

Neue Grippe - bisher keine Übertragung über Lebensmittel

(mm) Der neue Grippevirusstamm, der in Mexiko, den USA und Kanada bereits zu Todesfällen geführt hat, wird von Mensch zu Mensch übertragen. Bisher ist das Virus noch bei keinem Schwein nachgewiesen worden. Beim Grippevirus handelt es sich um Erreger, die den Atemwegstrakt befallen. Übertragen wird die Erkrankung durch Tröpfcheninfektion. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und die amerikanische Seuchenbehörde sowie die WHO weisen ausdrücklich darauf hin, dass es bisher keinen Fall gibt, in dem sich Menschen über Lebensmittel mit der sog. „Schweinegrippe“ infiziert haben. Das in Mexiko aufgetauchte Grippevirus des Subtyps A/H1N1 ist eine völlig neue Variante, die Erbmaterial des Erregers der Grippe beim Menschen, der Schweinegrippe und der Vogelgrippe enthält. Der irreführende Begriff „Schweinegrippe“ wird verwendet, weil der neue Erreger mit den bei Schweinen vorkommenden Grippeviren Ähnlichkeit hat und die Vermutung besteht, dass die neueste Variante sich im Schwein aus Genen verschiedener tierischer und menschlicher Gene gebildet hat. Die Entstehung solcher neuartiger Grippevirusstämme kann laut BfR weltweit in solchen Regionen entstehen, in denen Menschen und Tiere aus sehr engem Raum unter hygienisch unzureichenden Bedingungen zusammenleben. Kanadischen Forschern ist es Anfang Mai 2009 gelungen, den Erreger genetisch zu entschlüsseln. Dadurch besteht wahrscheinlich die Möglichkeit Erkenntnisse zu bekommen, woher das Virus stammt, wie es sich ausbreitet und verändert. Dies ist Grundlage um einen wirksamen Impfstoff gegen die „neue Grippe“ zu erforschen (*Redaktionsschluss: 09.05.2009*).

Änderung des LFGB verabschiedet, Nennung von „Hygienesündern“ geplant

(mm) Der Bundestag hat am 20.03.2009 ein Änderungsgesetz zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) angenommen. Bereits seit November 2007 sollten einige der nach den vergangenen Lebensmittelskandalen vorgeschlagenen Verbesserungen aus den Mehr-Punkte-Programmen des früheren Verbraucherschutzministers Seehofer gesetzlich geregelt werden. Dazu zählten u.a. ein höherer Bußgeldrahmen für verdorbene Lebensmittel, auch bei Fahrlässigkeit sowie die verpflichtende Information der zuständigen Behörden, wenn einem Unternehmer unsichere Produkte angeboten werden. Weiterhin ist ein schnelleres länderübergreifendes Risikomanagement vorgesehen. Bis zuletzt hatte die gesamte Novellierung des LFGB auf der Kippe gestanden, da sich die große Koalition beim Thema des sog. „Whistleblowing“ uneins war. Darunter versteht man die Weitergabe eines im Unternehmen begangenen Verstoßes an Stellen in- oder außerhalb des Unternehmens. Es war vorgesehen, dass eine solche Weitergabe den Informant vor Konsequenzen schützt. Die meisten Lebensmittelskandale wurden erst durch entlassene Mitarbeiter bzw. aufmerksame Außenstehende bekannt. Der vom Koalitionsausschuss ausgehandelte Entwurf des LFGB enthält die geplante Verankerung des betrieblichen Informationsschutzes nicht mehr. Die SPD will nun den Informantenschutz für alle Branchen unabhängig von der deutschen Lebensmittelgesetzgebung im Arbeitsrecht regeln. Eine vollständige Umsetzung des 10 bzw. 13-Punkte-Programmes erfolgt dagegen weiterhin nicht. So fehlt nach wie vor, das verpflichtende Einfärben von Schlachtabfällen. Der Entwurf wurde dem Bundesrat zugeleitet.

Unterdessen hat das Saarland im Bundesrat eine weitere Änderung eingebracht, die die frühzeitige Nennung von Lebensmittelherstellern betrifft, die unter prekären hygienischen Verhältnissen produzieren oder transportieren. Dazu ist eine Ergänzung des § 40 Abs.1 LFGB vorgesehen, damit die Öffentlichkeit beim Bestehen des hinreichenden Verdachtes, dass gegen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in erheblichem Ausmaß verstoßen wurde, informiert werden kann. Die Nennung von „schwarzen Schafen“ sei ein wirkungsvolleres Instrument als das höchste Bußgeld führte dazu der saarländische Verbraucherschutzminister aus.

Dritte Änderung der lebensmittlerechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(mm) Am 27.02.2009 wurde die Dritte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung im Bundesgesetzblatt Teil I S. 394 bekannt gemacht. Die der Durchsetzung gemeinschaftrechtlicher Vorschriften dienende Verordnung wurde in Folge von Änderungen der VO (EG) 853/2004 (EG-HygieneVO Lebensmittel tierischen Ursprungs) angepasst. Die Änderungen traten am 28.02.2009 in Kraft.

