

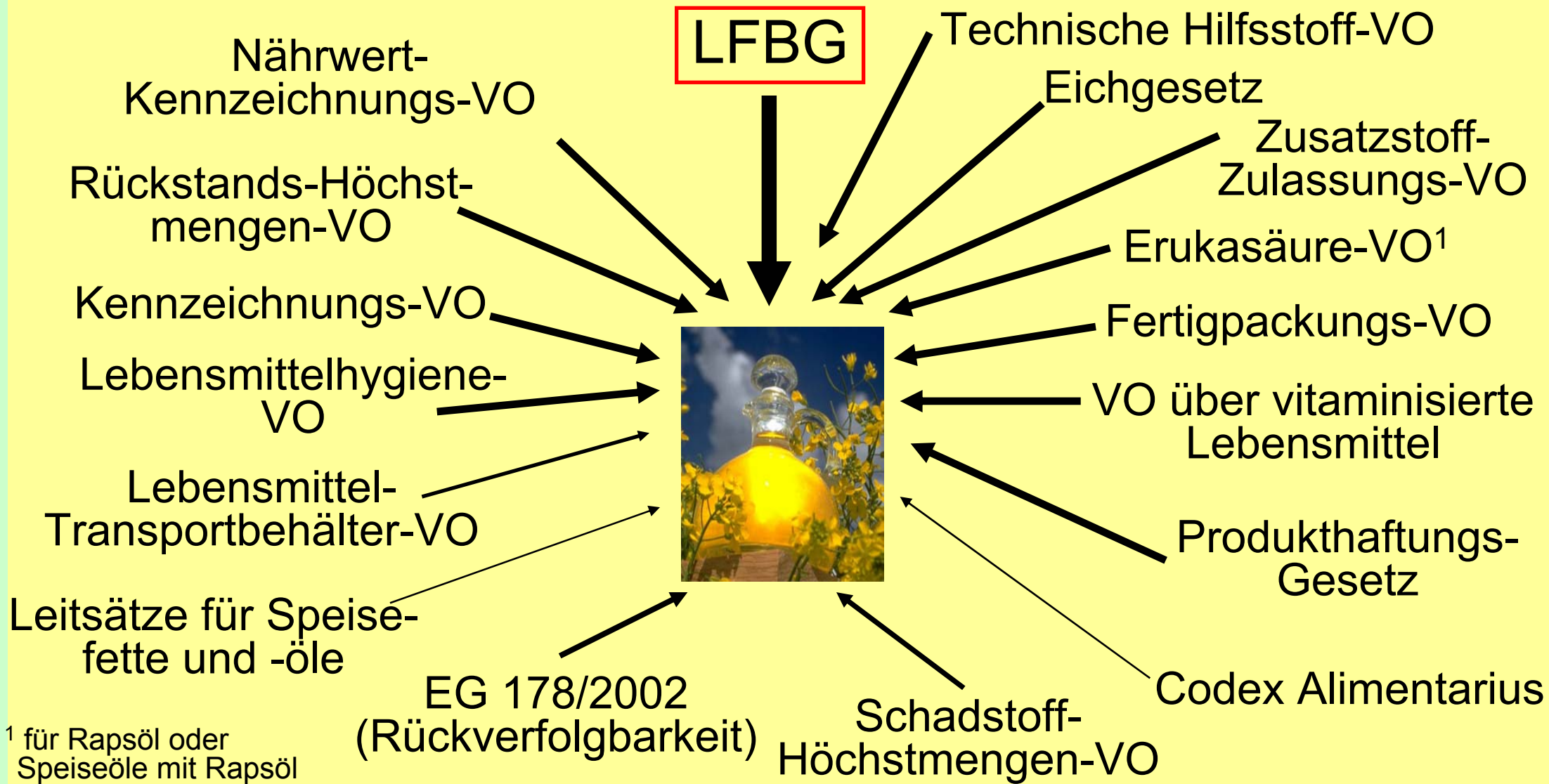
Rechtliche Aspekte bei der Beurteilung von Speiseölen



