



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

# Gutachten

## Lebensmittelrechtliche Begutachtung

**Gutachten Nr.:** 2500263 / 26235 **Datum:** 2025-05-07

**Auftraggeber:** Adler-Werk Lackfabrik  
Johann Berghofer GmbH & Co KG  
Bergwerkstr. 22  
A-6130 Schwaz

**Produkt:** Legno Natura-Öl

Rezeptur gemäß Schreiben vom 2025-01-13

**Beschreibung:** Oberflächenbehandlungsmittel für Holzgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt

**Auftrag:** lt. Bestellung vom 2025-01-13

Lebensmittelrechtliche Begutachtungen dürfen ohne ausdrückliche Zustimmung des OFI nur in voller Länge, nicht aber auszugsweise reproduziert werden. Die Begutachtung erfolgte im Rahmen der Autorisation des OFI gemäß § 73 / LMSVG auf der Basis eines Qualitätssicherungsprogramms gemäß EN ISO/IEC 17025:2017.

Die gegenständliche Begutachtung kann als Basis für Konformitätserklärungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 herangezogen werden.



## 1 ERKLÄRUNG

Die Anforderungen von Art. 3 (1) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind in Bezug auf die Zusammensetzung erfüllt.

Die angeführten Produkte stellen in der bekannt gegebenen Zusammensetzung und unter der Voraussetzung einer sachgerechten Verarbeitung lebensmittelrechtlich zulässige Gebrauchsgegenstände im Sinne des § 16 (1) des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG; BGBI. I Nr. 13/2006 i.d.g.F.) dar.

Das angeführte Produkt ist rein pflanzlichen Ursprungs und entspricht laut Hersteller dem deutschen (LFGB) und europäischen Lebensmittelrecht (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) in der jeweils gültigen Fassung.

Im Rahmen des Prüfauftrages 2500263 wurden an mit dem Produkt beschichteten Platten aus 4 unterschiedlichen Holzarten, sensorische Untersuchungen auf Geschmacksabgabe durchgeführt (siehe OFI-Prüfbericht 2500263 / 26235-1). Dabei kam es zu keiner schwach oder deutlich signifikanten Geschmacksabweichung zur Referenz.

## 2 BEDINGUNGEN

Gegen die Verwendung der Produkte im direkten Lebensmittelkontakt bestehen im Sinne des LMSVG keine Bedenken, sofern sie in stets gleichbleibender und einwandfreier Qualität hergestellt und dem Anwendungszweck entsprechend sachgerecht verarbeitet werden, sodass die vorgesehenen Lebensmittel keine nachteilige Beeinflussung – weder direkt noch indirekt – erfahren; letzteres gilt insbesondere auch für die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel.

Die Begutachtung erfolgt unter der Voraussetzung, dass die Zusammensetzung der Produkte lückenlos bekannt gegeben wurde und keine weiteren Stoffe enthalten sind.

Sofern lebensmittelrechtliche Erklärungen vorgelegt wurden, wird vorausgesetzt, dass diese in Bezug auf die Zusammensetzung der Produkte vollständig sind und insbesondere allen Anforderungen des europäischen Lebensmittelrecht entsprechen.

Das angeführte Produkte darf erst nach Aushärtung in Kontakt mit Lebensmittel gebracht werden und ist vor hoher Licht- und Hitzeinwirkung zu schützen.



Alle Aussagen beziehen sich ausschließlich auf die genannten Produkte 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 gegenständliche Begutachtung wurde von der OFI Technologie & Innovation GmbH erstellt auf der Basis einer Autorisation durch das Bundesministerium für Gesundheit gemäß § 73 LMSVG.

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

---



Das vorliegende Gutachten Nr. **2500263 / 25235** umfasst  
4 Blätter mit 0 Tabelle(n), 0 Abbildung(en), 0 Beilage(n).

Etwaige Prüfergebnisse beziehen sich nur auf das untersuchte Probematerial. Gutachten dürfen Dritten entgeltlich oder unentgeltlich nur im vollständigen Wortlaut unter namentlicher Anführung des OFI zugänglich gemacht werden. Sämtliche Prüfungen unterliegen einem Qualitätssicherungsprogramm gemäß EN ISO/IEC 17025:2017. Die Erstellung von Gutachten erfolgt nicht im Rahmen der Akkreditierung als Prüf- und Inspektionsstelle.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der OFI Technologie & Innovation GmbH, welche auf unserer Webseite [www.ofi.at](http://www.ofi.at) zum Download zur Verfügung stehen.



Krojer Peter  
Sachbearbeiter

Washuettl Michael  
Gutachter