

Alles was Recht ist



AUT: Beanstandung nach Probenziehung nur bei Zurücklassen einer Gegenprobe

Das LVwG OÖ beschäftigte sich unlängst mit der Frage der Teilbarkeit von amtlichen Proben ([LVwG-000487/2/KH](https://www.lvwg-ooe.gv.at/Entscheidungen/2022/000487_2.pdf)), im gegenständlichen Fall vorverpackte Goldbrassen aus der SB-Kühlvitrine im LEH. Die Probe wurde wegen hoher Keimzahl ($>\log-8$) als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt. Allerdings wurden weder dem Einzelhändler noch dem Hersteller Gegenproben zurückgelassen. Im Probenbegleitschreiben wurde festgehalten, dass keine augenscheinlich gleiche Wareinheit vorlag.

Daraufhin legte der Händler Beschwerde ein, da ohne Gegenprobe als wesentliches Beweismittel eine Entlastung nicht möglich gewesen wäre. Zudem hätten grobsinnliche Überprüfungen der angelieferten Fische keine Abweichungen ergeben. Das Gericht urteilte, dass eine Teilung der Probe in drei annähernd gleiche Teile sehr wohl möglich gewesen wäre, da sich der beanstandete Fisch in einer Tasse befunden hat und lediglich in Kunststoff verpackt war. Da das Verfahren damit mit Rechtswidrigkeit belastet war, wurde die Strafe aufgehoben.

https://www.lvwg-ooe.gv.at/Entscheidungen/2022/000487_2.pdf

EFSA: Verringerung des Blutzuckeranstiegs durch ?-Glucane nicht belegt

Die [EFSA](https://www.efsa.europa.eu/) hat Health Claims zur Verringerung des postprandialen Blutzuckeranstiegs durch ?-Glucane geprüft.

Die Wirkung auf die Blutzuckerreaktion konnte auch bei hoher Dosierung (1,3 g β -Glucanen / 25 g Kohlenhydrate) in verzehrfertigen Frühstückscerealien nicht hinreichend belegt werden – der Claim wurde abgelehnt.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2022.EN-7170>

Novel Food: Zulassung von Mehlwürmern und Hausgrillen

Mit DVO [2022/169](#) und DVO [2022/188](#) wurden Mehlwürmer (*Tenebrio molitor*) bzw. Hausgrillen (*Achetadomesticus*) – jeweils gefroren, getrocknet und pulverförmig – in einer Reihe von Lebensmitteln für die allgemeine Bevölkerung zugelassen. Bei Personen mit bekannten Allergien gegen Krebstieren und Staubmilben kann der Verzehr der Novel Foods aufgrund von Kreuzreaktivität allergische Reaktionen hervorrufen. Ein entsprechender Hinweis ist in der Kennzeichnung daher vorgeschrieben.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R0169&from=DE>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R0188&from=DE>

DE: Angabe "Eier von nachweislich salmonellenfreien Hühnern"

Vor dem Landesgericht Hannover verklagte ein Verbraucherschutzverein einen Betrieb, der in Dänemark produzierte Bio-Eier in Deutschland verkaufte. Auf den Eierkartons befand sich ein deutlicher Hinweis, dass die Eier von nachweislich salmonellenfreien Hühnern stammen. Tatsächlich untersuchte das Unternehmen die Hennen aber nur alle zwei Wochen stichprobenartig auf Salmonellen. Der Hersteller sah dies als ausreichend an, da dadurch das Risiko, dass ein Ei aus einer mit Salmonellen infizierten Herde in den Verkauf gelange, auf 0,003 % reduziert werden kann.

Für den Kläger war damit aber die ausgelobte „Salmonellenfreiheit“ nicht gewährleistet, es liege Irreführung vor. Das Landgericht gab der Klage statt, es folgte eine Berufung. Das OLG Celle hat nun bestätigt, dass die Angabe sehr wohl eine Irreführung des Verbrauchers darstellt (Az. [13 U 84/20](#)). Dieser geht demnach davon aus, dass alle Hennen zum Zeitpunkt des Eierlegens oder vor dem Inverkehrbringen der Eier nachweislich frei von Salmonellen waren. Außerdem ist dem Verbraucher nicht bekannt, dass nicht jede einzelne Henne getestet werden kann. Nach Ansicht des Oberlandesgerichtes ist es ebenso unwahrscheinlich, dass trotz stichprobenartiger Testung Salmonellen-infizierte Eier entdeckt werden könnten. Die Irreführung des Verbrauchers setzt sich aus fehlerhaftem Verständnis der Werbeaussage auf den Eiern sowie aus der Schlussfolgerung des beklagten Unternehmens zusammen.

https://www.kostenlose-urteile.de/OLG-Celle_13-U-8420_Irrefuehrung-der-Verbraucher-aufgrund-auf-Eierkarton-aufgebrachte-Angabe-Eier-von-nachweislich-salmonellenfreien-Huehnern.news31381.html