Bertrand Matthäus

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
Institut für Lipidforschung
Piusallee 68/76 48147 Münster

Gesetzliche Regelungen für native Speiseöle (außer Olivenöl)



¹ für Rapsöl oder Speiseöle mit Rapsöl

Ziel der Verordnungen und Gesetze

Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden und Täuschungen, die mit dem Kauf und dem Verzehr von Lebensmitteln verbunden sind

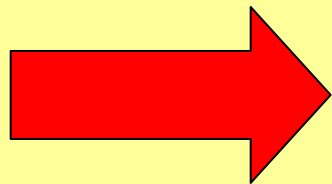
aber

für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen eines Lebensmittels ist keine grundsätzliche behördliche Genehmigung notwendig

Erukasäure-Verordnung

Verordnung zur Festsetzung des Höchstgehalts an Erukasäure in Speiseölen und -fetten sowie in Lebensmitteln mit Öl- und Fettzusatz

einzigste Verordnung des LFGB, die sich direkt auf Speiseöle bezieht



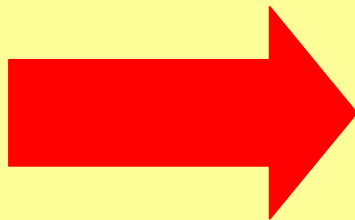
setzt den Höchstgehalt für Erukasäure in Speiseölen und -fetten auf maximal 5 % fest

Leitsätze für Speisefette und -öle

- spiegelt die Meinung aller am Verkehr mit Fetten und Ölen beteiligter Kreise wider
- legt grundlegende Begriffsbestimmungen und Definitionen fest
- ist keine allgemein verbindliche Rechtsnorm

