

## Ordnung und Recht

### Deutschland

#### Mehr Transparenz für Tierwohl

(at) Im BGBl. 2023 I Nr. 220 vom 23.08.2023 wurde das Gesetz zur Kennzeichnung von Lebensmitteln mit der Haltungform der Tiere, von denen die Lebensmittel gewonnen wurden (Tierhaltungskennzeichnungsgesetz – TierHaltKennzG) vom 17.08.2023 bekannt gemacht. Es soll für Transparenz und Klarheit in Bezug auf die Haltungform von Tieren sorgen und Verbraucherinnen und Verbrauchern eine bewusste Kaufentscheidung ermöglichen. Die Haltungskennzeichnung umfasst fünf Haltungformen: „Stall“, „Stall+Platz“, „Frischlufstall“, „Auslauf/Weide“ und „Bio“. Das Gesetz regelt zunächst die Mast bei Schweinen und soll zügig auf unter anderem andere Tierarten, weitere Bereiche in der Verwertungskette, etwa in der Gastronomie, und Verarbeitungsprodukte ausgeweitet werden.

#### Ausweitung der Herkunftskennzeichnung auf nicht vorverpacktes Fleisch

(at) Die Herkunftskennzeichnung für frisches, gekühltes und gefrorenes Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel wird in Deutschland auch auf Ware ausgeweitet, die lose bzw. am Verkaufsort verpackt oder für den unmittelbaren Verkauf vorverpackt angeboten wird. Die Regelungen finden sich in § 4b der LMIDV.

Mit der Zweiten Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vom 03.08.2023 wird die verpflichtende Angabe der Herkunft bei frischem, gekühltem und gefrorenem Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel auf nicht vorverpacktes Fleisch ausgeweitet.

Die Regelung richtet sich im Wesentlichen nach der entsprechenden Europäischen Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 zur Fleischetikettierung. Die Angaben „Aufgezogen in: (Name des Landes)“ und „Geschlachtet in: (Name des Landes)“ bzw. „Ursprung: (Name des Landes)“ einschließlich der Ausnahmeregelungen für Fleisch aus Drittländern und Hackfleisch und Fleischabschnitte werden übernommen. Wird überwiegend Fleisch mit der gleichen Herkunft abgegeben, genügt auch eine allgemeinere Erklärung, solange das Fleisch anderer Herkunft entsprechend gekennzeichnet wird.

Wie bei der Angabe der Allergene muss die Herkunft dem Endverbraucher oder dem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung gut sichtbar, deutlich und gut lesbar vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels bereitgestellt werden. Erforderliche Angaben sind auch im Bereich B2B an nachfolgende Produktions- und Vertriebsstufen zu übermitteln.

Die Verordnung tritt am 01.02.2024 in Kraft (BGBl. 2023 Teil I Nr. 209 vom 10.08.2023). Bestände, für die bis dahin keine hinreichenden Informationen vorliegen, dürfen noch aufgebraucht werden.

#### Charakteristische Aromen und Aromastoffe sind zukünftig auch in Tabakerhitzern verboten

(at) Mit der Umsetzung der Tabakrichtlinie sind künftig charakteristische Aromen und Aromastoffe auch in Tabakerhitzern verboten. Zudem müssen sie analog den klassischen Zigaretten weitere Informationspflichten wie Text-Bild-Warnhinweise auf ihren Verpackungen tragen.

Die jüngsten Änderungen der Tabakrichtlinie 2014/40/EU durch die Delegierte Richtlinie (EU) 2022/2100 vom 29.06.2022 werden mit dem Dritten Gesetz zur Änderung des Tabakerzeugnisgesetzes vom 19.07.2023 und der vierten Verordnung zur Änderung der Tabakerzeugnisverordnung vom 24.07.2023 1:1 umgesetzt (BGBl. 2023 Teil I Nr. 194 vom 21.07.2023 und Nr. 196 vom 24.07.2023).

Neu ist die Definition des erhitzten Tabakerzeugnisses, das je nach Produkteigenschaft als Rauchtabakerzeugnis oder als rauchloses Tabakerzeugnis eingestuft werden kann. Zudem wird das für Zigaretten und Tabak zum Selbstdrehen bereits bestehende Verbot eines „charakteristischen Aromas“ auf erhitzte Tabakerzeugnisse ausgeweitet. Ein Zusatz von Aromastoffen oder andere technische Methoden zur Veränderung des Geruchs oder Geschmacks sind damit nicht mehr möglich. Zudem müssen seit 23.10.2023 die erhitzten Tabakerzeugnisse, die als Rauchtabakerzeugnisse eingestuft werden, kombinierte Text-Bild-Warnhinweise und die sogenannte Informationsbotschaft tragen.

### Novellierung der Trinkwasserverordnung

(at) Im Juni 2023 wurden wesentliche Teile der Trinkwasserrichtlinie durch die Novellierung der Trinkwasserverordnung in deutsches Recht umgesetzt (BGBl 2023 Teil I Nr. 159 vom 23.06.2023). Deutlich umfangreicher als bislang werden die Pflichten der Betreiber von Wasserversorgungsanlagen geregelt. Auch die Aufgaben der Behörden (Gesundheitsämter) werden ausgeweitet. Eine Anpassung und Erweiterung der chemischen Parameter wie die Senkung von Chrom, Arsen und Blei und die Aufnahme von BPA, PFAS, Microcystin und Desinfektionsnebenprodukten soll das hohe Qualitätsniveau des Trinkwassers auch zukünftig sicherstellen.

Am 24.06.2023 ist die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch, kurz Trinkwasserverordnung (TrinkwV), in novellierter Form in Kraft getreten. Die Vorgaben der Richtlinie (EU) 2020/2184 vom 16.12.2020 machten eine Umstrukturierung und Ergänzung der bestehenden Regelung erforderlich. In diesem Zusammenhang wurden auch die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung (MinTafelWV) und die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ergänzt und einige Folgeänderungen veranlasst.

