → 50 Liter Vollmilch/100 kg Mehl

Leitsätze für Feine Backwaren - Beispiele

- Baumkuchen → 100 kg Butter, 200 kg Vollei /100 kg Mehl
- Butterkuchen → 30% Butter, kein anderes Fett
- Stollen → 30 % Butter oder Margarine plus
60% Trockenfrüchte
- ButterStollen → 40 % Butter plus
70% Trockenfrüchte
- Rumkugeln → Rum sensorisch wahrnehmbar,
ca. 1%

Diät Backwaren

gibt es praktisch in Bäckereien nicht mehr, seitdem alles mit „Diabetiker“ und Zuckerersatz aus der DiätV gestrichen wurde (ÄndVO vom 1.10.2010)

Kennzeichnungsvorschriften gelten auch für lose Ware!

Keine Relevanz:

gentechnisch veränderte Lebensmittel mit der

VO(EG) 1829/2003 Art. 12 und 13

Überblick

Backwaren – verpackte Abgabe

vorverpackte Ware

LMKV – Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

Begriffsklärung **Fertigpackung** [EichG § 6 (1)]:

Erzeugnis in einer Verpackung, das **in Abwesenheit** des Käufers **verschlossen** und verpackt wurde; die **Menge kann ohne öffnen** oder merkliche Änderung der Verpackung **nicht verändert werden**

LMKV § 1 (2)

Vorverpackte Ware unterliegt nicht der LMKV, wenn folgende Bedingungen eingehalten sind:

- keine Abgabe in Selbstbedienung
- für die alsbaldige Abgabe (1 – 1,5 Tage nach der Herstellung)
- Lebensmittel in der Verkaufsstätte verpackt (d.h., nicht im Hauptgeschäft verpackt und in die Filiale geliefert)

alles erfüllt → dann keine Kennzeichnung erforderlich

LMKV - Vorverpackte Ware und LMKV

Ausnahme: Dauerbackwaren, Süßwaren

- Abgabe **in Selbstbedienung**
 - für die alsbaldige Abgabe
 - in der Verkaufsstätte verpackt
 - **aber: Unterrichtung des Käufers muss gewährleistet sein**
(Fachverkäuferin oder Schild an der Ware)
- dann keine Kennzeichnung erforderlich
- Prüfung nur vor Ort möglich!

Kennzeichnungselemente – Angaben auf der Verpackung

- Verkehrsbezeichnung
- Hersteller: Name und Anschrift
- Verzeichnis der Zutaten
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Gewicht (Füllmenge **ohne** Verpackung)
- ggf. Quid (Quantitativ Ingredients Deklaration)

LMKV – Kennzeichnung, Art und Weise

- auf der Packung/Etikett (außer Brötchen; LMKV § 3 (5) Nr. 2)
- an gut sichtbarer Stelle
- leicht verständlich, deutlich lesbar, unverwischbar
- in „deutscher Sprache“ - mit Einschränkung

LMKV – Zutaten

- Zutaten: absteigende Mengen-Reihenfolge (Zeitpunkt: Herstellung)
z.B. Brot: Wasser vor Salz
- zusammengesetzte Zutaten - 2% - Regel
- Aufzählung der Zutaten einer zusammengesetzten Zutat i.d.R. erforderlich!

(LMKV § 6 (2) Buchst. b: weniger als 2 % **und** die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Rechtsvorschrift festgelegt)

Hohe Beanstandungsquote!

Beispiele für zusammengesetzte Zutaten

- Backmittel (Gersten-Malzmehl, Zucker, Gluten, Molkenpulver, Sojaweiweiß)
- Cornflakes (Maisgrieß, Gerstenmalz, Zuckersirup)
- Margarine, Schokolade (Rechtsvorschriften vorhanden aber i.d.R. mehr als 2%)

Zutaten - Klassennamen

- **Farbstoff** E122 oder Farbstoff Azorubin
 - **Backtriebmittel** E500 oder Backtriebmittel
Natriumcarbonat (nicht: „ABC-Trieb, Pottasche“)
 - **Konservierungsstoff** E200 oder
Konservierungsstoff Sorbinsäure
- Klassennamen fehlen oft!

LMKV – Mindesthaltbarkeitsdatum

mindestens haltbar bis: **Tag**/Monat/(Jahr)

Abkürzungen nicht zulässig!

wenn „mindestens haltbar bis Ende: Monat/Jahr“

dann Losangabe erforderlich

LMKV – Quid (§ 8 (4) Nr. 1)

Wert gebender Anteil bezogen auf das Enderzeugnis (!)

- Mandelstollen, Buttertoast, Weizenmischbrot,
Sonnenblumenkernbrot
- nicht erforderlich bei
 - Quasi-Monoprodukten (Roggenbrot)
 - nur zur Geschmacksgebung (Zitronenkuchen,
Vanillekipferl)

Nährwertkennzeichnung

- grundsätzlich freiwillig – außer
- es werden besondere Nährwerteigenschaften ausgelobt
z.B. hoher Ballaststoffgehalt. Wenn, dann „big 4“ oder „big 8“
zukünftig „big 7“.
- Reihenfolge: Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate (Zucker), Fett
(gesättigte Fettsäuren), (Ballaststoffe, Natrium)
- Tagesdosis: Angabe des Prozentsatzes der empfohlenen
Tagesdosis für die Vitamine und Mineralstoffe.

Ausblick Fertigpackungen

- **VO(EG) 1333/2008 (EU-LMZusatzstoffV)**
 - ab Mitte 2013 sind E104, E110 und E124 in Backwaren nicht mehr zulässig
- **VO(EG) 1169/2011 – Lebensmittel-InformationsV (LMIV):**
 - gilt ab 13.12.2014
 - Hervorhebung der Allergene im Zutatenverzeichnis
 - Nährwertkennzeichnung Pflicht big 7 mit Salz statt Na, ohne Ballaststoffe, Reihenfolge: Fett tauscht mit Eiweiß
 - Schriftgröße genauer definiert

- Art. 44: lose Ware wie bisher aber Allergenkennzeichnung **wird Pflichtangabe!!**
- „gleiches Sichtfeld“ alt: Verkehrsbezeichnung, Menge, Mindesthaltbarkeitsdatum

Neu: Verkehrsbezeichnung und Nettogewicht

(+ Alkoholgehalt bei Getränken, wenn > als 1,2 %)

- **NKV-Angaben: auf dem Hauptblickfeld (Vorderseite)**