

Kennzeichnung von Milch wird freiwillig verbessert

(mm) Das Bundesverbraucherschutzministerium hat Anfang Februar 2009 in intensiven Gesprächen mit dem Milchindustrieverband und dem Hauptverband des Deutschen Einzelhandels eine Verständigung über eine verbesserte Kennzeichnung von deutscher Konsummilch auf der Basis einer Selbstverpflichtung der Milchindustrie erzielt. Zukünftig wird demnach die klassische Konsummilch mit dem Zusatz „traditionell hergestellt“ und sog. ESL-Milch mit dem Zusatz „länger haltbar“ gekennzeichnet. Hintergrund dieser Selbstverpflichtung ist, dass seit Jahren Milch im Kühlregal steht, die durch Erhitzen oder Mikrofiltrieren und Pasteurisieren dreimal so lang haltbar ist wie frische Milch, sog. ESL-Milch. Diese ist gekühlt bis zu vier Wochen haltbar, schmeckt aber nicht wie die mehr als drei Monate haltbare ultrahocherhitzte H-Milch. Herkömmliche pasteurisierte Frischmilch hält dagegen nur fünf bis sieben Tage. Die gemeinsame Erklärung des Ministeriums und der Verbände beinhaltet auch die Prüfung der Regelung nach einem Jahr Praxistest sowie eine begleitende wissenschaftliche Untersuchung zur ernährungsphysiologischen Qualität von ESL-Milch im Vergleich zur klassischen Konsummilch. Das Bundesministerium behält es sich aber vor, eine nationale Kennzeichnungsverordnung zu erlassen, wenn sich die Selbstverpflichtung nicht bewähren sollte oder unzureichend umgesetzt wird.

Tätowiermittel-Verordnung erlassen

(mm) Mit der neuen Verordnung über Mittel zum Tätowieren einschließlich bestimmter vergleichbarer Stoffe und Zubereitungen aus Stoffen, veröffentlicht im Bundesgesetzblatt Teil I S. 2215 vom 27.11.2008 wurden gesundheitliche Anforderungen an Tätowiermittel und Regelungen zur Kennzeichnung derartiger Mittel getroffen. Dieser Verordnung unterliegen auch Mittel für Permanent Make-up. Diese zählen zu Zubereitungen aus Stoffen, die dazu bestimmt sind, zur Beeinflussung des Aussehens in oder unter die menschliche Haut eingebracht zu werden. Die verbotenen Stoffe in § 1 der Verordnung werden durch die in Anlage 1 der Kosmetik-Verordnung aufgeführten Stoffe definiert, die beim gewerbsmäßigen Herstellen von kosmetischen Mitteln nicht verwendet werden dürfen. Ergänzt wird die Verbotsliste durch Azofarbstoffe, die kanzerogene Amine abspalten, sowie Farbstoffen die Krebs erzeugende, Erbgut verändernde, fortpflanzungsgefährdende oder sensibilisierende Eigenschaften besitzen. Die Verbotsvorschriften entsprechen den Empfehlungen des Europäischen Rates. Es wird darüberhinaus eine Mitteilungspflicht für Hersteller und Importeure über das Herstellen oder erstmalige Importieren eingeführt. Darunter wird auch das Verbringen verstanden. Ferner sind die Rezepturen von Tätowiermitteln und Permanent Make-up zum Zweck der medizinischen Behandlung bei Gesundheitsstörungen vor dem Inverkehrbringen beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zu melden. Weiterhin enthält die Verordnung Kennzeichnungsvorschriften, Straf- und Bußgeldbewehrung sowie die Pflicht zur Beachtung der guten Herstellungspraxis. Die Verordnung gilt ab dem 01.05.2009.

Dritte Verordnung über Beschränkung fürs Inverkehrbringen bestimmter Reiserzeugnisse

(mm) Am 29.12.2008 wurde die Dritte Verordnung über Beschränkungen für das Inverkehrbringen bestimmter Erzeugnisse aus Reis im Bundesgesetzblatt Teil I S. 2974 bekannt gemacht. Mit dieser Verordnung wird die Eilverordnung bezüglich bestimmter Reiserzeugnisse aus der Volksrepublik China durch eine unbefristete Verordnung ersetzt und mit Zustimmung des Bundesrates im nationalen Recht verankert. Dies wurde notwendig, da kürzlich erneut Funde von gentechnisch verändertem Reis der Linie Bt63 in der EU gemeldet wurden. Die erlassene Verordnung untersagt - entsprechend einer Entscheidung der EU-Kommission - das erstmalige Inverkehrbringen bestimmter aus Reis hergestellter Lebens- und Futtermittel, wenn für diese kein Analysebericht vorgelegt wird, aus dem hervorgeht, dass das betreffende Produkt keinen gentechnischen Reis enthält oder daraus besteht bzw. hergestellt wurde. Die Verordnung trat am 30.12.2008 in Kraft. Diese Verordnung wird aufgehoben, wenn die Entscheidung der EU-Kommission für Deutschland zurückgenommen wird.