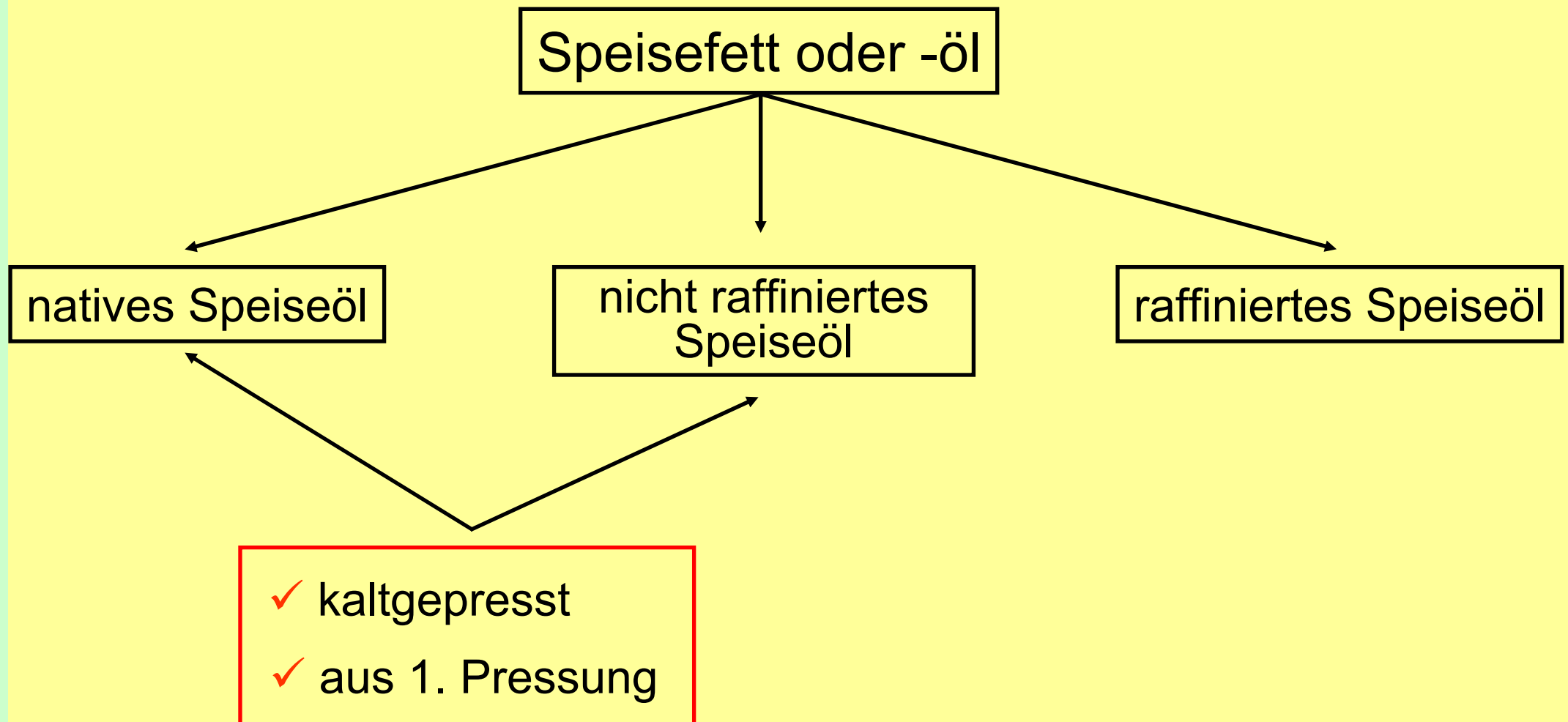
Aber

- Kriterium zur Feststellung der Verkehrsauffassung über Beschaffenheit und Kennzeichnung



Abweichungen können nach § 11 Abs. 2 Nr. 2b LFGB beanstandet werden

Begriffsbestimmungen in den Leitsätzen für Speisefette und -öle



Auslobung einer besseren Qualität!!

Chemische Beschaffenheitsmerkmale für Speiseöle gemäß den Leitsätzen für Speisefette und -öle¹

	nativ oder nicht raffiniert	raffiniert
Säurezahl	max. 4,0	max. 0,6
Peroxidzahl	max. 10,0	max. 5,0
bei 105 °C flüchtige Bestandteile	max. 0,2 %	max. 0,2 %
unlösliche Verunreinigungen	max. 0,05 %	max. 0,05 %
Erukasäure-Gehalt ²	< 5 %	< 5 %
Fettsäurezusammensetzung		

¹ gilt nicht für Olivenöl

² für Rapsöl

Hinweise auf besondere Zusammensetzung

Hinweis	Anforderung
rein	besteht zu 100 Prozent aus Speisefetten oder Speiseölen pflanzlicher Herkunft
Herkunft und sortenrein	besteht zu 100 Prozent aus dem Speisefett oder Speiseöl der bezeichneten Herkunft
hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren	enthält mehr als 60 Prozent mehrfach ungesättigte Fettsäuren (vor allem Linolsäure und Linolensäure) berechnet als Triglycerid in 100 g Fett

Codex Alimentarius Standards

Ziele

- Erarbeitung internationaler Lebensmittelstandards zum Schutz der Verbraucher
- Sicherung geeigneter Praktiken im Lebensmittelhandel
- Harmonisierung der nationalen Lebensmittelgesetze
- Erleichterung des internationalen Lebensmittelhandels

Inhalt

- Kriterien für die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln
- Empfehlungen für Lebensmittelhygiene, Lebensmittelzusatzstoffe und Rückstände von Pestiziden und anderen Kontaminanten
- Methoden für die Analyse und Probenahme

Hygiene

Definition (FAO/WHO):

Als Hygiene werden Vorkehrungen und Maßnahmen bezeichnet, die bei der Herstellung, Behandlung, Lagerung und dem Vertrieb von Lebensmitteln notwendig sind, um ein einwandfreies, gesundes und bekömmliches Erzeugnis zu gewährleisten, das für den menschlichen Genuss tauglich ist.