EFSA: Sicherheit von glucosylierten Steviolglycosiden bewertet

Glucosylierten Steviolglycosiden werden als Lebensmittelzusatzstoff in verschiedenen Lebensmittelgruppen eingesetzt. Sie bestehen aus Steviolglycosiden, an die zusätzlich 1-20 Glucoseeinheiten gebunden sind. Die Herstellung erfolgt durch enzymatische Biokonversion unter Verwendung von Cyclomaltodextrin-Glucanotransferase aus dem Stamm Anoxybacillus caldiproteolyticus. Der Metabolismus im Körper ist dem der bereits zugelassenen Steviolglycoside ähnlich, sodass die toxikologischen Daten unbedenklich sind. Es wird der ADI für Steviolglycoside von 4 mg/kg KG pro Tag angewandt. Die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff zu den vorgeschlagenen Zwecken wird als sicher bewertet.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2022.7066>

Osttiroler Obstbrand „Pregler“ nun geschützte geografische Angabe

Mit DVO 2022/248 wurde nach Antrag Österreichs der Osttiroler Obstbrand „Pregler“ als geschützte geografische Angabe in das Register eingetragen.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R0248&from=DE>

Novel Food: Zulassung von Akkermansia muciniphila

Mit DVO 2022/168 wurde Akkermansiamuciniphila (Dickdarmbakterien, pasteurisiert) für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende, in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke sowie NEM zugelassen. Als Höchstgehalt wurden 3,4 log 10 Zellen/Tag festgelegt. Damit wird der Anhang von DVO 2017/2470 geändert.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R0168&from=DE>

Urteil DE: Endgültiges aus für „Fatburner“ –

Bewerbung und Bezeichnung unzulässig

Der Deutsche Bundesgerichtshof (BGH) hat unter AZ I ZR 79/21 die Beschwerde einer Firma abgewiesen, die ein Nahrungsergänzungsmittel als „Fat Burner LIPO 100“ bezeichnet und mit weiteren gesundheitsbezogenen Angaben Inverkehr gebracht hatte. Das Produkt beinhaltete Koffein, L-Carnitin, Cholin sowie Pflanzenstoffe und wurde damit beworben, die Fettverbrennung zu optimieren, die geistige und muskuläre Stärke zu verbessern und bei körperlicher Belastung die Ermüdung zu minimieren.

Laut der Verbraucherzentrale Hessen fehlte es bei den Behauptungen an Belegen, sie sah einen Verstoß gegen die Health Claims Verordnung. Der Anbieter argumentierte damit, dass der Begriff „Fatburner“ als „Gattungsbegriff“ eine bestimmte Kategorie von Nahrungsergänzungsmitteln darstelle und deshalb als verpflichtende Information anzusehen sei, welche nicht der ClaimsVO unterliege. Das OLG Hamburg sah dies jedoch nicht so (3 U 194/18) und hat die Angaben zuvor als unzulässig erklärt und das Inverkehrbringen verboten. Mit der Entscheidung des BGH ist das Urteil des OLG nun rechtskräftig.

<https://www.lebensmittelklarheit.de/news/bgh-setzt-schlussstrich-unter-fatburner-streit>

Lebensmittelkontamination: Überwachung von Alternaria-Toxinen und Glykoalkaloiden in Lebensmitteln

Gemäß Empfehlung [2022/553](#) und [2022/561](#) sollen die EU-Mitgliedsstaaten das Vorkommen bestimmter Lebensmittelkontaminanten beobachten und gesammelte Daten an die EFSA bis 30. Juni jedes Jahres übermitteln. Dies betrifft Alternaria-Toxine insbesondere in verarbeiteten Tomatenerzeugnissen, Paprikapulver, Sesamsamen, Sonnenblumenkernen, Sonnenblumenöl, Schalenobst, getrockneten Feigen und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder.

Auch das Vorkommen von Glykoalkaloiden (speziell für α -Solanin und α -chaconin) in Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen soll überwacht werden. Es ist zu erwarten, dass es vermehrt zu Probeziehungen durch die nationale Lebensmittelbehörde kommt.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022H0553&from=DE>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022H0561&from=DE>

Furan in Lebensmitteln: EU-Kommission empfiehlt Überwachung von 3 Substanzen

Mit Empfehlung [2022/495](#) der EU-Kommission werden Mitgliedsstaaten unter Beteiligung der