Vorschriften bezüglich Melamin erneut geändert

(mm) Auf nationaler Ebene wurden die Regelungen zu Melamin mehrfach angepasst. Die Melamin-Lebensmittel-Futtermittel-Einfuhrverbotsverordnung vom 30.09.2008 wurde durch die Verordnung zur Änderung futtermittelrechtlicher Einfuhrvorschriften (BGBl. I S. 2340 vom 08.12.2008) entfristet. Damit tritt diese Eilverordnung nicht automatisch nach sechs Monaten außer Kraft. Mittlerweile wurde die Verordnung zur Änderung futtermittelrechtlicher Einfuhrvorschriften berichtigt (BGBl. I S. 36 vom 15.01.2009). Die Verordnung zur Änderung der Melamin-Lebensmittel-Futtermittel-Einfuhrverbotsverordnung sowie zur

Abweichung von der Futtermittelleinfuhrverbotsverordnung (Elektronischer Bundesanzeiger vom 21.11.2008, eBAnz AT138 2008 V1) enthält zum Großteil eine Liste der Grenzkontrollstellen, über die Einfuhren der betreffenden Erzeugnisse erfolgen dürfen. Mit einer weiteren Änderung, die als Dringlichkeitsverordnung im Elektronischen Bundesanzeiger (eBAnz AT148 2008 V1 vom 12.12.2008) veröffentlicht wurde, wurde die Entscheidung 2008/921/EG der EU-Kommission dahingehend umgesetzt, dass der Geltungsbereich der Melamin-Lebensmittel-Futtermittel-Einfuhrverbotsverordnung auf Soja oder Sojaerzeugnisse sowie auf Ammoniumchlorid erweitert worden ist. Auch diese Änderung wurde inzwischen berichtigt (eBAnz AT151 2008 V1 vom 19.12.2008).

Änderung der Kosmetik-Verordnung

(mm) Am 23.01.2009 wurde die Achtundvierzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 20.01.2009 (BGBl. I S. 65) bekannt gemacht. Mit der Änderungsverordnung wurden eine Richtlinie der Kommission in nationales Recht umgesetzt und dabei die Vorschriften an den technischen Fortschritt angepasst. Damit werden 40 weitere Stoffe in die Kosmetik-Verordnung aufgenommen, die ab dem 14.10.2009 bei dem Herstellen oder Behandeln von Haarfärbemitteln nicht mehr verwendet werden dürfen. Die Änderungen traten am 24.01.2009 in Kraft.

Neufassung des Öko-Kennzeichnungsgesetzes, neue Durchführungsbestimmungen für Einfuhren ökologischer Erzeugnisse aus Drittländern

(mm) Der nationale und europäische Gesetzgeber hat weitere Gesetze und Verordnungen auf dem Gebiet der Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen veröffentlicht. Dabei handelt es sich u.a. um die Neufassung des Öko-Kennzeichnungsgesetzes (BGBl. I S. 78 vom 30.01.2009) sowie um die Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission vom 08.12.2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 334/25 vom 12.12.2008). Diese Neuregelung wurde notwendig, da die bisherigen einschlägigen Verordnungen (EG) Nr. 345/2008 und 605/2008 sich noch auf die frühere Öko-Verordnung (Nr. 2092/91) bezogen, sodass es Regelungsbedürfnis bezüglich Drittlandeinfuhren gab. Eine weitere Verordnung (EG) Nr. 1254/2008 der Kommission vom 15.12.2008 bezieht sich auf die Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (Abl. EU L 337/80 vom 16.12.2008). Die beiden EU-Verordnungen gelten seit dem 01.01.2009.

Bessere Lebensmittelkennzeichnung für Allergiker

(mm) Seit dem 23.12.2008 müssen auf allen vorverpackten Lebensmitteln weitere zwei Hauptallergene zusätzlich gekennzeichnet werden. Dadurch müssen selbst geringste Gehalte von „Weichtieren“ und „Lupinen“ deklariert werden, da es bei Allergenen grundsätzlich keine Schwellenwerte gibt. Für bestimmte Allergiker reichen bereits geringe Mengen an Lupinenmehl oder Weichtieren wie Schnecken, Austern, Tintenfisch Muscheln und hieraus hergestellte Weichtiererzeugnisse aus, um allergische Symptome oder lebensmittelallergische Reaktionen auszulösen, die lebensbedrohlich sein können. Lupinen sind als Mehl, Eiweiß- oder Ballaststoffkonzentrat sowie als Kleie u.a. in glutenfreien Backwaren enthalten. Die Kennzeichnung muss im Produktnamen, dem Zutatenverzeichnis oder durch einen gesonderten Hinweis erfolgen. Bisher umfasste die europaweit gültige Liste 12 Hauptallergene die gekennzeichnet werden mussten.