Neu eingeführt werden Grenzwerte für die chemischen Parameter Bisphenol A (ab 12.01.2024), Microcystin-LR (ab 12.01.2026) und per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) mit stufenweiser Einführung ab 12.01.2026 bzw. 12.01.2028. Bestehende Grenzwerte für Arsen, Blei und Chrom werden abgesenkt, für Arsen und Blei verpflichtend ab 12.01.2028. Zusätzlich werden Grenzwerte von Stoffen aufgenommen, die sich auf die Desinfektion von Trinkwasser zurückführen lassen, wie Chlorat, Chlorit und Halogenessigsäuren (HAA-5). In Deutschland waren diese bislang Bestandteil der Liste der Aufbereitungsstoffe und Desinfektionsverfahren gemäß § 11 TrinkwV (alt).

Die Vorschriften zur Aufbereitung von Trinkwasser finden sich nun in Abschnitt 5 der TrinkwV (§§ 18–26). So werden die Möglichkeiten einer Aufbereitung einschließlich Desinfektion auf

die in § 18 aufgeführte Zwecke beschränkt. Das Bundesumweltamt (UBA) bleibt verantwortlich für die Führung der Liste, detailliert geregelt in § 20 TrinkwV. Die aktualisierte Liste mit Stand Januar 2023 ist bereits auf der Internetseite des UBA veröffentlicht worden. Anträge zur Änderung der Liste und für Ausnahmegenehmigungen sind weiterhin beim UBA zu stellen, das seine Geschäftsordnung entsprechend angepasst hat.

Weitere Anforderungen betreffen die Entfernung von eventuell noch vorhandenen Bleileitungen bis 2026 und erweiterte Informationspflichten der Wasserversorger gegenüber ihren Abnehmern. Zusätzlich wird der risikobasierte Trinkwasserschutz im Bereich der gesamten Wasserversorgungskette stärker als bislang geregelt (Abschnitt 14 der TrinkwV mit §§ 61–68). Für Betreiber von Wasserversorgungsanlagen sind erweiterte Pflichten in Bezug auf Legionella spec. zu beachten (z. B. bei Betrieb mobiler Anlagen). Entsprechende Empfehlungen wurden bereits im Februar 2023 im Bundesgesundheitsblatt bekannt gegeben.

### **Öko-Landbaugesetz geändert**

(at) Im BGBl I Nr. 219 vom 23.08.2023 wurde das Gesetz zur Änderung des Öko-Landbaugesetzes, des Öko-Kennzeichengesetzes und des Gesetzes zur Änderung des Tierschutzgesetzes – Verbot des Kükentötens vom 17.08.2023 verkündet.

Das Öko-Landbaugesetz (ÖLG) und das Öko-Kennzeichengesetz (ÖkoKennzG) dienen der nationalen Durchführung des Rechts der Europäischen Union (EU) auf dem Gebiet der ökologischen Erzeugung und der Kennzeichnung entsprechender Produkte. Durch die Übergangsregelung des § 6 Absatz 2 ÖLG in der Fassung vom 07.12.2008, die zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 27.07.2021 geändert worden ist, unterfiel bisher auch die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) den Rechtsvorschriften der EU für den ökologischen Landbau (EU-Öko-Recht). Mit dem von der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) sollen speziell auf die Belange der AHV zugeschnittene nationale Regelungen zur Bio-Kennzeichnung und -Auszeichnung und zu der damit zusammenhängenden Kontrolle und Zertifizierung geschaffen werden.

Die Regelung von § 3 Absatz 1 ÖLG, dass private Kontrollstellen für die Kontrollen nach EU-Öko-Recht zuständig sind, gilt für den AHV-Bereich demzufolge nicht mehr. Vielmehr sind nach § 2 Absatz 1 ÖLG zunächst die Landesbehörden für die Durchführung der auf Grundlage des ÖLG erlassenen Rechtsverordnungen zuständig.

### **Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen**

(at) Am 04.10.2023 wurde im BGBl I Nr. 265 die Verordnung zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen und zur Änderung der Öko-Kennzeichenverordnung vom 27.09.2023 verkündet.

Artikel 1 beinhaltet die Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen (Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung – Bio-AHV). In Artikel 2 finden sich Änderungen die Öko-Kennzeichenverordnung betreffend und in Artikel 3 das Inkrafttreten der Verordnung einen Tag nach ihrer Verkündung.

## **Fünfte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette**

(at) Im Bundesanzeiger AT 21.09.2023 B1 wurde die Fünfte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette vom 13.09.2023 veröffentlicht. Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am 01.01.2024 in Kraft.

Mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette) wurde die Grundlage für ein bundesweit einheitliches amtliches Zoonosen-Monitoring geschaffen. Die geltende AVV regelt die Durchführung des Monitorings für die Jahre 2021 bis 2023. Eine weitere Fortführung des Zoonosen-Monitorings auf der Grundlage der AVV Zoonosen Lebensmittelkette in den Jahren 2024 bis 2026 ist angezeigt und mit der erfolgten Änderung möglich. Somit kann den europäischen Berichtspflichten weiterhin nachgekommen werden.

## **Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) – Auszug aus den Beschlüssen der 120. ALS-Sitzung**

### **Nährwertbezogene Angaben bei alkoholischen Getränken (2023/01)**

(at) Gemäß Art. 4 Abs. 3 Satz 2 der VO (EG) Nr. 1924/2006 (HCVO) sind bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-% nur nährwertbezogene Angaben zulässig, die sich auf einen geringen Alkoholgehalt oder eine Reduzierung des Alkoholgehaltes oder eine Reduzierung des Brennwertes beziehen.

