

Autoren:

*Dr. Bertrand Matthäus und Dr. Hans-Jochen Fiebig
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und
Lebensmittel Münster*

Rechtliche Aspekte bei der Herstellung nativer Speiseöle in dezentralen Anlagen



Einführung

Für die Vermarktung nativer Speiseöle aus der Produktion in kleinen und mittleren dezentralen Anlagen sind verschiedene Wege denkbar. Einerseits kann eine Vermarktung über Handelsketten erfolgen, andererseits ist aber auch eine Direktvermarktung durch den Landwirt auf Bauermärkten oder ab Hof möglich. In jedem Fall müssen die Bestimmungen und Regelungen des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, LMBG – zukünftiges LFGB = Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) [1] sowie die dazu gehörigen Verordnungen und weitere Gesetze eingehalten werden. Hinzu kommt, dass das deutsche Lebensmittelrecht immer mehr vom Gemeinschaftsrecht der EU beeinflusst wird. So gelten viele Verordnungen der Europäischen Union unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat, andere EG-Verordnungen und EG-Richtlinien wurden in deutsches Recht übernommen.

Das LMBG enthält eine große Zahl von Definitionen grundlegender Begriffe sowie Ermächtigungen für den Erlass von Rechtsverordnungen. Das Ziel all dieser Verordnungen und Vorschriften ist es, immer und überall den Verbraucher vor Gesundheitsschäden und Täuschungen zu schützen, die mit dem Kauf und dem Verzehr von Lebensmitteln verbunden sein können. Dabei ist für das Herstellen, Behandeln und In-Verkehr-Bringen eines Lebensmittels grundsätzlich keine behördliche Genehmigung notwendig, sondern der In-Verkehr-Bringer oder Gewerbetreibende übernimmt die Verantwortung für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Lediglich das In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten, die bisher noch nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden, bedürfen einer Genehmigung [2].

In diesem Zusammenhang sollte sich der Produzent von nativen Speiseölen bewusst sein, dass er, unabhängig von den Vermarktungswegen, für eventuell auftretende Schädigungen verantwortlich ist und diese auch dann zu ersetzen hat, wenn er von der schädigenden Wirkung seines Produktes keine Kenntnis hatte. Es kommt insbesondere nicht darauf an, ob der Hersteller die Schädigung verschuldet hat, sondern aus dem Produkthaftungsgesetz (PHG) [3] ergibt sich, dass der Hersteller selbst leichteste Fahrlässigkeit zu vertreten hat. Das Produkthaftungsgesetz ist im Jahre 1990 in Kraft getreten und stellt ein Verbraucherschutzgesetz dar, das die Ansprüche des Verbrauchers gegenüber dem Hersteller eines Produktes regelt. Unter der Produkthaftung wird die Verpflichtung des Herstellers zum Ersatz eines durch ein fehlerhaftes Produkt entstandenen Personen-, Sach- oder Vermögensschadens verstanden. Hierunter fallen auch landwirtschaftliche Naturprodukte, so dass auch der landwirtschaftliche Erzeuger für Schäden, die durch Fehler seiner landwirtschaftlichen Erzeugnisse hervorgerufen werden, zur Haftung herangezogen werden kann.

Leitsätze für Speisefette und Speiseöle

Für Speisefette und -öle gibt es keine speziellen Verordnungen und Gesetze, die die Zusammensetzung und Herstellung regeln. Vertreter aller am Verkehr mit Lebensmitteln beteiligten Kreise wie Produzenten, Verbraucher, Lebensmittelüberwacher und Wissenschaft haben aber mit den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle des Deutschen Lebensmittelbuches – Leitsätze 2002 [4] grundlegende Begriffsbestimmungen und Definitionen festgelegt. Diese Leitsätze stellen zwar keine allgemein verbindlichen Rechtsnormen dar, sind aber ein geeignetes Kriterium zur Feststellung der Verkehrsauffassung über die Beschaffenheit und Kennzeichnung eines Lebensmittels, so dass Abweichungen von den Leitsätzen einer überzeugenden Begründung bedürfen. Ist eine solche Begründung nicht gegeben, so dienen die Leitsätze als vorrangiges Auslegungshilfsmittel zu § 17 LMBG, in dem die Verbote zum Schutz vor Täuschung geregelt sind.

Die Leitsätze für Speisefette und Speiseöle legen allgemeine und besondere Beurteilungsmerkmale für Speisefette und Speiseöle fest. Sie unterscheiden je nach Herstellungsverfahren in native, nicht raffinierte und raffinierte Speiseöle und Speisefette.

Native Speiseöle dürfen nur aus nicht vorgewärmter Rohware durch Pressen ohne Wärmezufuhr oder andere schonende mechanische Verfahren gewonnen werden, wobei als Reinigungsschritte Waschen, Trocknen, Filtrieren oder Zentrifugieren erlaubt sind. Typische Raffinationsschritte wie Entsäuern, Bleichen oder Desodorieren sind jedoch verboten. Auch ein Zusatz von Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.

Im Unterschied dazu ist es bei den nicht raffinierten Speiseölen erlaubt, eine Wasserdampfbehandlung durchzuführen, soweit dies zur Verbesserung des Geschmacks und der Haltbarkeit notwendig ist. Auch ist die Verwendung vorgewärmter Rohware für die Ölgewinnung nicht ausgeschlossen. Somit gehören Leinöle, die aus in Wärmepfannen vorbehandelter Saat gewonnen werden, oder Kürbiskernöle, bei denen die Kürbiskerne vor der Pressung für die Bildung des typischen Aromas geröstet werden, nicht zu den nativen Speiseölen, sondern zur Kategorie der nicht raffinierten Öle. Auch hier ist der Zusatz von Zusatzstoffen wie z. B. Tocopherole nicht erlaubt. Bei den raffinierten Speiseölen dürfen alle Raffinationsschritte durchgeführt werden. Hier ist der Zusatz von einigen wenigen Zusatzstoffen möglich.