Lebensmittelhygiene-Verordnung

Ziel

Lebensmittel auf ihren zum Teil sehr langen Wegen von der Herstellung bis zum Verbraucher vor gesundheitlich bedenklichen und unerwünschten Einflüssen zu bewahren

Kernpunkte



allgemeine Hygienegebot



betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen



Schulungspflicht der Mitarbeiter

Lebensmittelhygiene-Verordnung



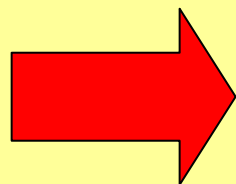
gilt für alle öffentlichen oder privaten Betriebsstätten mit oder ohne Erwerbszweck, die Lebensmittel zubereiten, verarbeiten, herstellen, lagern, behandeln oder verteilen



Betroffen sind: das Lebensmittelverarbeitende Gewerbe, die Industrie, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Direktvermarkter, Anbieter von Partyservice oder Ähnliche



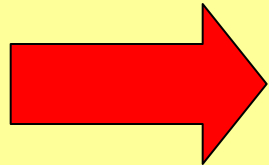
Ausgenommen ist die landwirtschaftliche Urproduktion (z. B. Ernte, Schlachtung)



Herstellung von nativen Speiseölen in dezentralen Anlagen entspricht der ersten Verarbeitungsstufe und ist somit von der Verordnung betroffen

Lebensmittelhygiene-Verordnung

dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit ist Rechnung zu tragen













die Anforderungen an einen Direktvermarkter sind andere als die für einen großen Lebensmittelkonzern

trotzdem

Einführung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen muss sicherstellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen wird



Lebensmittelhygiene-Verordnung

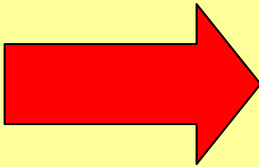
Die Verordnung definiert:

-  Anforderungen an Betriebsstätten
-  spezifische Anforderungen an die Räume
-  Anforderungen an die Wasserversorgung
-  gerätespezifische Anforderungen
-  Anforderungen an die Beförderung von Lebensmitteln
-  Vermeidung von Fremdkontaminationen durch Schmutz, toxische Stoffe oder auch Schimmel und Krankheitserreger
-  Anforderungen an die Personalhygiene
 -  sanitäre Einrichtungen, Toiletten und Handwaschbecken
 -  angemessene, saubere Kleidung bzw. Schutzkleidung
 -  Rauchverbot und Schutz bei Wunden

Lebensmittelhygiene-Verordnung

Zur Erreichung der Vorgaben setzt die Verordnung auf:

-  Eigenverantwortung der Betriebe steht im Mittelpunkt (Eigenkontrollsysteme)
-  systematisches Konzept zur Erkennung und Vermeidung von gesundheitlich relevanten Gefahren muss in den Unternehmen vorliegen

 Als Grundlage für die Ausgestaltung der VO dient das HACCP-Konzept (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Fünf Grundsätze bei der Gefahrenanalyse nach dem HACCP-Prinzip:

1. Analyse der möglichen Gefahren (biologisch, chemisch, physikalisch)
2. Identifizierung der Punkte, an denen die Gefahren auftreten können
3. Entscheidung, welche Punkte kritische Punkte sind.
(Ein Punkt kann nur "kritisch" sein, wenn bei einer auftretenden Gefahr durch entsprechende Handlungen die Gefahr abgewendet werden kann)
4. Festlegung und Durchführung von Sicherungsmaßnahmen
5. Überprüfung des eingeführten Konzeptes

weitere horizontale Vorschriften



Verordnung über hygienische Anforderungen an Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln (**Lebensmittel-Transportbehälter-Verordnung**)

- ergänzt die Hygiene-Verordnung
- enthält Anforderungen an Transportbehälter, Tanks, Be- und Entladevorrichtungen für Lebensmittel
- beschreibt Stoffe, die in ausschließlich für Lebensmittel geeigneten Transportbehältnissen transportiert werden dürfen
- enthält Liste mit erlaubten Vorladungen für in Seeschiffen beförderten Speisefetten und Ölen



Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln und anderen technischen Hilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln (**Technische-Hilfsstoff-Verordnung**)

- enthält Liste der als Extraktionslösungsmittel zugelassenen Stoffen
- Gibt Höchstmengen für in extrahierten Lebensmittel festgestellte Restgehalte (z. B. Hexan < 1 mg/kg Fett oder Öl)
- Kenntlichmachung nicht erforderlich

Kontaminanten und Rückstände



Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzen-schutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln (Rückstands-Höchstmengen-Verordnung)

- regelt zulässige Höchstmengen für Rückstände sowie die Anwendungsgebiete der entsprechenden Mittel auch für Ölsaaten.