Der ALS behandelte die Frage, ob bei solchen Getränken auch eine Brennwertreduzierung ausgelobt werden kann, wenn diese auf eine Reduzierung des Zuckergehaltes gegenüber vergleichbaren Erzeugnissen zurückzuführen ist. Alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol dürfen unter bestimmten Umständen nährwertbezogene Angaben zum geringen Alkoholgehalt oder zur Reduzierung des Alkoholgehaltes bzw. des Brennwertes tragen. Neben der Reduzierung des Brennwertes durch Absenken des Alkoholgehalts kann auch ein geringerer Anteil an Zucker zur geforderten 30-prozentigen Reduzierung beitragen. Auf diese konkreten Eigenschaften muss im Rahmen der Kennzeichnung hingewiesen werden. Laut Beschluss des ALS stellt diese Aussage selbst keine nährwertbezogene Angabe dar, solange der Zusammenhang zur Kalorienreduktion ausreichend klar dargestellt wird. Eine Nährwertkennzeichnung sei bei diesen Lebensmitteln obligatorisch.

### **Einstufung von ätherischen Ölen als kosmetisches Mittel (2023/02)**

(at) Auf dem Kosmetiksektor werden reine ätherische Öle zum einen als Rohstoffe eingesetzt, zum anderen werden sie direkt an den Endverbraucher abgegeben. Der ALS befasste sich damit, ob reine ätherische Öle, die an den Endverbraucher abgegeben werden, als kosmetische Mittel eingestuft werden können.

Die Bestätigung, dass ätherische Öle als kosmetische Mittel bewertet werden können, wurde in dieser Aktualisierung aufrechterhalten. Es sei für die Einstufung nicht relevant, ob zur Herstellung eines anwendungsbereiten Produktes weitere Bearbeitungsschritte wie das

Verdünnen notwendig sind oder nicht. Weiterhin wurde der Beschluss mit Ausführungen zur Sicherheit ergänzt. Es müssen entsprechend konkrete Verwendungsbedingungen sowie erforderliche Warn- und Gebrauchshinweise angegeben werden. Zudem seien im Rahmen der Sicherheitsbewertung alle vom Endverbraucher zu verwendenden Stoffe oder Gemische zu berücksichtigen. Das zitierte Manual der Europäischen Arbeitsgruppe für kosmetische Mittel führt diese Punkte weiter aus. Diese Stellungnahme (Nr. 2023/02) ersetzt die Stellungnahme Nr. 2019/89.

### **Anforderungen an Importeure von Lebensmittelkontaktmaterialien (202/04)**

(at) Der ALS befasste sich mit der Frage, welche Anforderungen Importeure von Lebensmittelkontaktmaterialien in Bezug auf die VO (EG) Nr. 2023/2006 erfüllen müssen. Demnach gilt die VO (EG) Nr. 2023/2006 gemäß Art. 2 für alle Bereiche sowie für alle Stufen der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebs von Materialien und Gegenständen, d. h. auch für Importeure von Lebensmittelkontaktmaterialien. Ihnen obliegt damit die Implementierung eines QM-Systems, um der Nachweispflicht hinsichtlich der Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen, insbesondere der VO (EG) Nr. 1935/2004, nachzukommen.

### **Identifizierung von Materialien und Gegenständen im Rahmen eines Systems zur Rückverfolgbarkeit gemäß Art. 17 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004 (2023/06)**

(at) „Rückverfolgbarkeit“ ist gemäß Art. 2 Abs. 1 Buchst. a) der VO (EG) Nr. 1935/2004 als die Möglichkeit definiert, ein Material oder einen Gegenstand durch alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Nach Art. 17 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1935/2004 muss die Rückverfolgbarkeit von Materialien und Gegenständen auf sämtlichen Stufen gewährleistet sein, um unter anderem die Unterrichtung der Verbraucher zu erleichtern. Der ALS befasste sich damit, ob die Herstellerangabe nach Art. 15 Abs. 1 Buchst. c) ausreicht, um die Vorgaben des Art. 17 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004 zu erfüllen.

Der verantwortliche Unternehmer ist nach Art. 15 Abs. 1 Buchst. d) der VO (EG) Nr. 1935/2004 verpflichtet, Materialien und Gegenstände, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, entsprechend den Anforderungen des Art. 17 der VO (EG) Nr. 1935/2004 zum Zweck der Rückverfolgbarkeit zu kennzeichnen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden. Geeignet hierzu können Angaben wie Artikelnummer, Los-Nr., Chargen-Nr. oder Herstellungsdatum sein, sofern sich durch diese eine eindeutige Zuordnung ergibt. Die Angabe nach Art. 15 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EG) Nr. 1935/2004 ist zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit in der Regel nicht ausreichend. Dies muss jedoch im Einzelfall geprüft werden. Im Falle des Erfordernisses eines Rückrufes/einer Rücknahme muss der Unternehmer bei Fehlen von eindeutigen Angaben zur Rückverfolgbarkeit ggf. alle in Frage kommenden Gegenstände und/oder Materialien, die er in Verkehr gebracht hat, zurücknehmen.

Diese ALS-Stellungnahme (Nr. 2023/06) ersetzt die ALS-Stellungnahme Nr. 2018/10.

Weitere Beschlüsse der 120. Sitzung des ALS sind auf der Homepage des BVL nachzulesen ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

**Handlungsempfehlungen zur Listerienprävention – Neue Leitlinie des Lebensmittelverbands Deutschlands e. V.**

(at) Der Lebensmittelverband Deutschlands e. V. übernahm federführend im Auftrag der Länderarbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) die Erstellung einer „Leitlinie mit Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“. An der Erarbeitung waren Experten aus verschiedenen Bereichen und Branchen beteiligt sowie Verbände der relevanten Wirtschaftskreise (Industrie und Handwerk) sowie der Wissenschaft.

