

## Übersicht zu Rechtsänderungen seit Mitte 2007 vollständig

(mm) Unter dem Link [www.lebensmittelkontrolle.de/aktuelles/rechtliches/aktualisierungen](http://www.lebensmittelkontrolle.de/aktuelles/rechtliches/aktualisierungen) sind seit Anfang November 2012 alle Artikel der Rubrik Ordnung und Recht ab der Ausgabe 2/2007 dieser Fachzeitschrift zu finden. Eine Aktualisierung erfolgt zukünftig zeitversetzt zur aktuellen Printausgabe des „Lebensmittelkontrolleurs“.

### Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(mm) Am 19.09.2012 wurde die Sechste Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung vom 12.09.2012 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 2014 bekannt gemacht. Damit wurden die §§ 3, 8, 10, 12, 13, 14 und 15 sowie die Anlage 1 (Fundstellenverzeichnis der Verordnungen) geändert bzw. neu eingefügt. Die Verordnung dient zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft. Die Änderungen sind am 20.09.2012 in Kraft getreten.

### Neufassung des Verbraucherinformationsgesetzes

(mm) Auf Grund des Artikels 3 des Gesetzes vom 15.03.2012 (BGBl. I S. 476) wurde der Wortlaut des Verbraucherinformationsgesetzes in der seit dem 01.09.2012 geltenden Fassung bekannt gemacht (BGBl. I S. 2166 vom 24.10.2012. Nähere Informationen zum novellierten VIG unter @ [www.vig-wirkt.de](http://www.vig-wirkt.de).

### § 40 Abs. 1 a LFGB seit 01.09.2012 in Kraft - erste Erfahrungen

(mm) Seit dem 01.09.2012 gilt eine Pflicht für die amtliche Lebensmittelüberwachung, unter Nennung des betroffenen Unternehmers über bestimmte Verstöße im Bereich des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts zu informieren („Muss-Vorschrift“). Die ersten Veröffentlichungen sind auf den Internetplattformen der einzelnen Bundesländer bereits erschienen. Unter dem LINK @ [www.lebensmittelkontrolle.de/aktuelles/verbraucherinformation-s-40-abs-1a-lfgb](http://www.lebensmittelkontrolle.de/aktuelles/verbraucherinformation-s-40-abs-1a-lfgb) wurde eine Sammlung der Webseiten zur Verbraucherinformation in Deutschland nach § 40 Abs. 1a LFGB zusammengestellt. Nach zwei Entscheidungen des Verwaltungsgerichts Regensburg bzw. Karlsruhe bestehen erhebliche Zweifel, ob die neue Regelung die Behörden auch dazu ermächtigt und verpflichtet, die Öffentlichkeit über Mängel bei der Hygiene eines Gaststättenbetriebs zu informieren. Die Entscheidungen sind nicht rechtskräftig!

### Ergebnisse der 8. Verbraucherschutzministerkonferenz September 2012

(mm) Bundeseinheitliches Modell zur Transparentmachung der Kontrollergebnisse von Lebensmitteln  
Die Bundesländer einigten sich darauf, dass der Bund zeitnah die entsprechenden Rechtsgrundlagen im LFGB für die Einführung einer „Hygieneampel“ schafft. Inwiefern der Bund auf Grundlage eines Gesetzes Vorgaben für die einheitliche Gestaltung der Aushänge, z.B. in Form eines Kontrollbarometers mit Farbskala von grün bis rot, machen kann, wird seitens des BMELV geprüft. Einig waren sich Bund und Länder darüber, dass der Aushang der Kontrollergebnisse für die Unternehmen freiwillig sein soll, aber das Gesetz eine Ermächtigungsgrundlage enthält, mit denen die Länder das System verpflichtend machen können. Nach drei Jahren soll dann eine Evaluierung und ggf. Optimierung des Systems stattfinden. Anschließend wird darüber entschieden, ob das Transparenzsystem bundesrechtlich verpflichtend wird.