Als Hinweis auf eine besondere Herstellung können native Speiseöle, aber auch nicht raffinierte pflanzliche Öle durch Bezeichnungen „kalt gepresst“ oder „aus erster Pressung“ ergänzt werden. Sie müssen dann mit besonderer Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe durch Pressen ohne Wärmezufuhr unter möglichst schonenden Bedingungen gewonnen worden sein. Eine Temperaturgrenze für die Vorkonditionierung der Saat, Press- oder Auslauftemperatur gibt es nicht. In jedem Fall dürfen Veränderungen im Öl, die auf erhöhte Temperatur zurückzuführen sind, nicht feststellbar sein.

Der sensorische Befund (Geruch und Geschmack) wird als wichtigstes Kriterium zur Beschreibung der Beschaffenheit eines Speiseöls herangezogen, wobei zur Objektivierung dieses Befundes Grenzwerte für die chemischen Parameter Säurezahl, Peroxidzahl, bei 105 °C flüchtige Bestandteile, petroletherunlösliche Verunreinigungen sowie den Erucasäuregehalt festgelegt worden sind.

Auch Untersuchungen im Rahmen des Forschungsvorhabens „Untersuchung von Einflussfaktoren auf die Qualität von nativem Rapsöl als Speiseöl und Festlegung eines Qualitätsstandards“, die vom Institut für Lipidforschung der Bundesanstalt für Ernährung und Lebensmittel und vom Technologie- und Förderzentrum, Straubing, durchgeführt und vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI), der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA), der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP) und dem Verband Deutscher Oelmühlen e. V. (VDOe) gefördert wurden, zeigen die große Bedeutung der Sensorik für die Bewertung der Speiseöle.

Tabelle 1: 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		
unlösliche	max. 0,2 %	max. 0,2 %
Verunreinigungen	max. 0,05 %	max. 0,05 %
Erucasäure-Gehalt ²	< 5 %	< 5 %
Fettsäurezusammensetzung		

¹ gilt nicht für Olivenöl

² für Rapsöl

Es ist möglich, Hinweise auf eine besondere Zusammensetzung der Speiseöle anzugeben. So müssen Pflanzenöle, die als rein bezeichnet werden, zu 100 % aus Ölen pflanzlicher Herkunft bestehen. Der Begriff rein hat in diesem Fall nichts mit naturrein oder einem Qualitätsmerkmal hinsichtlich Geruch, Geschmack, Haltbarkeit oder Verunreinigungen zu tun. Werden Hinweise auf die Herkunft oder Sortenreinheit des Speiseöls gegeben, so muss das Öl zu 100 % aus dem Öl der bezeichneten Sorte

bestehen. In Anlehnung an die Nährwertkennzeichnungs-Verordnung darf ein hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren nur dann ausgelobt werden, wenn mehr als 60 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren, vor allem Linol-säure und Linolensäure oder mindestens 50 % Linolsäure in dem Speiseöl enthalten sind. Für ein solches Speiseöl darf aber nicht mit den Begriffen „Diät“ oder „diätetisch“ geworben werden.

Neben den in den Leitsätzen für Speisefette und -öle beschriebenen Beschaffenheitsmerkmalen gibt es mit dem Codex Alimentarius [5] einen weltweiten Lebensmittelstandard, der weitergehende Kriterien für die Zusammensetzung und Kennzeichnung, Empfehlungen für Lebensmittelhygiene, Zusatzstoffe und Rückstände sowie Methodenangaben für Analysen und Probenahmen enthält. Die Codex Alimentarius Kommission (CAC) wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) sowie der Weltgesundheitsorganisation (WHO) der Vereinten Nationen mit dem Ziel gegründet, internationale Lebensmittelstandards zum Schutz der Verbraucher zu erarbeiten, geeignete Praktiken im Lebensmittelhandel zu sichern sowie bei Anerkennung (Ratifizierung) durch die nationalen Regierungen eine Harmonisierung der nationalen Lebensmittelgesetze zu erreichen und somit den internationalen Lebensmittelhandel zu erleichtern.

Neben den allg. Qualitätskriterien, die weitgehend identisch sind mit den Leitsätzen für Speisefette und -öle, gibt der Codex Alimentarius Standard für pflanzliche Speiseöle Höchst-mengen für die Gehalte an verschiedenen Schwermetallen vor und enthält als ergänzende Kriterien für die Bestim-mung der Identität eines Speiseöls auch Angaben über die Sterin- sowie Tocopherolzusammensetzung verschiedener Öle.

Produktbezogene Verordnungen

Produktbezogene oder vertikale Rechtsvorschriften für Speisefette und -öle finden sich im LMBG, aber auch im EG-Recht so gut wie nicht. Lediglich die Verordnung über den Höchstgehalt an Erukasäure in Lebensmitteln (Eruka-säure-Verordnung) [6] bzw. die Richtlinie 76/621/EWG des Rates vom 20. Juli 1976 zur Festsetzung des Höchst-gehalts an Erukasäure in Speiseölen und -fetten sowie in Lebensmitteln mit Öl- und Fettzusätzen, die den Gehalt an Erukasäure in Speisefetten und Speiseölen und fett-haltigen Lebensmitteln [7] auf 5 % beschränken, sind hier zu erwähnen.