Die Leitlinie zeichnet sich durch ihr potenzielles breites Zielgruppen- und Anwendungsspektrum aus. So sind die Inhalte nicht spezifisch für die Fleisch-, Fisch- oder Milchbranche formuliert, sondern für alle „listeriensensiblen“ Produktbereiche, wie z.B. Ready-to-eat-Produkte oder TK-Erzeugnisse. Insbesondere finden auch handwerklich arbeitende Betriebe der Fleischverarbeitung und Käseherstellung darin angemessene Unterstützung und größenbezogene Beispiele. Die Herzstücke der Leitlinie sind die anschaulichen Empfehlungen für das Hygienemanagement („Best Practice“), für die betrieblichen Personal- und Materialflüsse, die Aufgaben der Raumplanung, Personalhygiene sowie Reinigung und Desinfektion. Ferner gibt es Empfehlungen für besondere Risikobereiche bzw. das sogenannte Zooning.

Insgesamt zwölf unterschiedliche Prozessbeschreibungen für die Herstellungsprozesse besonders kritischer Produkte verschiedener Branchen sollen der Veranschaulichung von sinnvollen Präventions-, Monitoring- und Beprobungsmaßnahmen dienen, u.a. durch die konkreten Hinweise zu Ort und Häufigkeiten von obligatorischen Umfeldproben.

(Quelle: BEHRS Food & RECHT Praxis, Ausgabe 03/2023)

### **Leitsätze Fisch und Fischerzeugnisse und Leitsätze Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus wurden geändert**

(at) Die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) verabschiedeten Änderungen der „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ und der „Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ wurden am 09.10. bzw. 10.10.2023 im Bundesanzeiger und am 24.10.2023 im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Die Fundstelle im Bundesanzeiger ist:

„Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ (BAnz AT 10.10.2023 B4)

„Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ (BAnz AT 09.10.2023 B1)

Die Fundstelle im Gemeinsamen Ministerialblatt ist:

„Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ (GMBI 2023 S. 1002).

„Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ (GMBI 2023 S. 1003)

Die Änderungen der „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ und der „Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ sind ab sofort auch auf der Homepage der DLMBK (DLMBK: Startseite ([deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de](https://deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de))) und über die Homepages des BMEL als PDF-Datei abrufbar.

## Änderungen bei Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff

(at) Mit der Verordnung (EU) 2023/1442 vom 11.07.2023 werden die Regelungen zu Stoffen, die bei der Herstellung von Kunststoffmaterialien und -gegenständen mit Lebensmittelkontakt zugelassen sind, an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt angepasst.

Eine wesentliche Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 betrifft die Streichung von Holzmehl und Holzfasern, jeweils naturbelassen, die bislang als FCM-Stoff Nr. 96 „Holz“ aufgeführt waren. Die frühere Ansicht, es handele sich um inertes Material, wurde laut den Erwägungsgründen von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nicht bestätigt. Insbesondere niedermolekulare Stoffe könnten in Lebensmittel migrieren. Die Sicherheit müsse im Einzelfall belegt werden, was einen konkreten Antrag erforderlich mache. Zu berücksichtigen sind dabei u. a. die Pflanzenart, Herkunft, Verarbeitung und Behandlung in Zusammenhang mit dem jeweiligen Kunststoffpolymer. Bei Antragsstellung innerhalb eines Jahres bis 01.08.2024 gelten Übergangsmaßnahmen (Stichtag: 01.02.2025). Ebenfalls gestrichen wird der Eintrag zu Salicylsäure (FCM Nr. 121). Im Rahmen der Überprüfung des Stoffes, für den kein spezifischer Migrationsgrenzwert (SML) festgelegt ist, kam es zu keiner Rückmeldung möglicher Verwender. Die notwendige Bewertung der Verwendungsbedingungen und des Einsatzzwecks war damit nicht möglich, was zu einem Widerruf der Zulassung führte.

Eingehend hat sich die EFSA mit der Gruppe der Phthalate befasst, die als Weichmacher und technische Hilfsagenzien zugelassen sind. Anlass war zunächst die Stellungnahme der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) aus dem Jahr 2017 zu möglichen Beschränkungen der Verwendung von Vertretern dieser Stoffklasse. Auf Basis einer Expositionsbewertung, die auch die Aufnahme aus anderen Quellen als Lebensmittelkontaktmaterialien berücksichtigte, wurde neu ein spezifischer Migrationsgrenzwert von 0,6 mg/kg für die Summe aus Phthalsäure, DBP, DIBP, BBP und DEHP, berechnet als DEHP-Äquivalente, eingeführt (SML[T] für Gruppe 36). Diisobutylphthalat (DIPD, Nr. 1085) wurde in der Gruppe 32 (Weichmacher) ergänzt und muss damit bei der Konformitätsprüfung ebenfalls bestimmt werden. Obwohl nicht per se zugelassen, kann er infolge der Verwendung als Polymerisationshilfsmittel zusammen mit den anderen Phthalaten vorkommen.

In die Liste der zugelassenen Stoffe wird Triethanolamin-Perchlorat (FCM Nr. 1080) aufgenommen, das in Mehrwegflaschen aus Hart-PVC für Wasser und saure wässrige Lebensmittel wie Fruchtsaft eingesetzt werden soll. Der Stoff zerfällt in die bereits zugelassenen Stoffe Triethanolamin und Perchlorat, weshalb auch hierfür ein Gruppen-SML eingeführt wird.

Die Verordnung trat am 01.08.2023 in Kraft.

*Hinweis:* Produkte aus Bambus, wie gemahlener Bambus, Bambusmehl oder ähnliche Produkte fallen nicht in die Definition von „Holz“ (FCM Nr. 96) der Verordnung (EG) Nr. 10/2011. Der Zusatz zu Kunststoff wie Melamin-Formaldehyd-Harzen ist daher in der EU nicht zulässig. Es zeigte sich zudem, dass die Produkte eine erhöhte Migration der Monomere Formaldehyd oder Melamin aufweisen können. Nicht vom Verbot betroffen sind Gegenstände aus Bambus, die per se verwendet werden und allenfalls Beschichtungen und Kleber enthalten, nicht jedoch Füllstoffe oder Harze.

