

## Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts geändert

(mm) Seit Mitte März 2016 können Eier bis zu drei Wochen nach dem Legen ungekühlt an den Verbraucher abgegeben werden. Bislang musste der Handel die Ware ab dem 18. Tag bei 5 bis 8 Grad Celsius lagern und transportieren. Die bundesweite Regel entfiel mit der Dritten Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.03.2016 (BGBl. I S. 444 vom 16.03.2016). Der Entscheidung liegt eine Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zugrunde. Für den Handel mit Eiern sind nun in erster Linie zwei Vorschriften von Bedeutung: Zum einen gilt das nach EU-Recht festgelegte Mindesthaltbarkeitsdatum von maximal 28 Tagen nach dem Legen (Verordnung 589/2008). Des Weiteren dürfen Eier nach Ablauf von 21 Tagen nach dem Legen nicht mehr an Verbraucher abgegeben werden. Dieses Verbot geht auf die nationale Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV) zurück.

Künftig dürfen zudem handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe wieder Fleisch im Schlachtraum zerlegen und verarbeiten. Im Zuge der Anpassung der Vorschriften wurde das nationale Verbot, Fleisch in Schlachträumen zu zerlegen und zu verarbeiten, für kleine und mittlere Betriebe aufgehoben.

Eine weitere Änderung betrifft die Aufhebung der Sätze 2 und 3 in § 20a Absatz 2 Tier-LMHV mit besonderen Anforderungen bei Abgabe roheihaltiger Lebensmittel. Durch diese Aufhebung ist die Pflicht zur Entnahme von Rückstellproben von verzehrfertigen Lebensmitteln, die unter Verwendung von Rohei hergestellt und anschließend einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen wurden, weggefallen. Diese Änderung hatte der Bundesrat eingebracht. Auszug aus der amtlichen Begründung: *„Es ist unbestritten, dass rohe Eier beim Auftreten lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche eine konstant hohe Bedeutung haben. So werden im System ‚BELA‘ (gemäß AVV Zoonosen Lebensmittelkette) regelmäßig Erkrankungsfälle gemeldet, die auf den Verzehr roheihaltiger Speisen zurückgeführt werden können. Allerdings kann mit der Regelung des § 20a Absatz 2 Satz 2 und 3 Tier-LMHV im Falle eines möglichen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs lediglich die Wirksamkeit des gemäß Absatz 3 eingesetzten Verfahrens belegt werden. Die Umsetzung dieser Regelung ist für die Lebensmittelunternehmen mit erheblichem Aufwand verbunden, ohne dass in der Vergangenheit ein entsprechender Nutzen für die Belange des Verbraucherschutzes erkennbar gewesen wäre. Die Fortführung einer entsprechenden Regelung in den wirtschaftsseitigen Leitlinien bleibt den betreffenden Einrichtungen unbenommen.“*

Mit Blick auf die mögliche Pflicht zur Zulassung von Großküchen wurde außerdem ein neues Beiblatt zum Betriebsspiegel bestimmt. Gestrichen wurde aufgrund geänderten EU-Rechts auch § 7 LMHV mit den Anforderungen an die Beförderung von flüssigen Ölen und Fetten in Seehäfen. Alle Änderungen sind am 17.03.2016 in Kraft getreten.

## Nationale Umsetzung der Tabakproduktrichtlinie 2014/40/EU

(mm) Am 08.04.2016 wurde im BGBl. I S. 569 das Gesetz zur Umsetzung der Richtlinie über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse vom 04.04.2016 veröffentlicht, das als Artikelgesetz in Artikel 1 das Gesetz über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (Tabakerzeugnisgesetz - TabakerzG) enthält. Dieses Gesetz löst das Vorläufige Tabakgesetz ab, das mit Inkrafttreten des Gesetzes am 20.05.2016 außer Kraft getreten ist. Mit dem Inkrafttreten des TabakerzG werden seit dem 20.05.2016 auch die elektrischen Zigaretten und deren Nachfüllbehälter vom Geltungsbereich des Tabakrechts erfasst. Weiter wurden neue Mitteilungspflichten für die Unternehmer festgelegt. Bezüglich der zuständigen Behörden wurde der bereits im Entwurf enthaltene Begriff der Marktüberwachungsbehörden verwendet. Weitere Änderungen:

- Auf Rauchtobakerzeugnissen werden Warnhinweise neu eingeführt, die aus einer Kombination von Bild und Text bestehen und die 65 Prozent der Vorder- und Rückseite der Packung einnehmen. Für Zigaretten, Tabak zum Selbstdrehen und Wasserpeifentabak sind diese Text-Bild-Warnhinweise verpflichtend.
- Regelung von Zusatzstoffen für Tabakerzeugnisse und elektronische Zigaretten.

- Zigaretten und Tabak zum Selbstdrehen werden verboten, wenn: sie ein charakteristisches Aroma haben; sie in irgendwelchen ihrer Bestandteile Aromastoffe enthalten oder sonstige technische Merkmale haben, mit denen sich der Geruch oder Geschmack der betreffenden Tabakerzeugnisse oder deren Rauchintensität verändern lassen; Filter, Papier und Kapseln Tabak oder Nikotin enthalten.
- Tabakerzeugnisse, die Zusatzstoffe enthalten, die die Attraktivität oder die Sucht erzeugende oder toxische Wirkung erhöhen, oder die die Inhalation oder die Nikotinaufnahme erleichtern, werden verboten. Diese Zusatzstoffe werden auch in elektronischen Zigaretten verboten.
- Die Packungsgestaltung (Aufmachung und Inhalt der Verpackungen) muss bestimmten Kriterien entsprechen. So muss eine Zigarettenpackung quaderförmig sein und mindestens zwanzig Zigaretten enthalten. Für Tabak zum Selbstdrehen sind Kombidosen und Beutel erlaubt. Diese Packungen müssen mindestens 30 Gramm Tabak enthalten.
- Ebenso werden die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit und zum Sicherheitsmerkmal (Gewährleistung der Fälschungssicherheit, z. B. Steuerzeichen) für Tabakerzeugnisse festgelegt.

Am 02.05.2016 wurde im BGBl. I S. 980 die Verordnung zur Umsetzung der Richtlinie über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse veröffentlicht. Auch diese Verordnung trat am 20.05.2016 in Kraft. Damit treten die Tabakverordnung und Tabakproduktverordnung außer Kraft. Im Artikel 1 ist die Verordnung über Tabakerzeugnisse und verwandte Erzeugnisse (Tabakerzeugnisverordnung - TabakerzV) enthalten. Dort finden sich u. a. nähere Anforderungen an die Mitteilungspflichten für Tabakerzeugnisse und elektronische Zigaretten inkl. deren Nachfüllbehälter unter Verweis auf zwei Durchführungsbeschlüsse der EU 2015/2186 für Tabakerzeugnisse und 2015/2183 zu elektronischen Zigaretten und Nachfüllbehältern.

Am 19.05.2015 erschien im elektronischen Bundesanzeiger die Bekanntmachung zur Tabakerzeugnisverordnung vom 10.05.2016 (BAZ AT 19.05.2016 B3).

### **Künftig keine E-Zigaretten für Minderjährige**

(mm) Das Gesetz zum Schutz von Kindern und Jugendlichen vor den Gefahren des Konsums von elektronischen Zigaretten und elektronischen Shishas erschien am 10.03.2016 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 369. Zum Schutz von Kindern und Jugendlichen wurde das Abgabe- und Konsumverbot von Tabakwaren auf elektronische Zigaretten und Shishas ausgeweitet. Da bei diesen nur sogenannte Liquids verdampfen, handelt es sich nicht um Tabakwaren im Sinne des Jugendschutzgesetzes. Die in Letzterem geregelten strikten Verbote galten daher für diese Produkte bislang nicht. Das Gesetz soll zudem sicherstellen, dass Tabakwaren, E-Zigaretten und E-Shishas auch über den Versandhandel nur an Erwachsene abgegeben werden.

### **Neufassung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung**

(mm) Aufgrund des Artikels 2 der Verordnung vom 09.02.2016 (BGBl. I S. 180) wurde der Wortlaut der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung in der seit dem 16.02.2016 geltenden Fassung bekannt gemacht. *Über die erfolgten Änderungen wurde in der letzten Ausgabe, Seite 18 ausführlich berichtet.* Die Neufassung berücksichtigt die bisherigen fünf Änderungsverordnungen (BGBl. I S. 1166 vom 17.05.2016).

### **Vermarktungsnormen ins Marktordnungsgesetz (MOG) aufgenommen**

(mm) Das Marktordnungs- und das Handelsklassengesetz wurden durch das Zweite Gesetz zur Änderung agrarmarktrechtlicher Bestimmungen geändert (BGBl. I S. 52 vom 22.01.2016). Durch die Streichung der Hinweise auf das EU-Recht in §§ 1, 2 und 3 des Handelsklassengesetzes wird dieses Gesetz auf die Regelung nationaler Handelsklassen beschränkt.

Die Einführung von § 6a und damit der Vermarktungsnormen in das MOG bildet die Grundlage für die künftige Festlegung von Zuständigkeiten und Ordnungswidrigkeiten, die für die Umsetzung von EU-

Vermarktungsnormen erforderlich sind. Das heißt, deren Umsetzung wird künftig über nationale Verordnungen geregelt, die auf dem MOG basieren. Dies wird allerdings frühestens wirksam, wenn aufgrund der Änderung des EU-Rechtes zu Vermarktungsnormen entsprechende nationale Regelungen notwendig werden. Bei der Überarbeitung des MOG und des Handelsklassengesetzes wurden in § 44 Abs. 3 und 4 MOG Übergangsvorschriften eingefügt, die Änderungen des Handelsklassengesetzes betreffen. Nach § 44 Abs. 3 MOG gilt das Handelsklassengesetz in der bis zum 22.01.2016 geltenden Fassung fort, bis auf § 6a MOG gestützte Rechtsverordnungen erlassen wurden. Die auf das Handelsklassengesetz alter Fassung gestützten Rechtsverordnungen und damit die Grundlagen für Zuständigkeit und Ahndung gelten vorerst - bis zum nächsten Änderungsbedarf - fort.

### **Haltungsform soll auch bei Lebensmitteln mit Ei-Bestandteilen angegeben werden**

(mm) Der Bundesrat stimmte am 22.04.2016 für eine Kennzeichnungspflicht bei Lebensmitteln, in denen Eier verarbeitet sind. Mit der gefassten EntschlieÙung fordert er die Bundesregierung auf, bei solchen Produkten eine verpflichtende Regelung zu Angaben der Haltungsform der Legehennen zu schaffen und sich für eine europaweite Vorschrift einzusetzen. Entsprechende Angaben bei unverarbeiteten Eiern hätten zur besseren Verbraucherinformation geführt und den Marktanteil von Eiern aus tierwohlgerechteren Haltungsformen vergrößert, heißt es in der Begründung. Bei verarbeiteten Produkten sei es Kunden und Kundinnen hingegen derzeit nicht möglich, die Haltungsform der Legehennen zu erkennen und ihre Kaufentscheidung daran auszurichten. Die EntschlieÙung wurde der Bundesregierung zugeleitet, die sich nun damit beschäftigen muss.

### **Lebensmittel-Ampel stellt unzulässige Vereinfachung dar**

(mm) Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt ist gegen eine Ampelkennzeichnung von Lebensmitteln. Diese sei eine unzulässige Vereinfachung und kläre nur scheinbar über den gesundheitlichen Wert eines Lebensmittels auf, sagte der CSU-Politiker am 15.03.2016, dem Weltverbrauchertag. „Der Staat darf nicht in die Kochtöpfe der Verbraucher hineinregieren“, fügte er hinzu. „Ich kann nicht per Verordnung dafür sorgen, dass die Menschen mehr Spinat und weniger Chips essen.“ Transparenz und Information seien kein Selbstzweck. Ein Zuviel an Information überfordere die Konsumenten. Schmidt betonte erneut, die Politik habe dafür gesorgt, dass Lebensmittel in Deutschland heute so sicher seien wie nie zuvor.

### **Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung**

(mm) Im Bundesgesetzblatt und im elektronischen Bundesanzeiger wurden u. a. diese weiteren Änderungen relevanter Gesetze und Verordnungen bekannt gemacht:

- Gesetz zur Durchführung der Verordnung (EU) Nr. 1007/2011 und zur Ablösung des Textilkennzeichnungsgesetzes (BGBl. I S. 198 vom 23.02.2016)
- Gesetz zur Umsetzung der Richtlinie über alternative Streitbeilegung in Verbraucherangelegenheiten und zur Durchführung der Verordnung über Online-Streitbeilegung in Verbraucherangelegenheiten (BGBl. I S. 254 vom 25.02.2016)
- Verordnung über Informations- und Berichtspflichten nach dem Verbraucherstreitbeilegungsgesetz (Verbraucherstreitbeilegungs-Informationspflichtenverordnung - VSBIInfoV) (BGBl. I S. 326 vom 07.03.2016)
- Berichtigung der Zweiten Verordnung zur Änderung von Vorschriften über die Berufsausbildung in der Landwirtschaft (BGBl. I S. 338 vom 10.03.2016)
- Erste Verordnung zur Änderung der Seefischerei-Bußgeldverordnung und der Seefischereiverordnung (BGBl. I S. 371 vom 10.03.2016)
- Neufassung der Trinkwasserverordnung (BGBl. I S. 459 vom 16.03.2016)

- Erstes Gesetz zur Änderung des Mess- und Eichgesetzes (BGBl. I S. 718 vom 18.04.2016)
- Erste Verordnung zur Änderung der Chemikalien-Sanktionsverordnung (BGBl. I S. 951 vom 22.04.2016)
- Dreiundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 979 vom 02.05.2016)
- Berichtigung des Gesetzes zur Umsetzung der Richtlinie über alternative Streitbeilegung in Verbraucherangelegenheiten und zur Durchführung der Verordnung über Online-Streitbeilegung in Verbraucherangelegenheiten (BGBl. I S. 1039 vom 02.05.2016)

### **Verordnung (EG) Nr. 110/2008 geändert**

(mm) Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 werden die Spirituosen der Kategorie 32, „Likör“, hergestellt durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Mischung davon unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln wie Sahne, Milch oder anderen Milcherzeugnissen, Obst, Wein oder aromatisiertem Wein. Die für diese Spirituosenkategorie charakteristischen grundlegenden organoleptischen Eigenschaften setzen jedoch nicht voraus, dass sowohl eine Aromatisierung als auch ein Zusatz von Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln erfolgt. Die Anwendung eines der beiden Verfahren reicht aus, um ein Erzeugnis mit Eigenschaften herzustellen, die den allgemeinen Erwartungen der Verbraucher hinsichtlich eines Likörs gerecht werden. Mit der am 19.02.2016 erschienenen Verordnung (EU) 2016/235 der Kommission vom 18.02.2016 wurde Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 daher entsprechend geändert (ABl. EU L 44/7).