Aufgrund des Fehlens von produktspezifischen vertikalen Rechtsnormen unterliegt die Herstellung und das In-Verkehr-Bringen von Speisefetten und Speiseölen den hori-zontalen Rechtsvorschriften. Hinzu kommt eine Reihe von Gesetzen, die dem Lebensmittelrecht nahe stehen, da sie ebenfalls Anforderungen an das In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln stellen.

Lebensmittelhygiene-Verordnung

Von entscheidender Wichtigkeit und grundlegender Bedeutung für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln ist die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), die seit August 1997 in Kraft ist und die Richtlinien 93/43/EWG und 96/3/EG [8, 9] umsetzt. Die Kernpunkte dieser Verordnung betreffen das allgemeine Hygienegebot, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen sowie die Schulungspflicht der Mitarbeiter. Die Verordnung gilt für alle öffentlichen oder privaten Betriebsstätten mit oder ohne Erwerbszweck, die Lebensmittel zubereiten, verarbeiten, herstellen, lagern, behandeln oder verteilen. Dies betrifft sowohl das Lebensmittel verarbeitende Gewerbe und die Industrie als auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Direktvermarkter, Anbieter von Partyservice oder Ähnlichen. Ausgenommen von der Verordnung ist die landwirtschaftliche Urproduktion (z. B. Ernte, Schlachtung), wobei die Herstellung von Speiseölen in dezentralen Anlagen der ersten Verarbeitungsstufe entspricht und somit von der Verordnung betroffen ist.

Ziel dieser Verordnung ist es, Lebensmittel auf ihren zum Teil sehr langen Wegen von der Herstellung bis hin zum Verbraucher vor gesundheitlich bedenklichen und unerwünschten Einflüssen zu schützen.

Dabei ist Hygiene gemäß FAO/WHO [10] definiert als Vorkehrungen und Maßnahmen, 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.

Potenzielle Beeinträchtigungen treten sowohl bei der Herstellung und Bearbeitung als auch bei der Lagerung und dem Transport in vielfältiger Art und Weise auf. Die Verordnung definiert als nachteilige Beeinflussung eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel sowie ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Da die Verordnung für Lebensmittelbetriebe jeglicher Art gilt – für den Kiosk an der Ecke und für gastronomische Betriebe genauso wie für weltweit agierende industrielle Nahrungsmittelhersteller – sind die Anforderungen sehr allgemein formuliert und müssen in Abhängigkeit vom Gefahrenpotenzial und den betrieblichen Verhältnissen angewendet werden. Insgesamt ist dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit Rechnung zu tragen, d. h. die Anforderungen an einen Direktvermarkter sind andere als die an einen großen Lebensmittelkonzern.

Nichtsdestotrotz gilt auch für kleine Hersteller, dass durch die Einführung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen sichergestellt werden muss, dass entsprechende nachteilige Beeinflussungen der Lebensmittel ausgeschlossen werden. In umfangreichen Anlagen werden in der LMHV vor allem Anforderungen an Betriebsstätten, spezifische Anforderungen an die Räume, Anforderungen an die Beförderung von Lebensmitteln, gerätespezifische Anforderungen, Anforderungen an die Wasserversorgung sowie Anforderungen an die Personalhygiene beschrieben.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Vermeidung von Fremdkontaminationen durch Schmutz, toxische Stoffe oder auch Schimmel und Krankheitserreger. Dabei ist insbesondere das Personal von Bedeutung, das ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und angemessene, saubere Kleidung bzw. Schutzkleidung tragen muss. Für das Personal müssen geeignete sanitäre Einrichtungen, Toiletten und Handwaschbecken zur Verfügung stehen, die zur Produktion hin abgetrennt sind; Rauchverbot und Schutz bei Wunden sind selbstverständlich.

Die Verordnung stellt die Eigenverantwortung der Betriebe in den Mittelpunkt und setzt auf Eigenkontrollsysteme. Hinsichtlich gesundheitlicher Risiken verpflichtet die Verordnung die Inhaber und Verantwortlichen in Lebensmittelbetrieben darüber hinaus in besonderer Weise. In jedem Unternehmen muss ein systematisches Konzept zur Erkennung und Vermeidung von gesundheitlich relevanten Gefahren vorliegen, die physikalisch, chemisch oder biologisch bedingt sein können. Als Grundlage für die Ausgestaltung dient das HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point). Es ist zwar nicht vorgeschrieben, dass auch kleine und mittlere Unternehmen eine dokumentierte Qualitätssicherung einführen müssen, aber um die Beweisführung im Zweifelsfall zu erleichtern, ist es sicherlich dringend angeraten, eine entsprechende Dokumentation anzulegen. Nicht das komplette HACCP-Konzept wird durch die Verordnung zur Pflicht gemacht, sondern bestimmte Grundsätze des Konzeptes sind als Grundlage der Eigenkontrolle anzuwenden. Dabei soll das Konzept der Gefahrenidentifizierung und -bewertung dienen und zu deren Beherrschung beitragen. Für Direktvermarkter wäre es beispielsweise sinnvoll, Reinigungs- und Desinfektionszeiten, die Kontrolle auf Schädlinge,

die Kontrolle von Verkauf, Verarbeitung sowie Lagerung, aber auch den Wareneingang zu dokumentieren. Solche Pläne müssen an die jeweiligen Gegebenheiten angepasst werden. Wichtig ist in diesem Zusammenhang noch, dass Betreiber von Lebensmittelunternehmen gewährleisten müssen, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet und geschult werden.