(ABl. EU L 177 vom 12.07.2023)

## Zulassung des Stoffs Bis(2-ethylhexyl)cyclohexan-1,4-dicarboxylat für Lebensmittelbedarfsgegenstände und -materialien aus Kunststoff

(at) Verordnung (EU) 2023/1627 der Kommission vom 10.08.2023 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 hinsichtlich der Zulassung des Stoffes Bis(2-ethylhexyl)cyclohexan-1,4-dicarboxylat (FCM-Nr. 1079). Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission (2) enthält spezifische Vorschriften in Bezug auf Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Insbesondere enthält Anhang I der genannten Verordnung eine Unionsliste der zugelassenen Stoffe, die bei der Herstellung von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, absichtlich verwendet werden dürfen.

In Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 wurde folgender Eintrag (in numerischer Reihenfolge) eingefügt: Bis(2-ethylhexyl)cyclohexan-1,4-dicarboxylat (DEHCH) – nur zur Verwendung als Zusatzstoff mit einem Anteil von höchstens 25 Gew.-% in Polyvinylchlorid (PVC), das bei Raumtemperatur oder darunter mit Lebensmitteln in Berührung kommt, denen in Anhang III Tabelle 2 die Lebensmittelsimulanzien A oder B zugeordnet sind.“ (ABl. EU L 201 vom 11.08.2023)

## Neuartige Lebensmittel (Novel Food) – Änderung von Verwendungsbedingungen

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1581 der Kommission vom 01.08.2023 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 im Hinblick auf die Bedingungen für die Verwendung des neuartigen Lebensmittels „**Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge Haematococcus pluvialis**“.

In der Unionsliste im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 ist „Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge Haematococcus pluvialis“ als zugelassenes neuartiges Lebensmittel enthalten und wurde gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln für die allgemeine Bevölkerung im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zugelassen. Die zulässigen Höchstgehalte des neuartigen Lebensmittels betragen 40–80 mg Oleoresin pro Tag, was ≤ 8 mg Astaxanthin pro Tag entspricht.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1377 der Kommission wurden die Bedingungen für die Verwendung des neuartigen Lebensmittels „Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge Haematococcus pluvialis“ geändert. Insbesondere wurde die Verwendung des neuartigen Lebensmittels in Nahrungsergänzungsmitteln, die 40–80 mg „Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge Haematococcus pluvialis“ enthalten, was einem Astaxanthingehalt von bis zu 8 mg entspricht, auf Erwachsene und Jugendliche über 14 Jahre beschränkt. Die Änderung stützte sich auf ein Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit zur Sicherheit von Astaxanthin bei seiner Verwendung als neuartiges Lebensmittel in Nahrungsergänzungsmitteln, in dem der Schluss gezogen wurde, dass ein Astaxanthingehalt von bis zu 8 mg nur für die Bevölkerung über 14 Jahre sicher ist. (ABl. EU L 194 vom 02.08.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1582 der Kommission vom 01.08.2023 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 hinsichtlich der Verwendungsbedingungen für das neuartige Lebensmittel **3'-Sialyllactose-Natriumsalz**, erzeugt durch abgeleitete Stämme von Escherichia coli BL21(DE3).

Die im Antrag vorgeschlagenen Änderungen der Verwendungsbedingungen für 3'-SL-Natriumsalz in Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 zielt laut der Begründung des Antragstellers darauf ab, die Verwendungsmengen von 3'-SL-Natriumsalz in Säuglingsanfangsnahrung und die sich daraus ergebenden Aufnahmemengen dem natürlichen Gehalt an 3'-SL-Natriumsalz in Muttermilch anzunähern. Die Kommission ist der Auffassung, dass die beantragte Aktualisierung der Unionsliste in Bezug auf die vom Antragsteller vorgeschlagene Änderung der Verwendungsbedingungen für 3'-SL-Natriumsalz, erzeugt durch abgeleitete Stämme von E. coli BL21(DE3), die leicht erhöhte Aufnahme von 3'-SL-Natriumsalz, die sich aus dem höheren Gehalt des Stoffes in Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 ergäbe, immer noch niedriger wäre als die Aufnahme von 3'-SL-Natriumsalz aus Muttermilch, die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit in ihrem Gutachten aus dem Jahr 2022 zu 3'-SL-Natriumsalz, erzeugt durch abgeleitete Stämme von E. coli BL21(DE3), als unbedenklich eingestuft wurde.  
(ABl. EU L 194 vom 02.08.2023)

### Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(at) Delegierte Verordnung (EU) 2023/1606 der Kommission vom 30.05.2023 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 hinsichtlich gewisser Bestimmungen über geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben für Wein und über die Anbringung der obligatorischen Angaben für Weinbauerzeugnisse sowie besonderer Vorschriften für die Angabe und Bezeichnung von Zutaten von Weinbauerzeugnissen und zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2018/273 hinsichtlich der Zertifizierung eingeführter Weinbauerzeugnisse  
(ABl. EU L 198 vom 08.08.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1692 der Kommission vom 30.08.2023 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Fränkischer Karpfen/Frankenkarpen/Karpfen aus Franken“  
(ABl. EU L 219 vom 06.09.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1691 der Kommission vom 30.08.2023 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens („Vorarlberger Bergkäse“ [g. U.]  
(ABl. EU L 219 vom 06.09.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1719 der Kommission vom 08.09.2023 zur Änderung der Anhänge II und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates  
(ABl. EU L 223/9 vom 08.09.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1761 der Kommission vom 06.09.2023 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der

geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens („Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel“ [g. g. A.]  
(ABl. EU L 225 vom 13.09.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/1783 der Kommission vom 15.09.2023 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Denatoniumbenzoat, Diuron, Etoxazol, Methomyl und Teflubenzuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen  
(ABl. EU L 229 vom 18.09.2023)