### **Tropanalkaloide – Höchstgehalte in bestimmter Beikost (Babynahrung) festgelegt**

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2016/239 der Kommission vom 19.02.2016 wurden die erlaubten Höchstgehalte an Tropanalkaloiden in bestimmter Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 geändert (ABl. EU L 45/3 vom 20.02.2016). Das betrifft in erster Linie Produkte, die Hirse, Sorghum, Buchweizen oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten. Aufgrund der akuten Toxizität der sekundären Pflanzeninhaltsstoffe aus Nachtschattengewächsen wie z.B. Bilsenkraut, Stechapfel und Tollkirsche wurde bereits 2013 von der Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit eine sehr niedrige akute Referenzmenge (ARfD) von 0,016 µg/kg Körpergewicht abgeleitet. Durch die Verunreinigung von Getreide mit tropanalkaloidhaltigen Fremdsaaten gelangen die Inhaltsstoffe in getreidebasierte Lebensmittel. Es gibt ca. 200 unterschiedliche Substanzen von Tropanalkaloide, wobei Atropin (racemisches Gemisch aus Hyoscyamin-Enantiomeren) und Scopolamin die bedeutendsten darstellen. Der festgelegte Höchstgehalt dieser beiden Substanzen beträgt jeweils 1,0 µg/kg im Erzeugnis. Die Verordnung (EU) 2016/239 trat am 11.03.2016 in Kraft.

### **Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert**

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurde folgende Verordnung (EU) der Kommission zur Änderung der Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 veröffentlicht, die die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Nr. 2016/263 der Kommission vom 25.02.2016 (hinsichtlich der Bezeichnung der Lebensmittelkategorie 12.3 Speiseessig; Aufnahme des Zusatzes „und verdünnte Essigsäure [verdünnt mit Wasser auf 4-30 Vol.-%]“; damit wurde klargestellt, dass „Speiseessig“ sowohl Essig landwirtschaftlichen Ursprungs als auch verdünnte Essigsäure umfasst), ABl. EU L 50/25 vom 26.02.2016;
- Nr. 2016/441 der Kommission vom 23.03.2016 (hinsichtlich der Verwendung von Steviolglycosiden [E 960] als Süßungsmittel in Senf. Die Höchstmenge beträgt 120 mg/kg – berechnet als Stevioläquivalente; wird Saccharose durch Steviolglycoside ersetzt, verlängert dies die Haltbarkeit und die mikrobiologische Stabilität von Senf; außerdem wird damit die Erweiterung des Sortiments um ein Produkt ermöglicht, das

sich von den bisherigen unterscheidet und etwas andere Geschmackseigenschaften besitzt), ABl. EU L 78/47 vom 24.03.2016;

- Nr. 2016/479 der Kommission vom 01.04.2016 (hinsichtlich der Verwendung von Steviolglycosiden [E 960] als Süßungsmittel in bestimmten brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Getränken, Lebensmittelunterkategorie 14.1.5.2 „Sonstige“: Kaffee-, Tee- und Kräuterteegeränke [nicht mehr als 30 mg/l], aromatisierter Instantkaffee und aromatisierte Instant-Cappuccinoprodukte [nicht mehr als 30 mg/l] sowie Getränke auf Malzbasis und aromatisierte Schokolade-/Cappuccinogetränke [nicht mehr als 20 mg/l]), ABl. EU L 87/1 vom 02.04.2016;
- Nr. 2016/683 der Kommission vom 02.05.2016 (hinsichtlich der Verwendung von Propionsäure / Propionaten [E 280-283] in Tortillas; nötig, um die Haltbarkeit von Tortillas zu verlängern, da dieses Produkt aufgrund des hohen Feuchtigkeitsgehalts und der Zusammensetzung, die anfällig für das Wachstum von Mikroorganismen ist, sehr schnell verdirbt), ABl. EU L 117/28 vom 03.05.2016;
- Nr. 2016/691 der Kommission vom 04.05.2016 (hinsichtlich der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Nährkaseinaten), ABl. EU L 120/4 vom 05.05.2016.

Mit der Verordnung (EU) 2016/324 der Kommission vom 07.03.2016 (L 61/1 vom 08.03.2016) wurde Tabelle 1 des Anhangs II, Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, welche die Lebensmittel aufzählt, in denen nach dem Migrationsgrundsatz Zusatzstoffe nicht zugelassen werden dürfen, unter der laufenden Nummer 13 folgender Eintrag eingefügt: „Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates, auch Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder“. Zudem wurde in Teil E des Anhangs II der Titel der Lebensmittelkategorie 0 wie folgt neu gefasst: „Lebensmittelzusatzstoffe, die in allen Lebensmittelkategorien zugelassen sind, soweit nicht anderweitig ausdrücklich vorgesehen“. Geändert und neu gefasst wurde die zugehörige Liste der Zusatzstoffe, wobei die Zusatzstoffe E 551-E 559 und E 551-E 553 nicht mehr aufgeführt sind.

### **Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe**

(mm) Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurde durch folgende Durchführungsverordnungen (EU) geändert:

- Nr. 2016/305 vom 03.03.2016 (in Bezug auf den Stoff „Gentamicin“), ABl. EU L 58/35 vom 04.03.2016;
- Nr. 2016/312 vom 04.03.2016 (Berichtigung in Bezug auf den Stoff „Tylvalosin“), ABl. EU L 60/3 vom 05.03.2016;
- Nr. 2016/576 vom 14.04.2016 (hinsichtlich des Stoffs „Rafoxanid“), ABl. EU L 99/1 vom 15.04.2016;
- Nr. 2016/710 vom 12.05.2016 (in Bezug auf den Stoff „Kupfercarbonat“), ABl. EU L 125/6 vom 13.05.2016.

### **Änderung der Kosmetik-Verordnung (EG) 1223/2009**

(mm) Im Amtsblatt der EU (Nr. L 60/59 vom 05.03.2016) wurde die Verordnung (EU) Nr. 2016/314 der Kommission vom 04.03.2016 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel veröffentlicht. Folgende neue bzw. geänderte Stoffregelungen sind Gegenstand dieser Änderungsverordnung: Regulierung von 2-(2-ethoxyethoxy)ethanol Diethylene Glycol Monoethyl Ether (INCI: Ethoxydiglycol).

Diese Verordnung trat am 25.03.2016 in Kraft. Für das Inverkehrbringen konformer Produkte und für die Rücknahme nicht konformer Produkte vom Markt wird eine Frist von zwölf Monaten gewährt. Das heißt, dass ab dem 25.03.2017 nur kosmetische Mittel auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht und bereitgestellt werden dürfen, die den Bestimmungen dieser Verordnung entsprechen.

Am 22.04.2016 erschien die Verordnung (EU) 2016/621 der Kommission vom 21.04.2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 106/4). Die EU-Kommission ist der Auffassung, dass in anderer Form als in Nanoform vorliegendes Zinkoxid zur Verwendung als UV-Filter in kosmetischen Mitteln zugelassen werden sollte. Zinkoxid in Nanoform wurde (gemäß den Spezifikationen des SCCS) zur Verwendung als UV-Filter in kosmetischen Mitteln zugelassen. Beide Formen des Stoffes sind in einer Konzentration von höchstens 25 % zugelassen, ausgenommen in Anwendungen, die durch Inhalation zur Exposition der Lunge des Verbrauchers gegenüber dem Stoff führen können. In Anbetracht der Tatsache, dass die Verwendung von Nanomaterialien die Effizienz von UV-Filtern verbessern kann, wurde daher Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 zum Zwecke der Anpassung an den technischen und wissenschaftlichen Fortschritt geändert.

Eine weitere Änderung betrifft Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009. Kaliumhydroxid wird als unbedenklich zum Aufweichen/Entfernen von Hornhaut in einer Konzentration bis 1,5 % Massenanteil angesehen und wurde daher in kosmetischen Mitteln zugelassen. Jedoch müssen kosmetische Mittel, die Kaliumhydroxid zum Aufweichen/Entfernen von Hornhaut enthalten, mit einem Warnhinweis versehen sein, der auf die Gebrauchsanweisung verweist (Verordnung [EU] 2016/622 der Kommission vom 21.04.2016, ABl. EU L 106/7 vom 22.04.2016).

### **Anbau von gentechnisch verändertem Mais verboten**

(mm) Mit dem am 05.03.2016 im Europäischen Amtsblatt L 60/90 veröffentlichten Durchführungsbeschluss (EU) 2016/321 der Kommission vom 03.03.2016 zur Anpassung des geografischen Geltungsbereichs der Zulassung zum Anbau von genetisch verändertem Mais (*Zea mays* L.) der Sorte MON 810 (MON-ØØ81Ø-6) (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C[2016] 1231*) wurde der Anbau von genetisch verändertem Mais der Sorte MON 810 in Wallonien (Belgien), Bulgarien, Dänemark, Deutschland (außer zu Forschungszwecken), Griechenland, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, den Niederlanden, Österreich, Polen, Slowenien, Nordirland, Schottland und Wales untersagt. Die genannten 19 Mitgliedstaaten haben gemäß Artikel 26c der Richtlinie 2001/18/EG ein Verbot des Anbaus von MON 810 auf ihrem Hoheitsgebiet oder in Teilen desselben beantragt. Gemäß der Richtlinie (EU) 2015/412 des Europäischen Parlaments und des Rates kann ein Mitgliedstaat dazu auffordern, dass der geografische Geltungsbereich einer bereits erteilten Zulassung zum Anbau so angepasst wird, dass das Hoheitsgebiet des jeweiligen Mitgliedstaats ganz oder teilweise vom Anbau ausgeschlossen ist.

Erstmals seit fast 20 Jahren ist zudem der weltweite Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen zurückgegangen. Im vergangenen Jahr bauten Landwirte weltweit Gen-Sojabohnen, Gen-Mais oder Gen-Baumwolle auf 179,7 Millionen Hektar an, wie die Lobbygruppe ISAAA (Internationaler Service für die Verbreitung der Agro-Gentechnik) im April 2016 mitteilte. 2014 waren es noch 181,5 Millionen Hektar gewesen. Grund für den leichten Rückgang seien vor allem fallende Preise für Agrarrohstoffe gewesen, erklärte der ISAAA.

### **Weitere deutsche Spezialität geschützt**

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/326 vom 25.02.2016 (ABl. EU L 62/1 vom 09.03.2016) wurde die Bezeichnung „Frankfurter Grüne Soße“ unter Verweis auf die Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 als geschützte geographische Bezeichnung (g.g.A.) anerkannt und in das Register der geschützten Bezeichnungen eingetragen. Die Antragsbegründung beschreibt „Frankfurter Grüne Soße“ als eine Frischkräuterkomposition, bestehend aus frischen Blättern, Blattstielen und Triebspitzen der sieben Kräuter Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Die Frischkräuterkomposition darf nur frische Blätter, Blattstiele und Triebspitzen enthalten. Die Komposition der einzelnen sieben Schnittkräuterbestandteile zur „Frankfurter Grünen Soße“ sowie die Erstellung der Gebinderollen müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet ausschließlich in Handarbeit stattfinden. Das geografische Gebiet bilden die Stadt Frankfurt am Main und die direkt angrenzenden Städte und Gemeinden Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim,

Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn und Steinbach. Die Verordnung trat am 29.03.2016 in Kraft.

### **Vorschriften zur Herstellung von Gelatine und Kollagen**

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2016/355 vom 11.03.2016 hat die Kommission besondere Vorschriften für die Herstellung von Gelatine, Kollagen und zum menschlichen Verzehr bestimmten hochverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs erlassen. Dazu wurde der Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechend geändert. Danach wurde festgelegt, welchen Behandlungen Knochen, Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute, Geflügelhäute, Fischhäute sowie Felle und Häute von frei lebendem Wild vor der Verwendung zur Herstellung von Gelatine und Kollagen zu unterziehen sind. Ergänzt wurde, dass Rohstoffe auf direktem Weg zur Bestimmungsanlage gebracht werden müssen und alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen sind, um das Risiko der Ausbreitung von Krankheiten auf Tiere zu vermeiden. Ferner wurde bei den Rückstandshöchstgehalten für SO<sub>2</sub> und H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> auf die jeweils neueste Ausgabe des Europäischen Arzneibuches verwiesen. Besondere Anforderungen gelten für Lebensmittelunternehmer, welche die hochverarbeiteten Erzeugnisse tierischen Ursprungs Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure, andere hydrolysierte Knorpelprodukte, Chitosan, Glucosamin, Lab, Hausenblase und Aminosäuren herstellen. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass durch die Behandlung der verwendeten Rohstoffe jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeschlossen wird. Die Rohstoffe müssen von Tieren stammen, deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurde bzw. von Fischereierzeugnissen stammen, die dem Abschnitt VIII über bearbeitete Mägen, Blasen und Därme entsprechen (neu eingefügter Abschnitt XVI). Menschliches Haar darf nicht als Quelle für die Herstellung von Aminosäuren verwendet werden (Europäisches Amtsblatt L 67/22 vom 12.03.2016).

### **Ablehnung beantragter gesundheitsbezogener Angaben**

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2016/371 der Kommission vom 15.03.2016 wurde die Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern bekannt gemacht (ABl. EU L 70/12 vom 16.03.2016). U.a. wurden folgende Angaben nicht aufgenommen:

- Standardisierter wässriger Extrakt aus weißen Bohnen (*Phaseolus vulgaris* L.) trägt zur Reduzierung des Körpergewichts bei.
- Teestar™, ein durch seinen Gehalt an Galactomannan standardisiertes Bockshornkleesamen-Extrakt, senkt den Blutzuckerspiegel.