Meldekriterienkatalog für Schnellwarnungen veröffentlicht

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat aufgrund der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Schnellwarnsystem (AVV SWS) einen Katalog mit Kriterien für eine Meldung an das Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System Food and Feed) herausgegeben. Diese Meldekriterien dienen den zuständigen Behörden für die Lebensmittelüberwachung zur Beurteilung, ob von Lebensmitteln, die mit Pflanzenschutzmittelrückständen oder mit Mykotoxinen, Bakterien oder Viren belastet bzw. kontaminiert sind, ein Risiko für die menschliche Gesundheit ausgeht. Ebenso sind in dem Katalog Meldekriterien für die Beurteilung von Futtermitteln enthalten, in denen die Höchstgehalte an unerwünschten Stoffen, die in das tierische Lebensmittel übergehen können, überschritten wurden. Anhand zahlreicher Fallbeispiele und in

Bezugnahme auf die Fundstelle in der AVV SWS werden die verschiedenen Kriterien genannt. Stellen die Lebensmittelüberwachungsbehörden das Vorliegen der BfR-Kriterien für ein Lebens- oder Futtermittel fest, melden sie diese an die nationale RASFF-Kontaktstelle im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Diese leitet die Meldung an das europaweite Schnellwarnsystem weiter. Der Meldekriterienkatalog kann unter www.bfr.bund.de abgerufen werden.

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit regt Registrierung von Internethändlern an

(mm) Nach einem Pressebericht des aid schlug der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Januar 2009 vor, dass die Registrierungspflicht auch für Internethändler von Lebensmitteln durchgesetzt werden müsste. Vorteilhaft wäre dann, dass diese der amtlichen Lebensmittelüberwachung unterliegen würden. Nach den Vorschlägen des BVL sollte es eine Zentralstelle für die Recherche im Internet geben, die nach risikobehafteten Lebensmitteln und nicht registrierten Händlern sucht. Eine bundesweit einsehbare Liste der erfassten Internethändler wäre ebenso möglich wie eine entsprechende Verbraucheraufklärung. Außerdem wurde eine freiwillige Zertifizierung solcher Händler, ähnlich dem TÜV oder QS-Siegel vorgeschlagen.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

(mm) Im Bundesgesetzblatt sowie dem Bundesanzeiger (auch elektronisch) wurden u. a. weitere Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Achte Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Bestimmungen (BGBl. I S. 2166 vom 13.11.2008);
- Verordnung zur Durchführung des Fleischgesetzes und zur Änderung handelsklassenrechtlicher Vorschriften für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen (BGBl. I S. 2186 vom 18.11.2008);
- Sechszehnte Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 2483 vom 18.12.2008);
- Fünfte Verordnung zur Änderung der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (BGBl. I S. 2522 vom 19.12.2008);
- Viertes Gesetz zur Änderung des Weingesetzes (BGBl. I S. 63 vom 23.01.2009);
- Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Hopfenrechts (BGBl. I S. 152 vom 06.02.2009);
- Verordnung zur Änderung von Bußgeldvorschriften des Düngemittelrechts und der Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (BGBl. I S. 153 vom 06.02.2009)

Vier neue Verordnungen zu Lebensmittelzusatzstoffen, -enzyme und -aromen veröffentlicht

(mm) Die bisherigen europäischen Verordnungen und Richtlinien zu Zusatzstoffen und Aromen wurden durch die nachfolgenden Verordnungen ersetzt, die am 31.12.2008 im Amtsblatt der EU L 354/1; 7; 16 und 34 veröffentlicht wurden. Es handelt sich dabei um die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen. Mit dieser Verordnung wird es neben Vorschriften für das Zulassungsverfahren zukünftig auch eine Gemeinschaftsliste geben, in der zugelassene Stoffe aufgenommen werden. Die Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97 sieht die Aufstellung einer Liste vor, mit der alle Lebensmittelenzyme, einschließlich denjenigen, die derzeit als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind, auf gemeinschaftlicher Ebene geregelt werden. Mit der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe wird die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in der EU harmonisiert. Hier ist das geltende Zusatzstoffrecht im Wesentlichen in die neue Rechtslage übernommen worden. Die Verordnung fasst alle Arten von Lebensmittelzusatzstoffen, einschließlich Farbstoffe, Süßungsmittel u. a., in einer einzigen Rechtsvorschrift zusammen. Die EU-