(at) Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind (Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung [EG] Nr. 1907/2006; ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.)  
(ABl. EU C 328 vom 18.09.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/1788 der Kommission vom 15.09.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist  
(ABl. EU L 230 vom 19.09.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/2055 der Kommission vom 25.09.2023 zur Änderung von Anhang XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich synthetischer Polymerepartikel  
(ABl. EU L 238 vom 27.09.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/2086 der Kommission vom 28.09.2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Verwendung von gepuffertem Essig als Konservierungsstoff und Säureregulator  
(ABl. EU L 241 vom 29.09.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2084 der Kommission vom 27.09.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist  
(ABl. EU L 241 vom 29.09.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2396 der Kommission vom 28.09.2023 zur Änderung des Anhangs I der Durchführungsverordnung (EU) 2023/594 mit besonderen Maßnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest  
(ABl. EU L 2023/2396 vom 03.10.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/2379 der Kommission vom 29.09.2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf den Lebensmittelzusatzstoff Stearyltartrat (E 483)  
(ABl. EU L 2023/2379 vom 03.10.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/2382 der Kommission vom 29.09.2023 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Carbetamid, Carboxin und Triflumuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen  
(ABl. EU L 2023/2382 vom 05.10.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/2108 der Kommission vom 06.10.2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Lebensmittelzusatzstoffe Nitrite (E 249–250) und Nitrate (E 251–252)  
(ABl. EU L 2023/2108 vom 09.10.2023)

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2023/2143 der Kommission vom 13.10.2023 zur Erneuerung der Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MIR162 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsbeschlüsse (EU) 2016/1685, (EU) 2019/1305 und (EU) 2019/2087 in Bezug auf das Referenzmaterial (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2023] 6736)  
(ABl. EU L 2023/2143 vom 17.10.2023)

## **Wissenschaftliche Artikel**

### **Sonnenblumenöl selten verfälscht – BVL veröffentlicht Ergebnisse der Operation OPSON XII zum Lebensmittelbetrug**

(at) Der Krieg in der Ukraine und anhaltende Trockenheit in den Erzeugerländern führten im Jahr 2022 zu einer Verknappung des Angebots von Sonnenblumenöl – die Preise stiegen. Vor diesem Hintergrund untersuchten deutsche Behörden im Rahmen der diesjährigen OPSON-Operation, ob Sonnenblumenöl gefälscht wird. Die Ergebnisse sind für Verbraucherinnen und Verbraucher positiv: Nur bei vier von 241 untersuchten Proben (1,7 %) wurden Auffälligkeiten festgestellt, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte.

Die Ukraine gilt als einer der weltgrößten Exporteure von Sonnenblumenöl. Viele EU-Staaten beziehen einen Großteil ihres Sonnenblumenöls aus diesem Land. Mit Beginn des Krieges Anfang 2022 kam es innerhalb kürzester Zeit zu einer Verknappung des Angebots. Der Preis für importiertes rohes Sonnenblumenöl nach Deutschland stieg von März bis Mai 2022 um 33 % auf 1,63 Euro pro Kilogramm. Auch im Einzelhandel stiegen die Preise für das Speiseöl rapide an.

Deutschland bezieht rund 94 % seines Sonnenblumenöls aus dem Ausland. Diese hohe Importabhängigkeit, kombiniert mit dem knappen Angebot, könnte zu vermehrten Verfälschungen des Öls geführt haben, so die Annahme der Behörden. Denkbar wäre eine Streckung des Sonnenblumenöls mit sortenfremden Ölen, vor allem Palm- und Sojaöl, oder die Verwendung von minderwertigen und raffinierten anstatt kaltgepressten Ölen.

Um dem zu begegnen, haben die deutschen Behörden bei der diesjährigen Operation OPSON XII gegen Lebensmittelbetrug einen Schwerpunkt auf das Thema „Sonnenblumenöl“ gelegt. Im Zeitraum von Dezember 2022 bis Mai 2023 wurden in zwölf Bundesländern 241 Proben Sonnenblumenöl und sonnenblumenöhlhaltige Erzeugnisse auf unlautere Praktiken untersucht. Die Probenahme fand hauptsächlich im Einzelhandel statt.

Der Verdacht, dass Sonnenblumenöl durch den Preisanstieg und die Verknappung vermehrt verfälscht wird, hat sich mit den Ergebnissen aus OPSON XII nicht bestätigt. Lediglich vier Öle wurden aufgrund irreführender Angaben beanstandet. Zwei dieser Sonnenblumenöle stehen im Verdacht, mit sortenfremdem Öl verschnitten worden zu sein. Zwei Öle zeigten erhebliche Qualitätsmängel aufgrund von Oxidationsprodukten, die auf einen Fettverderb hinweisen.

*(Quelle: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de), Pressemitteilung vom 10.10.2023)*

### **Fragen und Antworten zu Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln – Aktualisierte FAQ des BfR vom 31.07.2023**

(at) Mineralölbestandteile können auf verschiedenen Wegen in Lebensmittel gelangen. Zum einen gibt es erwartbare Übergänge in Lebensmittel, z. B. durch zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe, Additive zur Herstellung von Verpackungen oder während der Verarbeitung von Lebensmitteln. Zum anderen sind Einträge durch Umweltkontamination, landwirtschaftliche Maschinen, ungeeignete Transport- oder Verarbeitungsverfahren und Anreicherungen entlang der Nahrungskette möglich.

Das BfR weist in diesem Zusammenhang z. B. seit Jahren darauf hin, dass der Übergang von Mineralölbestandteilen aus recycelten Kartons auf Lebensmittel möglich und zu erwarten ist, da für die Herstellung unter anderem bedrucktes Altpapier verwendet wird, das Mineralölbestandteile aus Zeitungsdruckfarben enthalten kann. Der Übergang dieser Substanzen wurde bisher insbesondere bei trockenen Lebensmitteln mit großer Oberfläche, beispielsweise Reis oder Gries, nachgewiesen.