Am 16.03.2016 wurde die weitere Verordnung (EU) 2016/372 der Kommission vom 15.03.2016 über die Nichtzulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos veröffentlicht (ABl. EU L 70/16). Die folgende Angabe ist ebenfalls u.a. zukünftig nicht erlaubt: „L-tug-Lycopin senkt/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung.“

### **Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt**

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden drei weitere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht, die neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffen:

- Lacto-N-neotetraose (weißes bis cremefarbenes Pulver) - zulässige Verwendung: u.a. Getreideriegel, Tafelsüßen, Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäß der Richtlinie 2006/141/EG, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG, verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird, Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind, diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG und Nahrungsergänzungsmittel.

Durchführungsbeschluss (EU) 2016/375 der Kommission vom 11.03.2016 (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2016] 1419*), (ABI. EU L 70/22 vom 16.03.2016);

- 2'-O-Fucosyllactose (weißes bis cremefarbenes Pulver) - zulässige Verwendung: u.a. Getreideriegel, Tafelsüßen, Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäß der Richtlinie 2006/141/EG, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG, verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird, Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind, diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG und Nahrungsergänzungsmittel.

Durchführungsbeschluss (EU) 2016/376 der Kommission vom 11.03.2016 (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2016] 1423*), (ABI. EU L 70/27 vom 16.03.2016);

- UV-behandeltes Brot - hefegetriebenes Brot und hefegetriebenes Kleingebäck (ohne Auflage), die nach dem Backen mit ultravioletten Strahlen behandelt werden, um Ergosterol in Vitamin D2 (Ergocalciferol) umzuwandeln. „UV-Bestrahlung“ bezeichnet ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 240-315 nm während maximal 5 Sekunden mit einer Strahlungsenergie von 10-50 mJ/cm<sup>2</sup>. Höchstgehalt von 3 µg Vitamin D2 je 100 g. Die Bezeichnung der betreffenden Lebensmittel in der Kennzeichnung wird durch folgenden Wortlaut ergänzt: „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“.

Durchführungsbeschluss (EU) 2016/398 der Kommission vom 16.03.2016 (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2016] 1527*), (ABI. EU L 73/107 vom 23.03.2016).

### **Anpassung und Berichtigung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen**

(mm) Am 24.03.2015 wurde im Amtsblatt der EU L 78/31 die Verordnung (EU) 2016/439 der Kommission vom 23.03.2016 zur Änderung des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf *Cydia pomonella* Granulovirus (CpGV), Calciumcarbid, Kaliumiodid, Natriumhydrogencarbonat, Rescalure sowie *Beauveria bassiana* Stamm ATCC 74040 und *Beauveria bassiana* Stamm GHA veröffentlicht.

Mit der Verordnung (EU) 2016/440 der Kommission vom 23.03.2016 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Atrazin in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABI. EU L 78/34 vom 24.03.2016).

Durch die Verordnung (EU) 2016/452 der Kommission vom 29.03.2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates wurden die zulässigen Höchstgehalte an Rückständen von Captan, Propiconazol und Spiroxamin in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (ABI. EU L 79/10 vom 30.03.2016).

Zudem erschien am 06.04.2016 (ABI. EU L 90/1) die Verordnung (EU) 2016/486 der Kommission vom 29.03.2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cyazofamid, Cycloxydim, Difluoressigsäure, Fenoxycarb, Flumetralin, Fluopicolid, Flupyradifuron, Fluxapyroxad, Kresoxim-methyl, Mandestrobin, Mepanipyrim, Metalaxyl-M, Pendimethalin und Tefluthrin in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

Weitere Änderungen der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen erfolgten am 15.04.2016 durch die Verordnung (EU) 2016/567 der Kommission vom 06.04.2016 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorantraniliprol, Cyflumetofen, Cyprodinil, Dimethomorph, Dithiocarbamaten, Fenamidon, Fluopyram, Flutolanil, Imazamox, Metrafenon, Myclobutanil, Propiconazol, Sedaxan und Spirodiclofen in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABI. EU L 100/1).

Am 26.04.2016 erschien im Europäischen Amtsblatt L 109/43 die Berichtigung der Verordnung (EU) 2016/71 der Kommission vom 26.01.2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr.

396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 1-Methylcyclopropan, Flonicamid, Flutriafol, Indolylessigsäure, Indolylbuttersäure, Pethoxamid, Pirimicarb, Prothioconazol und Teflubenzuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 20 vom 27.01.2016).

Mit der Verordnung (EU) 2016/805 der Kommission vom 20.05.2016 wurde der Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich *Streptomyces K61* (ehemals *S. griseoviridis*), *Candida oleophila* Stamm O, FEN 560 (auch bezeichnet als Bockshornklee oder Bockshornkleesamen-Pulver), Methyldecanoat (CAS 110-42-9), Methyloctanoat (CAS 111-11-5) und Terpen-Gemisch QRD 460 geändert (ABl. EU L 132/95 vom 21.05.2016).

### **Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern**

(mm) Bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht-tierischen Ursprungs aus bestimmten Ländern werden verstärkte amtliche Kontrollen an der EU-Außengrenze durchgeführt (Verordnung [EG] Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung [EG] Nr. 882/2004). Diese haben an bestimmten, benannten Eingangsorten zu erfolgen. Die Liste der betroffenen Futtermittel und Lebensmittel wird im Anhang I der Verordnung genannt, und regelmäßig - mindestens vierteljährlich - aktualisiert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2016/443 vom 23.03.2016 (ABl. EU L 78/51 vom 24.03.2016) erfolgte folgende Änderung:

- Neu aufgenommen wurden Sendungen von Erdnüssen und daraus hergestellte Erzeugnisse mit Ursprung in Madagaskar zur Untersuchung auf Aflatoxine mit einer Häufigkeit von 50 %, Palmöl mit Ursprung in Ghana auf Sudanfarbstoffe mit 50 % Häufigkeit und Zitronen mit Ursprung in der Türkei zur Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückstände mit 10 % Häufigkeit.
- Gestrichen wurden dagegen die verstärkten Kontrollen bei Auberginen und Bittergurken auf Pflanzenschutzmittelrückstände aus der Dominikanischen Republik und bei Muskatnuss aus Indonesien auf Aflatoxine. Nach den verfügbaren Informationen ist bei diesen Waren und ihrer Herkunft ein insgesamt zufriedenstellendes Maß an Übereinstimmung mit den relevanten Sicherheitsanforderungen in den Rechtsvorschriften der Europäischen Union gegeben.
- Die verstärkte Untersuchung von Betelblättern aus Indien auf Salmonellen wurde im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 gestrichen und in die Durchführungsverordnung (EU) 2016/166 vom 08.02.2016 überführt. Danach müssen alle Sendungen dieser Waren von einer Genusstauglichkeitsbescheinigung begleitet sein, und sie unterliegen einer lückenlosen Einfuhrkontrolle.

Die Verordnung trat zum 27.03.2016 in Kraft.

### **Änderung der Unionsliste für Aromastoffe sowie weitere Streichung**

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 108/24 vom 23.04.2016 ist die Verordnung (EU) 2016/637 der Kommission vom 22.04.2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste erschienen. Folgende Aromastoffe wurden aus der EU-Aromenliste gestrichen: 2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-carboxaldehyd (05.121), Myrtenylformiat (09.272), Myrtenyl-2-methylbutyrat (09.899) und Myrtenyl-3-methylbutyrat (09.900). Lebensmittel mit diesen Aromastoffen, die vor Inkrafttreten der Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum vermarktet werden. Mischungen von Aromen sind von der Übergangsregelung ausgenommen. Die Verordnung gilt seit dem 13.05.2016.

Teil A der Unionsliste enthält sowohl bewertete Aromastoffe, die nicht mit einer Fußnote versehen sind, als auch Aromastoffe, deren Bewertung noch nicht abgeschlossen ist und denen in der genannten Liste eine der Fußnoten 1 bis 4 zugeordnet ist. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Bewertung von sieben weiteren Stoffen abgeschlossen, die in der Liste als Aromastoffe geführt werden, deren Bewertung noch läuft. Die bei diesen Bewertungen beurteilten Aromastoffe werden durch die Verordnung (EU) 2016/692 der Kommission vom 04.05.2016 als bewertet geführt (ABl. EU L 120/7 vom 05.05.2016).

### **Neue önologische Verfahren zugelassen**

(mm) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission sind die zugelassenen önologischen Verfahren in Anhang I A der genannten Verordnung festgelegt. Die internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat drei neue önologische Verfahren angenommen, die die Verwendung von Aktivatoren der malolaktischen Gärung sowie die Behandlung von Wein bzw. von Most mit Gluthathion betreffen. Um dem technischen Fortschritt Rechnung zu tragen und den Erzeugern in der Union die gleichen Möglichkeiten zu geben, die den Erzeugern in Drittländern zur Verfügung stehen, wurden diese neuen önologischen Verfahren in der Europäischen Union unter den von der OIV festgelegten Anwendungsbedingungen zugelassen. Dies erfolgte durch die Delegierte Verordnung (EU) 2016/765 der Kommission vom 11.03.2016 (ABl. EU L 127/1 vom 18.05.2016).

### **Weitere Regelungen zu Tabakerzeugnissen veröffentlicht**

(mm) Am 20.05.2016 erschien die Durchführungsverordnung (EU) 2016/779 der Kommission vom 18.05.2016 zur Festlegung einheitlicher Regeln für die Verfahren, mit denen bestimmt wird, ob ein Tabakerzeugnis ein charakteristisches Aroma hat (ABl. EU L 131/48). Gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Richtlinie 2014/40/EU verbieten die Mitgliedstaaten das Inverkehrbringen von Tabakerzeugnissen mit einem charakteristischen Aroma. Um sicherzustellen, dass dieses Verbot unionsweit einheitlich angewendet wird, wurden gemäß Artikel 7 Absatz 3 der Richtlinie 2014/40/EU gemeinsame Verfahren festgelegt, mit denen bestimmt wird, ob ein Tabakerzeugnis ein charakteristisches Aroma hat oder nicht.

Zudem ist der Durchführungsbeschluss (EU) 2016/787 der Kommission vom 18.05.2016 mit einer Prioritätenliste von Zusatzstoffen, die in Zigaretten und in Tabak zum Selbstdrehen enthalten sind und erweiterten Meldepflichten unterliegen (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2016] 2923*), veröffentlicht worden (ABl. EU L 131/88 vom 20.05.2016).

### **Spielzeug und Kleidung führen Liste entdeckter gefährlicher Produkte an**

(mm) Vom Kinderwagen bis zum Kfz-Ersatzteil: Im Jahr 2015 lösten mehr als 2.000 gefährliche Produkte EU-weiten Alarm aus. Die meisten Gefahrenmeldungen an das EU-Schnellwarnsystem gingen im letzten Jahr in den Bereichen Kleidung und Spielzeug ein. Mit 62 Prozent der gemeldeten gefährlichen Produkte steht China im Schnellwarnsystem nach wie vor ganz oben auf der Liste der Ursprungsländer. Das geht aus dem am 25.04.2016 von der Kommission vorgelegten Jahresbericht über das EU-Schnellwarnsystem für gefährliche Produkte hervor.

Insgesamt wurden 2.072 Warnmeldungen im System registriert. Davon kamen 208 Warnungen aus Deutschland. EU-weit waren vor allem bei Spielzeug (27 Prozent) sowie bei Bekleidung, Textilien und Modeartikeln (17 Prozent) Korrekturmaßnahmen erforderlich. Diese Produktkategorien machten bereits im Vorjahr die meisten negativen Schlagzeilen. In Deutschland gingen die meisten Gefahrenmeldungen an das EU-Schnellwarnsystem im Bereich Kraftfahrzeuge ein. Mit 94 Meldungen lag diese Kategorie vor Warnungen zu Kleidung (31 Meldungen) und Spielzeug (17), die EU-weit die Liste der entdeckten gefährlichen Produkte im Jahr 2015 anführten. In Bezug auf die Risiken wurden in der EU am häufigsten (25 Prozent der Gesamtzahl der Mitteilungen) chemische Risiken gemeldet, gefolgt von Verletzungsgefahr (22 Prozent), die im Vorgängerbericht ganz oben auf der Liste stand. Über 65 Prozent der Europäer kaufen Produkte online, und die Anzahl der Online-Shopper ist zwischen 2006 und 2015 um 27 Prozent gestiegen. Eine neue Herausforderung besteht nun darin, auf den Online-Handel zu reagieren, durch den Waren von außerhalb der EU, die möglicherweise keiner Sicherheitsprüfung unterzogen wurden, per Post direkt in die Haushalte gelangen. Die EU-Kommission arbeitet an einer weiteren Verbesserung des Schnellwarnsystems, um diesen Aspekt zu berücksichtigen. Es gibt bereits Beispiele erfolgreicher Zusammenarbeit mit Grenzkontrollpersonal und Online-Verkaufsplattformen. Die Kommission wird als Teil ihrer Agenda für Produktsicherheit dafür sorgen, dass der Schwerpunkt weiterhin auf Online-Verkäufen liegt.

Über das seit 2004 bestehende Schnellwarnsystem tauschen die EU-Mitgliedstaaten, Lichtenstein, Island und Norwegen sowie die EU-Kommission Informationen zu gefährlichen Produkten aus. Erkennt ein Mitgliedstaat ein gefährliches Produkt und nimmt es vom Markt oder verbietet dessen Einfuhr, erhalten die anderen Mitgliedsländer diese Information über das Schnellwarnsystem. Diese können dann

entsprechende Maßnahmen ergreifen, um Verbraucher zu schützen, beispielsweise durch die Rücknahme des Produkts oder ein Importverbot. Nicht erfasst von diesem Schnellwarnsystem werden Nahrungsmittel, Arzneien und Medizinprodukte, da es dafür eigene Warnsysteme gibt.