Ergänzt wird die Hygiene-Verordnung durch die Verordnung über hygienische Anforderungen an Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Transportbehälter-Verordnung – LMTV). Neben den Anforderungen an die Transportbehälter, Tanks sowie Be- und Entladevorrichtungen für Lebensmittel, werden auch die Stoffe aufgeführt, die in ausschließlich für Lebensmittel geeigneten Transportbehältern transportiert werden dürfen.

Kontaminanten und Rückstände

Insbesondere bei der Herstellung von nativen Speiseölen ist zu berücksichtigen, dass Kontaminanten wie Pflanzenschutzmittel oder auch Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) nicht, wie bei den raffinierten Ölen, aus dem Öl entfernt werden können. Es ist somit dringend erforderlich, bei der Herstellung nativer Speiseöle entsprechende Sorgfalt zur Vermeidung solcher Kontaminationen walten zu lassen.

Zur Begrenzung der Gehalte von Kontaminanten und Rückständen in Lebensmitteln sind Vorschriften erlassen worden. So werden in der Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln (Rückstands-Höchstmengen-Verordnung) [11] zulässige Höchstmengen für Rückstände sowie die Anwendungsgebiete der entsprechenden Mittel auch für Ölsaaten geregelt.

Höchstmengen für Tetrachlorethen, Trichlorethen und Trichlormethan werden in der Verordnung über Höchstmengen an Schadstoffen in Lebensmitteln (Schadstoff-Höchstmengenverordnung) [12] festgelegt (Höchstmenge für Einzelstoffe 0,1 mg/kg und für Summe 0,2 mg/kg).

Gesetzliche Regelungen für Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) existierten bisher nicht. Das LMBG begrenzt bisher nur den Gehalt von Benzo(a)pyren in geräuchertem Käse und Fleisch auf 1 µg/kg. Die Europäische Kommission hat den Gehalt an Benzo(a)pyren für pflanzliche Speisefette und -öle ab dem 1. April 2005 auf maximal 2 µg/kg durch die Verordnung (EG) Nr. 466/2001 festgelegt.

Auch für Rückstände von einkernigen Aromaten wie Benzol, Toluol, Xylol oder Styrol – kurz auch BTX_e – die als Umweltkontaminanten in das Speiseöl gelangen können, sind bisher keine gesetzlichen Vorschriften erlassen worden.

Verordnungen des LMBG

Der Zusatz von Vitaminen und Zusatzstoffen zu nativen Speiseölen ist nicht erlaubt, so dass die Vitamin-Verordnung, sowie die Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzulV), die die Verwendung von Zusatzstoffen für Lebensmittel vollständig und abschließend für alle Lebensmittel regelt, nicht berücksichtigt werden müssen.

Die Verordnung über diätetische Lebensmittel (Diätverordnung) regelt die Zusammensetzung von Lebensmitteln, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind. So sind nur solche Lebensmittel diätetisch, die bestimmt sind, einem anderen Zweck dadurch zu dienen, dass sie die Zufuhr bestimmter Stoffe in einem bestimmten Mischungsverhältnis oder in bestimmter Beschaffenheit bewirken und sich darüber hinaus von Lebensmitteln vergleichbarer Art durch ihre Zusammensetzung oder Eigenschaften unterscheiden. Beispielsweise gilt ein Distelöl mit einem Gehalt von mehr als 50 % Linolsäure nicht als diätetisches Lebensmittel, da es in den Leitsätzen, die die allgemeine Verkehrsauffassung darstellen, beschrieben ist. Eine besondere Beschaffenheit gegenüber Lebensmitteln vergleichbarer Art hinsichtlich der Zusammensetzung ist dadurch nicht gegeben. Daraus ergibt sich, dass die Diät-Verordnung auf Öle – auch aus dezentralen Anlagen – nicht anzuwenden ist, da sich diese Öle als natürliche Produkte nicht von Ölen vergleichbarer Art unterscheiden.

Die Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – LMKV)

regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen im Sinne des § 6 Abs. 1 des Eichgesetzes. Im Einzelnen ist dies

- die Verkehrsbezeichnung, also die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung oder, falls diese fehlt, die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung,
- der 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 Speiseöle,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum, also das Datum, bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält – dabei ist das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis...“ anzugeben,
- die Mengenbezeichnung gemäß Eichgesetz.

Diese Kennzeichnungselemente sind an einer gut sichtbaren Stelle, in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen. Die Richtlinie 2000/13/EG der Europäischen Gemeinschaft zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, die in Artikel 7 unter bestimmten Umständen die mengenmäßige Angabe von Zutaten oder Zutatenklassen vorsieht (QUID-Regelung), ist für Speiseöle (aus dezentralen Anlagen) nicht relevant, da hier keine Zutaten verwendet werden dürfen.

Nährwertbezogene Angaben zu Speiseölen aus dezentralen Anlagen auf der Verpackung sind möglich, müssen aber gemäß der Verordnung über nährwertbezogene Angaben

bei Lebensmitteln und der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (Nährwert-Kennzeichnungs-Verordnung – NKV) erfolgen. Diese Verordnung regelt die nährwertbezogenen Angaben im Verkehr mit Lebensmitteln und in der Werbung für Lebensmittel sowie die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. Nährwertbezogene Angaben über andere Nährstoffe als in der Verordnung aufgeführt sind nicht zulässig (Verbotssprinzip mit dem Vorbehalt einer ausdrücklichen Zulassung). Die Nährwertkennzeichnung ist freiwillig. Es ist also auch möglich, Lebensmittel ohne Nährwertkennzeichnung in den Verkehr zu bringen. Sobald aber seitens des Herstellers nährwertbezogene Angaben gemacht werden, besteht eine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß dieser Verordnung. Die Kennzeichnungspflicht entsteht unabhängig davon, an welchem Ort die nährstoffbedingte Angabe erfolgt (Werbung etc.). Als nährwertbezogene Angabe wird jede Aussage oder Darstellung in der Werbung oder im Verkehr mit Lebensmitteln verstanden, die erklärt, suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck bringt, dass ein derartiges Erzeugnis auf Grund seines Energie- oder Nährstoffgehaltes besondere Nährwerteigenschaften besitzt.