Vor diesem Hintergrund hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Einschätzung vorgenommen, ob von Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln ein gesundheitliches Risiko ausgehen kann, und häufig gestellte Fragen und Antworten zu Mineralölbestandteilen, die aus Verpackungen in Lebensmittel übergehen können, zusammengefasst.

### **Verringert die Behandlung mit UV-C-LED-Licht die Anzahl an Salmonellen und Campylobacter auf Eiern? BfR-Stellungnahme 038/2023**

(at) Rohe Eier können auf ihrer Schale oder im Inneren bakterielle Krankheitserreger enthalten. Dazu zählen Campylobacter ebenso wie Salmonellen, die zu Lebensmittelinfektionen führen können. Sie gehen meist mit Magenkrämpfen, Durchfall und Erbrechen einher. In der Regel heilen Lebensmittelinfektionen von selbst aus. Für

Menschen, deren körpereigene Abwehrkräfte noch nicht vollständig ausgebildet oder beeinträchtigt sind (kleine Kinder, Schwangere und ihr ungeborener Nachwuchs, ältere Menschen und Personen mit Vorerkrankungen), können sie im Extremfall aber auch lebensbedrohlich sein. Die Daten der amtlichen Lebensmittelüberwachung zeigen, dass in Deutschland regelmäßig mit dem Vorkommen von *Campylobacter* und seltener auch von Salmonellen auf den Schalen von Konsumeiern gerechnet werden muss. Neben der Bekämpfung des Vorkommens von Krankheitserregern in Legehennenbetrieben können technische Verfahren helfen, die Zahl von auf Eiern vorhandenen Krankheitserregern zu reduzieren. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat im Forschungsprojekt „UVegg“ untersucht, ob die Behandlung von Konsumeiern mit UV-C-LED-Strahlung als zusätzliche Maßnahme geeignet ist, das Risiko für Lebensmittelinfektionen durch Salmonellen und *Campylobacter* zu verringern.

Im Allgemeinen konnte in dem Projekt mittels UV-C-LED-Behandlung die Anzahl der künstlich aufgetragenen Bakterien auf Eioberflächen reduziert werden, allerdings abhängig von dem Verschmutzungsgrad und der bakteriellen Kontaminationsstufe.

Im Projekt wurde gezeigt, dass UV-C-LED-Strahlung die Anzahl der Bakterien auf optisch sauberen bzw. geringfügig verschmutzten Eioberflächen reduziert. Höhere Verschmutzungsgrade und größere Mengen an Bakterien mindern den Effekt der UV-C-LED Bestrahlung mitunter erheblich.

Verbraucherinnen und Verbraucher können das Risiko einer Übertragung von Krankheitserregern von Hühnereiern u. a. reduzieren, indem sie rohe Hühnereier separat von anderen Lebensmitteln lagern und verarbeiten sowie Hände und Küchenutensilien nach Kontakt gründlich reinigen. Empfindliche Personengruppen sollten Eier und Speisen mit Eiern nur vollständig durcherhitzt verzehren (mindestens 2 Minuten auf 70 °C an allen Stellen des Lebensmittels).

(Quelle: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de))

### **BfR hat nachgemessen: Welche Menge an Cannabinoiden geht in den Hanftee-Aufguss über?**

(at) Im Onlinehandel erhältlicher Hanftee besteht oftmals aus Blättern und Blüten von Nutzhanf. In Hanftees sind verschiedene Cannabinoide enthalten. Aufgrund seiner berauschenden (psychoaktiven) Wirkung liegt der Fokus der gesundheitlichen Bewertung auf dem Cannabinoid  $\Delta$ 9-Tetrahydrocannabinol ( $\Delta$ 9-THC). Ein Forscherteam des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hat nun anhand von 23 Hanftee-Sorten ermittelt, inwieweit Cannabinoide in den Tee-Aufguss übergehen, wie sie in der Zeitschrift „Food Additives & Contaminants: Part A“ berichten. Ergebnis: Bisher wurde aufgrund fehlender Daten ein 100-prozentiger Übergang von  $\Delta$ 9-THC aus dem Hanftee in den Tee-Aufguss angenommen. Die Untersuchungen konnten jedoch zeigen, dass durchschnittlich nur 0,5 Prozent des  $\Delta$ 9-THC in den Tee-Aufguss übertreten.

Zurzeit fallen die Blätter und Blüten der Hanfpflanze sowie deren Erzeugnisse unter das Betäubungsmittelgesetz (BtMG) und sind somit in Deutschland als Lebensmittel nicht verkehrsfähig.

Um durch den Hanftee-Konsum die akute Referenzdosis (ARfD) von  $\Delta$ 9-THC (1 Mikrogramm  $\Delta$ 9-THC pro kg Körpergewicht) für eine 60 Kilogramm schwere Person zu überschreiten, müssten auf der Basis dieser Ergebnisse durchschnittlich 14 Liter Hanftee pro Tag getrunken werden. Die ARfD gibt die geschätzte maximale Menge eines Stoffes an, die im Verlauf eines Tages ohne erkennbares Gesundheitsrisiko mit der Nahrung aufgenommen werden

kann. Bei dem Hanftee mit dem höchsten  $\Delta 9$ -THC Gehalt wären jedoch bereits 0,9 Liter ausreichend, um die ARfD von  $\Delta 9$ -THC zu überschreiten.