### **Erneuter Ruf nach verpflichtender Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Milch**

(mm) Das Europäische Parlament fordert erneut die Einführung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Milch. So steht es in einer am 12.05.2016 verabschiedeten Entschließung. Die obligatorische Kennzeichnung würde dazu beitragen, das Vertrauen der Verbraucher in Lebensmittel aufrechtzuerhalten, weil dann die Nahrungsmittel-Lieferkette transparenter werden würde, heißt es in dem Text. Die Kennzeichnung mit der Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsortes sollte für alle Arten von Milch, Milchprodukten und Fleischprodukten verbindlich vorgeschrieben werden, sagten die Abgeordneten und fügten hinzu, dass die EU-Kommission und die Mitgliedstaaten prüfen sollen, ob diese Vorschrift auch auf andere Erzeugnisse aus einer einzigen Zutat oder Erzeugnisse mit einer Hauptzutat ausgedehnt werden sollte. Um Verbraucher in der EU besser zu informieren, die Transparenz innerhalb der Lieferkette zu verbessern und in Anbetracht des sog. Pferdefleischskandals und anderer Fälle von Lebensmittelbetrug sollte die Herkunftskennzeichnung auch für Fleisch in verarbeiteten Lebensmitteln vorgeschrieben werden, heißt es in dem Text, der mit 422 Stimmen bei 159 Gegenstimmen und 68 Enthaltungen angenommen wurde.

### **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 2014/40/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 03.04.2014 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Herstellung, die Aufmachung und den Verkauf von Tabakerzeugnissen und verwandten Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 2001/37/EG (ABl. EU L 127 vom 29.04.2014), (ABl. EU L 40/16 vom 17.02.2016);
- Verordnung (EU) 2016/238 der Kommission vom 19.02.2016 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 579/2014 der Kommission über eine Ausnahmeregelung in Bezug auf einige Bestimmungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Beförderung flüssiger Öle und Fette auf dem Seeweg (ABl. EU L 45/1 vom 20.02.2016);
- Verordnung (EU) 2016/266 der Kommission vom 07.12.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 440/2008 zur Festlegung von Prüfmethode gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) zwecks Anpassung an den technischen Fortschritt (ABl. EU L 54/1 vom 01.03.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/370 der Kommission vom 15.03.2016 zur Genehmigung des Wirkstoffs Pinoxaden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln, zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission sowie zur Ermächtigung der Mitgliedstaaten, vorläufige Zulassungen betreffend diesen Wirkstoff zu verlängern (ABl. EU L 70/7 vom 16.03.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/389 der Kommission vom 17.03.2016 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Acibenzolar-S-methyl gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 73/77 vom 18.03.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/459 der Kommission vom 18.03.2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsregeln zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des

Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 80/14 vom 31.03.2016);

- Durchführungsverordnung (EU) 2016/548 der Kommission vom 08.04.2016 zur Genehmigung des Grundstoffs Diammoniumphosphat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 95/1 vom 09.04.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/549 der Kommission vom 08.04.2016 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Bentazon, Cyhalofopbutyl, Diquat, Famoxadon, Flumioxazin, DPX KE 459 (Flupyrsulfuron-methyl), Metalaxyl-M, Picolinafen, Prosulfuron, Pymetrozin, Thiabendazol und Thifensulfuron-methyl (ABl. EU L 95/4 vom 09.04.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/560 der Kommission vom 11.04.2016 zur Genehmigung des Grundstoffs Molke gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 96/23 vom 12.04.2016);
- Verordnung (EU) 2016/582 der Kommission vom 15.04.2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 hinsichtlich der Analyse auf anorganisches Arsen, Blei und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe sowie hinsichtlich bestimmter Leistungskriterien für die Analyse (ABl. EU L 101/3 vom 16.04.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/635 der Kommission vom 22.04.2016 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 hinsichtlich bestimmter Referenzanalysemethoden für Spirituosen (ABl. EU L 108/1 vom 23.04.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/636 der Kommission vom 22.04.2016 zum Widerruf der Genehmigung für den Wirkstoff Z,Z,Z,Z-7,13,16,19-docosatetraen-1-yl-isobutytrat im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 108/22 vom 23.04.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/638 der Kommission vom 22.04.2016 zum Widerruf der Genehmigung für den Wirkstoff Z-13-hexadecen-11-yn-1-yl-acetat in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 108/28 vom 23.04.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/672 der Kommission vom 29.04.2016 zur Genehmigung von Peressigsäure als alten Wirkstoff zur Verwendung in Biozidprodukten der Produktarten 1, 2, 3, 4, 5 und 6 (ABl. EU L 116/3 vom 30.04.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/673 der Kommission vom 29.04.2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. EU L 116/8 vom 30.04.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 der Kommission vom 28.04.2016 zur Erstellung der Listen der Drittländer, Teile von Drittländern und Gebiete, aus denen die Mitgliedstaaten die Verbringung bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr in die Union zulassen, zur Festlegung der Bescheinigungsanforderungen, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und zur Aufhebung der Entscheidung 2003/812/EG (ABl. EU L 126/13 vom 14.05.2016).

**Zoonoseberichte für 2012 und 2013 mit aktualisierten Daten erneut veröffentlicht**

(mm) Die EFSA hat ihre EU-Kurzberichte über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und lebensmittelbedingten Ausbrüchen für die Jahre 2012 und 2013 überarbeitet, um aktualisierten Datensätzen Rechnung zu tragen, die von einigen Mitgliedstaaten übermittelt wurden. Die Abschnitte, die sich geändert haben, sind in beiden Berichten jeweils auf der zweiten Seite angegeben ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Kommunizieren in Lebensmittelkrisen**

(mm) Während lebensmittelbedingter Krisen oder Vorfälle ist eine zeitnahe, präzise und klare Kommunikation unerlässlich, um das Krisenmanagement zu unterstützen und die Verbraucher zu schützen. Die EFSA, gegründet infolge einer Reihe von Lebensmittelkrisen in den späten 1990er-Jahren, hat Empfehlungen für die Kommunikation während einer Krise veröffentlicht, die nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit in den EU-Mitgliedstaaten als Referenz dienen können. Die EFSA hat die Leitlinien zusammen mit den EU-Mitgliedstaaten erstellt, ausgehend von Praktiken, die sich in früheren Lebensmittelkrisen bewährt haben. Das in Zusammenarbeit mit Mitgliedern der Arbeitsgruppe „Kommunikation“ des EFSA-Beirats entwickelte Dokument soll helfen, Konsistenz und Kohärenz bei der Krisenkommunikation zu gewährleisten. In „Best practice for crisis communicators: How to communicate during food or feed safety incidents“ werden auch die Rolle und jeweiligen Zuständigkeiten der EFSA bzw. der nationalen Behörden in den verschiedenen Phasen einer Krise ausführlich erläutert, damit bei etwaigen künftigen grenzüberschreitenden Ausbrüchen alle Beteiligten noch besser vorbereitet sind ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Studie zur künftigen Arbeit im Bereich der Lebensmittelsicherheit**

(mm) Eine Studie, die von der EFSA in Auftrag gegeben wurde, um Schwerpunkte für die zukünftige Arbeit im Bereich der Lebensmittelsicherheit festzulegen, hat 28 Schlüsselthemen ermittelt. Die Ergebnisse dieser Studie werden als Orientierung für die Zusammenarbeit zwischen der EFSA und den EU-Mitgliedstaaten dienen und zur Entwicklung einer gemeinsamen Risikobewertungsagenda beitragen.

In der Studie wurde die Delphi-Methode mit mehrmaliger („iterativer“) Befragung in drei Erhebungsrounds verwendet. Es beteiligten sich mehr als 200 Wissenschaftler und Experten aus einem breiten Spektrum von Fachgebieten mit Bezug zur Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Die Experten wurden gebeten, vorrangige Themen im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu nennen und zu bewerten. Dabei sollten sie bestimmte Kriterien zugrunde legen, etwa wo sie ein Potenzial zur Ressourceneinsparung, einen Mehrwert für die Unterstützung von Risikobewertungsaktivitäten oder ein Potenzial zur besseren Harmonisierung der Risikobewertung sehen. Die 28 Themen lassen sich in fünf Kategorien einteilen: chemische, mikrobiologische und Umweltrisikobewertung, Ernährung sowie eine allgemeine Kategorie von bereichsübergreifenden Sachverhalten. Mittels einer aggregierten Bewertung wurden für jede Kategorie die zwei höchstgestuften Themen ermittelt. Hierzu zählen: die europaweite gemeinsame Datenerhebung, die Risikobewertung der aggregierten Exposition, Antibiotikaresistenz, Zoonosen, Umweltkontaminanten in Lebensmitteln sowie die Entwicklung von Standardmethoden zur Nutzen-Risiko-Analyse von Lebensmitteln ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Arbeiten im Interesse der europäischen Verbraucher**

(mm) Die EFSA hat ihren jährlichen Tätigkeitsbericht für 2015 veröffentlicht, in dem ihre Leistungen des vergangenen Jahres ausführlich beschrieben sind. Zusammen mit dem Bericht über ihre jüngsten Aktivitäten hat die EFSA eine überarbeitete Version ihres Programmplanungsdokuments für 2016 bis 2019 veröffentlicht, welche die neue strategische Ausrichtung der Behörde widerspiegelt. Mit mehr als 600 wissenschaftlichen Veröffentlichungen zu Themen entlang der gesamten Lebensmittelkette trug die EFSA zur evidenzbasierten Entscheidungsfindung bei und half damit, Europas Verbraucher zu schützen.

Zentrale wissenschaftliche Ergebnisse waren etwa die vollständige Risikobewertung von Acrylamid, ein wissenschaftliches Gutachten über Koffein, eine Neubewertung der Sicherheit von Bisphenol A sowie wissenschaftliche Beratung zu Ausbrüchen wie der Afrikanischen Schweinepest und dem Bakterium *Xylella fastidiosa*, das zur Erkrankung von Olivenbäumen in Süditalien führt. 2015 war ein wichtiges Jahr

für die EFSA, in dem sie den Blick voraus richtete und die Weichen für die Zukunft stellte. Bei der Erarbeitung der Grundbausteine ihrer „Strategie 2020“ ermittelte die EFSA vor dem Hintergrund der zu erwartenden Chancen und Herausforderungen Schlüsselprioritäten für ihre Arbeit.

Die EFSA vollzog wesentliche Änderungen an der Art und Weise, in der sie ihre Arbeiten durchführt. So testete die Behörde neue Methoden beim Umgang mit wissenschaftlicher Evidenz und entwarf neue Leitlinien für die Bewertung und Kommunikation wissenschaftlicher Unsicherheit. Transparenz und Einbeziehung bei der wissenschaftlichen Risikobewertung blieben das ganze Jahr hindurch wichtige Themen. Die EFSA machte erhebliche Fortschritte in Hinblick auf den Austausch ihrer Daten, indem sie ihr Data-Warehouse für eine steigende Zahl von Interessengruppen öffnete. Die Teilnahme an offenen Sitzungen der wissenschaftlichen Gremien und des wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA ist einfacher geworden – seit 2015 finden sie in Brüssel statt. Die zweite Wissenschaftskonferenz der EFSA war ein bedeutender Meilenstein. Hunderte von Wissenschaftlern und Politikern kamen in Mailand zusammen, um zu erörtern, wie die Zukunft der Lebensmittelsicherheit zu gestalten sei. Die Konferenz bot auch ein Schaufenster für den innovativen Ansatz der EFSA bei der Kommunikation ihrer Arbeit an ein breites Publikum.

Die von der EFSA revidierte Fassung ihres Mehrjahresprogramms 2016-2019 berücksichtigt die neue, von der EFSA-Strategie 2020 vorgegebene strategische Ausrichtung. Das Dokument wird der EFSA zur Orientierung dienen, wenn sie ihre Zusammenarbeit mit Mitgliedstaaten und anderen internationalen Partnern ausbaut, um Kohärenz bei der Risikobewertung zu gewährleisten, und wenn sie Transparenz und Offenheit in ihre wissenschaftliche Arbeit integriert und sich mit der Gesellschaft austauscht, um das Vertrauen in das Lebensmittelsicherheitssystem der Europäischen Union zu erhöhen ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Interaktives Tool erklärt Umgang mit Evidenz**

(mm) Die Art und Weise, in der Wissenschaftler planen, prüfen und berichten, wie sie mit Daten und Evidenz umgehen, ist von entscheidender Bedeutung für die Transparenz, Unparteilichkeit und Qualität wissenschaftlicher Bewertungen. Eine neue interaktive Infografik bietet einen leicht verständlichen Überblick über den neuen Ansatz der EFSA zum Umgang mit Evidenz. Dieser Ansatz wurde im Rahmen der Initiative zur „Förderung von Methoden für den Umgang mit Evidenz bei der wissenschaftlichen Bewertung“ entwickelt. Er wurde erstmals im vergangenen Jahr bei der Risikobewertung von Isoflavonen in Nahrungsergänzungsmitteln für Frauen nach der Menopause getestet. Derzeit wird er auch bei weiteren Fallstudien der EFSA angewandt ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Mehr Daten über Sulfite zur Bestätigung von deren Sicherheit benötigt**

(mm) Der geltende kombinierte Grenzwert für sieben Sulfite, die als Zusatzstoffe in Wein und anderen Lebensmitteln eingesetzt werden, gewährleistet zwar nach aktuellem Wissensstand ausreichenden Schutz für Verbraucher. Um Informationslücken zu schließen, Unsicherheiten zu reduzieren und die Verbrauchersicherheit vollständig zu bestätigen, wird sich die EFSA jedoch erneut mit dieser Schlussfolgerung befassen, wenn Daten aus neuen Studien zur Verfügung stehen. Die sieben Lebensmittelzusatzstoffe (Schwefeldioxid und sechs Sulfite) werden zusammen betrachtet, da sie sich nach der Aufnahme ähnlich verhalten. Sie treten natürlicherweise bei der Weinherstellung auf und werden auch vielen Weinen zugegeben, um die Gärung zu stoppen, bzw. als Konservierungsmittel. Der Sulfit-Gehalt in weißen und süßen Weinen ist in der Regel höher als in Rosé-, roten und trockenen Weinen. Sulfite finden auch Verwendung in Cidre, Obst- und Gemüsesäften (z.B. um zu verhindern, dass Traubensaft zu Essig wird) sowie in getrocknetem Obst und Gemüse, insbesondere Rettich- und Kartoffelprodukten.

Wissenschaftliche Daten zu Sulfiten und darüber, was mit ihnen in unserem Körper geschieht, sind begrenzt. Wenn sie mit der Nahrung aufgenommen werden, können sie Intoleranzreaktionen auslösen, und einige Verbraucher können empfindlich auf Sulfite in Lebensmitteln reagieren. Die bestehende zulässige tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake – ADI) von 0,7 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht bezieht sich auf alle sieben Stoffe zusammen. Abschätzungen der lebensmittelbedingten

Exposition gegenüber diesen sieben Substanzen für Verbraucher der meisten Altersgruppen liegen manchmal über diesem Wert, insbesondere für Konsumenten größerer Mengen.