Übergangsbestimmungen für Höchstmengen erneuert

(mm) Da der Erlass des Gesetzes zur Änderung des LFGB nicht absehbar war, musste die inzwischen außer Kraft getretene Dringlichkeitsverordnung vom August 2008 mit den erforderlichen bewehrten Verkehrs- und Verfütterungsregelungen neu erlassen werden. Dies war notwendig um keine Regelungslücke bezüglich der seit 01.09.2008 anzuwendenden Verordnung (EG) Nr. 396/2005 (EG-Pestizidrückstände-Höchstgehalts-Verordnung) entstehen zu lassen. Mit der Dritten Verordnung zur Änderung der Rückstands-Höchstmengenverordnung und zur Änderung der Futtermittelverordnung, veröffentlicht im Bundesgesetzblatt Teil I S. 400 vom 27.02.2009 wurde dies geregelt. Die Verordnung gilt seit dem 01.03.2009.

Neufassung der Melamin-Verordnungen

(mm) Aufgrund teilweise einander überlagernder Ergänzungen und Änderungen wurde die seit Ende September 2009 geltende Melamin-Verbots-Verordnung novelliert. Die neu gefasste Melamin-Lebensmittel-Futtermittel-Einfuhrverbotsverordnung vom 11.03.2009 wurde am 17.03.2009 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 493 verkündet. Zeitgleich wurden die bisherigen nationalen Regelungen aufgehoben. Unter Berücksichtigung zahlreicher Änderungen, die zur deutlichen Klarstellung der Verordnung dienen sollen, hatte der Bundesrat zugestimmt. Überwiegend waren Kosten- und Ausnahmeregelungen von diesen Änderungen betroffen. Die Verordnung ist am 18.03.2009 in Kraft getreten.

Änderung der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung

(mm) Mit der Verordnung zur Änderung der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung und der Verordnung über tierärztliche Hausapotheken sowie zur Aufhebung der Verordnung über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe bei der Herstellung von Arzneimitteln zur Anwendung bei Tieren (BGBl. I S. 510 vom 20.03.2009) setzte das Bundesverbraucherschutzministerium die Richtlinie 2008/97/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates um. Damit wird u.a. ein vollständiges Anwendungsverbot für 17 β -Östradiol (natürliches Estrogen) oder seiner esterartigen Derivate für alle Tiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen festgelegt. Eine weitere Änderung betrifft die Verordnung über tierärztliche Hausapotheken. Außerdem wurde die Verordnung über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe bei der Herstellung von Arzneimitteln zur Anwendung bei Tieren aufgehoben. Die Änderungen sind seit dem 21.03.2009 gültig. Im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 740 vom 08.04.2009 erschien bereits eine Berichtigung dieser Änderungsverordnung.

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

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

Anbau von Genmais verboten, genetisch veränderte Kartoffeln dürfen angepflanzt werden

(mm) Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner hat den Anbau der umstrittenen Genmaissorte MON 810 in Deutschland verboten. Insbesondere das Insektengift, welches die genetisch veränderten Pflanzen produzieren war ausschlaggebend für das Anbauverbot. Das Gift tötet nicht nur Ungeziefer

sondern schadet auch wertvollen Bodenorganismen und Insekten. Nach Angaben des Bundesverbraucherschutzministeriums bestanden daher Gefahr für andere Schmetterlingsarten als den Schädling Maiszünsler, Marienkäfer und Lebewesen im Wasser. Der genveränderte Mais ist seit 1998 in der Europäischen Union für den kommerziellen Anbau zugelassen. In Deutschland bestand die Erlaubnis seit 2005. 2009 sollten auf rund 3.596 Hektar MON 810 angebaut werden. Der amerikanische Saatgutkonzern Monsanto ist Anfang Mai 2009 mit einer Klage gegen das Verbot vorerst gescheitert. Das Verwaltungsgericht Braunschweig hatte in einer Eilentscheidung das Anbauverbot bestätigt. Im vorliegenden Fall genügte den Richtern bereits Anhaltspunkte dafür, dass Gefahren für Mensch und Tier bestehen könnten. Es wurde Beschwerde zum niedersächsischen Oberverwaltungsgericht zugelassen.

Unterdessen wurde Ende April 2009 die Freisetzung gentechnischer veränderter Kartoffeln, sog. „Amflora“-Kartoffel für Versuchszwecke in Deutschland zugelassen. Die Kartoffelsorte darf 2009 und 2010 auf einer Fläche von max. 20 Hektar angepflanzt werden und das Versuchsfeld muss mit einem Wildschutzzaun versehen sein. Die in das Erbgut der Kartoffel eingebrachten Gensequenzen bewirken eine veränderte Stärkezusammensetzung, die nach einer eventuellen Genehmigung eine industrielle Nutzung bsp. in Papier, Textilien und Klebstoffen vereinfachen würden. Für die bei der Europäischen Union liegenden Anträge auf Genehmigung des Inverkehrbringens für diese Kartoffelsorte steht die Entscheidung noch aus. Anfang Mai 2009 wurde die Anlegung von zwei weiteren Versuchsfeldern mit gentechnisch veränderten Kartoffeln zu wissenschaftlichen Zwecken genehmigt. Eine Kartoffellinie soll zur Herstellung eines Impfstoffes gegen die Kaninchenseuche dienen. Das zweite Versuchsfeld wird mit Kartoffeln kultiviert die ein Eiweiß produzieren, das als Rohstoff in der Bauchemie und Waschmittelindustrie Verwendung finden könnte (www.bvl.bund.de).