Kommission überprüft mit Unterstützung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit alle bereits zugelassenen Zusatzstoffe. Zugleich führt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Risikobewertung bei allen derzeit zugelassenen Zusatzstoffen durch. Die EU-Kommission stellt in Absprache mit der EFSA ein Bewertungsprogramm auf, um die Notwendigkeit und die Reihenfolge der Schwerpunkte für die Risikobewertung zu bestimmen. In den Anhängen sind die unterschiedlichen Funktionsklassen definiert. In den Anhängen II und III befinden sich die (noch) leeren Gemeinschaftsliste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe - Enzymen und -aromen und ihre Verwendungsbedingungen. Im Anhang IV sind die Traditionellen Erzeugnisse aufgeführt, für die einzelne Mitgliedstaaten das Verbot der Verwendung bestimmter Klassen von Lebensmittelzusatzstoffen aufrechterhalten können. Deutschland kann demnach für nach deutschem Reinheitsgebot gebrautes Bier das Verbot aufrechterhalten. Dies gilt für alle Klassen von Lebensmittelzusatzstoffen, ausgenommen davon sind aber Treibgase. Diese Verordnung gilt ab dem 20.01.2010. Die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG regelt u.a. Ausnahmen für bestimmte Aromaextrakte, bestimmte Reaktionsaromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften. Neu geregelt ist auch die Kennzeichnung von Aromen, insbesondere die Verwendung des Begriffes „natürlich“. Darunter wird folgendes verstanden: „natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden“.

Spezifische Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe neu gefasst

(mm) Aufgrund zahlreicher und wiederholter Änderungen ist die Richtlinie 95/45/EG unübersichtlich geworden und musste neugefasst werden. Dies ist mit der Richtlinie 2008/128/EG der Kommission vom 22.12.2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe erfolgt (ABl. EU L 6/20 vom 10.01.2009). Diese kodifizierte Fassung ist am 30.01.2009 in Kraft getreten, die alte Richtlinie wurde aufgehoben.

Neue europäische Spielzeug-Richtlinie in der Kritik

(mm) Sowohl die Bundesverbraucherministerin Aigner als auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) haben die im Dezember 2008 verabschiedete neue Spielzeug-Richtlinie als unzureichend bemängelt. Europäische Kinder sollen durch die Richtlinie besser vor gefährlichem Spielzeug geschützt werden. Demnach sollen besonders gefährliche chemische Substanzen, die Krebs auslösen oder das Erbgut schädigen können für Spielzeug verboten werden. Das gleiche gilt grundsätzlich auch für Duftstoffe, die nachweislich Allergien auslösen können, sowie für Schwermetalle (Blei oder Nickel). Das Verwendungsverbot für derartige Stoffe wird aber durch die Einführung eines Grenzwertes von 0,01 % für zulässige Spurengehalte zum Teil de facto wieder aufgehoben. Als nicht verantwortlich sieht das BfR an, dass die Richtlinie es zulasse, dass Kinder künftig größere Mengen an Blei, Quecksilber, Antimon, Arsen und Barium aufnehmen können als bisher. Positiv sieht das BfR dagegen, die neuen Höchstwerte für die Freisetzung von Nitrosaminen aus Spielzeug, das in den Mund genommen wird. Die Forderung der Bundesregierung nach einer vorgeschriebenen Produktprüfung durch unabhängige Labore wurde bedauerlicherweise nicht in die Richtlinie aufgenommen. Bundesministerin Aigner verwies bei ihren Äußerungen über die nicht weit genug gehende neue Richtlinie auch darauf, dass selbst in den USA eine verpflichtende Drittprüfung von Spielzeug vorgeschrieben ist. Die Ministerin und ihre Bundesbehörde, das BfR empfehlen im Interesse der Sicherheit von Kindern dringend Nachbesserungen an der neuen EU-Spielzeug-Richtlinie.

Für 26 Obst- und Gemüsearten keine Vermarktungsnormen mehr

(mm) Ab dem 01.07.2009 entfallen die europäischen Vermarktungsnormen für Aprikosen, Artischocken, Auberginen, Avocados, Bohnen, Chicoree, Erbsen, Gurken, ganze Haselnüsse, Kirschen, Knoblauch, verschiedene Kohlsorten, Lauch, Melonen, Möhren, Pflaumen, Pilze, Sellerie, Spargel, Spinat, Walnüsse, Zucchini und Zwiebeln. Für die umsatzstärksten Obst- und Gemüsesorten wie z.B. Äpfel, Tomaten und Erdbeeren werden die europäischen Vermarktungsnormen weitergelten, jedoch gestrafft und zusammengefasst. So können Produkte die von der Norm abweichen, dennoch entsprechend gekennzeichnet verkauft werden. Mit der Verordnung (EG) Nr. 1221/2008 der Kommission vom 05.12.2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen

(EG) Nr. 2200/96, (EG) Nr. 2201/96 und (EG) Nr. 1182/2007 des Rates im Sektor Obst und Gemüse hinsichtlich der Vermarktungsnormen (ABl. EU L 336/1 vom 13.12.2008) wurden die gesetzlichen Regelungen seitens des europäischen Gesetzgebers bekannt gegeben.