Jede Auslobung eines Nährstoffes führt dazu, dass auch andere, dazugehörige Angaben gemacht werden müssen. Dabei wird unterschieden zwischen:

- a) big four, d. h. Angabe von Energiewert, Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten (in dieser Reihenfolge) oder
- b) big eight (Energiewert, Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten, Zuckern, Fetten, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium bzw. Kochsalz (in dieser Reihenfolge)).

Die Angaben sind in einer Tabelle zusammenzufassen und untereinander anzuführen. Wird die Menge oder die Art der Fettsäuren oder die Menge des Cholesterins angegeben, so muss die Angabe unmittelbar im Anschluss an die Angabe des Gesamtfettes erfolgen.

Bezogen auf die Speiseöle heißt dies: Wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden, dann müssen in der Nährwertkennzeichnung der Brennwert sowie die Gehalte an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett bzw. wenn sich die nährwertbezogenen Angaben auf gesättigte Fettsäuren beziehen, der Brennwert sowie die Gehalte an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett und außerdem der Gehalt an gesättigten Fettsäuren angegeben werden. Außerdem dürfen auch Angaben über einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Cholesterin und Vitamine gemacht werden, wenn diese in signifikanten Mengen vorhanden sind. Dann ist aber die Angabe des Gehaltes dieser Stoffe erforderlich. Bei der Angabe des Gehaltes an einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren oder an Cholesterin ist zusätzlich der Gehalt an gesättigten Fettsäuren anzugeben. Werden beispielsweise Auslobungen wie „annähernd 60 % einfach ungesättigte Fettsäuren“ oder „über 30 % essentielle mehrfach ungesättigte Fettsäuren“ gemacht, so hat die Kennzeichnung gemäß der Nährwertkennzeichnungsverordnung zu erfolgen. Werden Angaben über den Vitamingehalt gemacht, wie z. B. „vitaminreich“, so ist ebenfalls die Angabe des Gehaltes erforderlich.

Durch andere Verordnungen (z. B. Diät-, Vitaminverordnung) vorgeschriebene Angaben über Art und Menge eines Nährstoffes stellen keine nährwertbezogenen Angaben dar und lösen die Nährwertkennzeichnungspflicht nicht aus.

Tabelle 2: Beispiel für die Nährwert-Kennzeichnung von Speiseölen

Nährwertangaben	
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)	

Gesundheitsbezogene Werbung ist nach § 18 LMBG verboten, d. h., dass alle Angaben, Werbeaussagen oder Ähnliches, die darauf hindeuten, dass ein Lebensmittel z. B. schlank machende, schlankheitsfördernde oder gewichtsverringemde Eigenschaften besitzt, nicht statthaft sind. Dazu gehören Aussagen wie „für die schlanke Linie“, „damit Sie Ihre Figur halten“ oder „zur Gewichtsabnahme“. Diese Angaben sind nur bei Lebensmitteln gestattet, die im Sinne der Diätverordnung zur Verwendung als kalorisch standardisierte Tagesration bei der Ernährung Übergewichtiger bestimmt sind. Für Speiseöle trifft dies sicher nicht zu. Der § 7 NKV untersagt nur Aussagen über die aktive Wirkung eines Lebensmittels (schlank machen, Gewicht verringern), so dass Aussagen wie „gut verträglich“, „leicht bekömmlich“ oder „vermeidet überflüssiges Fett“ nicht unter das Verbot fallen.

Besondere Aspekte bei der Direktvermarktung

Als landwirtschaftliche Direktvermarktung wird die unmittelbare Abgabe landwirtschaftlicher Produkte durch den Erzeuger auf dem Hof, auf dem Markt, an der Tür oder über eigene Läden an den Verbraucher bezeichnet. Für viele bäuerliche Betriebe besteht durch die Möglichkeit der direkten Vermarktung die Chance, für ihre selbst erzeugten Produkte eine zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen. Diese zusätzliche Wertschöpfung zwischen dem Produkt und dem Verbraucher beim Verkauf verbleibt beim Landwirt und bietet somit die Möglichkeit, das betriebliche Einkommen zusätzlich zu erhöhen. Vom Verbraucher werden in der Direktvermarktung Vorteile in der angebotenen Qualität, der geringen Verarbeitung (Naturbelassenheit) sowie dem Frischezustand der Produkte gesehen, die dem Wunsch des gesundheits- und ernährungsbewussten Verbrauchers entsprechen, auch wenn die Preise für die Produkte in der Regel höher liegen als im Einzelhandel.