Kosmetik-Verordnung erneut geändert

(mm) Am 23.04.2009 wurde die Neunundvierzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 07.04.2009 (BGBl. I S. 806) bekannt gemacht. Mit der Änderungsverordnung wurden eine Richtlinie der Kommission in nationales Recht umgesetzt und dabei die Vorschriften an den technischen Fortschritt angepasst. Bereits 2006 wurde festgestellt, dass die Informationen bezüglich 4-Aminobenzoesäure in Sonnenschutzmitteln nicht den geltenden Normen und Leitlinien entsprachen. Einer Aufforderung nach neuen Unterlagen ist Kosmetikindustrie nicht nachgekommen. Ohne eine ausreichende Sicherheitsbewertung gilt 4-Aminobenzoesäure als nicht unbedenklich für die Verwendung als UV-Filter in kosmetischen Mitteln und wurde den Stoffen, die beim Herstellen oder Behandeln von kosmetischen Mitteln nicht verwendet werden dürfen vollständig zugeordnet. Die Änderungen treten am 08.07. bzw. 08.10.2009 in Kraft.

Neufassung der Weinverordnung

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 21 vom 27.04.2009 wurde ab Seite 827 die Bekanntmachung der Neufassung der Weinverordnung in der seit dem 14.11.2008 geltenden Fassung veröffentlicht. Dies wurde aufgrund zahlreicher Änderungen auf nationaler und europäischer Ebene notwendig um die Übersichtlichkeit, Verständlichkeit und Lesbarkeit der Verordnung gewährleisten zu können. In den letzten beiden Jahren wurde die Weinverordnung insgesamt siebenmal geändert.

Zwei DIN-Normen neu erschienen

(mm) Die Neufassungen der *DIN10514:2009-05 - Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung* sowie der *DIN 10516:2009-5 - Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion* wurden im Frühjahr 2009 veröffentlicht. Die überarbeitete DIN zur Hygieneschulung enthält neben Begriffsbestimmungen und normativen Verweisungen eine Reihe von allgemeinen Anforderungen, die als Hilfestellung für die geforderten Schulungen genutzt werden können. Demnach sollen nach der DIN betriebs- und produktbezogene Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln einerseits und die Zusammenhänge hinsichtlich des Verderbes und der Kontamination durch Mikroorganismen andererseits vermittelt werden. Dazu gehören bsp. Grundkenntnisse in Lebensmittelmikrobiologie. Die DIN enthält auch eine Konkretisierung hinsichtlich der Anforderungen an die Schulungspflicht gemäß § 4 LMHV. Als weitere Handlungsanleitung ist die DIN zur Reinigung und Desinfektion zu verstehen. Darin werden die Anforderungen an Reinigungsverfahren (allgemein, Trocken- und Nassreinigung und Spezialverfahren und deren Abläufe) ebenso wie Desinfektionsverfahren (physikalische Desinfektion, Händedesinfektion), Werkstoffbeschaffenheit von Oberflächen und Entfernung von Reinigungs- und

Desinfektionsmittel beschrieben. Die Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen wird ebenso wie die Kontrolle der Wirksamkeit/Überprüfung von Geschirr- und Gläserspülmaschinen erläutert. Auch die Pflege und Wartung der Reinigungs- und Desinfektionsgeräte ist dargestellt. Im Anhang zu dieser DIN befindet sich ein Muster eines Reinigungs- und Desinfektionsplan (www.beuth.de).

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

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

- Zweite Verordnung zur Änderung der BVL-Übertragungsverordnung (BGBl. I S. 374 vom 18.02.2009);
- Verordnung zur Neuregelung gebührenrechtlicher Vorschriften im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BGBl. I S. 648 vom 01.04.2009);
- Verordnung zur Änderung blaugrünrechtlicher Vorschriften, der Geflügelpest-Verordnung und der Schweinepest-Verordnung (BGBl. I S. 749 vom 15.04.2009);
- Verordnung zum Schutz gegen bestimmte Salmonelleninfektionen beim Haushuhn (Hühner-Salmonellen-Verordnung) sowie zur Änderung der Verordnung über meldepflichtige Tierkrankheiten und der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen (BGBl. I S. 752 vom 15.04.2009)