Verordnung für Register traditioneller Spezialitäten neu verkündet

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 326/7 vom 04.12.2008 wurde die Verordnung (EG) Nr. 1204/2008 der Kommission vom 03.12.2008 zur Eintragung bestimmter Namen in das „Register der garantiert traditionellen Spezialitäten“ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln veröffentlicht. Dabei handelt es sich um die kodifizierte Fassung. Die Neuverkündung wurde notwendig, da die bisherige Verordnung (EG) Nr. 2301/97 mehrfach geändert wurde, diese wurde mit der Neufassung aufgehoben. Im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1204/2008 ist das bisherige Register der garantiert traditionellen Spezialitäten und damit verbundenen Produktbezeichnungen, z.B. „Mozzarella“ enthalten. Die Verordnung gilt seit dem 24.12.2008.

Weitere gentechnisch veränderte Sojasorte genehmigt

(mm) Mit der Entscheidung 2008/933/EG vom 04.12.2008 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte MON89788 (MON-89788-1) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2008) 7517*) (ABl. EU L 333/7 vom 11.12.2008) hat die Europäische Kommission ein weiteres gentechnisch verändertes Erzeugnis zugelassen. Dabei handelt es sich um Sojabohnen, die so genetisch verändert worden, dass sie eine Toleranz gegenüber dem Herbizid Glyphosat besitzen. Die Sojabohne ist nicht für den Anbau zugelassen, die geltende Zulassung bezieht sich nur auf das Inverkehrbringen bzw. die Verwendung. Der Hinweis „nicht zum Anbau“ muss auf dem Etikett und in den Begleitpapieren erscheinen. Die Zulassung gilt für 10 Jahre.

Anforderungen an die Zusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung geändert; neuartige Lebensmittelzutat für Säuglingsnahrung

(mm) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1243/2008 der Kommission vom 12.12.2008 wurden die Anhänge III und VI der Richtlinie 2006/141/EG hinsichtlich der Anforderungen an die Zusammensetzung bestimmter Säuglingsanfangsnahrung modifiziert (ABl. EU L 335/25 vom 13.12.2008). Dadurch wurden die Aminosäure L-Arginin und ihr Hydrochlorid in den Anhang III aufgenommen und dürfen zur Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung verwendet werden. Der Anhang VI wurde um eine Tabelle über die Proteinqualität (unverzichtbare Aminosäuren in Muttermilch) ergänzt. Die Verordnung gilt rückwirkend seit dem 28.10.2008.

Die Europäische Kommission hat mit ihrer Entscheidung 2008/968/EG vom 12.12.2008 die Genehmigung des Inverkehrbringens von arachidonsäurereichem Öl aus *Mortierella alpina* als neuartige Lebensmittelzutat erteilt (ABl. EU L 344/123 vom 20.12.2008). Das klargelbe arachidonsäurereiche Öl wird durch Fermentation aus dem Pilz *Mortierella alpina* gewonnen, wobei Sojamehl und Sojaöl als Substrate eingesetzt werden. Diese Lebensmittelzutat darf in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung sowie für Frühgeborenenahrung verwendet werden. Die Bezeichnung der mit dieser Entscheidung zugelassenen neuartigen Lebensmittelzutat, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels, das diese Zutat enthält, anzugeben ist, lautet „Öl aus *Mortierella alpina*“.

Dreijähriges Kontrollprogramm für Rückstände von Pflanzenschutzmittel festgelegt; hochtoxische Pflanzenschutzmittel verboten

(mm) Am 06.12.2008 wurde im Amtsblatt EU L 328/9 die Verordnung (EG) Nr. 1213/2008 der Kommission vom 05.12.2008 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Gemeinschaft für 2009, 2010 und 2011 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Bewertung der Verbrauchereexposition bekannt gemacht. Neben einer dreijährigen Laufzeit ist neu, dass die Vorgaben als verbindlicher Rechtsakt festgelegt werden (früher als Empfehlung) und das erstmals auch Lebensmittel tierischen Ursprungs in das Kontrollprogramm einbezogen werden. Der größte Teil der Untersuchungen mit über 90 Proben entfällt wie in der Vergangenheit auf Deutschland. Jeder Mitgliedsstaat soll u.a. mindestens 10 Proben von Säuglingsnahrung untersuchen, die hauptsächlich aus pflanzlichen Lebensmitteln besteht. In der

Verordnung sind darüberhinaus Regeln für die Berichterstattung über die Untersuchungsergebnisse enthalten. Die Verordnung gilt seit dem 09.12.2008.