Verordnung über Höchstmengen an Schadstoffen in Lebensmitteln (Schadstoff-Höchstmengenverordnung)

- Höchstmengen für Tetrachlorethen, Trichlorethen und Trichlormethan 0,1 mg/kg bzw. 0,2 mg/kg für die Summe









Ab 1. April 2005 gibt es eine gesetzliche Regelung für Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (Verordnung (EG) Nr. 466/2001)

- 2 µg Benzo(a)pyren/kg Speiseöl oder -fett.



lediglich Richtwerte des ALS für Rückstände von einkernigen Aromaten wie Benzol, Toluol, Xylol oder Styrol (BTXe)

Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung

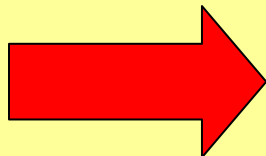
-  **regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen**
-  **Verkehrsbezeichnung.**
festgelegt in Rechtsvorschriften oder gemäß der allgemeinen Verkehrsauffassung
-  **Name oder die Firma und Anschrift des Herstellers**
-  Das **Zutatenverzeichnis**, also die Aufzählung der Zutaten des Lebensmittels mit dem vorangestellten Wort “Zutaten”. Dies entfällt für native Speiseöle
-  **Mindesthaltbarkeitsdatum** (unverschlüsselt mit den Worten “mindestens haltbar bis...”)
Datum, bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Bedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält
-  **Mengenbezeichnung** gemäß Eichgesetz

Kennzeichnung von Zutaten, die **Allergien** und **bestimmte Unverträglichkeiten**

- Es sind **zwingend** vorgeschrieben alle Stoffe und Zutaten anzugeben, die zu den definierten Lebensmittelgruppen gehören und bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet und zugesetzt werden






Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l oder daraus hergestellte Erzeugnisse

- Das Vorhandensein dieser Stoffe muss entweder aus der **Bezeichnung des Lebensmittels** zu ersehen sein oder es muss aus der **Bezeichnung einer Zutat** deutlich werden



Bezeichnung Pflanzenöl nicht möglich, wenn Anteile an Erdnuss- oder Sojaöl vorhanden sind

Nährwert-Kennzeichnungs-Verordnung

-  regelt die nährwertbezogenen Angaben im Verkehr mit und in der Werbung für Lebensmittel
-  Die Nährwertkennzeichnung ist freiwillig, es besteht keine Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung
-  nährwertbezogene Angaben über andere Nährstoffe als in der Verordnung aufgeführt, sind nicht zulässig
-  Jede Auslobung eines Nährstoffes führt dazu, dass auch andere, dazugehörige Angabe gemacht werden müssen
-  krankheitsbezogene Werbung ist nach § 12 LFBG verboten
z.B. Hinweise, dass Lebensmittel schlankmachende, schlankheitsfördernde oder gewichtsverringende Eigenschaften besitzen

Nährwert-Kennzeichnungs-Verordnung

Zwei Möglichkeiten der Nährwertkennzeichnung:

Big four

Angabe von Energiewert, Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten (in dieser Reihenfolge)

Big eight

Angabe von Energiewert, Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten, Zuckern, Fetten, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium bzw. Kochsalz (in dieser Reihenfolge)

Beispiel für die Nährwert-Kennzeichnung von Speiseölen

<u>Nährwertangaben:</u>	
100 ml Speiseöl enthalten:	
Brennwert:	3367 KJ (819 kcal)
Eiweiß:	0 g
Kohlenhydrate:	0 g
Fett:	91 g
davon gesättigte Fettsäuren	7 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	56 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	28 g
Cholesterin:	< 5 mg
Vitamin E:	50 mg
(entspricht 500 % des Tagesbedarfes)	