Umstrittene Novellierung des Kennzeichnungsrechtes für Lebensmittel ausgesetzt

(mm) Nachdem allein der zuständige Unterausschuss des Europäischen Parlamentes zum Kommissionsentwurf für die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung mehr als 1.000 Änderungsvorschläge eingebracht hat und sich die Übersetzung des Entwurfes in alle nötigen Sprachen verzögert hatte beschloss das Europaparlament die Beratungen und Lesungen zum Entwurf auszusetzen und dem neu gewählten Parlament zu überlassen. Geplant war eine Vereinheitlichung der allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften und der Nährwertkennzeichnung in einer einzigen Verordnung. Besonders strittig war, ob am vorgeschlagenen GDA-Ansatz festgehalten werden sollte oder ob doch eine farbliche Markierung einiger Nährwerte notwendig ist. Auch die Herkunftsangabe für einige oder alle Zutaten, welche Angaben auf der Verpackungsvorderseite oder ob es Mindestschriftgrößen geben sollte führten zu keinem Konsens im Unterausschuss für Verbraucherschutz. Erschwert wurde die Diskussion insbesondere durch den Streit um die Nährwertprofile. Nach heftigem Protest möchte die Kommission jetzt auf Nährwertprofile für Grundnahrungsmittel wie „traditionelles Brot“ und Milchprodukte verzichten. Beispielweise hätte Vollkornbrot mit einem Salzgehalt von 1,5 Prozent der genutzten Menge Mehl nicht mehr als gesund beworben werden dürfen. Daher fordern einige EU-Abgeordnete die vollständige Streichung der Nährwertprofile in der neuen Verordnung. Nach der Konstituierung des neuen Parlamentes im Herbst 2009 wird die Lesung zur neuen Verordnung wieder aufgenommen, es bleibt abzuwarten ob der Kommissionvorschlag bis dahin überarbeitet wird.

Chemische Dekontamination von Geflügel abgelehnt

(mm) Der Beschluss des Rates vom 18.12.2008 zur Ablehnung des Vorschlags der Kommission für eine Verordnung des Rates über die Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates hinsichtlich der Verwendung von antimikrobiellen Stoffen zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen bei Geflügelschlachtkörpern wurde im ABl. EU L 42/13 vom 13.02.2009 veröffentlicht. Der Ministerrat hat die chemische Desinfektion insbesondere deswegen abgelehnt, da ein nicht auszuschließendes Risiko einer erhöhten antimikrobiellen Resistenz bei Mensch und Tier besteht. Außerdem wird im abgelehnten Verordnungsentwurf erwähnt, dass die verwendeten Stoffe wie Chlordioxid oder angesäuertes Natriumchlorit Risiken für die aquatische Umwelt, die Gesundheit von Kanalarbeitern und den Betrieb von Kanalisationsnetzen bergen. Der Ministerrat hat das Vorsorgeprinzip des Artikels 7 der Basisverordnung angewendet. Damit können bezüglich des

Gesundheitsschutzes vorläufige Risikomanagementmaßnahmen ergriffen werden, bis weitere wissenschaftliche Informationen für eine umfassendere Risikobewertung vorliegen.

Liste anerkannter Mineralwässer erneuert

(mm) Im Teil C des Amtsblattes der EU 54/7 wurde am 07.03.2009 eine Liste der von den Mitgliedsstaaten anerkannten natürlichen Mineralwässer veröffentlicht. In Deutschland sind derzeit ca. 800 nationale Mineralwässer anerkannt. Rund 30 Mineralwässer aus Drittländern sind ebenfalls aufgeführt. Diese Liste ersetzt die bisherige Liste, zuletzt geändert im Jahre 2005. Die aktuellste Liste ist unter: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/mw_eulist_en.pdf zu finden.

Inverkehrbringen von Erzeugnissen mit gentechnisch veränderten Raps möglich

(mm) Mit der Entscheidung 2009/184/EG der Kommission vom 10.03.2009 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die die genetisch veränderte Ölrapssorte T45 (ACS-BNØØ8-2), welche in Drittländern bis 2005 vermarktet wurde, enthalten oder aus dieser gewonnen wurden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 1541*) wurde der Bayer CropScience AG die Zulassung erteilt, Erzeugnisse mit dem herbizidtoleranten Ölrap der transgenen Sorte T45 zu vermarkten (ABl. EU L 68/28 vom 13.03.2009). Die Zulassung beinhaltet Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten, Futtermittel sowie andere Erzeugnisse, die zu den gleichen Verwendungszwecken wie bei jeder anderen Ölrapssorte gewonnen werden. Die Zulassung gilt nicht für den Anbau der transgenen Ölrapssorte. Diese Entscheidung gilt für 10 Jahre da weder die EFSA noch andere zuständige Stellen der EU Bedenken gegen das Inverkehrbringen hatten.