Anfang 2009 hat das Europäische Parlament unterdessen eine Kommission-Verordnung angenommen, die solche Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln verbietet, die kanzerogen und mutagen sind oder die Fortpflanzung schädigen können. Die neue Verordnung ersetzt die derzeitigen Rechtsvorschriften und verbessert den Schutz der menschlichen Gesundheit und der Umwelt. Das Maßnahmenpaket nimmt Bezug auf empfindliche Gebiete wie Spielplätze, Parks, Wasserschutzgebiete oder Trinkwasservorräte. Das Risiko beim Einsatz von Pestiziden soll minimiert und die Suche nach Alternativen deutlich gefördert werden. Das oftmals praktizierte Spritzen oder Sprühen aus der Luft wird generell verboten. Die Verordnung sorgt zukünftig auch für einen besseren Bienenschutz. Es muss demnach sichergestellt werden, dass Wirkstoffe keine inakzeptablen gesundheitlichen Auswirkungen auf Bienen haben. Ebenso wird die Entwicklung von Testmethoden ohne Tierversuche gefördert. Die Verordnung muss vom europäischen Rat angenommen werden und soll noch in diesem Jahr in Kraft treten.

Debatte um Nährwertkennzeichnung hält an

(mm) Zum Entwurf der neuen EU-weit gültigen Lebensmittelkennzeichnung wird es nach mehreren Pressemeldungen zahlreiche Änderungsanträge zum Kommissionvorschlag geben. In der ersten Stellungnahme des Europäischen Parlamentes sind 141 Änderungen enthalten. Nationale Sonderregelungen, wie das britische Ampelmodell soll es demnach nicht geben. Bereits existierende freiwillige Systeme dürften in Ergänzung zu den Pflichtangaben dennoch auch künftig erlaubt bleiben. In der Stellungnahme sind außerdem Ausnahmen für Saisonware, Fleischer und Bäcker sowie lose Ware vorgesehen.

Auch in Deutschland wird die Nährwertkennzeichnung diskutiert. Wie einigen Berichten zu entnehmen ist, wird es keinen nationalen Alleingang, insbesondere bei der „Ampel“ geben. Bundesministerin Aigner hatte Anfang Februar 2009 zu einem Gespräch mit Vertretern aus Wirtschaft, Verbraucherschutzorganisationen und Wissenschaft eingeladen. Im Ergebnis bestand insoweit Einigkeit, dass die Angaben „4+1“ (Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Natrium sowie Brennwert) verbindlich vorgeschrieben werden. Unterschiedliche Auffassungen gab es, ob für die anderen Nährstoffe die GDA-Angaben ebenfalls verbindlich werden. Die Lebensmittelwirtschaft lehnte jegliche Art einer bewertenden Nährwertkennzeichnung, z.B. mittels Farben ab. Alle am Gespräch Beteiligten wollen aber eine verständliche, für die Kauf- und Verzehrentscheidung gut verwertbare Kennzeichnung. Das Gespräch soll in einigen Monaten fortgesetzt werden.

Zeitplan für einheitliche Gesundheitswerbung für Lebensmittel wahrscheinlich nicht zu halten

(mm) Mitte Januar 2009 hat die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA noch einmal die Hälfte aller beantragten gesundheitsbezogenen Werbeaussagen an die EU-Kommission zurückgeschickt, da viele Anwendungsbereiche unklar, Formulierungen zu vage und Inhaltsstoffe nur unzureichend beschrieben sind. 2008 wurden 44.000 „Health-Claims“ von den Mitgliedsstaaten an die EU-Kommission zur Prüfung eingereicht von denen letztendlich 4.185 Angaben zur wissenschaftlichen Bewertung an die EFSA weitergereicht worden. Die EFSA hat einen neuen Zeitplan aufgestellt nach dem bis zum 01.07.2009 1.000 Health-Claims bewertet werden sollen. Weitere 500 sollen bis November 2009 bearbeitet werden, für die restlichen gibt es noch keine Zeitangabe. Alle 4.185 Health-Claims sind kürzlich im Internet veröffentlicht worden. Die Hälfte der Werbeaussagen bezieht sich auf die Gesundheitswirkung von Pflanzen und deren Inhaltsstoffe, der Rest auf Vitamine, Mineralstoffe, andere Nährstoffe oder Lebensmittel selbst. Die deutsche Wirtschaft befürchtet, dass die gesetzlich vorgeschriebene Zeitangabe, nämlich die Verabschiedung einer europäischen Liste mit Health-Claims bis zum 31.01.2010 aufgrund des neuen Zeitplanes nicht mehr möglich ist. Auch in Bezug auf die Nährwertprofile, die bis zum 19.01.2009 verabschiedet werden sollten ist die Europäische Kommission im Rückstand. Nährwertprofile sind Nährstoffgrenzen, die Lebensmittel erfüllen müssen, wenn sie Gesundheitswerbung tragen. Daher fordert die Wirtschaft neue Übergangsfristen (*Quelle: aid*).