Das Sachverständigengremium der EFSA für Lebensmittelzusatzstoffe empfiehlt, den temporären Gruppen-ADI innerhalb von fünf Jahren neu zu bewerten, nachdem neue Studien zur Generierung der fehlenden Daten durchgeführt wurden. Das Gremium schlägt auch vor, dass die Kennzeichnung Auskunft über den tatsächlichen Gehalt an Sulfiten/Schwefeldioxid in einzelnen Produkten geben sollte, um empfindlichen/intoleranten Verbrauchern zu helfen, ihre Aufnahme zu regulieren. EU-Recht zufolge müssen Lebensmitteletiketten die Aufschrift „enthält Sulfite“ tragen (wenn deren Gehalt 10 Milligramm pro Kilogramm oder pro Liter übersteigt), wobei die enthaltene Menge nicht anzugeben ist. Gemäß EU-Bestimmungen muss die EFSA bis 2020 die Sicherheit aller Lebensmittelzusatzstoffe, die vor Januar 2009 zugelassen wurden, erneut bewerten. Während die EFSA die Neubewertung von fast allen Lebensmittelfarben bereits abgeschlossen hat und davon ausgeht, die Bewertung weiterer für 2016 zur Überprüfung vorgesehener Lebensmittelzusatzstoffe abzuschließen, stecken noch immer mehr als 100 Lebensmittelzusatzstoffe in der Pipeline.

Trotz mehrerer seit 2006 durchgeführter allgemeiner und spezifischer Aufrufe zur Einreichung von Daten über Lebensmittelzusatzstoffe besteht nach wie vor ein Mangel an Daten zur Toxizität von Substanzen, die als Lebensmittelzusatzstoffe eingesetzt werden, sowie zu deren Gehalten in Lebensmitteln. Hersteller und Anwender von Lebensmittelzusatzstoffen werden daher dringend gebeten, all ihre vorliegenden Informationen für die Sicherheitsbewertung von Lebensmittelzusatzstoffen zur Verfügung zu stellen, um die Verbraucher angemessen zu schützen ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Neuartige und herkömmliche Lebensmittel - EFSA informiert Interessengruppen über Leitlinienentwürfe**

(mm) Die EFSA stellte Anfang Mai 2016 Interessengruppen die Leitlinienentwürfe für neuartige und traditionelle Lebensmittel vor. Die Erarbeitung der Dokumente durch die Behörde erfolgte im Nachgang zur letztjährigen Verabschiedung einer neuen europäischen Verordnung über neuartige Lebensmittel.

Mit der neuen Verordnung wird ein zentralisiertes Genehmigungsverfahren eingeführt. Die EFSA wird dabei die wissenschaftliche Risikobewertung bezüglich der Sicherheit neuartiger Lebensmittel durchführen. Die Verordnung, die im Januar 2018 in Kraft treten wird, führt auch ein Notifizierungsverfahren für herkömmliche Lebensmittel aus Drittländern ein. Hierbei handelt es sich um eine Art neuartiger Lebensmittel, die in Ländern außerhalb der EU seit Langem sicher verwendet werden. Die Mitglieder des Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) und dessen Arbeitsgruppe für neuartige Lebensmittel präsentierten die beiden Dokumentenentwürfe im Rahmen eines Treffens in Brüssel, bei dem die Teilnehmer aufgerufen waren, Feedback zu geben. Die Dokumente dienen der Orientierung im Hinblick darauf, wie ein Dossier für die Genehmigung neuartiger Lebensmittel bzw. für die Notifizierung herkömmlicher Lebensmittel zu erstellen und einzureichen ist. Die Teilnehmer gaben ihre Kommentare ab und baten um Berücksichtigung bzw. Klärung einer Reihe von wissenschaftlichen Aspekten, die in den beiden Dokumenten angesprochen werden. Sie gaben auch Feedback zu Regulierungsfragen wie etwa der Vertraulichkeit und den Eigentumsrechten von Daten.

Die öffentliche Konsultation zu den Dokumenten lief bis zum 21.04.2016. Die EFSA ist bestrebt, Interessengruppen frühzeitig bei der Erarbeitung ihrer wissenschaftlichen Bewertungen und Leitlinien einzubeziehen, um gesellschaftliche Bedürfnisse und Erwartungen aufnehmen zu können. Das Treffen erfolgte unter breiter Beteiligung von Vertretern des Privatsektors, nationaler Behörden in den EU-Mitgliedstaaten, von Nichtregierungsorganisationen, Hochschulen und Forschungseinrichtungen, der Europäischen Kommission sowie der Medien. Interessen außerhalb der EU waren durch Teilnehmer aus Lateinamerika, Afrika und Asien vertreten. Beide Leitliniendokumente werden voraussichtlich bis September 2016 fertiggestellt und verabschiedet werden ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Bisphenol A: Sicherheit für Immunsystem wird geprüft**

(mm) Die EFSA richtete eine Arbeitsgruppe internationaler Experten ein, um neue wissenschaftliche Erkenntnisse über die möglichen Auswirkungen von Bisphenol A (BPA) auf das Immunsystem zu

bewerten. Die Prüfung durch die EFSA erfolgt nach der Veröffentlichung eines Berichts, der Bedenken bezüglich der Auswirkungen von BPA auf das Immunsystem von Föten und Kleinkindern aufwirft. Der Bericht des Nationalen Instituts für öffentliche Gesundheit und Umwelt der Niederlande (RIVM) wirft einen kritischen Blick auf zwei Studien von Menard et al. (2014), in denen prä- und perinatale Auswirkungen von BPA auf das Immunsystem beschrieben werden, und die noch unveröffentlicht waren, als die EFSA die zur Verfügung stehende wissenschaftliche Literatur für ihre 2014 erstellte Risikobewertung zu BPA auswertete. Der Bericht empfiehlt, die Erforschung von Alternativen zu BPA zu fördern, und rät Verbrauchern, ihre BPA-Exposition über Lebensmittel und andere Quellen zu minimieren.

Die EFSA hat ein Ersuchen des niederländischen Gesundheitsministeriums angenommen, die Ergebnisse des RIVM-Berichts zu untersuchen, und wird sich im Lichte dieser neuen Erkenntnisse insbesondere mit der Toxizität von BPA für das Immunsystem befassen. Das Sachverständigengremium der EFSA für Lebensmittelkontaktmaterialien, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CEF-Gremium) beabsichtigt, in den nächsten Monaten eine entsprechende Stellungnahme herauszugeben.

Im Dezember 2014 setzte das CEF-Gremium der EFSA die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake – TDI) für BPA von 50 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag ( $\mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$ ) auf  $4 \mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$  herab. Der TDI wurde vorläufig festgelegt, um Unsicherheiten bezüglich möglicher Effekte von BPA auf Brustdrüse, Fortpflanzungsorgane sowie Nerven-, Immun- und Stoffwechselsystem bei Versuchstieren zu berücksichtigen.

Insgesamt erlaubte die Beweiskraft der wissenschaftlichen Daten es den Sachverständigen der EFSA nicht, abschließend darüber zu befinden, ob besagte Effekte bei Tieren und Menschen auftreten und ihnen schaden würden. Um den derzeit noch bestehenden Wissenslücken bezüglich dieser möglichen Auswirkungen Rechnung zu tragen, wurde ein zusätzlicher Unsicherheitsfaktor angewandt.

Mit der Festlegung eines vorläufigen TDI-Werts verpflichtete sich die EFSA zu einer Neubewertung von BPA, sobald die Ergebnisse einer zweijährigen Studie des US-amerikanischen National Toxicology Programs im Jahr 2017 vorliegen. Neben der Prüfung des RIVM-Berichts hat die EFSA mit der Vorbereitung für diese bevorstehende Gefahrenbewertung zu BPA begonnen und entwickelt ein „wissenschaftliches Protokoll“ für eine strukturierte Literaturrecherche und eine transparente Auswertung aller neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse, die bei der vorigen EFSA-Bewertung noch nicht berücksichtigt wurden. Die Auftragsvergabe für die Erhebung und Gewinnung von Daten zur BPA-Toxikologie aus wissenschaftlichen Studien, die seit 2012 veröffentlicht wurden, ist derzeit im Gange.

Die EFSA wird bis Anfang 2017 eine öffentliche Konsultation zu dem Protokoll durchführen. Hierbei handelt es sich um eine vordefinierte, schriftlich festgehaltene Verfahrensweise für die Erhebung, Gewinnung und Bewertung von Daten. Interessenvertreter aus Behörden, Wissenschaft und Zivilgesellschaft werden Gelegenheit haben, sich zu dem geplanten EFSA-Ansatz zu äußern, noch bevor die vorgenannten Arbeiten beginnen. Das endgültige wissenschaftliche Gutachten soll 2018 fertiggestellt werden ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Aprikosenkerne bergen Risiko einer Cyanidvergiftung**

(mm) Der Verzehr von mehr als drei kleinen rohen Aprikosenkernen oder weniger als einem halben großen Kern in einer einzigen Portion kann zur Überschreitung der sicheren Grenzwerte führen. Bei Kleinkindern besteht schon beim Verzehr von nur einem kleinen Aprikosenkern das Risiko einer Grenzwertüberschreitung. Aprikosenkerne enthalten eine natürlich vorkommende Substanz namens Amygdalin, die sich nach dem Verzehr in Cyanid (Blausäure) umwandelt. Eine Cyanidvergiftung kann Übelkeit, Fieber, Kopfschmerzen, Schlaflosigkeit, Durst, Trägheit, Nervosität, diverse Gelenk- und Muskelschmerzen sowie Blutdruckabfall zur Folge haben. In extremen Fällen kann sie zum Tode führen.

Studien zufolge können schon 0,5 bis 3,5 Milligramm (mg) Cyanid pro Kilogramm Körpergewicht tödlich sein. Das EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette setzte den sicheren Grenzwert für eine einmalige Exposition (die sogenannte akute Referenzdosis - „ARfD“) auf 20 Mikrogramm ( $\mu\text{g}$ ) pro Kilogramm Körpergewicht fest. Dies liegt 25-mal unter der niedrigsten gemeldeten tödlichen Dosis. Auf der Grundlage dieser Grenzwerte und der Konzentrationen von Amygdalin, die typischerweise in rohen

Aprikosenkernen zu finden sind, schätzen die EFSA-Sachverständigen, dass Erwachsene drei kleine Aprikoskerne (370 mg) verzehren können, ohne dass die ARfD überschritten wird. Für Kleinkinder läge diese Menge bei 60 mg, was etwa der Hälfte eines kleinen Kerns entspricht.

Der normale Verzehr von Aprikosenfrüchten stellt kein Gesundheitsrisiko für Verbraucher dar. Bei den Kernen handelt es sich um die Samen im Inneren des Aprikosensteins. Man erhält sie durch Knacken und Entfernen der harten Steinschale, die verhindert, dass die Kerne in Kontakt mit der Frucht gelangen. Es wird angenommen, dass die Mehrzahl der in der EU verkauften rohen Aprikoskerne von außerhalb in die EU eingeführt und über das Internet an die Verbraucher vermarktet werden. Anbieter bewerben sie als Lebensmittel zur Krebsbekämpfung, und einige betreiben aktive Werbung für den Verzehr von zehn Kernen pro Tag für die Allgemeinbevölkerung bzw. 60 für Krebspatienten.

Die Bewertung der behaupteten Vorteile roher Aprikoskerne für die Krebsbehandlung oder etwaige andere Verwendungen liegt außerhalb des Aufgabengebiets der EFSA im Bereich der Lebensmittelsicherheit und war daher nicht Teil des vorliegenden wissenschaftlichen Gutachtens. Die EFSA konsultierte ihre Partner in den EU-Mitgliedstaaten zur Erörterung dieses wissenschaftlichen Gutachtens und früherer Bewertungen durch nationale Behörden (siehe untenstehenden Bericht). Die aktuelle Risikobewertung dient der Information von Risikomanagern in der Europäischen Kommission und den Mitgliedstaaten, die mit der Regelung der EU-Lebensmittelsicherheit beauftragt sind. Sie werden darüber entscheiden, ob Maßnahmen erforderlich sind, um die öffentliche Gesundheit vor dem Verzehr roher Aprikoskernen zu schützen ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### Prozesskontaminanten in Pflanzenölen und Lebensmitteln

(mm) Prozesskontaminanten auf Basis von Glycerin, die in Palmöl, aber auch anderen Pflanzenölen, Margarinen und einigen verarbeiteten Lebensmitteln enthalten sind, geben Anlass zu möglichen Gesundheitsbedenken für Verbraucher in jüngeren Altersgruppen, die durchschnittliche Mengen dieser Lebensmittel verzehren, sowie für sämtliche Altersgruppen bei großen Verzehrsmengen. Die EFSA hat die Risiken für die öffentliche Gesundheit durch folgende Stoffe bewertet: Glycidyl-Fettsäureester (GE), 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) und 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD) sowie deren Fettsäureester. Die Stoffe bilden sich während der Lebensmittelverarbeitung, vor allem bei der Raffination von Pflanzenölen bei hohen Temperaturen (ca. 200 °C).

Die höchsten Konzentrationen von GE wie auch von 3-MCPD und 2-MCPD (einschließlich Estern) wurden in Palmölen und Palmfetten gefunden, gefolgt von anderen Ölen und Fetten. Bei Verbrauchern ab drei Jahren waren Margarinen sowie „Backwaren und Kuchen“ die Hauptquellen für die Exposition gegenüber allen Stoffen. Das Sachverständigengremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) der EFSA berücksichtigte bei seiner Risikobewertung zu GE Informationen über die Toxizität von Glycidol (der Ausgangsverbindung von GE) und ging von einer vollständigen Umwandlung der Ester in Glycidol nach der Aufnahme aus.