Direktabgabe von kleinen Mengen frischen Hähnchen- oder Putenfleisches erleichtert

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 70/9 vom 14.03.2009 wurde die Verordnung (EG) Nr. 199/2009 der Kommission vom 13.03.2009 zur Festlegung einer Übergangsmaßnahme zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die direkte Abgabe kleiner Mengen frischen Fleisches, das aus Herden von Masthähnchen und Puten stammt veröffentlicht. Damit wird die direkte Abgabe an den Endverbraucher bzw. Einzelhandelsunternehmen, die dieses frische Fleisch direkt an den Endverbraucher abgeben gelockert. Bisher waren diese kleinen Tierbestände den kontinuierlichen EU-weit geregelten Salmonellenbefallsuntersuchungen unterworfen. Diese stets vor der Schlachtung notwendigen Untersuchungen hatten bisher für kleine Bestände zu Schwierigkeiten geführt, insbesondere, da die Ergebnisse vor der Schlachtung vorliegen mussten. Durch die jetzt erschienene Verordnung werden kleine Tierhaltungen von den Vorschriften bezüglich der Untersuchungspflicht entbunden. Damit eine solche Abweichung kein erhöhtes Risiko für die öffentliche Gesundheit mit sich bringt, wurden die Mitgliedsstaaten der EU verpflichtet nationale Regelungen zu erlassen. Die Verordnung gilt für drei Jahre.

Giftige Substanz Dimethylfumarat (DMF) verboten

(mm) Die EU-Kommission hat mit der Entscheidung 2009/251/EG vom 17.03.2009 zur Verpflichtung der Mitgliedstaaten, dafür zu sorgen, dass Produkte, die das Biozid Dimethylfumarat enthalten, nicht in Verkehr gebracht oder auf dem Markt bereitgestellt werden (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 1723*) den hautreizenden Stoff Dimethylfumarat verboten (ABl. EU L 74/32 vom 20.03.2009). Diese Substanz wurde vorrangig bei der Herstellung von Schuhen, Lederprodukten, Sofas und Plüschspielzeug verwendet und hat bei vielen europäischen Verbrauchern Hautreizungen, in einigen Fällen verbrennungsähnliche Verletzungen verursacht. DMF wurde als Gegenmittel gegen Schimmel in den Produkten verarbeitet. Betroffen von diesem Verbot sind Erzeugnisse mit 0,1 mg/kg des Produktgewichtes oder Produktteils. Besonders betroffen von dem Verbot sind kleine Silicagelbeutel oder -päckchen die mit DMF versetzt worden sind und vielen Produkten beiliegen bzw. an diesen befestigt sind. Das Verbot gilt auch für bereits im Handel befindliche Ware und ist seit dem 01.05.2009 in Kraft.

Einfuhr für den persönlichen Verbrauch bestimmter Mengen novelliert

(mm) Mit der Verordnung (EG) Nr. 206/2009 der Kommission vom 05.03.2009 (ABl. EU L 77/1 vom 24.03.2009) wurde die nichtkommerzielle Einfuhr für den persönlichen Verbrauch bestimmter Mengen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in die Europäische Gemeinschaft, die Reisende mitführen oder die in Kleinsendungen an Privatpersonen verschickt werden sowie die im Fernabsatz (z.B. Post, Internet) bestellt und an den Verbraucher geliefert werden an die aktuelle Tierseuchenlage in Europa angepasst. Einige Produkte, wie z.B. Fleisch- und Fleischerzeugnisse bzw. Milch- und Milchprodukte die von systematischen Kontrollen ausgenommen waren, dürfen zukünftig nicht mehr eingeführt werden. Neben Vorschriften zu Kontrollen und Sanktionen enthält die Verordnung einige Plakate und Informationen die an den Einreisestellen in die EU verbreitet werden müssen. Die Verordnung gilt seit dem 01.05.2009.

Vier neue Lebensmittelzutaten

(mm) Die Europäische Kommission hat das Inverkehrbringen von weiteren vier neuen Lebensmittelzutaten genehmigt.

- a) Entscheidung 2009/344/EG der Kommission vom 22.04.2009 zu *Eis-strukturierenden Protein Typ III HPLC 12 (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 2929)*, ABl. EU L 105/14 vom 25.04.2009 - zugelassen für die Zubereitung von Speiseeis;
- b) Entscheidung 2009/345/EG der Kommission vom 22.04.2009 für *Vitamin K2 (Menachinon) aus Bacillus subtilis natto (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 2935)*, ABl. EU L 105/16 vom 25.04.2009 - Verwendung in Lebensmitteln für eine besondere Ernährung und in Lebensmitteln denen Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt werden
- c) Entscheidung 2009/355/EG der Kommission vom 28.04.2009 zu *Lycopin-Oleoresin aus Tomaten (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 3036)*, ABl. EU L 109/47 vom 30.04.2009 - Verwendung u.a. in Getränken auf Frucht/ Gemüsesaftbasis, Frühstückscerealien, Suppen außer Tomatensuppe, Überprüfung der Verwendung spätestens 2014;
- d) Entscheidung 2009/362/EG der Kommission vom 30.04.2009 zu *Lycopin (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 3149)*, ABl. EU L 110/54 vom 01.05.2009 - Verwendung u.a. in Fetten/Dressings, Brot einschließlich Knäckebrot, Überprüfung der Verwendung spätestens 2014.