Zusatzstoffe

Regelungen in der **Zusatzstoff-Zulassung-Verordnung**

aber

nur wenige Zusatzstoffe sind für raffiniert Öle zugelassen:

- a) β -Carotin und Palmöl in einer Menge, die keine stärkere Färbung bewirkt als die des nicht raffinierten Speisefettes oder -öles
- b) Tocopherole
- c) Palmitinsäureester der Ascorbinsäure und Citronensäure
- d) Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
- e) Lecithine

Native und nicht raffinierte Speisefette und -öle enthalten keine Zutaten

Produkthaftung

Produkthaftungsgesetz

Der Inverkehrbringer oder Gewerbetreibende übernimmt die Verantwortung für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen



Er ist, unabhängig von den Vermarktungswegen, für eventuell auftretende Schädigungen verantwortlich

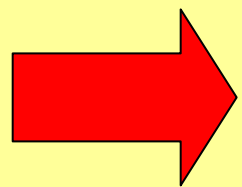


Schäden sind auch dann zu ersetzen, wenn er von der schädigenden Wirkung seines Produktes keine Kenntnis hatte

Rückverfolgbarkeit

Verordnung EG 178 / 2002 des
europäischen Parlamentes und des Rates
vom 28. Januar 2002

„zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen
des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde
für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur
Lebensmittelsicherheit“



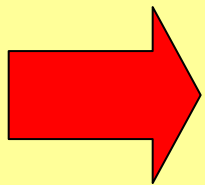
Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen Systeme
und Verfahren zur eindeutigen Rückverfolgbarkeit von
Rohstoffen und Kundenlieferungen einrichten