Lebensmittelunternehmer dazu aufgefordert die Lebensmittelkontaminanten Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran in zahlreichen Lebensmittelgruppen zu überwachen. Dies betrifft insbesondere Kaffee, Säuglings- und Kleinkindernahrung in Gläsern, verzehrfertigen Suppen, Chips auf Kartoffelbasis, Fruchtsäfte, Frühstückscerealien, Kekse, Kräcker und Knäckebrötchen. Dazu soll ein festgelegtes Probenahmeverfahren angewandt werden. Mitgliedstaaten und Lebensmittelunternehmer sollen die Ergebnisse bis zum 30. Juni jedes Jahres an die EFSA übermitteln. Entsprechende Probenziehungen sind zu erwarten.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022H0495&from=DE>

Urteil DE: CBD-Tropfen sind (in D) zulassungspflichtige Arzneimittel

Ein Unternehmen musste seine Produkte wegen falscher Kennzeichnung aus dem Verkehr ziehen. Es brachte zwei Nahrungsergänzungsmittel auf den Markt, welche den Wirkstoff Cannabidiol (CBD) aus der Hanfpflanze enthielten. Das Verwaltungsgericht Köln hat jedoch nun unter Az. 7 K 954/20 entschieden, dass die Erzeugnisse jedoch trotz geringer Dosierung von CBD einer arzneimittelrechtlichen Zulassungspflicht unterliegen, da CBD verschiedene pharmakologische Wirkungen hat. Dies wurde bereits 2019 vom Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) festgestellt, wogegen sich das Unternehmen rechtlich zur Wehr setzen wollte und jetzt vor Gericht gescheitert ist. Für das VG Köln ist eine Verwendung von CBD zur Ernährung (als Lebens- oder Nahrungsergänzungsmittel) nicht bekannt, es gilt die Zulassungspflicht als Arzneimittel.

<https://openjur.de/u/2393752.html>

Quecksilber in Lebensmitteln: EU-Kommission schärft bei Höchstgehalten nach

Mit VO [2022/617](#) werden die Höchstgehalte für Quecksilber in Fisch, Meeresfrüchten und Salz angepasst. Für Kopffüßler, Meeresschnecken und Muskelfleisch zahlreicher Fischarten werden neue Höchstgehalte von 0,3 mg/kg festgelegt. Für Quecksilber in Salz folgt die Kommission dem im Codex Alimentarius festgelegten Höchstgehalt von 0,1 mg/kg. Damit wird VO 1881/2006 im Mai geändert, bereits in Verkehr gebrachte Lebensmittel können abverkauft werden.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R0617&from=DE>

Pestizide in Lebensmitteln: EFSA veröffentlicht Zahlen von 2020

Der neue EFSA [Bericht](#) für das Jahr 2020 über Pestizidrückstände in Lebensmitteln (Pestizidbericht) ist nun verfügbar. Basis für den Bericht sind Daten aus den amtlichen nationalen Kontrolltätigkeiten der EU-Mitgliedsstaaten, Islands und Norwegens.

Im Jahr 2020 lagen 94,9 % von insgesamt 88.141 analysierten Proben unter dem Rückstandshöchstgehalt (vgl. 2019: 96,1% von 96.302 Proben). Von den restlichen 5,1 % der Proben lagen 3,6 % auch unter Berücksichtigung der erweiterten Messunsicherheit über den Höchstwerten. Somit konnte ein leichter Anstieg der Überschreitungsrate im Vergleich zum Jahr 2019 (2,3%) beobachtet werden. Trotzdem ist es unwahrscheinlich, dass durch die ernährungsbedingte Exposition gegenüber den Rückständen ein Risiko für die Gesundheit der Verbraucher entsteht. Von den zuständigen Behörden wurden ggf. geeignete und verhältnismäßige Korrekturmaßnahmen ergriffen.

<https://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/7215>

Pathogen-Resistenzbericht 2019-2020: Antibiotika-Resistenzen nach wie vor hoch

In einem gemeinsamen Bericht über Antibiotikaresistenzen bei Zoonosen- und Indikatorbakterien von Menschen, Tieren und Lebensmitteln fassten die ECDC und EFSA Daten für den Zeitraum 2019-2020 zusammen. Der Fokus lag auf Meldungen zur Antibiotikaresistenz bei Salmonella, Campylobacter und verschiedenen E.coli Isolaten. Häufig gemeldet wurden Campylobacter-Bakterien mit Resistenz auf Ciprofloxacin (Klasse der Fluorchinolone). Auch bei Salmonella enteritidis wurde gegen die Fluorchinolone-Klasse ein Resistenzanstieg beobachtet.

Mehrfachresistenzen gegen zwei kritische Antibiotika sind hingegen für die untersuchten Erreger in Mensch und Tier weiterhin gering. Des Weiteren konnte in vielen Mitgliedsstaaten ein Rückgang bei der Prävalenz von ESBL (Betalaktamase mit erweitertem Wirkspektrum) bildenden E. coli bei Tieren beobachtet werden. Dieses Ergebnis ist durchaus erfreulich, da gewisse Stämme von ESBL bildenden E. coli schwere Infektionen beim Menschen auslösen können.

<https://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/7209>