Neue Regeln für die Herstellung von Rosé-Wein

(mm) Die europäischen Mitgliedsstaaten haben Ende März 2009 den Kommissionentwurf für eine Kennzeichnungsverordnung für Wein befürwortet. Die neuen Regelungen beziehen sich insbesondere auf Rosé-Wein. Demnach soll zukünftig neben der traditionellen Herstellungsweise auch ein Verschnitt von Rot- und Weißwein zur Produktion von Rosé-Weinen zugelassen werden. Die Verordnung enthält zudem eine Vorschrift, dass der Verbraucher über die Methode zur Gewinnung von Rosé-Wein informiert werden muss. Die europäischen Erzeuger sollen durch die die mit der neuen Verordnung die gleichen Techniken und Möglichkeiten nutzen können wie die Produzenten aus Drittländern. Die neuen Regelungen sollen ab 01.08.2009 gelten.

Kosmetikrichtlinie verabschiedet

(mm) In Europa sollen Verbraucher zukünftig besser über die Zusammensetzung Kosmetika, Sonnenschutzmitteln und Seifen informiert und vor irreführender Werbung geschützt werden. Dazu verabschiedete das europäische Parlament am 24.03.2009 neue Vorschriften für Kosmetika. Zukünftig ist vor der Marktzulassung eine Sicherheitsbewertung gefordert. Dabei müssen alle Inhaltsstoffe und deren beabsichtigte Wirkung angegeben werden. Die Verwendung von Nanomaterialien ist nur noch gestattet, wenn die Verwendung als sicher gilt. Zudem muss die Verwendung von Nanopartikeln deutlich gekennzeichnet werden. Das Parlament einigte sich zudem drauf, dass Aussagen wie „verringert Faltenbildung“ oder „verjüngende Wirkung“ in Zukunft wissenschaftlich bewiesen werden müssen. Die EU-Kommission soll dafür innerhalb von zwei Jahren objektive Kriterien für Werbeaussagen erstellen. Die Neuregelungen sollen frühestens 2010 in Kraft treten.

Verbot für Robbenprodukte

(mm) Am 05.05.2009 beschloss das europäische Parlament ein weitreichendes Handelsverbot für Robbenfelle und andere Robbenerzeugnisse, die etwa aus Robbenfett gewonnen werden. Zulässig ist der Handel ab 2010 nur noch in geringem Umfang für Robbenprodukte, die aus Tieren gewonnen werden, die von Ureinwohnern wie den Inuit erlegt wurden. Mit dieser Ausnahme soll diesen die Aufrechterhaltung ihrer Lebensweise ermöglicht werden. Weitere Ausnahmen betreffen die Einfuhr zum persönlichen nichtkommerziellen Gebrauch oder die Bejagung, die für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Meeresressourcen betrieben wird. Die Verordnung muss binnen neun Monaten nach Veröffentlichung angewandt werden.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EG) Nr. 129/2009 der Kommission vom 13.02.2009 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 197/2006 hinsichtlich der Geltungsdauer der Übergangsmaßnahmen für ehemalige Lebensmittel (ABl. EU L 44/3 vom 14.02.2009);
- Richtlinie 2009/10/EG der Kommission vom 13.02.2009 zur Änderung der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EU L 44/62 vom 14.02.2009);
- Entscheidung 2009/163/EG der Kommission vom 26.02.2009 zur Änderung der Entscheidung 1999/217/EG in Bezug auf das Verzeichnis der in oder auf Lebensmitteln verwendeten Aromastoffe (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 1222*) (ABl. EU L 55/41 vom 27.02.2009);
- Verordnung (EG) Nr. 182/2009 der Kommission vom 06.03.2009 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl (ABl. EU L 63/6 vom 07.03.2009);
- Berichtigung der Richtlinie 2009/36/EG vom 16.04.2009 zur Änderung der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel zwecks Anpassung ihres Anhangs III an den technischen Fortschritt (ABl. L 98/31 vom 17.04.2009), (ABl. EU L 103/30 vom 23.04.2009);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 555/2008 der Kommission vom 27.06.2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein hinsichtlich der Stützungsprogramme, des Handels mit Drittländern, des Produktionspotenzials und der Kontrollen im Weinsektor (ABl. L 170 vom 30.6.2008), (ABl. L 114/23 vom 07.05.2009);
- Beschluss 2009/375/EG der Kommission vom 08.05.2009 über die Finanzierung eines Arbeitsprogramms 2009 für Ausbildungstools in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit (ABl. EU L 116/54 vom 09.05.2009)

Höchstwert für Cadmium in Lebensmitteln gesenkt

(mm) Ein Gremium der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat den Wert für die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) aufgrund neuester Bewertungen von Untersuchungsdaten auf 2,5 µg/kg Körpergewicht reduziert. Der TWI gibt die Aufnahmemenge an, bei der keine nachteiligen Auswirkungen auf die Gesundheit erwartet werden. Die durchschnittliche Aufnahmemenge liegt in Europa bei diesem Wert. Für einige Bevölkerungsgruppen wie Kinder, Raucher und Vegetarier kann die Exposition in höherem Ausmaß erfolgen und bis zum Doppelten des TWI betragen. Die EFSA kam aber zu dem Ergebnis, dass sogar für diese Gruppen das Risiko nachteiliger Auswirkungen sehr gering ist. Dennoch soll die Exposition gegenüber dem Schwermetall Cadmium verringert werden.