Bei der Bewertung genotoxischer und karzinogener Stoffe, die unbeabsichtigt in die Lebensmittelkette gelangen, berechnet die EFSA einen „Margin of Exposure“ (MOE) für Verbraucher. Generell gilt: Je höher der MOE-Wert und damit die Sicherheitsmarge für die Exposition, desto geringer sind die Bedenken für die Verbraucher. Das Gremium kam zu dem Schluss, dass GE Anlass zu möglichen Gesundheitsbedenken für jüngere Altersgruppen bei durchschnittlicher Exposition sowie für sämtliche Altersgruppen bei hoher Exposition gibt. Die GE-Exposition von Säuglingen, die ausschließlich Säuglingsanfangsnahrung zu sich nehmen, ist besonders besorgniserregend, da sie den für die öffentliche Gesundheit als unbedenklich geltenden Wert bis zum Zehnfachen übersteigt. Die Prüfung des Gremiums ergab, dass der GE-Gehalt in Palmölen und Palmfetten zwischen 2010 und 2015 um die Hälfte reduziert wurde, was auf freiwillige Maßnahmen der Hersteller zurückzuführen ist. Dies hat maßgeblich zu einer Verringerung der Verbraucherexposition gegenüber diesen Stoffen beigetragen.

Die Forscher haben eine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI-Wert) von 0,8 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag ( $\mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$ ) für 3-MCPD und dessen Fettsäureester ermittelt. Dabei stützen sie ihre Erkenntnisse auf Tierversuche, die diesen Stoff mit Organschäden in Verbindung bringen. Es liegen jedoch nicht genügend toxikologische Informationen vor, um einen sicheren Wert für 2-MCPD zu

bestimmen. Die Schätzwerte für die durchschnittliche und hohe Exposition gegenüber 3-MCPD (beide Formen) bei jüngeren Altersgruppen einschließlich Jugendlicher (bis 18 Jahre) überschreiten den TDI-Wert und sind potenziell gesundheitsbedenklich. Für die meisten Menschen trägt Palmöl wesentlich zur Exposition gegenüber 3-MCPD und 2-MCPD bei. Der Gehalt an 3-MCPD und dessen Fettsäureestern in Pflanzenölen hat sich in den vergangenen fünf Jahren kaum verändert.

Die aktuelle Risikobewertung dient der Information von Risikomanagern in der Europäischen Kommission und den Mitgliedstaaten, die mit der Regulierung der EU-Lebensmittelsicherheit beauftragt sind. Sie werden sich auf der Grundlage der wissenschaftlichen Beratung seitens der EFSA Gedanken darüber machen, wie sich die potenziellen Risiken für die Verbraucher durch die Exposition gegenüber diesen Stoffen in Lebensmitteln mindern lassen. Das Gremium hat mehrere Empfehlungen hinsichtlich weiterer Untersuchungen ausgesprochen, um bestehende Datenlücken zu schließen und den Kenntnisstand über die Toxizität dieser Stoffe, insbesondere von 2-MCPD, sowie die lebensmittelbedingte Exposition der Verbraucher zu verbessern ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Fragen und Antworten zu Lebensmittelbetrug und Authentizitätsprüfung**

(mm) Die analytische Überprüfung der Echtheit (Authentizität) von Lebens- und Futtermitteln ist ein fundamentaler Aspekt im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) befasst sich daher mit der Entwicklung, Validierung und Bewertung analytischer Strategien und Verfahren zur Authentizitätsprüfung, also zur Feststellung der Zusammensetzung und Herkunft von Lebens- und Futtermitteln. Das BfR hat Fragen und Antworten zur Thematik Lebensmittelbetrug und Authentizitätsprüfung zusammengestellt.

#### *Was versteht man unter Lebensmittelbetrug?*

Derzeit gibt es in der europäischen Gesetzgebung noch keine einheitliche rechtliche Definition des Begriffs „Lebensmittelbetrug“. Im Allgemeinen versteht man unter Lebensmittelbetrug das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit der Absicht, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen Gewinn zu erzielen. Erreicht wird dies zum einen durch unerlaubte Zusätze, die zu einer Änderung der Zusammensetzung des Lebensmittels führen, oder durch bewusste Falschdeklaration, d. h. die absichtliche Verwendung falscher Angaben oder das Weglassen von Angaben auf dem Etikett.

#### *Was sind die häufigsten Arten von Lebensmittelbetrug?*

Grundsätzlich ist zwischen verschiedenen Formen von Lebensmittelbetrug zu unterscheiden, die oft miteinander einhergehen:

1. Zusatz eines lebensmittelfremden – exogenen – Stoffes zur Vortäuschung einer besseren Qualität oder zur Streckung
2. Zusatz eines im Lebensmittel bereits enthaltenen – endogenen – Stoffes zur Streckung oder zur Vortäuschung einer höheren Qualität
3. Verschnitt von verschiedenen geographischen und/oder botanischen oder tierischen Herkünften ohne entsprechende Kennzeichnung
4. Anwendung nicht gekennzeichnete oder nicht erlaubter Herstellungsprozesse
5. Falschdeklaration (Als Folge von Lebensmittelbetrug ergeben sich regelmäßig falsche Angaben oder Auslobungen auf dem Etikett.)

Eine erste Abschätzung der häufigsten Arten von Lebensmittelbetrug kann dem ersten Bericht des neu gegründeten Lebensmittelbetrug-Netzwerks der Europäischen Kommission (Food Fraud Network Activity Report) entnommen werden. Im Jahr 2014 wurden demnach 60 Fälle ausgewertet, wobei folgende Arten von Lebensmittelbetrug in der Europäischen Union festgestellt wurden (in Prozent der gemeldeten Fälle):

- Fehlerhafte Etikettierung, z. B. hinsichtlich des Mindesthaltbarkeitsdatums: 25 %
- Gefälschte Zertifizierung, z. B. Vortäuschung einer höheren Qualität: 22 %
- Ersatz-Inhaltsstoffe, z. B. Verwendung von Pferde- statt Rindfleisch: 17 %
- Verbotene Inhaltsstoffe: 10 %
- Verbotene Verarbeitung und/oder Prozesse: 8 %
- Verbotene, für den menschlichen Verzehr ungeeignete Produkte: 7 %

- Produkt-/Markenfälschung: 5 %
- Andere: 5 %

#### *Welche Lebensmittelgruppen sind besonders von Betrug betroffen?*

Systematische Auswertungen zum Umfang von „Food Fraud“ fehlen bislang. Hinweise zu den global am häufigsten betroffenen Lebensmitteln findet man in der Food-Fraud-Datenbank der U.S. Pharmacopeial Convention. Dieser Ansatz orientiert sich allerdings an der Anzahl von „berichteten“ Verfälschungen, und nicht am Volumen der verfälschten Produkte, wobei hier zwischen Handelsvolumen und Marktwert zu differenzieren ist. Olivenöl, Milch, Honig, Safran, Orangensaft, Kaffee, Apfelsaft und Wein zählen zu den Lebensmitteln, über die am meisten berichtet wurde. In Deutschland fehlen derzeit flächendeckende, aussagekräftige Daten zu Betrug in bestimmten Lebensmittelbranchen.

#### *Welches gesundheitliche Risiko geht von Lebensmittelbetrug aus?*

Es treten immer wieder Fälle von Verfälschungen auf, die für Verbraucher gesundheitliche Risiken zur Folge haben können. Derartige Vorkommnisse beruhen in der Vergangenheit auf dem Zusatz von minderwertigen oder gar verbotenen Stoffen. Bekannte Beispiele sind das Hinzufügen von Frostschutzmitteln zu Wein oder von Sudanrot-Farbstoffen zu Gewürzen. Vor dem Hintergrund der Globalisierung des Handels sieht das BfR gerade im Bereich des Zusatzes von lebensmittelfremden Stoffen eine mögliche gesundheitliche Gefährdung. Nicht jeder Lebensmittelbetrug führt jedoch zu gesundheitlichen Auswirkungen. So hatte etwa die jüngste, nicht deklarierte Verwendung von Pferdefleisch in Rinderfleischprodukten keine gesundheitlichen Konsequenzen. Produkte mit falsch deklarierten Inhaltsstoffen oder unbekannter geographischer Herkunft können aber insbesondere im Krisenfall mit einem erhöhten Risiko behaftet sein. Denn nur wenn ein lückenloser Nachweis aller Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen einschließlich der Kennzeichnung vorliegt, kann im Krisenfall (z. B. BSE) die Identifizierung und Rücknahme von bestimmten Waren schnell und effektiv vorgenommen werden. Die analytische Überprüfung der Authentizität sowie die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit sind somit fundamentale Aspekte des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

#### *Was versteht man unter Authentizitätsprüfung?*

Unter Authentizitätsprüfung versteht man die analytische Überprüfung der Echtheit von Lebens- und Futtermitteln mit Blick auf deren Zusammensetzung und ihre Herkunft (z. B. Typ, Region, Produktion). Mittels verschiedener chemisch-analytischer wie dokumentenbasierter Strategien und Verfahren wird die Authentizität des Produkts festgestellt, also ob das Lebens- oder Futtermittel tatsächlich dem entspricht, wie es vom Hersteller gekennzeichnet wurde.

#### *Welche analytischen Verfahren der Authentizitätsprüfung von Lebens- und Futtermitteln gibt es?*

Der Ursprung der chemisch-analytischen Untersuchung von Lebensmitteln liegt in der Aufdeckung von Verfälschungen. Es gibt heutzutage eine Vielzahl von Verfahren, die zur Überprüfung der Authentizität eingesetzt werden. Diese Techniken umfassen klassische nasschemische Ansätze, moderne instrumentelle Techniken und molekularbiologische Methoden. Der Nachweis einer Verfälschung erfolgt oft über sogenannte Marker-Verbindungen, die für den Nachweis eines Verschnitts oder einer Beimengung charakteristisch sind. Beispiele dafür sind:

- der Nachweis von Pferdefleisch in Rindfleischprodukten mit der PCR-Analytik
- der Nachweis eines Zusatzes von technischem Glycerin zu Wein (Glycerin ist ein natürlicher Inhaltsstoff von Wein. Der Zusatz von technischem Glycerin kann aber über die Begleitstoffe 3-Methylpropanol und cyclische Diglyceride festgestellt werden, die sonst nicht in Wein auftreten.)

Eine Schwierigkeit beim Nachweis von Verfälschungen ist die Tatsache, dass üblicherweise nur das gefunden werden kann, was gesucht wird. Das heißt, ein Lebensmittel wird auf verschiedene bereits bekannte Verfälschungen bzw. deren Abwesenheit geprüft. Unbekannte Zusätze können dabei übersehen werden. Ein Beispiel dafür ist der Zusatz von Melamin zu Milchprodukten zur Vortäuschung eines höheren Proteingehalts, so wie er 2009 in China aufgetreten ist. Der Proteingehalt in Milchprodukten wird üblicherweise über das sogenannte Kjeldahl-Verfahren bestimmt, bei dem der Gesamtstickstoffgehalt der Probe erfasst wird. Ob der Stickstoff dabei aus den Milchproteinen oder organischen N-haltigen

Chemikalien wie Melamin stammt, ist bei diesem Verfahren nicht unterscheidbar. Neuere Ansätze beinhalten daher auch sogenannte nicht-zielgerichtete Verfahren, die es grundsätzlich ermöglichen, nicht bekannte Verfälschungen, insbesondere unerwartete Zusätze, zu erkennen. Bei den nicht-zielgerichteten Analyseverfahren wird ein charakteristischer „Fingerabdruck“ eines Lebens- oder Futtermittels aufgenommen und in einer Referenzbibliothek geprüft, ob es sich um das gekennzeichnete Lebens- oder Futtermittel handelt oder nicht. Die mögliche Identifizierung vielfältiger Abweichungen vom erwarteten Erzeugnis bspw. in Form von etwaigen Verfälschungen ist aus Sicht des BfR besonders hervorzuheben, weil so auch gesundheitlich bedenkliche bzw. sicherheitsrelevante Verfälschungen detektiert werden können. Auf diese Weise sollen zukünftig auch analytisch anspruchsvolle Fragestellungen wie die der geographischen Herkunft von Produkten beantwortet werden können.

#### *Wie kann man sich vor Lebensmittelbetrug schützen?*

Die Verfälschung von Lebens- und Futtermitteln stellt eine komplexe Problematik dar und ist mitunter auch analytisch nur sehr schwer feststellbar. Verbraucher haben selbst kaum die Möglichkeit, Lebensmittelbetrug zu erkennen. In Deutschland führt die amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung auf Länderebene umfangreiche Untersuchungen zur Feststellung der Authentizität durch. Auf Bundesebene ist am Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) die Nationale Kontaktstelle für Lebensmittelbetrug für das Food Fraud Network, einem europäischen Netzwerk zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug, eingerichtet. Über ein von der Europäischen Kommission verwaltetes elektronisches System zur Amtshilfe und Zusammenarbeit wird über diese Kontaktstelle etwa bei länderübergreifenden Fällen von Lebensmittelbetrug ein Informationsaustausch mit anderen Europäischen Mitgliedstaaten sichergestellt. Darüber hinaus befasst sich das BfR mit der Entwicklung, Validierung und Bewertung neuer analytischer Strategien und Verfahren zur Identitäts- und Authentizitätsprüfung, die einen verbesserten gesundheitlichen Verbraucherschutz ermöglichen sollen. Weiterführende Informationen zum Thema sind auf der Webseite des BfR zu finden ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

#### **Merkblatt zu Hygieneregeln in weitere Sprachen übersetzt**

(mm) Das Merkblatt zu Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie wurde in weitere Sprachen übersetzt (Französisch, Griechisch und Spanisch) und kann auf der Internetseite des BfR abgerufen werden ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

#### **Empfindliche Bevölkerungsgruppen, insbesondere Kinder, sind das Maß aller Dinge bei der wissenschaftlichen Risikobewertung**

(mm) Kinder gelten als besonders empfindlich gegenüber potenziell gesundheitsschädlichen Stoffen. Dies wird bei der Bewertung des gesundheitlichen Risikos von Wirkstoffen in Pflanzenschutzmitteln sowie bei der Festlegung von Grenzwerten bedacht. Dazu werden die von internationalen Expertengremien aufgestellten toxikologischen Grenzwerte, wie der ADI (die akzeptable tägliche Aufnahmemenge eines Stoffes) bzw. die ARfD (Akute Referenzdosis), mit der Exposition von Kindern verglichen. Dies gilt auch für die Risikobewertung von Glyphosat. Glyphosat ist als Wirkstoff in einer Reihe von in Deutschland und auch weltweit zugelassenen Pflanzenschutzmitteln enthalten, aus deren Anwendung sich Rückstände in Lebensmitteln ergeben können. Wenn die gesetzlich festgelegten Höchstgehalte nicht überschritten werden, ist das Auftreten solcher Rückstände gesundheitlich unbedenklich und daher auch gesetzlich zulässig. Glyphosatsnachweise im Urin sind aus wissenschaftlicher Sicht in geringen Konzentrationen zu erwarten. Sie zeigen, dass Glyphosat, vorwiegend mit dem Urin, rasch wieder ausgeschieden wird.