Neue Herkunftskennzeichnung für Olivenöl

(mm) Für „natives Olivenöl“ und „natives Olivenöl extra“ gilt ab dem 01.07.2009 eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Einen entsprechenden Vorschlag der EU-Kommission wurde durch die Mitgliedsstaaten angenommen. Die im Jahre 2002 erlassenen freiwilligen Kennzeichnungsvorschriften reichten nicht aus, um eine Irreführung des Verbrauchers über die tatsächlichen Eigenschaften und den

Ursprung bestimmter Produkte zu verhindern. Anbaubedingt und auf Grund lokaler Extraktions- und Verschnitttechniken je nach geografischem Ursprung können Qualität und Geschmack dieser Öle deutliche Unterschiede aufweisen. Öle, die nur aus einem Land stammen, erhalten zukünftig den Namen des Ursprungslandes. Mischungen werden entweder „Verschnitt von Olivenölen aus der Gemeinschaft“, „Verschnitt von Olivenölen aus Drittländern“ oder „Verschnitt von Olivenölen aus der Gemeinschaft und aus Drittländern“ gekennzeichnet. Bestimmte Begriffe wie fruchtig, grün, reif, mild und ausgewogen - die der Internationale Olivenrat vor kurzem definierte - dürfen bei nativem Olivenölen und nativem Olivenöl extra verwendet werden, die die Definitionen erfüllen. Dementsprechend wurde im Amtsblatt EU L 319/51 vom 29.11.2008 die Verordnung (EG) Nr. 1183/2008 der Kommission vom 28.11.2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl veröffentlicht.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(mm) Die Europäische Union hat weitere für den Lebensmittelbereich relevante Verordnungen und Entscheidungen beschlossen und im Amtsblatt bekannt gemacht:

- Berichtigung der Richtlinie 95/45/EG der Kommission vom 26. 07.1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe (ABl. EU L 345/116 vom 23.12.2008);
- Verordnung (EG) Nr. 104/2009 der Kommission vom 03.02.2009 zur Genehmigung nicht geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Gorgonzola (g.U.)) (ABl. EU L 34/16 vom 04.02.2009);
- Richtlinie 2009/6/EG der Kommission vom 04.02.2009 zur Änderung der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel zwecks Anpassung der Anhänge II und III an den technischen Fortschritt (ABl. EU L 36/15 vom 05.02.2009);
- Verordnung (EG) Nr. 114/2009 der Kommission vom 06.02.2009 mit Übergangsmaßnahmen für die Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 hinsichtlich der Bezugnahmen auf Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung und Weine mit geschützter geografischer Angabe (ABl. EU L 38/26 vom 07.02.2009)

Broschüre zur Strategie der Lebensmittelsicherheit erschienen

(mm) Anlässlich der Grünen Woche 2009 hat das Bundesverbraucherschutzministerium eine neue Broschüre veröffentlicht, die erläutert wie das System der Lebensmittelsicherheit in Deutschland funktioniert. Neben zahlreichen Beispielen wie wichtig Lebensmittelsicherheit ist, erwähnt werden u.a. Zoonosen, Acrylamid und Fleischskandale, verdeutlicht die neue Publikation das Netzwerk aus Bundes- und Länderministerien, den Bundesbehörden BfR und BVL, den Bundesforschungsinstituten, den Bund/Länderarbeitsgruppen sowie der amtlichen Lebensmittelüberwachung in den Bundesländern und den Lebensmittelunternehmen Die Überwachung vom „Acker bis zum Teller“ wird anhand verschiedener Grafiken aufgezeigt sowie die Arbeitsweise der Behörden und Verbände erklärt. Die sieben europäischen Grundprinzipien der Lebensmittelsicherheit werden ebenso ausführlich dargestellt. Dabei handelt es sich um die Prinzipien der Lebensmittelkette; der Unternehmerverantwortung; der Rückverfolgbarkeit; die unabhängige wissenschaftliche Risikobewertung; Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement; das Vorsorgeprinzip und die transparente Risikokommunikation. Die Broschüre kann von der Homepage des BMELV heruntergeladen werden (www.bmelv.de).