Die Vermarktung selbst erzeugter landwirtschaftlicher Naturprodukte wie z. B. Speiseöle aus der Produktion dezentraler Anlagen ab Hof kann als erste Be- und Verarbeitungsstufe noch zum üblichen Rahmen der Landwirtschaft gerechnet werden und stellt noch kein Gewerbe im Sinne der Gewerbeordnung dar. Es bedarf also keiner Gewerbeanmeldung. Zu beachten ist allerdings, dass die Direktvermarktung der landwirtschaftlichen Produkte nur so lange als Nebenbetrieb gilt, wie vorrangig der landwirtschaftliche Betrieb geführt wird und nicht die Direktvermarktung. Wird der in der Landwirtschaft übliche Rahmen überschritten, so liegt eine anzeigepflichtige Tätigkeit

vor, wobei hier ein großer Interpretationsspielraum gegeben ist. Auch bei der Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte gelten die in den Verordnungen und Vorschriften des LMBG dargelegten gesetzlichen Bestimmungen und Regelungen. In jedem Fall sind die Produkte für den Verkauf so zu kennzeichnen, dass der Kunde problemlos feststellen kann, um welches Produkt es sich handelt. Dazu gehören auch Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum sowie entsprechende Preis- und Gewichtsangaben.

Des Weiteren ist auch zu beachten, dass einige Gemeinden, Städte und Landkreise für Straßenverkaufsstände eine Sondernutzungserlaubnis fordern, gegebenenfalls baurechtliche Bestimmungen einzuhalten sind und der Verkauf auch mit Hilfe einer Versicherung abgesichert werden sollte.

Tabelle 3: Direktvermarktung

Verordnungen und Vorschriften des LMBG gelten auch hier

Es ist auch zu beachten, dass einige Gemeinden, Städte und Landkreise

- eine Sondernutzungserlaubnis fordern
- baurechtliche Bestimmungen einzuhalten sind
- der Verkauf mit Hilfe einer Versicherung abgesichert werden sollte

Regelungen für Produkte aus ökologischem Anbau

In zunehmendem Maße werden vom Verbraucher Agrarerzeugnisse und Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau nachgefragt. Mit solchen Produkten kann der Produzent auf dem Markt höhere Preise erzielen, muss allerdings auch eine wesentlich größere Sorgfalt bei der Produktion walten lassen. Um dem Erzeuger die Werbung mit seinen Produkten als „ökologisch angebaut“ zu erleichtern und auch dem Verbraucher einen besseren Überblick zu ermöglichen, dürfen Erzeugnisse aus ökologischem Landbau stammend gekennzeichnet und beworben werden, wenn sie nach den Vorgaben der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 [13] erzeugt und verarbeitet worden sind. Dabei werden von dieser Verordnung Begriffe wie „Bio-/Öko-“, „biologisch/ökologisch“, „kontrolliert ökologisch/biologisch“, „biologischer/ökologischer Landbau“, „biologisch-dynamisch“, „biologisch-organisch“ geschützt und dürfen nur benutzt werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen.

Seit September 2001 können Lebensmittel aus ökologischem Anbau mit einem staatlichen Bio-Siegel gekennzeichnet werden, wenn die Erzeuger und Hersteller die Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung einhalten. Dafür sind entsprechende Kontrollen vorgesehen, wobei ein dichtes Netz an Kontrollmaßnahmen die Einhaltung der strengen Qualitätsstandards auf jeder Ebene sichert. Im Rahmen dieser Kontrollen wird der gesamte Produktionsprozess der Bio-Betriebe über alle Erzeugungs- und Verarbeitungsstufen bis hin zur endgültigen Verpackung überwacht. Mit Hilfe von Kontrollnummern auf den

Bio-Lebensmitteln ist es möglich, die zuständige Kontrollstelle zu ermitteln und somit zurückzuverfolgen, woher die Zutaten stammen.

Zusätzlich gibt es acht Verbände, – Biokreis, Bioland, Biopark, Demeter, Ecovin, Gäa, Naturland und Ökosiegel – für den ökologischen Anbau, die eigene Schutz- und Prüfzeichen entwickelt haben und deren Verwendung selbst überwachen. Auch diese Produkte müssen die Vorschriften der EG-Öko-Verordnung einhalten, wobei in Teilbereichen oft noch strengere Richtlinien gelten, die der jeweilige Verband erlassen hat und entsprechend überprüft.

Werden Erzeugnisse aus konventionellem Anbau mit Begriffen wie „von staatlich anerkannten Bauernhöfen“, „unter unabhängiger Kontrolle“, „ungespritzt“, „ohne Spritzmittel“, „aus integrierter Landwirtschaft“, „aus Vertragsanbau“, „aus alternativer Haltung“, oder „aus umweltschonendem Anbau“ beworben, so besagen diese Bezeichnungen nicht, dass es sich um Produkte aus dem ökologischen Anbau handelt. Auch Begriffe wie „naturrein“ oder „natürlich“ geben keinen Hinweis auf ökologisch angebaute Produkte, sondern bedeuten lediglich, dass die Lebensmittel weder Zusatzstoffe noch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Tierarzneimitteln enthalten und dass sie nicht bestrahlt wurden.

Rückverfolgbarkeit

Seit dem 21. Februar 2002 ist die EU-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit [14] in Kraft. In dieser Verordnung werden Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer ab 1. Januar 2005 verpflichtet, Systeme und Verfahren zur eindeutigen Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen und Kundenlieferungen einzurichten oder die Einrichtung von Verfahren des Krisenmanagements durchzuführen sowie den Behörden auf Anforderung mitzuteilen. Somit müssen die an der Lebensmittelkette Beteiligten in der Lage sein, die Rückverfolgbarkeit über alle Stufen des Prozesses sicherzustellen, indem es ermöglicht wird, die Lieferanten einer Ware sowie Kunden oder Kundenunternehmen festzustellen. Konkret heißt dies, dass alle am Verkehr mit Lebensmitteln Beteiligten in der Lage sein müssen, jene Person festzustellen, von der sie eine Ware bekommen haben und an die Erzeugnisse geliefert wurden. Es muss also immer der unmittelbar vorangehende Lieferant sowie der unmittelbar nachfolgende Abnehmer erfasst werden. Durch das Ineinandergreifen sämtlicher betroffener Stufen der Lebensmittelkette ergibt sich dann das umfassende System der Rückverfolgbarkeit, mit dem der Warenfluss insgesamt nachvollziehbar ist.