Über alle Lebensmittel hinweg, die in den vergangenen sechs Jahren im Rahmen des deutschen Lebensmittelmonitorings untersucht worden sind, sind knapp 1.400 Proben auf Glyphosat untersucht worden. Für eine belastbare Aussage zur tatsächlichen Exposition der deutschen Bevölkerung ist diese Probenzahl als zu gering einzuschätzen. Insgesamt sind in 24 der untersuchten Proben Rückstände gefunden worden. Die Glyphosatexposition entspricht bei Kindern und Erwachsenen weniger als 1 % des ADI-Wertes. Bei einer sachgerechten Anwendung

in der Landwirtschaft sind auch für Kinder keine gesundheitlichen Risiken von Glyphosat zu erwarten. Die Risikobewertung in Zulassungs- und Genehmigungsverfahren sieht vor, dass bei allen betroffenen Bevölkerungsgruppen (Kinder eingeschlossen) die höchste anzunehmende Aufnahmemenge berücksichtigt wird. Diese Bewertung des BfR wird von den europäischen Experten der Mitgliedstaaten in der Schlussfolgerung der europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA) klar bestätigt ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Rohmilch: Abkochen schützt vor Infektion mit Campylobacter**

(mm) Von Rohmilch ist bekannt, dass sie gesundheitsschädliche Mikroorganismen enthalten kann. Vor dem Hintergrund, dass die Zahl der Anlagen zunimmt, bei denen Rohmilch über Rohmilchautomaten abgegeben wird, hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) das Risiko für Lebensmittelinfektionen mit dem Bakterium Campylobacter bewertet, das von Milch aus solchen Rohmilchtankstellen ausgehen kann. Es geht dabei auch um die Frage, ob das häufigere Auftreten von Ausbrüchen von Erkrankungen durch Campylobacter-Infektionen (Campylobacter-Enteritis oder Campylobacteriose) mit der Zunahme von Abgabestellen von Rohmilch und insbesondere Rohmilchabgabeautomaten zusammenhängen könnte. Da es keine gesicherten empirischen Daten gibt, geht das BfR in seiner vorläufigen Bewertung von der Arbeitshypothese aus, dass ein geändertes Verbraucherverhalten mit vermehrtem Konsum von Rohmilch aus den sogenannten Tankstellen dazu führt, dass häufiger Ausbrüche mit Campylobacter zu verzeichnen sind. Als Kontaminationsquelle für die Rohmilch kommen vor allem fäkale Verunreinigungen beim Melkprozess in Frage. Der Keim kann sich zwar im Gegensatz zu den meisten bekannten lebensmittelassoziierten Pathogenen in der Rohmilch nicht vermehren. Allerdings reichen schon wenige Keime aus, um eine Infektion auszulösen. Das BfR rät deshalb Verbraucherinnen und Verbrauchern, unbedingt den an Rohmilchabgabestellen angebrachten Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ zu befolgen. Auch von der Zubereitung und dem Verzehr von nichterhitzten („kalten“) Kakaotränken oder anderen Milchmischgetränken (Milchshakes) aus Rohmilch direkt vor Ort oder zu Hause rät das BfR ab ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Drei Viertel der Bevölkerung halten Lebensmittel in Deutschland für sicher**

(mm) Die Risikowahrnehmung der Bevölkerung in Deutschland ist bei Lebensmitteln widersprüchlich. Das ist eines der Ergebnisse des dritten BfR-Verbrauchermonitors. Einerseits halten fast drei Viertel der im Februar 2016 repräsentativ befragten Verbraucherinnen und Verbraucher die am Markt befindlichen Lebensmittel für sicher. Andererseits ist mehr als die Hälfte der Befragten beunruhigt über Themen wie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln, Mikroplastik in Lebensmitteln oder gentechnisch veränderte Lebensmittel, die eng mit dem Generalthema Lebensmittelsicherheit verbunden sind. Der BfR-Verbrauchermonitor ist ein wichtiges Instrument, mit dem das BfR seine Aktivitäten zur Risikokommunikation entsprechend der in der deutschen Öffentlichkeit diskutierten Themen steuern und anpassen kann. In einem halbjährlichen Zyklus werden seit 2014 deshalb diese Daten zur Wahrnehmung gesundheitlicher Risiken repräsentativ erhoben. Verbraucherinnen und Verbraucher halten nach den jüngsten Umfrageergebnissen den Klimawandel bzw. Umweltbelastungen für das größte Risiko für die Gesundheit, noch vor dem Rauchen. Fehlernährung und Alkoholkonsum folgen als nächstes im Risikoranking, wobei im Vergleich zum Vorjahr die Fehlernährung von deutlich mehr Menschen als Gesundheitsrisiko eingeschätzt wird als der Alkoholkonsum. Ungesunde und belastete Lebensmittel werden dagegen als etwas relevanter als im Vorjahr wahrgenommen. Beim Bekanntheitsgrad von Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zeigen sich im Vergleich zu 2015 große Unterschiede. Am bekanntesten sind die Themen Pflanzenschutzmittelrückstände in Obst und Gemüse, Antibiotikaresistenzen und Mineralöle in Körperpflegeprodukten. Diese Themen kennen mehr als drei Viertel der Befragten. Glyphosat als Thema kennen hingegen trotz der großen Präsenz in den Medien relativ wenige Befragte. Zwar hat die vorrangig in den Medien geführte Debatte um die Zulassung dieses Pflanzenschutzmittelwirkstoffes die Zunahme seiner Bekanntheit um vier Prozent im Vergleich zum Vorjahr bewirkt. Nach wie vor nimmt es aber den letzten Rang unter den acht genannten Verbraucherthemen ein. Hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit beunruhigten die Befragten wie auch 2015 an erster Stelle Antibiotikaresistenzen, dicht gefolgt von gentechnisch veränderten Lebensmitteln und Rückständen von Pflanzenschutzmitteln. Mikrobielle Kontaminationen von Lebensmitteln werden zwar als durchaus wichtiges Gesundheitsrisiko wahrgenommen, allerdings beunruhigt dieses Gefahrenpotenzial in dieser

Umfrage deutlich weniger Menschen als in der letzten. Am wenigsten beunruhigt wie schon in der letzten Befragung die Lebensmittelhygiene im eigenen Haushalt. Nach wie vor betrachten Verbraucherinnen und Verbraucher die Sicherheit von bestimmten Produkten skeptisch. Fast die Hälfte der Befragten hält Textilien, Spielzeug oder Kosmetika nicht für sicher. Zugenommen hat im Vergleich zum Vorjahr insbesondere die Skepsis gegenüber Kosmetika. Dem Staat weist die Bevölkerung eine zentrale Rolle beim gesundheitlichen Verbraucherschutz und der Lebensmittelsicherheit zu. Über die Hälfte der Befragten wünscht sogar mehr Maßnahmen wie Verbote und strenge Regulierungen, um Lebensmittel sicherer zu machen und Verbraucherinnen und Verbraucher zu schützen. Außerdem sollten staatliche Institutionen objektive und verlässliche Informationen bereitstellen, auf deren Grundlage der Einzelne sich selbst besser schützen könne. Lediglich ein Zehntel der Befragten ist der Auffassung, dass sie sich auch ohne staatliche Institutionen ausreichend schützen können ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Roter Reis – Nahrungsergänzungsmittel oder Arzneimittel?**

(mm) Immer häufiger gelangen Produkte aus Rotem Reis (auch „Rotschimmelreis“) in den Verkauf, die als Nahrungsergänzungsmittel deklariert werden. Rotschimmelreisprodukte enthalten den pharmakologisch wirksamen Stoff Monakolin K, der identisch ist mit dem Wirkstoff Lovastatin in zugelassenen Fertigarzneimitteln zur Behandlung eines erhöhten Cholesterinspiegels. Die Gemeinsame Expertenkommission des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) hat jetzt in einer Stellungnahme festgestellt, dass Produkte mit einer Monakolin-K-Dosis ab 5 mg pro Tag eine erhebliche pharmakologische/metabolische Wirkung aufweisen und daher als Arzneimittel eingestuft werden sollten.

Rotschimmelreis ist ein Fermentationsprodukt von gewöhnlichem Reis mit bestimmten Schimmelpilzstämmen der Gattung *Monascus*. Während der Fermentation entstehen u. a. rote Farbstoffe und verschiedene potenziell pharmakologisch und/oder toxikologisch wirksame Inhaltsstoffe wie Monakoline. Rotschimmelreis gehört zur traditionellen chinesischen Nahrung und Medizin. Er wird in Asien seit mehr als tausend Jahren sowohl zur Behandlung gastrointestinaler und kardiovaskulärer Beschwerden als auch zum Färben, Aromatisieren und Konservieren von Lebensmitteln eingesetzt. Rotschimmelreis enthält unter anderem Monakolin K, welches den Cholesterinspiegel senken kann. Anders als in Asien ist in Europa eine Verwendung von Rotschimmelreis in üblichen Lebensmitteln nicht bekannt. Rotschimmelreisprodukte werden in verschiedenen Dosierungen als Nahrungsergänzungsmittel angeboten. Innerhalb der EU darf eine zugelassene gesundheitsbezogene Angabe bezüglich der Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels für Monakolin K aus Rotschimmelreis verwendet werden.

Monakolin K kann allerdings auch zahlreiche unerwünschte Wirkungen hervorrufen wie Schädigungen der Skelettmuskulatur (Rhabdomyolysen) und der Leber. Für Hersteller und Überwachungsbehörden der Länder ergeben sich oftmals Schwierigkeiten bei der Beurteilung der Abgrenzung und Verkehrsfähigkeit von Produkten, die als Nahrungsergänzungsmittel vertrieben werden. Je nach Dosierung, Aufmachung oder Auslobung werden diese als Lebensmittel oder als Arzneimittel eingestuft. Bei der Beurteilung der Verkehrsfähigkeit von Rotschimmelreisprodukten spielen die möglichen Gesundheitsrisiken und die möglichen pharmakologischen Wirkungen von Monakolin K und anderen Inhaltsstoffen eine Rolle.

Für Monakolin K wurde in der EU gleichwohl eine gesundheitsbezogene Angabe zu Nahrungsergänzungsmitteln mit Rotschimmelreis zugelassen: „Monakolin K aus Rotschimmelreis trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei“. (Einschränkend gilt dies aber nur ab einer Konzentration von 10 mg Monakolin K pro Tag.) Diese Angabe darf nur verwendet werden, wenn das Produkt mit dem Stoff im betreffenden Mitgliedstaat der EU auch als Lebensmittel eingestuft wurde. Wird es als Arzneimittel eingestuft, darf die gesundheitsbezogene Angabe dagegen nicht verwendet werden, denn es ist zu beachten, dass die Zulassung der gesundheitsbezogenen Werbeangabe (Health Claim) für Rotschimmelreis-Produkte nicht gleichbedeutend mit einer Einstufung solcher Produkte als Lebensmittel ist. Die Listung in der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 hat somit keinen Einfluss auf die Einstufung als Funktionsarzneimittel oder Lebensmittel ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### **BVL veröffentlicht Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2014**

(mm) Die Ergebnisse der repräsentativen Untersuchungen zum Zoonosen-Monitoring 2014, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im März 2016 veröffentlicht hat, zeigen, dass in Rohmilchproben aus ökologischen Milchrinderbetrieben Zoonosenerreger und insbesondere die multiresistenten MRSA-Keime seltener auftreten als in den entsprechenden Proben aus konventionellen Betrieben. Eine mögliche Ursache hierfür könnten Unterschiede in der Wirtschaftsweise bei konventionell und ökologisch gehaltenen Milchkuhen sein. Die Ergebnisse bestätigen weiterhin, dass Geflügelfleisch häufig mit *Campylobacter* spp. kontaminiert ist. Angesichts der hohen Zahl an Erkrankungen des Menschen an einer *Campylobacter*-Infektion besteht Handlungsbedarf, um die Belastung von Lebensmitteln mit diesen Keimen zu reduzieren. Die Ergebnisse der Resistenzuntersuchungen zeigen gegenüber den Vorjahren insgesamt eher einen Rückgang der Resistenzraten. Die zu beobachtende Entwicklung bei den Resistenzraten von Bakterien-Isolaten gegenüber den in der Humanmedizin wichtigen Fluorchinolonen bedarf jedoch der weiteren Beobachtung. Insgesamt haben die Bundesländer im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 6.865 Proben auf allen Ebenen der Lebensmittelkette genommen und in ihren Untersuchungseinrichtungen auf das Vorkommen der wichtigsten über Lebensmittel übertragbaren Erreger untersucht. Dabei wurden 3.515 Bakterien-Isolate gewonnen und in den Nationalen Referenzlaboratorien am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weitergehend charakterisiert und auf ihre Resistenz gegen ausgewählte Antibiotika untersucht. Die wichtigsten Ergebnisse sind:

*Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA)* wurden in Rohmilch aus konventionellen Milchviehbetrieben mit 9,7 % positiven Proben signifikant häufiger nachgewiesen als in Rohmilch aus ökologischen Betrieben (1,7 % positive Proben). Weitere gezielte Untersuchungen sind notwendig, um mögliche Unterschiede in der Belastung von Tieren und Lebensmitteln mit humanpathogenen Keimen zwischen ökologischer und konventioneller Erzeugung zu ermitteln. Nach dem gegenwärtigen Stand der Wissenschaft ist der Verzehr oder die Handhabung von mit MRSA kontaminierten Lebensmitteln zwar nicht mit einem erhöhten Risiko verbunden, durch diese Bakterien besiedelt oder infiziert zu werden. Ein solches Risiko besteht aber für Menschen, die einen häufigen Kontakt zu positiven Tierbeständen haben, wie Landwirte und Tierärzte.

