



Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf von Berlin, 14160 Berlin

Verwaltungsgericht Berlin  
- 14. Kammer -

Geschäftszeichen (bitte immer angeben)

RA 1 - 657/23

Frau [REDACTED]

Tel. +49 30 90299 - 1383

rechtsamt@ba-sz.berlin.de

Hohenzollernstraße 11, 14163 Berlin

Raum: 7

Telefax +49 30 90 299 - 3365

Vermittlung +49 30 90 299 - 0

beBPo Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf / Rechtsamt

DE.Justiz.bb083650-4cf9-456b-ba0b-  
342819203e26.5925

[www.berlin.de/ba-steglitz-zehlendorf](http://www.berlin.de/ba-steglitz-zehlendorf)

Datum 28.09.2023

**In der Verwaltungsstreitsache**  
**Beeskin GmbH ./ Land Berlin**  
**- VG 14 L 509/23 -**

nehmen wir zu den Schriftsätzen der Antragstellerin vom 13.09.2023 und 15.09.2023 wie folgt Stellung:

Die Antragstellerin trägt wiederum nur pauschal vor, im Sommer 2022 die Zutat „Kolophonium“ sowie den Hersteller ausgewechselt und den Anteil an Kolophonium in allen Bienenwachstüchern reduziert zu haben. Ab welcher Charge der Wechsel erfolgt sein soll, erklärt die Antragstellerin wiederum nicht. Auch trifft sie keine Aussage dahingehend, dass die angeblich neue Rezeptur geeignet ist, auszuschließen, dass von den Bienenwachstüchern unter normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgegeben werden, die geeignet sind, eine Beeinträchtigung der organoleptischen Ei-

genschaften der Lebensmittel herbeizuführen. Ein Sensoriktest wurde offensichtlich nicht durchgeführt.

Wie bereits in der Antragserwiderung vom 08.09.2023 unter Punkt h) ausgeführt, wurden - soweit die Prüfberichte keine Ergebnisse zur Sensorik enthalten - lediglich die Kennzeichnungspflichten überprüft. Da bei den Proben Nr. 17, 18 und 19 gerade keine Sensoriktests durchgeführt wurden, kann auch bezüglich der untersuchten Bienenwachstücher keine Aussage getroffen werden, ob und wie sehr die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln beeinflusst werden, wenn sie mit diesen in Kontakt kommen. Die Ausführungen der Antragstellerin liegen insofern neben der Sache.

Auch scheint die Antragstellerin zu verkennen, dass es vorliegend ausschließlich um die sensorische Beeinträchtigung von Lebensmitteln geht.

Die von der Antragstellerin eingereichten fünf Analysenzertifikate von KahlWax sowie die 13 Prüfberichte der Firma FoodQS GmbH enthalten keine Angaben zu sensorischen Prüfungen von Bienenwachs. Es wurde jeweils auf chemische und physikalische Parameter untersucht. Durch die Analysenzertifikate der Firma Kahlwax soll sichergestellt werden, dass das untersuchte Bienenwachs den chemischen und physikalischen Parametern für Bienenwachs entspricht und die Höchstwerte für bestimmte Schwermetalle nicht überschritten wurden. Die Prüfberichte der FoodQS GmbH dienen der Überprüfung von Pestizidrückständen im Bienenwachs um sicherzustellen, dass keine Gesundheitsgefährdung durch Überschreitung von Höchstwerten vorliegen.

Die Firma FoodQS GmbH hat auf Nachfrage dazu ausgeführt (E-Mail-Verkehr als Anlage beigefügt):

*Nach Durchsicht der Berichte wurden 2 verschiedene Analysenarten beauftragt:*

- 1. Authentizitätsanalytik: Hier wird geprüft ob es sich um 100% reines Bienenwachs handelt, also ohne Zumischung bienenwachsfremder Wachse.*

*Dies ist bei jeder Probe der Fall somit ist davon auszugehen, dass sich die Proben wie reines Bienenwachs verhalten*

2. *Rückstandanalytik: Die Proben wurde auf unterschiedliche Pestizide bzw. weitere andere Kontaminanten geprüft.*

*Nachdem bei keiner Probe ein Positivbefund an Rückständen festgestellt wurde, kann auch davon ausgegangen werden, dass das Bienenwachs keine Rückstände abgibt.*

*Beide Analysen, also Authentizität und Rückstände sind Standardanalysen um authentisches, unbelastetes Bienenwachs nachzuweisen.*

Weder chemische noch physikalische Untersuchungen sind jedoch geeignet, den Nachweis zu erbringen, das Bienenwachs unter normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgibt, die geeignet sind, eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen. Es kann nur durch sensorische Prüfungen ausgeschlossen werden, dass durch das verwendete Bienenwachs eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Textur, Farbe) der Lebensmittel durch Kontakt mit dem Bedarfsgegenstand Bienenwachstuch herbeigeführt wird.

