

Leitlinien für die Anwendung der Artikel 11, 12, 16, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht (Teil 2)

Schlussfolgerungen des ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit

Fortsetzung von Ausgabe 11

II.3.2. Anwendung der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit

i) Feststellung der Identität von Lieferanten und Kunden durch die Lebensmittelunternehmer

- Ein Lebensmittelunternehmer sollte in der Lage sein, jede „Person“ zu ermitteln, von der er seine Lebensmittel/Rohstoffe erhält. Dies kann eine Einzelperson sein (beispielsweise ein Jäger oder ein Pilzsammler) oder eine juristische Person. Nach dem Erwägungsgrund 29 muss ein Lebensmittelunternehmen zumindest das Unternehmen ermitteln können, welches das Lebens- oder Futtermittel oder die Substanz, die möglicherweise in einem Lebens- oder Futtermittel verarbeitet wurden, geliefert hat.

Unter dem Begriff „Lieferung“ ist nicht nur die physische Übergabe des Lebens-/Futtermittels oder des zur Lebensmittelgewinnung gehaltenen Tieres zu verstehen (beispielsweise durch den LKW-Fahrer, der für einen bestimmten Unternehmer tätig ist). Ziel der Bestimmung ist es nicht, den Namen der Person festzustellen, die ein Erzeugnis physisch übergibt, dies würde nicht ausreichen, um die Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette zu gewährleisten.

- Ein Lebensmittelunternehmen muss nur die anderen Unternehmen (Rechtsperson) ermitteln können, an die es seine Produkte liefert (außer Endverbraucher). Bei einer Handelsbeziehung auf Einzelhandelsebene, wie etwa zwischen einem Vertreiber und einer Gaststätte, gelten die Bestimmungen über die Rückverfolgbarkeit gleichermaßen.

ii) Interne Rückverfolgbarkeit

- Aus dem Wortlaut von Artikel 18 kann gefolgert werden, dass die Lebensmittelunternehmen ein gewisses Maß an interner Rückverfolgbarkeit

gewährleisten müssen. Der Artikel ist zusammen mit dem Erwägungsgrund 28 zu lesen, wonach es erforderlich ist, *„ein umfassendes System der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen festzulegen, damit gezielte und präzise Rücknahmen vorgenommen und damit womöglich unnötige ... Eingriffe bei Problemen der Lebensmittelsicherheit vermieden werden können“*.

- Ein System zur internen Rückverfolgung wird dem Unternehmer dabei helfen, bei Rücknahmen gezielter und präziser vorzugehen. Die Lebensmittelunternehmer könnten durch kürzere Rücknahmezeiten und die Vermeidung unnötiger weitergehender Eingriffe Einsparungen erzielen.
- Die Verordnung steht strengeren Regeln nicht entgegen und verpflichtet die Unternehmer nicht dazu, eine Verbindung zwischen eingehenden und ausgehenden Erzeugnissen herzustellen (sogenannte interne Rückverfolgbarkeit). Sie schreibt ihnen auch nicht vor, Buch zu führen über die Auflösung von Chargen und deren Neu-Zusammenstellung innerhalb eines Unternehmens zur Herstellung bestimmter Produkte oder neuer Chargen.
- Insgesamt sollten die Lebensmittelunternehmer also ermutigt werden, Systeme zur internen Rückverfolgung aufzubauen, die genau auf ihre Tätigkeit zugeschnitten sind (Verarbeitung, Lagerung, Vertrieb von Lebensmitteln usw.). Über die Einzelheiten des Systems sollte der Lebensmittelunternehmer je nach Art und Größe des Unternehmens selbst entscheiden können.

iii) Durch Einzelvorschriften festgelegte Systeme zur Rückverfolgung

Neben Einzelvorschriften, mit denen die Rückverfolgbarkeit im Sinne der Lebensmittelsicherheit für bestimmte Sektoren/Erzeugnisse im Sinne von Artikel 18 geregelt wird, gibt es eine Reihe gezielter Bestimmungen über Vermarktungs- und Qualitäts-

normen für bestimmte Erzeugnisse. Mit diesen Bestimmungen, die oft den fairen Handel fördern sollen, wird die Kennzeichnung der Erzeugnisse, die Übermittlung der Begleitpapiere bei Sendungen, die Aufbewahrung von Aufzeichnungen usw. geregelt. Sofern es die Feststellung der Identität der Lieferanten und der direkten Empfänger der Produkte auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs ermöglicht, kann jedes durch Einzelvorschrift errichtete System zur Feststellung der Identität von Produkten genutzt werden, um den Anforderungen von Artikel 18 zu genügen. Die Rückverfolgbarkeitsbestimmungen der Verordnung besitzen jedoch Allgemeingültigkeit und sind daher stets anwendbar. Um feststellen zu können, ob entsprechende Bestimmungen für einen bestimmten Sektor bereits die Anforderungen von Artikel 18 erfüllen, müssen diese Bestimmungen genau untersucht werden.

iv) Aufzubewahrende Informationen

In Artikel 18 wird nicht darauf eingegangen, welche Informationen von den Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen aufzubewahren sind.