Deutscher Einzelhandel veröffentlicht staatlich anerkannte Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

(mm) Mit der im Dezember 2008 erschienen HDE-Leitlinie gibt es eine weitere branchenspezifische Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis. Diese wurde unter Koordination des für den Einzelhandel zuständigen Bundeslandes Hessen geprüft und anerkannt. Darüber hinaus erfolgte die Notifizierung der Leitlinie gegenüber der Europäischen Kommission durch die Bundesregierung. Die Leitlinie soll eine Orientierung insbesondere für Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels darstellen, die über einen

gewissen Organisationsgrad verfügen (z.B. filialisierter Einzelhandel) und detaillierte, unternehmensspezifische Eigenkontrollkonzepte etablieren und umsetzen. Weiterhin dient diese als Hilfestellung bei bestehenden Auslegungsfragen im Zusammenhang mit den europäischen Hygieneverordnungen. Darüberhinaus soll diese Leitlinie die Notwendigkeit, Zweckmäßigkeit Angemessenheit oder Hinlänglichkeit in Bezug auf bestimmte Anforderungen erläutern. Neben Festlegungen zu Schulung und Belehrung sind u.a. auch Anforderungen zum betrieblichen Eigenkontrollsystem und Temperaturkontrollerefordernisse für Lebensmittel enthalten. Die Leitlinie kann kostenlos beim Hauptverband des deutschen Einzelhandels bezogen werden und ist auch auf dessen Homepage unter Publikationen abrufbar (www.einzelhandel.de).

Weitere Studie zu Azofarbstoffen in Lebensmitteln, neuer Warnhinweis in der EU

(mm) Ziel einer amerikanischen Forschungsreihe war herauszufinden, ob Azofarbstoffe bei Kindern Hyperaktivität, Aggressivität und Konzentrationsschwäche auslösen können. Dazu tranken rund 300 Kinder zwischen drei und neun Jahren u.a. sechs Wochen lang Säfte mit Konservierungsmitteln oder einem Mix aus verschiedenen Farbstoffen in je nach Lebensalter unterschiedlicher Konzentration. In den Folgewochen dokumentierten die Eltern, Lehrer und ein Beobachter in der Schule das Verhalten der Kinder. Die Älteren machten zudem einen computergestützten Aufmerksamkeits- und Konzentrationstest. Alle Kinder erschienen insgesamt aufgeregter und zappeliger. Es gab allerdings große Unterschiede. Einige Teilnehmer waren unverändert, andere dagegen sehr stark verändert. Die Wissenschaftler warnen aber vor allzu simplen Schlussfolgerungen. So u.a. dass ein Verzicht auf diese Zusatzstoffe alle hyperaktiven Verhaltensstörungen verhindern wird, sollten die Eltern nicht glauben. Für Hyperaktivität gibt es viele Ursachen, die Studie zeigte aber eindrucksvoll, dass gewisse Zusatzstoffe auch eine Ursache dafür sein können. Infolge derartiger Studien hat nach Informationen der deutschen Wirtschaft der europäische Gesetzgeber beschlossen, dass auf den Etiketten bei Verwendung diverser Farbstoffe ein Warnhinweis aufgebracht werden muss: „kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen.“ Die Verabschiedung der Regelung erfolgte Ende 2008 mit dem neuen europäischen Zusatzstoffrecht. Zu einem Verbot der in Verdacht stehenden Farbstoffe, wie von Verbraucherschützern gefordert, kam es hingegen nicht. Die durchgeführten Studien lieferten zwar den Verdacht, dass diese Farbstoffe bei Kindern Hyperaktivität auslösen können, aber dafür gibt es keine eindeutigen wissenschaftlichen Beweise.

Mobile „Scanner“ erkennen Frische von Fleisch

(mm) Wissenschaftler aus fünf Forschungseinrichtungen haben ein Verfahren entwickelt, das mithilfe von Laserlicht den Frischegrad von Fleisch erkennen und dokumentieren kann. Das Verfahren setzt sich aus zwei Komponenten zusammen: einem intelligenten Etikett und einem Handscanner. Das Etikett funktioniert dabei wie ein Laufzettel der den Zustand des Fleisches von der Schlachtung bis zum Verkauf dokumentiert. Der Scanner erfasst den Zustand des Fleisches und schreibt diesen ins Etikett. Durch den Einsatz von Mikrosystemtechnik wird die Produktionskette vom Erzeuger, über die Verarbeitung, den Transport, Groß- und Einzelhandel bis zum Endverbraucher gezielt erfasst. Der Produktzustand kann lückenlos dokumentiert werden und seine Frischeparameter sind aktuell mess- und abrufbar. Das Verfahren wird zurzeit anhand von Schweinefleisch getestet und optimiert. Der verwendete Handscanner arbeitet mit Laserlicht, das je nach Zustand des Fleisches unterschiedlich gestreut und reflektiert wird. Der Frischegrad des Fleisches wird anhand des Scanners am auf dem Fleisch angebrachten RFID-Etikett ausgelesen. Die auf dem Funkchip des Etikettes gespeicherten Informationen umfassen neben einem Temperatur-Protokoll auch andere Verarbeitungs- und Transportdaten, wie z.B. Zeit, Feuchte oder Lichteinfall. Die intelligenten Etiketten lassen sich im Gegensatz zu jetzigen Etiketten wieder aufladen, so dass diese RFID-Etiketten mehrfach verwendet werden können.