Die Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings 2014 zeigen, dass bei der Verringerung von *Campylobacter* spp. in den Lebensmittelketten Mastpute und Masthähnchen in den letzten Jahren keine Fortschritte erzielt wurden. 26,5 % der Proben von frischem Putenfleisch und sogar über die Hälfte (54 %) der Proben von frischen Hähnchenschenkeln waren mit *Campylobacter* kontaminiert. Damit verdeutlichen die Ergebnisse, dass die Anstrengungen, das Vorkommen von *Campylobacter* in der Geflügelfleischkette zu verringern, weiter intensiviert werden müssen.

Die Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings 2014 zeigen, dass sich die Erfolge der EU-weiten *Salmonellen*-Bekämpfungsmaßnahmen in den Geflügelbeständen auch weiterhin in der Lebensmittelkette niederschlagen. Bei Mastputen und Masthähnchen ist im Zoonosen-Monitoring 2014 die Kontaminationsrate sowohl der Schlachtkörper als auch des frischen Fleisches mit *Salmonellen* weiter gesunken. Während in den Jahren 2010 und 2011 noch rund 18 % der Schlachtkörper von Mastputen und Masthähnchen mit *Salmonellen* kontaminiert waren, waren 2014 nur noch jeweils etwa 7 % der entsprechenden (Hals-)Hautproben salmonella-positiv. Frisches Putenfleisch war zu 1,7 % und frisches Hähnchenfleisch zu 4,7 % mit *Salmonellen* kontaminiert.

*Listeria monocytogenes* wurden in Proben von Rohmilch aus konventionellen Milcherzeugerbetrieben zu 3,5 % und damit tendenziell häufiger nachgewiesen als in den entsprechenden Proben aus ökologischen Betrieben, die zu 1,3 % mit dem Erreger kontaminiert waren. Proben von Schnittkäse aus Rohmilch vom Rind waren zu 0,3 % positiv für *Listeria monocytogenes*. Da Konsummilch in Deutschland vor der Abgabe an Verbraucher grundsätzlich wärmebehandelt wird, stellen Zoonosenerreger in der Tankmilch keine Gefahr für den Verbraucher dar. Eine gesundheitliche Gefahr geht aber dann von der Rohmilch aus, wenn die Erhitzung ausbleibt, wie bei der Herstellung von Rohmilchkäse. Empfindlichen Verbrauchergruppen wie Kleinkindern, älteren und immungeschwächten Menschen sowie Schwangeren wird deshalb vom Konsum von Rohmilchprodukten abgeraten. Rohmilch sollte vor dem Verzehr grundsätzlich durcherhitzt werden.

*ESBL/AmpC-bildende E. coli* wurden in Erzeugerbetrieben von Zuchthühnern der Legerichtung und Legehennen häufig nachgewiesen (etwa 40 % positive Kotproben). Auf der Schale von Konsumeiern

wurden ESBL/AmpC-bildende E. coli mit 0,5 % positiven Proben deutlich seltener gefunden. Die Kontaminationsrate der Proben von frischen Kräutern mit ESBL/AmpC-bildenden E. coli betrug 2,2 %. Der Nachweis von ESBL/AmpC-bildenden E. coli in Proben von frischen Kräutern ist im Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz insofern von besonderer Bedeutung, als diese häufig roh verzehrt werden und somit resistente Keime vom Menschen unmittelbar aufgenommen werden können. Dies unterstreicht die Empfehlung, frische Kräuter vor dem Verzehr gründlich zu waschen.

Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings wird ein allmählicher Anstieg der Resistenzrate von Salmonella-Isolaten aus der Mastputenkette gegen das Fluorchinolon Ciprofloxacin beobachtet, der bedeutsam ist, weil dieser Wirkstoff als besonders wichtig für die antibiotische Behandlung beim Menschen gilt. Dabei wiesen Isolate von Mastputenschlachtkörpern die höchste Resistenzrate (74,2 %) gegen Ciprofloxacin auf. Gegenüber den getesteten Cephalosporinen der 3. Generation war dagegen keines der untersuchten Isolate resistent.

Die *Resistenzraten* von kommensalen E. coli-Isolaten wiesen insgesamt im Vergleich zu den Vorjahren eine rückläufige Tendenz auf. Der Anteil resistenter Isolate war im Zoonosen-Monitoring 2014 in den Lebensmittelketten Mastpute und Masthähnchen mit jeweils etwa 80 % niedriger als in den Vorjahren, in denen jeweils etwa 87 % der Isolate resistent waren. E. coli-Isolate aus Rohmilch und aus frischen Kräutern waren überwiegend sensibel. Der Anteil sensibler Isolate war bei E. coli-Isolaten aus ökologisch erzeugter Tankmilch (95,9 % sensible Isolate) noch etwas höher als bei Isolaten aus konventioneller Tankmilch (89,5 % sensible Isolate). E. coli-Isolate aus der Masthähnchenkette waren gegenüber den in der Humanmedizin wichtigen Substanzklassen der Cephalosporine der 3. Generation und Fluorchinolone seltener resistent als in der Vergangenheit.

Bei der Interpretation der Ergebnisse der Resistenzuntersuchungen muss beachtet werden, dass die minimalen Hemmkonzentrationen (MHK) anhand der epidemiologischen Cut-Off-Werte bewertet wurden. Diese bestimmen den Anteil mikrobiologisch resistenter Isolate und geben frühzeitig Hinweise auf eine beginnende Resistenzentwicklung, erlauben aber keine unmittelbare Aussage über die Wahrscheinlichkeit eines Therapieerfolges mit einem Antibiotikum.

Der vollständige Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2014 ist online abrufbar unter [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de).

### **Amtliche Überwachung tierischer Lebensmittel: Jahresberichte 2014 erschienen**

(mm) Der Nationale Rückstandskontrollplan (NRKP) und der Einfuhrüberwachungsplan (EÜP) fassen die Ergebnisse der in diesen Programmen durchgeführten Untersuchungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer für Lebensmittel tierischen Ursprungs zusammen. Die beiden Berichte werden jährlich auf der Homepage des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht. Aktuell sind die Berichte für 2014 erschienen.

Die Ergebnisse für 2014 zeigen wie in den Vorjahren einen geringen Anteil an Proben mit nicht vorschriftsmäßigen Rückständen. Für den NRKP wurden 882.635 Untersuchungen an 57.469 Proben von Tieren oder tierischen Erzeugnissen durchgeführt. Davon wiesen 489 Proben (0,85 Prozent) nicht-vorschriftsmäßige Rückstandsbefunde auf. Für den EÜP wurden 2014 in Deutschland 21.773 Untersuchungen an 1.162 Proben von tierischen Erzeugnissen durchgeführt, wobei 11 Proben (0,95 Prozent) nicht-vorschriftsmäßige Rückstandsbefunde aufwiesen.

Der NRKP ist ein seit 1989 durchgeführtes Programm, bei dem lebende Nutztiere sowie Fleisch, Fisch, Milch, Eier und Honig auf Rückstände unerwünschter Stoffe wie beispielsweise Tierarzneimittel untersucht werden. Das Programm wird in Deutschland vom BVL koordiniert und in der Europäischen Union nach einheitlichen Maßstäben durchgeführt. In die EU eingeführte tierische Erzeugnisse werden von den Mitgliedstaaten überwacht. Erzeugnisse aus Nicht-EU-Staaten werden seit 2004 nach dem Einfuhrückstandskontrollplan und seit 2010 mit einem erweiterten Untersuchungsspektrum nach dem Einfuhrüberwachungsplan (EÜP) untersucht. Dafür werden an den Grenzkontrollstellen Stichproben aus den Sendungen entnommen und in den jeweils zuständigen Länderbehörden untersucht. Die Länder berichten die Ergebnisse jährlich an das BVL ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

## Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln

(mm) Am 19.05.2016 veröffentlichte das BVL einen Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln. Wichtige Inhalte sind Fragen zur Auslegung der Kennzeichnungspflicht zugelassener gentechnischer Veränderungen bzw. der Regelungen zur Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“. Auch Empfehlungen zur Bewertung sogenannter botanischer Verunreinigungen mit gentechnisch veränderten Bestandteilen und Verweise auf weitere Ausarbeitungen zur Probenahme und Analytik gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln sind enthalten. Der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (ALS) hat damit einen Orientierungsrahmen für die Anwendung der Rechtsvorschriften und zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln geschaffen. Der Leitfaden bietet eine Übersicht über die nationalen und EU-weiten rechtlichen Regelungen zu gentechnischen Veränderungen in Lebensmitteln sowie Auslegungen und Interpretationshilfen für die Anwendung dieser Rechtsvorschriften. Er greift die wichtigsten Themengebiete auf, die innerhalb des ALS seit dem Jahr 2003 diskutiert und zu denen Stellungnahmen erarbeitet wurden. Der Leitfaden richtet sich in erster Linie an die für die Kontrolle von Lebensmitteln zuständigen amtlichen Überwachungsstellen ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

## Antibiotikaresistenzen in lebensmittelassoziierten Mikroorganismen

(mm) Bakterien mit multiplen Antibiotikaresistenzen werden vermehrt aus Lebensmitteln isoliert. Dabei handelt es sich teilweise um Erreger, die schwere Infektionen beim Menschen verursachen können. Resistente Bakterien, wie Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA), Methicillin-resistente, Koagulase-negative Staphylokokken (MRCoNS) oder Enterobakterien, die beta-Lactamasen mit breitem Wirkungsspektrum (ESBL/AmpC) oder Carbapenemasen produzieren, sind durch unsachgemäßen Einsatz von Antibiotika vor allem in der Landwirtschaft entstanden und verbreiten sich in der Umwelt. Die Nahrungskette ist ein möglicher Übertragungsweg antibiotikaresistenter Bakterien vom Tier auf den Menschen.

In einem produktübergreifenden Forschungsprojekt des Max-Rubner-Instituts sollen Eintrittswege und Prävalenz von antibiotikaresistenten Bakterien (MRSA, ESBL und MRCoNS) untersucht werden. Auf molekularer Ebene werden die Gene der Antibiotikaresistenzmechanismen („Resistom“) sowie Elemente für den horizontalen und vertikalen Gentransfer („Mobilom“) untersucht. Neue Strategien zur Vermeidung antibiotikaresistenter Bakterien müssen evaluiert werden. Dabei konzentriert sich das Max-Rubner-Institut auf Einsatzmöglichkeiten biologischer Kontrollwerkzeuge (Schutzkulturen und Bakteriophagen). Entsprechend der Agenda 2020 der Deutschen Antibiotika-Resistenzstrategie (DART) soll die Verwendung von Bakteriophagen in der Fleischverarbeitung erprobt werden, um neben einer guten Prozesshygiene eine weitere künftige Kontrollstrategie zu entwickeln ([www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)).

## Neues Forschungsprojekt zu Herkunftsnachweisen für Lebensmittel

(mm) Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert ein neues Projekt zum Nachweis der Herkunft von Lebensmitteln. Dabei werden mithilfe einer „Non-Targeted Metabolom-Analyse“ pflanzliche Nahrungsmittel auf ihre Stoffwechseleigenschaften untersucht. Diese sind abhängig von äußeren Einflüssen und variieren je nach Umgebung. Daraus hoffen die Forscher Rückschlüsse auf die Herkunft der Produkte ziehen und deren Qualität sichern zu können. Das ist laut BMEL ein weiterer wichtiger Baustein für den Verbraucherschutz und für mehr Klarheit und Aussagekraft bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln.

## Herkunftsnachweis für Eier entwickelt

(mm) Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart hat in einem Forschungsprojekt einen Herkunftsnachweis für Eier entwickelt. Im Jahr 2014 wurden mit einer speziell für Hühnereier etablierten Stabilisotopenmethode (Isotope Ratio Mass Spectrometry [IRMS]) zum Aufbau einer Referenzdatenbank Eier aus Baden-Württemberg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und den Niederlanden untersucht. Dem Ergebnis zufolge lassen sich Eier aus Baden-Württemberg deutlich von den anderen marktrelevanten Herkünften unterscheiden. Zudem konnte bei den untersuchten Proben das Stickstoffisotopen-Verhältnis erfolgreich für die Bestätigung der Haltungform „Bio“ herangezogen werden.

Anfang 2015 wurden erste amtliche Planproben im Wesentlichen von Direktvermarktern, Wochen- und Bio-Märkten aus dem Regierungsbezirk Stuttgart untersucht – ohne Hinweise auf die Verwendung falscher Angaben hinsichtlich der Herkunft „Baden-Württemberg“ und der Angabe „Bio“ ([www.cvuas.de](http://www.cvuas.de)).

### ***aid* mit neuem Internetauftritt – bunter, alltagstauglicher und funktionaler**

(mm) Der *aid infodienst* präsentiert sich seit dem 01.03.2016 unter [www.aid.de](http://www.aid.de) mit einem komplett überarbeiteten Internetauftritt. Der Relaunch bringt drei wesentliche Neuerungen: eine Umstellung auf das sogenannte responsive Design, eine völlig neue inhaltliche Struktur, die sich viel stärker am Nutzerverhalten orientiert, und ein ganz neuer Blog. Alle Informationen vom Acker bis zum Teller sind jetzt wesentlich frischer und moderner dargestellt. Die klare Struktur, eine Vielzahl großformatiger Fotos und die Farbgebung unterstützen den informativen Charakter der Seite. Die 2002 vom *aid* ins Leben gerufene Seite [www.was-wir-essen.de](http://www.was-wir-essen.de) mit den Verbraucherforen weicht einem Blog. „Lebensmittel entdecken“, „Mit Freude gärtnern“ oder „Lecker mit der Familie essen“ – zu diesen Themen bloggen drei junge Frauen für den *aid infodienst*. Authentisch und kritisch gehen sie dabei mit den Themen und auch den Empfehlungen des *aid* um und testen so deren Alltagstauglichkeit. Aus den Erfahrungen entstehen Tipps, Rezepte und hoffentlich viel Kommunikation, denn Leserkommentare sind ausdrücklich erwünscht. Durch das „responsive Design“ passt sich die Seite an jedes Endgerät – Computer, Tablet oder Smartphone – optimal an. Zudem gibt es nun eine noch engere Verknüpfung mit sozialen Medien wie Facebook oder Twitter ([www.aid.de](http://www.aid.de)).