Welche Informationen für die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit ausschlaggebend sind, hängt von den Merkmalen des jeweiligen Systems ab.

Im Hinblick auf das Ziel von Artikel 18 gelten jedoch die folgenden Informationen als notwendig. Je nach Wichtigkeit lassen sich diese Informationen in zwei Kategorien einstufen:

Zur ersten Kategorie zählen alle Informationen, die den zuständigen Behörden in jedem Fall zur Verfügung gestellt werden:

- Name und Anschrift des Lieferanten, Art der gelieferten Produkte;
- Name und Anschrift des Kunden, Art der gelieferten Produkte;
- Datum der Übermittlung/der Abgabe.

Die Eintragung des Datums der Übermittlung/Abgabe ergibt sich direkt aus der Information über die beiden anderen Punkte. Wird dieselbe Art von Produkten mehrmals an einen Lebensmittelunternehmer geliefert, so genügt der Name des Lieferanten und die Angabe der Produktart nicht, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Zur zweiten Kategorie zählen zusätzliche Informationen, deren Angabe sich unbedingt empfiehlt:

- Umfang oder Menge,
- Gegebenenfalls Nummer der Charge,
- Genauere Beschreibung des Produkts (verpackte oder lose Ware, Obst- /Gemüsesorte, rohes oder verarbeitetes Produkt).

Welche Informationen aufgezeichnet werden, hängt von der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens (Art und Größe des Unternehmens) und den Merkmalen des Rückverfolgungssystems ab. Bei früheren Lebensmittelkrisen wurde deutlich, dass die Kenntnis der Handelswege eines Erzeugnisses (Rechnungsbelege auf Unternehmensebene) nicht ausreicht, um die physische Bewegung der Produkte zu verfolgen. Die Systeme der Lebensmittel- /Futtermittelunternehmen müssen folglich so gestaltet sein, dass sich mit ihnen die physische Bewegung der Produkte verfolgen lässt: Mit Lieferscheinen (oder der Eintragung der Anschrift von Produktionseinheiten) wäre eine wirksamere Rückverfolgung gegeben.

v) Reaktionszeit für die Verfügbarkeit von Rückverfolgungsdaten

- Nach Artikel 18 müssen Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen Systeme und Verfahren einrichten, mit denen die Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte gewährleistet ist. Einzelheiten über diese Systeme werden in dem Artikel zwar nicht genannt, die Begriffe „Systeme“ und „Verfahren“ unterstellen jedoch einen strukturierten Mechanismus, der auf Anfrage der zuständigen Behörden die gewünschten Informationen übergeben kann.
- Entscheidend für die Qualität eines Systems, das dem im Erwägungsgrund 28 beschriebenen Ziel entspricht, ist, wie schnell präzise Informationen geliefert werden können. Wenn diese wichtigen Informationen nicht schnell genug geliefert werden können, ist eine rasche Reaktion in Krisenfällen erschwert.
- Die in der ersten Kategorie genannten Informationen müssen den zuständigen Behörden unmittelbar zur Verfügung gestellt werden.
- Die Informationen in der zweiten Kategorie müssen innerhalb eines vertretbaren, den Umständen angemessenen Zeitraums möglichst rasch verfügbar sein.

vi) Dauer der Archivierung

In Artikel 18 ist nicht vorgeschrieben, wie lange die Aufzeichnungen aufbewahrt werden müssen. Geschäftsunterlagen werden zu Steuerprüfungszwecken gewöhnlich 5 Jahre lang archiviert. Dieser Zeitraum von 5 Jahren ab dem Herstellungs- oder Lieferdatum würde bei Rückverfolgbarkeitsunterlagen⁶ den Zwecken von Artikel 18 genügen. Diese allgemeine Regel müsste jedoch in einigen Fällen angepasst werden:

- Für Produkte⁷ ohne Haltbarkeitsdatum gilt die allgemeine Regel von 5 Jahren;

- bei Produkten mit einer Haltbarkeit von über fünf Jahren sollten die Aufzeichnungen ebenso lange plus sechs Monate aufbewahrt werden;
- bei leicht verderblichen Produkten mit einer Haltbarkeit unter drei Monaten oder ohne Haltbarkeitsdatum⁸, die direkt für den Endverbraucher bestimmt sind, sollten die Aufzeichnungen sechs Monate ab dem Herstellungs- oder Lieferdatum aufbewahrt werden.