Die Antragstellerin trägt vor, es existiere ein umfangreiches Qualitätssicherungssystem. Die eingereichten Dokumente sollen dies offenbar belegen. Der Antragstellerin scheint insofern nicht bewusst zu sein, aus welchen Elementen ein Qualitätssicherungssystem im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 bestehen muss.

„Gute Herstellungspraxis“ bezeichnet nach Art. 3 a) der Verordnung (EG) 2023/2004 jene Aspekte der Qualitätssicherung, die gewährleisten, dass Materialien und Gegenstände in konsistenter Weise hergestellt und überprüft werden, damit ihre Konformität mit den für sie geltenden Regeln gewährleistet ist und sie den Qualitätsstandards entsprechen, die dem ihnen zugedachten Verwendungszweck angemessen sind, und ohne die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder eine **Beeinträchtigung ihrer organoleptischen Eigenschaften** herbeizuführen. Hierzu muss ein wirksames Kontrollsystem festgelegt und angewendet werden. Die Durchführung der

Guten Herstellungspraxis muss vom Betrieb laufend überwacht werden. Das Qualitätskontrollsystem muss Korrekturmaßnahmen zur Beseitigung von Schwachstellen enthalten. Die Schwachstelle, die hier durch die zahlreichen Beanstandungen in den Befunden des Instituts für Bedarfsgegenstände (LAVES) festgestellt wurde, ist die erhebliche Beeinträchtigung von organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel durch Kontakt mit den Bienenwachstüchern, die als Verpackungsmaterial verwendet werden. Korrekturmaßnahmen sind unverzüglich nach dem Bekanntwerden umzusetzen und der zuständigen Behörde zu Inspektionszwecken zugänglich zu machen. Es wurden bisher auf schriftliche behördliche Nachfrage keine Laboruntersuchungsergebnisse (Sensoriktests) von der Antragstellerin vorgelegt aus denen ersichtlich wäre, dass die von der Antragstellerin verwendeten Rohmaterialien und die daraus hergestellten Bienenwachstücher unter normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Nach Art. 7 VO (EG) 2023/2006 erstellt und führt der Unternehmer angemessene Unterlagen, soweit sie für die Konformität und Sicherheit des Materials/Gegenstandes von Bedeutung sind. In diesem Fall wären dies Spezifikationen, Herstellungsrezeptur, Herstellungsverfahren / einzelne Fertigungsstufen und Ergebnisse der Qualitätskontrolle.

Zur Konformitätsarbeit zur Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis gehört:

1. Die Erfassung des Einsatzbereiches der Materialien, wie z. B. die Art des Lebensmittels, die physikalischen Bedingungen und die Dauer des Kontakts mit dem Lebensmittel.
2. Die Identifizierung der mit dem Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile.
3. Die Identifizierung der Materialien, die eingesetzt werden (sollen).
4. Die Festlegung der erforderlichen Spezifikationen für diese Materialien (Berücksichtigung einschlägiger Vorschriften / anerkannter Empfehlungen Europaratsresolutionen, BfR-Empfehlungen, DIN-Normen).

5. Die Festlegung von Qualitätskontrollen (Prüfung der Einhaltung der Spezifikationen und rechtlichen Vorgaben mit Fokus auf Migrationsaspekte).
6. Die Erstellung / Pflege der Supporting Documentation.
7. Die Erstellung einer Kundeninformation.

Ein konsistentes, betriebliches Handbuch zur Einhaltung der Guten Herstellungspraxis oder eine vergleichbare Dokumentation wurde dem Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht als zuständige Fachbehörde bisher trotz Nachfrage nicht zugänglich gemacht. Im streitgegenständlichen Verfahren kommt es auf den Teil des Qualitätssicherungssystems aus den Jahren 2021 - 2023 an, der sich damit befasst, auszuschließen, dass die Bienenwachstücher nach guter Herstellungspraxis so hergestellt werden, dass sie unter normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Im Übrigen legt die Antragstellerin nur Analysenzertifikate und Prüfberichte betreffend Bienenwachs vor. Wie bereits vorgetragen, wird diesseits jedoch vermutet, dass die organoleptischen Beeinträchtigungen durch das aus Baumharz gewonnene Kolophonium verursacht werden.

Im Auftrag

■■■■■■■■■■