ab 01. Januar 2005 verpflichtend

Rückverfolgbarkeit

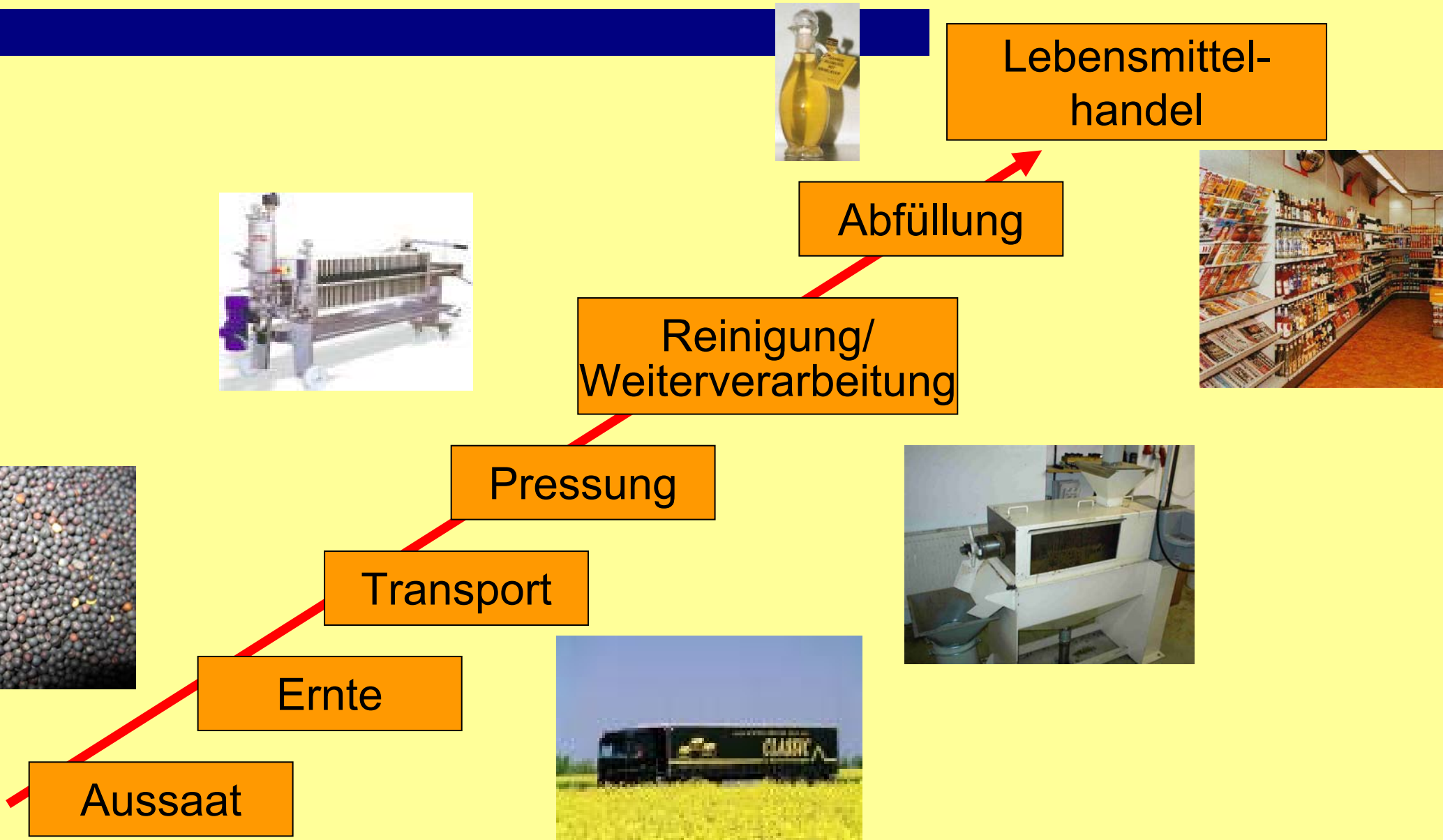
Konkret

alle am Verkehr mit Lebensmitteln und Futtermitteln Beteiligte müssen in der Lage sein, jene Person festzustellen, von der sie eine Ware bekommen haben und an die Erzeugnisse geliefert wurden



Es muss immer der unmittelbar vorangehende Lieferant sowie der unmittelbar nachfolgende Abnehmer erfasst werden

Rückverfolgbarkeit



Workshop "Fast alles über Rapsöl"
1. Dezember 2005
L. Gengen

Rückverfolgbarkeit

Minimalanforderung

Es besteht die Pflicht *geordnete Wareneingänge und –ausgänge* darzustellen, die entsprechenden Lieferanten und nicht privaten Abnehmer identifizieren zu können und den *Warenfluss nachvollziehbar* zu machen

es muss möglich sein, nicht sichere Lebensmittel nachvollziehbar einzugrenzen und aus dem Verkehr zu ziehen

Keine verpflichtenden Systeme zur Dokumentation




- ➔ Papier- oder EDV-gestützte Systeme sind zulässig
- ➔ Systeme müssen nachvollziehbar und verfügbar sein

Aufbewahrungszeitraum nicht definiert

- ➔ Empfehlung 12 Monate über MHD




Gentechnik-Verordnung

Bisher waren Lebensmittel nur kennzeichnungspflichtig, wenn

-  sie aus einem GVO bestehen **oder**
-  aus GVOs hergestellt sind **und**
-  GVOs im Lebensmittel nachweisbar sind




Neue Regelung seit 18. April 2004 gültig

Kennzeichnungspflichtig sind Lebensmittel

-  die aus GVOs bestehen oder hergestellt sind
-  die zufällig oder technisch unvermeidbare Spuren von GVO enthalten, wenn diese mehr als 0,9 % des Lebensmittels ausmachen
-  auch wenn GVOs im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sind