Schließlich sollte berücksichtigt werden, dass viele Lebensmittelunternehmen neben den Rückverfolgungswegen von Artikel 18 gezieltere Anforderungen an ihre Buchführung befolgen müssen (Art der Informationen und Dauer). Die zuständigen Behörden sollten dafür sorgen, dass sie diese Regeln befolgen.

III. Artikel 19 Rücknahme, Rückruf und Meldung durch die Lebensmittelunternehmer

Artikel 19

1. *Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen, sofern das Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers steht, und die zuständigen Behörden darüber zu unterrichten. Wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte, unterrichtet der Unternehmer die Verbraucher effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme und ruft erforderlichenfalls bereits an diese gelieferte Produkte zurück, wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen.*
2. *Lebensmittelunternehmer, die für Tätigkeiten im Bereich des Einzelhandels oder Vertriebs verantwortlich sind, die nicht das Verpacken, das Etikettieren, die Sicherheit oder die Unversehrtheit der Lebensmittel betreffen, leiten im Rahmen ihrer jeweiligen Tätigkeiten Verfahren zur Rücknahme von Produkten, die die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht erfüllen, vom Markt ein und tragen zur Lebensmittelsicherheit dadurch bei, dass sie sachdienliche Informationen, die für die Rückverfolgung eines Lebensmittels erforderlich sind, weitergeben und an den Maßnahmen der Erzeuger, Verarbeiter, Hersteller und/oder der zuständigen Behörden mitarbeiten.*

3. *Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise die Gesundheit des Menschen schädigen kann, teilt er dies unverzüglich den zuständigen Behörden mit. Der Unternehmer unterrichtet die Behörden über die Maßnahmen, die getroffen worden sind, um Risiken für den Endverbraucher zu verhindern, und darf niemanden daran hindern oder davon abschrecken, gemäß einzelstaatlichem Recht und einzelstaatlicher Rechtspraxis mit den zuständigen Behörden zusammenzuarbeiten, um einem mit einem Lebensmittel verbundenen Risiko vorzubeugen, es zu begrenzen oder auszuschalten.*
4. *Die Lebensmittelunternehmer arbeiten bei Maßnahmen, die getroffen werden, um die Risiken durch ein Lebensmittel, das sie liefern oder geliefert haben, zu vermeiden oder zu verringern, mit den zuständigen Behörden zusammen.*

III.1. Denkansatz

- Mit Artikel 19 sollen die Gefahren durch das Inverkehrbringen unsicherer Lebensmittel vermindert oder beseitigt und die Gefahren durch das Inverkehrbringen möglicherweise gesundheitschädlicher Lebensmittel vorbeugend angegangen, vermindert oder beseitigt werden.
- Die Pflichten der Unternehmer im Hinblick auf die Rücknahme (oder den Rückruf) und die Meldung nicht sicherer Lebensmittel stehen in direktem Zusammenhang mit den allgemeinen Sicherheitsbestimmungen in Artikel 14 der Verordnung Nr. 178/2002.
- Um die Verhältnismäßigkeit der Maßnahmen zur Verminderung oder Beseitigung einer Gefahr zu gewährleisten, muss Bezug auf einschlägige Kriterien für die Anwendung des Konzepts „nicht sichere Lebensmittel“ genommen werden, wobei zu beachten ist, dass eine Rücknahme oder ein Rückruf dann geschehen soll, wenn eine Sofortmaßnahme zur Beseitigung einer Gefahr erforderlich ist.
- Die Unterrichtung der zuständigen Behörden durch die Lebensmittelunternehmer ist ein wichtiges Element der Marktüberwachung, da die zuständigen Behörden so verfolgen können, ob die Unternehmen angemessen auf die Gefahr durch ein in Verkehr gebrachtes Lebensmittel reagiert haben und zur Vermeidung der Gefahren erforderlichenfalls zusätzliche Maßnahmen anordnen oder ergreifen können.