Dazu ist es notwendig, dass Systeme und Verfahren eingerichtet werden, die dies sicherstellen, so dass den zuständigen Behörden die notwendigen Informationen mitgeteilt werden können. Um die Rückverfolgbarkeit zu erleichtern, müssen die Waren ausreichend gekennzeichnet sein. Dadurch ist es möglich, Lebensmittel oder Futtermittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Wie das Rückverfolgbarkeits-

system im einzelnen Betrieb aufgebaut wird, liegt in der Entscheidung des Unternehmers, es muss durch das System nur sichergestellt sein, dass die lückenlose Rückverfolgbarkeit möglich ist, wobei der Unternehmer immer nur die vorhergehende bzw. nachfolgende Stufe im Prozess dokumentieren muss. Weiterreichende Systeme sind freiwillig. So muss eine Dokumentation nicht zwangsläufig mit Hilfe eines aufwändigen EDV-Systems erfolgen, sondern kann je nach Betriebsgröße und Datenmenge auch papiergebunden erfolgen. Hier können dann Lieferscheine und andere Beschaffungsdokumente oder Kundenrechnungen ausreichend sein, so dass eine ordnungsgemäße Buchhaltung bereits die erforderlichen Vorgaben erfüllen kann.

Die Verpflichtung zur Dokumentation der Rückverfolgbarkeit endet bei der Stufe vor dem Letztverbraucher, also z. B. beim Einzelhandel, Verkauf ab Werk oder der Direktvermarktung. Hier besteht keine Verpflichtung zu dokumentieren, wer das Produkt abgenommen hat.

Für die Produktion in kleinen und mittleren dezentralen Anlagen heißt dies konkret, dass hier Dokumentationssysteme geschaffen werden müssen, die eine eindeutige Zuordnung von definierten Einheiten im Prozess sowie die Verfolgung bis zum Abnehmer erlauben. Bei der Herstellung von Speiseölen in dezentralen Anlagen sieht es in der Regel so aus, dass einerseits Saaten aus eigenem Anbau verarbeitet werden, aber auch Saaten dazu gekauft werden müssen. Um hier eine größtmögliche Rückverfolgbarkeit für die zugekaufte Ware zu ermöglichen ist es notwendig, solche Chargen getrennt zu erfassen, zu lagern und zu verarbeiten. Eine solche chargenbezogene Rückverfolgbarkeit jeder Zutat ist

allerdings rechtlich nicht gefordert. Es besteht lediglich die Verpflichtung sicherzustellen, dass nicht sichere Lebensmittel nachvollziehbar eingegrenzt und gegebenenfalls aus dem Verkehr gezogen werden können.

In der Praxis wird es daher eher zur Bildung von Sammelchargen kommen, bei denen entsprechende Rückstellproben helfen können, in kritischen Fällen den Verursacher zu identifizieren. Die Rückstellmuster sind eindeutig zu beschriften und sachgerecht zu lagern.

Die Aufbewahrungsfristen für Rückstellproben sind nicht nur vom Produkt selbst, sondern auch von dessen Weiterverwendung abhängig. Für Speiseöle bedeutet dies, dass Rückstellproben in Abhängigkeit von der Haltbarkeitsdauer gelagert werden müssen.

Dabei ist zu empfehlen, Rückstellproben noch etwa zwölf Monate über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus aufzubewahren.

Marktordnungswaren- Meldeverordnung

Aufgrund der Verordnung über Meldepflichten über Marktordnungswaren (Marktordnungswaren-Meldeverordnung) vom 24. November 1999 [15] unterliegen Betriebe aus den Wirtschaftsbereichen Getreide, Stärke, Futtermittel, Zucker, Fette und Milch der Meldepflicht, d. h. diese Betriebe müssen in unterschiedlichem Umfang Meldungen über die Annahme, die Verarbeitung und den Handel mit den Marktordnungswaren abgeben. Anschließend werden diese Meldungen von den Bezirksregierungen zusammengefasst und zur Erstellung von Landes-, Bundes- und EU-Statistiken weitergegeben. Betroffen sind von dieser Meldepflicht im Bereich Fette und Öle Ölmühlen mit einer jährlichen Verarbeitungskapazität von über 500 t, wobei die Häufigkeit einer Meldung von der verarbeiteten Kapazität abhängig ist. Betriebe mit einer Verarbeitungskapazität von 500 bis unter 10.000 t müssen halbjährlich eine Meldung abgeben und Ölmühlen die darüber liegen sind zu monatlichen Meldungen verpflichtet. Diese Meldungen sind verpflichtend und können bei Nichtbeachtung oder bei fehlerhaften Angaben als Ordnungswidrigkeiten entsprechenden geahndet werden. Dahingegen müssen Ölmühlen, die unter einer Verarbeitungskapazität von 500 t Ölsaaten liegen, gemäß dieser Verordnung keine Meldungen abgeben, auch wenn sie Speiseöle oder -fette herstellen.