(Quelle: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de), Mitteilung Nr. 33/2023 vom 21.07.2023)

## Expositionsschätzung zur Aufnahme von PCDD/F und dioxinähnlichen PCB sowie PFAS durch den Verzehr verschiedener Fischarten

(at) Viele Fische und Meeresfrüchte sind reich an wertvollen Nährstoffen, Vitaminen und Spurenelementen, aber sie können auch unerwünschte Stoffe enthalten, die sich zum Beispiel im Fett der Tiere anreichern. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat berechnet, welche Mengen solcher Stoffe Verbraucherinnen und Verbraucher beim Verzehr von wöchentlich einer bis drei Fischmahlzeiten (je 150 g) aufnehmen. Die betrachteten Stoffe gliedern sich in zwei Gruppen:

1. Dioxine (PCDD/F) und dioxinähnliche (dl) PCB sind langlebige Kontaminanten, die durch menschliche Aktivitäten, im Fall der Dioxine auch durch Waldbrände oder Vulkanausbrüche, in die Umwelt gelangen.
2. Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) sind eine Gruppe organischer Fluorverbindungen, die aus industriellen Prozessen stammen und z. B. in Imprägniermitteln, Outdoorbekleidung und Feuerlöschschäumen vorkommen.

Das Vorkommen dieser Umweltkontaminanten kann regional stark variieren. Dies wurde bei den Berechnungen berücksichtigt. Es wurden Auswertungen hinsichtlich mittlerer und hoher Gehalte für die verschiedenen Fischarten erstellt. Für Meeresfrüchte lagen keine Daten vor. Die höchsten mittleren Gehalte an PCDD/F-PCB finden sich in Aalen, Haifischen/Schillerlocke und Brassen. Die niedrigsten Gehalte zeigen sich bei Dorschfischen und Thunfisch. Für PFAS wurden die höchsten mittleren Gehalte in barschartigen Süßwasserfischen und Aalen nachgewiesen, die niedrigsten Gehalte in Seelachs/Alaska-Pollack, Thunfisch und Pangasius. Es ist generell darauf hinzuweisen, dass die verwendeten Gehaltsdaten aus verschiedenen Programmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung stammen. Auch wenn Verdachts- und Verfolgungsproben ausgeschlossen wurden, kann keine Aussage über die Repräsentativität der Proben für den gesamten deutschen Markt getroffen werden.

Die ermittelten Aufnahmemengen wurden mit den jeweiligen gesundheitsbasierten Richtwerten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) verglichen. Die EFSA hat für beide Stoffgruppen jeweils eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake, TWI) abgeleitet, bei der keine negativen gesundheitlichen Folgen zu erwarten sind. Für PCDD/F-PCB liegt der TWI bei 2 pg pro kg Körpergewicht (KG) und Woche. Dieser TWI wird bereits beim Verzehr von einer Fischmahlzeit pro Woche bei Aalen, Schillerlocken, Brassen, Forellen, Heringsfischen, Hechten und sonstige Fischen überschritten, wenn diese Fische mittlere Dioxin- und PCB-Gehalte aufweisen. Die niedrigsten Aufnahmen von PCDD/F-PCB fanden sich bei Verzehr von Dorschfisch, Thunfisch und Regenbogenforelle.

Für PFAS hat die EFSA einen TWI von 4,4 ng pro kg KG und Woche abgeleitet. Bei einigen untersuchten Fischarten kam es in diesem Modell bereits bei einer Fischmahlzeit pro Woche zu einer mehrfachen Überschreitung des TWI für die Summe der vier PFAS. PCDD/F-PCB und PFAS sind in der Nahrungskette unerwünscht. Gesetzliche Regulierungen haben den vom Menschen in die Umwelt eingetragenen Anteil der Substanzgruppen in den

letzten Jahrzehnten erheblich reduziert. Die Aufnahme dieser Stoffe über Lebensmittel ging so deutlich zurück. Die Bemühungen zur Reduktion sollten fortgesetzt werden. Für PFAS wurde im März 2023 bei der Europäischen Chemikalienagentur ECHA ein Beschränkungsvorschlag eingereicht, der unter Mitwirkung des BfR erarbeitet wurde. PCDD/F-PCB finden sich vor allem in fettreichen tierischen Lebensmitteln wie etwa fettreichem Fisch. Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher den Verzehr solcher Lebensmittel begrenzen, können sie die Aufnahme dieser Stoffe verringern. Jedoch sollte der Fokus beim Thema Fischverzehr nicht nur isoliert auf deren Gehalt an Kontaminanten liegen. Vielmehr sind auch die gesundheitlichen Vorteile zu berücksichtigen, die unter anderem aus der Versorgung mit Vitaminen, Spurenelementen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren resultieren

(Quelle: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de), Stellungnahme Nr. 043/2023 vom 27.09.2023)

### Soßen für Döner aus Imbissen auf dem Prüfstand

(at) Im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover des LAVES wurden im Jahr 2022 insgesamt 51 lose angebotene Soßen aus Imbissen, die bei der Herstellung von Dönertaschen verwendet werden, genauer unter die Lupe genommen. Dabei wurden sowohl die mikrobiologische Beschaffenheit als auch die Verwendung und vorschriftsgemäße Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen überprüft. 26 der insgesamt 51 Proben waren zu beanstanden.

Hygienische Mängel: In 15 Soßen wurden erhöhte Gehalte an Hefen, Milchsäurebakterien beziehungsweise aeroben mesophilen Keimen nachgewiesen. Die erhöhten Gehalte deuten auf hygienische Schwachstellen im Herstellungsprozess hin. Da die Soßen in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind, sollten sie bei höchstens +7 °C gelagert werden. So wird eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen gehalten. Davon darf unter anderem zur Zubereitung von Speisen für begrenzte Zeit abgewichen werden. Bei zehn Proben wurde darauf hingewiesen, dass die tatsächliche Lagertemperatur über +7 °C lag.

Fehlende oder fehlerhafte Kennzeichnung: Bei zehn Proben fehlte die Kennzeichnung von Konservierungsstoffen, bei acht Proben die Kennzeichnung von Süßungsmitteln. Bei drei Proben fehlte in den Flyern beziehungsweise im Aushang die komplette Zusatzstoffkennzeichnung. Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln in der Gastronomie müssen diese Zusatzstoffe gekennzeichnet werden. Bei 24 Proben war die vorgeschriebene Kennzeichnung der Allergene fehlerhaft oder fehlte.

(Quelle: [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de))