III.2. Schlussfolgerung

- Mit Artikel 19 werden die Lebensmittelunternehmer ab dem 1. Januar 2005 verpflichtet, Lebensmittel vom Markt zu nehmen, die den Sicherheitsanforderungen nicht genügen, und dies den zuständigen Behörden zu melden. Ist das Produkt bereits beim Verbraucher angelangt, unterrichtet das Unternehmen die Verbraucher und ruft bereits an die Verbraucher gelieferte Produkte gegebenenfalls zurück.
- Artikel 19 verpflichtet die Unternehmen der Lebensmittelkette zur Zusammenarbeit bei der Rücknahme nicht sicherer Lebensmittel vom Markt.
- Artikel 9 schreibt vor, dass der Lebensmittelunternehmer den zuständigen Behörden mitteilt, wenn er erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise gesundheitsschädlich ist.
- Der Artikel enthält auch eine allgemeine Verpflichtung zur Zusammenarbeit der Lebensmittelunternehmer mit den zuständigen Behörden bei der Vermeidung oder Verminderung von Gefahren, die von einem Lebensmittel ausgehen, das sie liefern oder geliefert haben.

III.3. Beitrag/ Auswirkung

III.3.1. Artikel 19 Absatz 1

i) Rücknahme vom Markt

Artikel 19 Absatz 1 verpflichtet die Lebensmittelunternehmer, ein Lebensmittel vom Markt zu nehmen, das den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht genügt, und dies den zuständigen Behörden mitzuteilen.

Nach der Definition in der Richtlinie 2001/95/EG über allgemeine Produktsicherheit ist eine Rücknahme „jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein gefährliches Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird“.

Im Kontext von Artikel 19 ist folgendes zu bedenken:

- Die Rücknahme vom Markt ist in jedem Abschnitt der Lebensmittelkette möglich, und nicht nur zum Zeitpunkt der Lieferung an den Endverbraucher;
- Die Verpflichtung zur Meldung einer Rücknahme bei den zuständigen Behörden ergibt sich aus der Verpflichtung zur Rücknahme;
- Die Verpflichtung zur Rücknahme vom Markt gilt, wenn die beiden folgenden kumulativen Kriterien erfüllt sind:

- **Erstes Kriterium, das eine Rücknahme auslöst: Das fragliche Lebensmittel erfüllt nach Ansicht des Unternehmers nicht die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit**

In Artikel 14 der Verordnung Nr. 178/2002 sind die Punkte genannt, die bei einer solchen Entscheidung zu berücksichtigen sind.

Unter welchen Bedingungen ein Lebensmittel als nicht sicher gelten kann, ist den Absätzen 2 bis 5 zu entnehmen.

- Nach Artikel 14 Absatz 2 gelten Lebensmittel als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind.
- Nach Artikel 14 Absatz 3 ist bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, zu berücksichtigen, unter welchen Bedingungen es normalerweise durch die Verbraucher und auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen verwendet wird und welche Informationen die Verbraucher erhalten haben.
- Nach den Absätzen 4 und 5 sind bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich oder für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist, bestimmte Kriterien zu berücksichtigen.

In den Absätzen 7 und 9 heißt es konkret, dass Lebensmittel, die spezifischen Bestimmungen der Gemeinschaft oder – falls diese fehlen – der Mitgliedstaaten zur Lebensmittelsicherheit entsprechen, als sicher gelten.

Schließlich wird in Absatz 8 bestätigt – auch wenn sich diese Erläuterung auf Maßnahmen der zuständigen Behörden bezieht – dass ein Lebensmittel auch als nicht sicher gelten kann, wenn es den einschlägigen spezifischen Bestimmungen entspricht.

- **Zweites Kriterium, das eine Rücknahme auslöst: Ein Lebensmittel⁹ befindet sich auf dem Markt und unterliegt nicht mehr der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Unternehmens**

Dieses Kriterium geht zurück auf die in Artikel 19 Absatz 1 verwendete Formulierung „Rücknahme vom Markt“, die impliziert, dass das Lebensmittel in Verkehr gebracht wurde. Weiter heißt es dort, dass eine Rücknahme nur stattfindet, wenn das Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Unternehmers steht.

Eine Rücknahme im Sinne von Artikel 19 Absatz 1 betrifft daher nicht Rücknahmeaktionen vor dem In-

verkehrbringen eines Produktes. Die Rücknahme von Lebensmitteln, die noch unter der unmittelbaren Kontrolle des Unternehmers stehen, gilt außerdem nicht als Rücknahme im Sinne von Artikel 19 Absatz 1.

Die Formulierung „nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers steht“ macht deutlich, dass Artikel 19 Absatz 1 nicht gilt, solange ein Lebensmittelunternehmer die Möglichkeit hat, die Vorschriftsmäßigkeit wieder herzustellen, ohne andere Unternehmen um Zusammenarbeit zu ersuchen. Wichtig ist hier der Zusatz „ursprünglicher Lebensmittelunternehmer“. Dies bedeutet, dass das Lebensmittel beispielsweise die Verarbeitungseinheit verlassen hat und sich in den Händen eines anderen Unternehmers befindet (neuer Abschnitt der Lebensmittelkette).