Gentechnik-Verordnung

Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht

-  Geringfügige GVO-Anteile, die zufällig oder als technisch unvermeidbare Beimischung in ein Lebensmittel (< 0,9 %) gelangen, wenn sie zugelassen und als sicher eingestuft sind
-  Milch, Fleisch, Wurst oder Eier, wenn sie von Tieren stammen, die Futtermittel mit GVO-Bestandteilen erhalten haben
-  Stoffe, die nicht als Lebensmittel gelten und daher auch nicht auf der Zutatenliste aufgeführt werden müssen (technische Hilfsstoffe)

Gentechnik-Verordnung



Der Kennzeichnungstext ist genau vorgeschrieben

genetisch verändert

oder

aus genetisch verändertem hergestellt

Der Text muss angebracht werden bei

-  **verpackten Lebensmitteln** auf die Zutatenliste, als Ergänzung zu der betroffenen Zutat
-  **unverpackter Ware** am Behältnis, in dem sich die Ware befindet

Produkte aus dem ökologischen Anbau

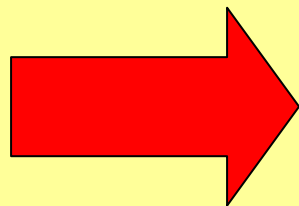
Verordnung (EWG) Nr. 2092/91



definiert wann Erzeugnisse als aus ökologischem Landbau gekennzeichnet und beworben werden dürfen



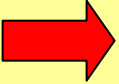



mindestens 95 Prozent der Zutaten müssen landwirtschaftlichen Ursprungs sein und aus ökologischem Landbau stammen






Begriffe wie "Bio -/ Öko-", "biologisch/ökologisch", "kontrolliert ökologisch/biologisch", "biologischer/ökologischer Landbau", "biologisch-dynamisch", "biologisch-organisch" dürfen benutzt werden

Marktordnungswaren-Meldeverordnung

-  **Verordnung über Meldepflichten über Marktordnungswaren vom 24. Nov. 1999**
-  Marktordnungswaren sind Getreide, Stärke, Futtermittel, Zucker, Fette und Milch  es gilt Meldepflicht über die Verarbeitung
-  Die Meldepflicht dieser Betriebe beinhaltet Angaben über die Annahme, die Verarbeitung und den Handel mit Marktordnungswaren

Bereich Fette und Öle:

-  Ölmühlen mit einer jährlichen Verarbeitungskapazität von über 500 Tonnen
-  halbjährliche Meldung: Ölmühlen mit Verarbeitungskapazität über 500 bis 10.000 Tonnen
-  monatlichen Meldung: Ölmühlen mit Verarbeitungskapazität über 10.000 Tonnen

Absatzförderungsgesetz



1969 Gründung eines Absatzfond



Aufgabe:

- Förderung des Absatzes und der Verwertung von Erzeugnissen der Landwirtschaft
- Wettbewerbsfähigkeit verbessern
- Erlössituation verbessern



Durchführung der Aufgaben durch zwei Gesellschaften:



- CMA – Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH → Durchführung des Marketings
- ZMP – Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst und Ernährungswirtschaft → kontinuierliche Beobachtung der Märkte zur Sicherung der Markttransparenz




Finanzierung ausschließlich durch Beiträge, die von der BLE erhoben werden

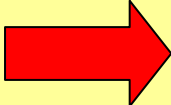
- 0,71 Euro/t Raps-/Rübsensamen
- 0,81 Euro/t Sonnenblumensamen



Zusammenfassung

-  Unabhängig von den Vertriebswegen gelten eine Reihe von Gesetzen und Verordnungen
-  Für das Herstellen, Behandeln und In-Verkehrbringen ist keine behördliche Genehmigung erforderlich

Aber: Der Inverkehrbringer ist für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen verantwortlich

-  Für die Beurteilung von Speiseölen gibt es keine speziellen gesetzlichen Regelungen

 Es gelten die allgemeinen Verordnungen und Gesetze des LFGB

-  Wichtiges Auslegungsinstrument zur Feststellung der Verkehrsauffassung sind die Leitsätze für Speisefette und -öle des Deutschen Lebensmittelbuches
-  Wichtige Aspekte sind die Dokumentation der Rückverfolgbarkeit und die Aufstellung eines Qualitätsmanagementsystems