Zutaten von Energydrinks neu bewertet

(mm) Die Substanzen Taurin und D-Glucurono-gamma-lacton, die neben Koffein zu den viel beworbenen Zutaten von Energydrinks gehören hat die EFSA geprüft. In der Vergangenheit kam es nach dem Genuss von Energydrinks zu akuten unerwünschten Wirkungen bis hin zu Todesfällen. In diesen Fällen wurden die Energydrinks entweder in sehr hohen Mengen oder zusammen mit Alkohol getrunken. Auch körperliche Anstrengungen wurden in den bestätigten Fällen als Ursache ermittelt. Die EFSA kommt in ihrer neuesten Studie zu dem Ergebnis, dass die beiden untersuchten Substanzen unbedenklich sind. Die beiden Substanzen Taurin und D-Glucurono-gamma-lacton kommen in geringen Mengen im Menschen sowie in Lebensmitteln vor. Möglicherweise ist der hohe Koffeingehalt Ursache für die negativen Wirkungen. Die Behörde weist aber darauf hin, dass nicht die Sicherheit von Energydrinks geprüft wurde. Seit Jahren fordert das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung ergänzende Warnhinweise auf der Verpackung von Energydrinks.

Gutachten zu Nanomaterialien in Lebensmitteln

(mm) Am 05.03.2009 hat die EFSA ihre wissenschaftliche Stellungnahme zu Nanomaterialien in Lebens- und Futtermitteln veröffentlicht. Darin wurde sich mit den in der Diskussion stehenden allgemeinen Risiken beschäftigt. Im Ergebnis teilt die EFSA mit, dass bislang zu wenige Informationen über Nanomaterialien vorliegen. Es fehlten verlässliche Analysemethoden, Methoden der Risikocharakterisierung sowie Daten zur Toxikologie, insbesondere darüber wie sich Nanomaterialien im Körper verhalten. Herkömmliche Toxizitäts-Tests müssten zum Teil aufgrund der Größe von Nanomaterialien bzw. Nanosubstanzen angepasst werden. Die EFSA hält dennoch ihre Vorgehensweise zur Risikobewertung grundsätzlich auch bei Nanopartikeln für anwendbar. Generell plädiert die EFSA für eine Einzelfallentscheidung bei der Bewertung von Stoffen in Nanogröße. Zusammenfassend teilt der wissenschaftliche Ausschuss der EFSA mit, dass eine Risikobewertung von Nanomaterialien aktuell aufgrund der unzureichenden Datenlage noch mit großen Unsicherheiten behaftet ist und empfiehlt die Entwicklung einer verlässlichen Messmethodik als Grundlage für weitere Untersuchungen.

Immer mehr Käseimitate

(mm) Anfang 2009 hat die Verbraucherzentrale Berlin vor sogenannten Analog-Käse gewarnt. Dies ist ein Produkt, welches nicht aus Milch hergestellt wird, sondern aus Eiweißpulver, Wasser, Pflanzenfett und Geschmacksverstärkern. Einige dieser Käseimitate wurden auch mit pflanzlichem Lab versetzt und mit Magermilch produziert. Echten Käse ohne Kennzeichnung durch solch ein Käseimitat zu ersetzen ist eine Täuschung des Verbrauchers. In vielen gastronomischen Einrichtungen wird für Pizzen, Fertiggerichte usw. bereits Analogkäse verwendet. Daher fordern die Verbraucherschützer eine eindeutige und gut sichtbare Kennzeichnung, dass es sich nicht um richtigen Käse handelt. Neben der Verbraucherbeauftragten der CDU/CSU-Bundestagsfraktion fordert auch der Bundesverband Deutscher Milchviehhalter eine bessere Kennzeichnung. Es soll zukünftig nicht mehr notwendig sein, über die Inhaltsstoffe im Zutatenverzeichnis eines Produktes herauszulesen, ob es richtiger Käse oder „Käseimitat ist.

Benzol in Getränken unerwünscht

(mm) Die bislang vorliegenden Daten zu Benzol in Karottensaft für Säuglinge und Kleinkinder sind für eine sichere Risikobewertung nicht ausreichend. Zu diesem Schluss kommt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) anhand neuester Ergebnisse. Ebenso wie das Schweizerische Bundesamt für Gesundheit teilt das BfR die Auffassung, dass Benzol in Getränken grundsätzlich unerwünscht ist und geeignete technologische Maßnahmen geprüft werden sollten, mit denen sich die Benzolgehalte reduzieren ließen. Benzol ist in der EU als kanzerogen klassifiziert. Einen Höchstwert für Benzol in Getränken gibt es bislang nicht. Weltweit gib es neben dem deutschen Höchstwert für Trinkwasser von 1 µg/l weitere Werte von 5 µg/l bis 10 µg/l. Ein nationales staatliches Labor hatte in Karottensäften Benzolgehalte zwischen 1,2 - 2,5 µg/l gefunden. Da die durchschnittlichen Verzehrsmengen derartiger Getränke geringer sind als die von Trinkwasser, dürfte das mit dem Verzehr der betreffenden Getränke verbundene Krebsrisiko noch geringer sein als das Risiko, das bei durchschnittlichen Verzehr von Trinkwasser mit dem deutschen Höchstwert zu erwarten wäre. Außerdem wäre die Aufnahme