Mit der Definition in Artikel 19 Absatz 1 werden Rücknahmeentscheidungen von zuständigen Behörden nicht beeinträchtigt. Lebensmittelunternehmer können aufgefordert werden, ein Lebensmittel vom Markt zu nehmen, das unter ihrer unmittelbaren Kontrolle steht, wenn eine zuständige Behörde eine solche Maßnahme für gerechtfertigt hält.

Die in Artikel 19 Absatz 1 definierten Rücknahmebedingungen beeinträchtigen nicht die gesetzliche Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer, in den Unternehmen unter ihrer Kontrolle dafür zu sorgen, dass Lebensmittel den Anforderungen des Lebensmittelrechts (z. B. Artikel 17 Absatz 1) genügen.

ii) Praktischer Ansatz

Entsprechend dem Ansatz nach Artikel 14 sind zwei verschiedene Fälle zu berücksichtigen:

- **Das Lebensmittel entspricht nicht den spezifischen Bestimmungen der Gemeinschaft (oder eines Mitgliedstaats) über ihre Sicherheit:**

Lebensmittel, die den spezifischen gemeinschaftlichen (oder einzelstaatlichen) Bestimmungen über ihre Sicherheit entsprechen, gelten als sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 7 und 9.

Entspricht das Lebensmittel nicht den spezifischen gemeinschaftlichen (oder einzelstaatlichen) Bestimmungen über ihre Sicherheit, so kann davon ausgegangen werden, dass das Lebensmittel nicht sicher ist und die in Artikel 14 Absätze 2 bis 5 festgelegten Kriterien Berücksichtigung finden müssen.

Dies sind allgemeine Kriterien, deren Berücksichtigung von Fall zu Fall zu entscheiden ist. Vor allem sind sie im Lichte der Vorschriften zu prüfen, die für das betroffene Lebensmittel gelten.

In Artikel 14 Absatz 3 heißt es beispielsweise, dass bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher und auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu berücksichtigen sind. Dieses allgemeine Kriterium ist im Rahmen der geltenden Rechtsvorschriften zu berücksichtigen.

Je nach Bestimmung des Lebensmittels¹⁰ (Lebensmittel zum direkten Verzehr und Lebensmittel, die nicht zum Verzehr, aber für eine spätere Sortierung bestimmt sind) gibt es spezifische Rechtsvorschriften, die beispielsweise verschiedene Sicherheitsstufen festlegen. Diese spezifischen Vorschriften enthalten gewöhnlich zusätzliche Bestimmungen, mit denen dafür gesorgt wird, dass ein nicht für den direkten Verzehr bestimmtes Lebensmittel nicht vor einer späteren Sortierung an die Endverbraucher abgegeben oder als Zutat verwendet wird, und diese Bestimmungen müssen eingehalten werden.

Andere Fragen wie zufrieden stellende Repräsentativität von Proben oder Sensibilität von Analysemethoden können sich ebenfalls stellen und müssen geprüft werden.

⁶ Vor allem für Aufzeichnungen, die zur ersten Kategorie von Informationen nach Absatz II. 3.2.iv) zählen.

⁷ Beispielsweise Wein.

⁸ Beispielsweise Obst, Gemüse und nicht verpackte Produkte.

⁹ Siehe Definition in Artikel 2 der Verordnung Nr. 178/2002.

¹⁰ In Artikel 4 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln heißt es: „Erdnüsse, Schalenfrüchte und Trockenfrüchte, die den unter Anhang I Nummer 2.1.1.1 festgesetzten Höchstgehalten für Aflatoxin nicht genügen, und Getreide, das den unter Nummer 2.1.2.1 festgesetzten Höchstgehalten nicht genügt, dürfen in Verkehr gebracht werden, sofern sie

a) nicht zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind;

b) den in Anhang I unter Nummer 2.1.1.2 für Erdnüsse beziehungsweise unter Nummer 2.1.1.3 für Schalenfrüchte und Trockenfrüchte festgesetzten Höchstgehalten genügen

c) einer späteren Sortierung ... unterzogen werden;

d) so gekennzeichnet sind, dass ihr Verwendungszweck klar ersichtlich ist, und den Vermerk tragen: 'Das Erzeugnis muss vor seinem Verzehr oder vor seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden, um die Aflatoxinkontamination zu reduzieren.'"

Fortsetzung folgt in der nächsten Ausgabe