



OFI Technologie & Innovation GmbH
Firmensitz: 1030 Wien, Franz-Grill-Straße 5, Objekt 213
t: +43 1 798 16 01 - 0 | office@ofi.at | www.ofi.at

ADLER-Werk Lackfabrik
Johann Berghofer GmbH & Co KG
z.H. Dr. Wilfrid Jochum
Bergwerkstraße 22
6130 Schwaz
Österreich / Austria

Wien am, 03.10.2019
Dr. Washüttl / michael.washuettl@ofi.at

Gutachterliche Stellungnahme hinsichtlich Unbedenklichkeit für indirekten Lebensmittelkontakt insbesondere zur Beschichtung von Ladeneinrichtungen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung u/o des Lebensmittelhandels

(Stellungnahme im Rahmen des OFI-Auftrags-Nr. 1901446)

Sehr geehrter Herr Dr. Jochum !

Die im gegenständlichen Beschichtungssystem **Legno-Öl farblos** enthaltenen Rezepturkomponenten wurden auf Basis von nationalen und internationalen Beurteilungsgrundlagen für Lacke & Beschichtungen evaluiert (siehe Punkt 3 des OFI-Gutachten Nr. 1901446). In diesem Zusammenhang wurden auch Inhaltsstoffe mit spezifischen Migrationslimits sowie Inhaltsstoffe, welche im Fertigprodukt nicht nachweisbar sein sollten, identifiziert; diese Daten dienten als Basis für die in weiterer Folge vorgenommenen experimentellen Untersuchungen in Bezug auf das Migrationsverhalten von Inhaltsstoffen (siehe OFI-Prüfbericht Nr. 1901446-1).

Das gegenständliche Beschichtungssystem mit der Bezeichnung **Legno-Öl farblos** stellt in der bekannt gegebenen Zusammensetzung und unter der Voraussetzung einer sachgerechten Verarbeitung einen lebensmittelrechtlich zulässigen Stoff im Sinne des § 16 des Lebensmittel-sicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG), für den wie unten beschriebenen Einsatz, dar.

Darüber hinaus zeigten die Ergebnisse der Untersuchungen auf das Migrationsverhalten des Beschichtungssystems, das einzelne vorgefundene Inhaltsstoffe durchwegs in Konzentrationen vorlagen, die deutlich unterhalb des jeweils zulässigen spezifischen Migrationsgrenzwertes lagen.

Gegen die Verwendung des Produktes zur Beschichtung von Ladeneinrichtungen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung u/o des Lebensmittelhandels (indirekter Lebensmittelkontakt über den Luftraum) bestehen somit im Sinne des LMSVG keine Bedenken, sofern das Produkt in stets gleichbleibender und einwandfreier Qualität hergestellt und dem Anwendungszweck entsprechend sachgerecht verarbeitet wird, sodass Lebensmittel möglicherweise vorübergehend mit den lackierten Oberflächen in Kontakt kommen, keine nachteilige Beeinflussung – weder direkt noch indirekt - erfahren.

Alle Aussagen beziehen sich ausschließlich auf das genannte Produkt in der bekannt gegebenen Zusammensetzung. Jede Rezepturänderung ist dem OFI umgehend bekannt zu geben.

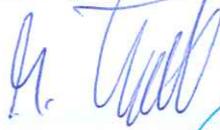
Im Sinne des Art. 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 haben Unternehmer die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften durch Eigenkontrollen zu überprüfen und gegebenenfalls die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikominderung zu setzen. Darüber hinaus haben sie auf der jeweiligen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufe die Rückverfolgbarkeit der Produkte im Sinne von Art. 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sicherzustellen.

Die Begutachtung im Rahmen des OFI-Auftrages 1901160 sowie diese, daraus abgeleitete, Stellungnahme wurde von der OFI Technologie & Innovation GmbH auf der Basis einer Autorisation durch das Bundesministerium für Gesundheit und Frauen gemäß §73 LMSVG erstellt.

In Anlehnung an § 17 (2) LMSVG ist die Geltungsdauer der Begutachtung auf 5 Jahre befristet. Im Falle der Änderung qualitätsrelevanter Rahmenbedingungen (z.B. Materialzusammensetzung), einschlägiger gesetzlicher Bestimmungen und /oder neuer Risikobewertungen durch die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), verliert diese Begutachtung Ihre Gültigkeit.

Mit freundlichen Grüßen

OFI Technologie & Innovation GmbH



Dr. Michael Washüttl

Authorisierter Gutachter
für Gebrauchsgegenstände gemäß §73 LMSVG