solcher Mengen im Vergleich zu dem unweigerlich über die Atemluft aufgenommenen Benzolgehalt vernachlässigbar gering. Die mit der Atemluft aufgenommenen Benzolmengen können bei Kindern je nach Expositionsszenario im Bereich von etwa 15 bis 49 µg/Tag und bei Erwachsenen zwischen 75 bis 819 µg/Tag liegen (www.bfr.bund.de).

Wasserpfeife gefährlicher als Zigaretten

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) teilte bereits 2005 mit, dass der regelmäßige Konsum von Tabak und Wasserpfeifen kaum weniger gesundheitliche Risiken birgt als das Rauchen von Zigaretten. Neueste Untersuchungen lassen jetzt den Schluss zu, dass Wasserpfeifenkonsumenten mit dem Rauch erheblich höhere Mengen an Kohlenmonoxid aufnehmen als Zigarettenraucher. Dieses giftige Gas bindet sich an dem roten Blutfarbstoff Hämoglobin und behindert dadurch den Sauerstofftransport im Körper. Schwangere und Personen mit Herz-Kreislaufkrankungen sollten daher auf Empfehlung des BfR nicht Wasserpfeife rauchen oder sich länger in „Sisha-Cafés“ aufhalten. Der hohe Kohlenmonoxidgehalt ist auf die Kohle zurückzuführen, mit der der Tabak erhitzt wird. Wasserpfeifenrauch enthält weiterhin auch größere Mengen an Schadstoffen als Zigarettenrauch. Darunter die Krebs erregenden Stoffe Benz(a)pyren und Formaldehyd. Auch Nikotin wurde in deutlich höherer Konzentration nachgewiesen. Dadurch ist die Suchtgefahr bei Wasserpfeifen nicht geringer als die von Zigaretten. Das BfR wird in weiteren Untersuchungen, z.B. mittels Biomonitoring ermitteln, welche Mengen der nachgewiesenen Substanzen beim Rauchen in den Körper gelangen und wie diese dort wirken (www.bfr.bund.de).

Überarbeitete Leitlinien für Direktvermarkter und leitungsgebundene Wasserspender

(mm) Ab Mitte 2009 soll eine Neuauflage der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung zur Verfügung stehen. Durch die zahlreichen Änderungen der Vorschriften auf europäischer und nationaler Ebene wurde die aus dem Jahr 2001 stammende Leitlinie angepasst. Der deutsche Bauernverband hat die Neufassung beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde zur Aufnahme des offiziellen Prüf- und Anerkennungsverfahrens für Leitlinien eingereicht. Neben dem Hessischen Ministerium für Verbraucherschutz als länderseitige Koordinierungsstelle und den Bundesländern wurde diese Leitlinie dem BfR zugeschickt. Im Anschluss an die nationale Prüfung wird die Notifizierung seitens der EU erfolgen.

Die German Bottled Watercooler Association (GBWA) und der Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V. (BDV) haben ebenfalls in Ergänzung der aus dem Jahr 2005 stammenden „Leitlinie für Gute Hygienepaxis für Watercooler-Unternehmen“ eine Leitlinie für die gute Hygienepaxis für Ver- und Betreiber von leitungsgebundenen Wasserspendern zur nationalen Prüfung eingereicht. Diese Leitlinie beschreibt die Anforderungen an den Aufstellort, Installation, hygienischen Betrieb, Wartung sowie Reinigung und Desinfektion von leitungsgebundenen Wasserspendern und damit verbundenen Produkten. Diese Leitlinie soll die gesetzlichen Bestimmungen ergänzen und in Verbindung mit den Betriebsanleitungen bzw. den technischen Handbüchern der einschlägigen Geräte im Mitgliederbereich beider Verbände gelten.

„in Lebensmitteln unerwünscht“ erschienen

(mm) Der aid infodienst hat das Heft „in Lebensmitteln unerwünscht“ komplett überarbeitet und die mittlerweile dritte Auflage veröffentlicht. Auf 68 Seiten gibt diese Publikation einen Überblick zu Rückständen in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln. Eine Erklärung der Gesetzgebung ist ebenso enthalten wie die Information zur Bedeutung der Grenzwerte. Die Broschüre nennt aktuelle Belastungssituationen für relevante Stoffe, von Rückständen aus der landwirtschaftlichen Produktion, unerwünschte Stoffe aus der Be- und Verarbeitung und bestrahlte Lebensmittel. Ein ausführliches Schadstofflexikon beschreibt detailliert 50 Stoffe und erklärt ihr Vorkommen, Gefährdungspotenzial und Vermeidungsmöglichkeiten (www.aid.de).