Absatzförderungsgesetz

Im Jahr 1969 wurde, nach der Verabschiedung des Absatzfondsgesetzes ein Absatzfond [16] gegründet. Die Aufgabe dieses Fonds sollte es sein, den Absatz und die Verwertung von Erzeugnissen der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft zentral zu fördern und somit zu einer Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit und der Erlössituation in der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft beizutragen.

Die Durchführung der Aufgaben dieses Absatzfonds erfolgt unter Beteiligung von zwei Durchführungsgesellschaften, die speziell auf die Aufgabenstellung des Absatzfonds zugeschnitten sind – Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA) und Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP). Dabei ist die CMA für die Durchführung des Marketings zuständig, wohingegen die ZMP eine kontinuierliche Beobachtung der Märkte für Erzeugnisse der Land-, Forst und Ernährungswirtschaft durchführt und somit die Markttransparenz für alle am Agrarmarkt Beteiligten sichert.

Die Arbeit des Absatzfonds wird ausschließlich durch Beiträge aus Betrieben der Land- und Ernährungswirtschaft finanziert. Diese Beiträge werden vor allem durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) erhoben und belaufen sich im Bereich der Ölmühlen zurzeit auf 0,71 Euro/t Raps-/Rübsensamen bzw. 0,81 Euro/t Sonnenblumenkerne.

Das vorrangige Ziel der Absatzförderung ist die Sicherung und Verbesserung der Einkommenssituation in der deutschen Landwirtschaft. Die dazu angewandten Mittel sind in erster Linie:

- Werbemaßnahmen, auch auf Messen und Ausstellungen, um die landwirtschaftlichen Produkte in das Bewusstsein der Verbraucher zu bringen,
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung, z. B. Gütezeichen und Prüfsiegel, die die Transparenz für den Verbraucher erhöhen und somit sein Vertrauen in die Produkte stärken,
- Beratung und Fortbildungen,
- sowie Marktforschung und Marktberichterstattung.

Schlussfolgerung

Bei der Herstellung und Vermarktung von Speiseölen aus dezentralen Anlagen sind ungeachtet der Vertriebswege eine Reihe von Gesetzen und Verordnungen zu beachten. Dabei ist für das Herstellen, Behandeln und In-Verkehr-Bringen eines Lebensmittels keine behördliche Genehmigung notwendig, sondern der In-Verkehr-Bringer oder Gewerbetreibende übernimmt die Verantwortung für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Nicht nur in Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen und Kundenlieferungen wird es in Zukunft auch für kleine dezentrale Anlagen immer wichtiger, ein entsprechendes Management aufzubauen, welches sicherstellt, dass entsprechende Wege der Waren verfolgt werden können. Die Einhaltung der bestehenden Regelungen wird nicht möglich sein, wenn native Speiseöle in dezentralen Anlagen ohne ein entsprechendes Know-how produziert werden. Es ist dringend notwendig, sich vor der Herstellung zu informieren, da die Verantwortlichkeiten allein beim Hersteller liegen.

Literatur

- [1] Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen i. d. F. der Bekanntmachung vom 9.9.1997, BGBl. I S. 2296
- [2] Verordnung zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Mai 1998, BGBl. I S. 1125
- [3] Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte, zuletzt geändert durch Art. 9 Abs. 3 G v. 19.7.2002 I 2674, BGBl. I S. 2198
- [4] Leitsätze für Speisefette und -öle. vom 17. 4. 1997 (BAnz. Nr. 239a vom 20. 12. 1997, GMBL Nr. 45 S. 864 vom 19. 12. 1997), geändert am 2. 10. 2001 (BAnz. Nr. 199 vom 24. 10. 2001, GMBL Nr. 38; 754 ff vom 30. 10.2001)
- [5] Food and Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization, Joint FAO / WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission, (1993) Codex Alimentarius Volume 8, Fats, Oils and Related Products, 2nd Edition, Rome
- [6] Eruksäure-Verordnung vom 24. Mai 1977, BGBl. I S. 782
- [7] Richtlinie 76/621/EWG des Rates vom 20. Juli 1976 zur Festsetzung des Höchstgehalts an Eruksäure in Speiseölen und -fetten sowie in Lebensmitteln mit Öl- und Fettzusätzen, Amtsblatt L 202/35 vom -28.7.1976
- [8] Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene. (ABl. L 1175/1 vom 14.6.1993 und Verordnung (EG) Nr. 1882/2003, ABl. L 284/1 vom 31.10.2003
- [9] Verordnung über Lebensmittelhygiene (LMHV) vom 5. August 1997. BGBl. I. S. 2008 und Verordnung über hygienische Anforderungen an Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln (LMTV) vom 13. April 1987, BGBl. I. S. 1212
- [10] Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome (1997): Codex Alimentarius - Food Hygiene - Basic Texts - Second Edition
- [11] Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen; i. d. F. der Bekanntmachung vom 21.10.1999, BGBl. I S. 2082
- [12] Verordnung über Höchstmengen an Schadstoffen in Lebensmitteln vom 19.12.2003, BGBl. I S. 2755
- [13] Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel. ABl. L 198/1 vom 22.7.1991

[14] *Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments 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. ABl. L 31*

[15] *Verordnung über Meldepflichten über Marktordnungswaren (Marktordnungswaren-Meldeverordnung) vom 24.11.1999. BGBl. I S. 2286*

[16] *Gesetz über die Errichtung eines zentralen Fonds zur Absatzförderung der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft (Absatzfondgesetz) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 1993. BGBl. I S. 998*

Zu weiteren Informationen wird gleichfalls auf das Arbeitspapier des KTBL „Dezentrale Ölsaatenverarbeitung“ verwiesen (www.ktbl.de).