### Neue Bund-Länder-Vereinbarung zum Krisenmanagement

Im Falle einer Ländergrenzen überschreitenden Krise im Bereich Lebensmittelsicherheit soll künftig ein Krisenrat der Staatssekretäre von Bund und Ländern das Krisenmanagement und die Krisenkommunikation koordinieren. Außerdem kann eine Task Force „Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit“ eingesetzt werden, deren zentrale Aufgabe die Aufklärung der Ursachen der jeweiligen Krisensituation ist. Eine solche Task Force war während der EHEC-Epidemie 2011 erstmals ins Leben gerufen worden. In dieser „Sonderkommission“ arbeiteten Spezialisten von Bundes- und Landesbehörden erfolgreich zusammen, um die komplexen Lieferströme anhand von Einzeldaten

zurückzuverfolgen und schließlich die Ursache für die Infektionskette aufzuklären. Die Task Force wird mit der Bund-Länder-Vereinbarung fester Bestandteil des Krisenmanagements und wird im Krisenfall im Krisen- und Lagezentrum des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin arbeiten.

#### Minimierung des Antibiotikaeinsatzes in der Nutztierhaltung

Zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier soll der Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung bis 2015 deutlich reduziert werden. Deshalb bittet die VSMK das BMELV, den Entwurf des 16. Gesetzes zur Änderung des Arzneimittelgesetzes entsprechend zu überarbeiten und insbesondere eine zentrale bundeseinheitliche Datenbank einzuführen. Dadurch wird zum einen das Verfahren von der Meldung bis zur Verarbeitung beschleunigt. Zum anderen erhalten die Überwachungsbehörden durch diese Datenbank jederzeit Zugriff auf relevante Daten und können auf Fehlentwicklungen umgehend reagieren.

#### Gegen Betrug auf Kaffeefahrten

Die VSMK sieht Handlungsbedarf hinsichtlich der rechtlichen Möglichkeiten zum Eingriff bei so genannten Kaffeefahrten zu Verkaufszwecken. Deshalb sollten u.a. der Verkauf von Nahrungsergänzungsmitteln und Medizinprodukten in die Liste der im Reisegewerbe verbotenen Tätigkeiten aufgenommen werden (§56 der Gewerbeordnung) sowie die Bußgeldobergrenzen bei Verstößen deutlich angehoben werden.

Weitere Themen waren das Gutachten des Bunderechnungshofes, die Fortführung des Projektes Internethandel, § 40 Abs. 1a LFGB und die rechtliche Zuordnung von E-Zigaretten ([www.verbraucherschutzministerkonferenz.de](http://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de)).

### **Bericht 2011 zur Lebensmittelüberwachung veröffentlicht**

(mm) Lebensmittel in Deutschland sind überwiegend sicher. Die Daten für 2011 der Lebensmittelüberwachung in Deutschland zeigen jedoch auch, dass es Bereiche gibt, in denen eine Gesundheitsgefahr bestehen kann oder die Verbraucher getäuscht werden. Risiken drohen den Verbrauchern auch beim Einkauf von Lebensmitteln im Internet, insbesondere beim Kauf von Nahrungsergänzungsmitteln. Die amtliche Lebensmittelüberwachung in den Bundesländern hat im Jahr 2011 insgesamt 933.751 Kontrollbesuche in 548.233 Betrieben durchgeführt. Die Gesamtzahl der registrierten Betriebe, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen, liegt bei 1,24 Millionen. Damit wurde fast die Hälfte aller Betriebe (44 Prozent) in Deutschland kontrolliert, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen. Bei knapp 27 Prozent (rund 146.000 Betrieben) wurden Verstöße festgestellt und entsprechende Maßnahmen eingeleitet. Die weitaus größte Zahl der Beanstandungen betrafen mit 53 Prozent (wie auch schon in den Vorjahren) die allgemeine Betriebshygiene, gefolgt von Mängeln im Hygienemanagement (24 Prozent) der Betriebe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung (18 Prozent) der Lebensmittel. Von den 402.082 untersuchten Lebensmittelproben wurden 13 Prozent (52.442) beanstandet.

Der EHEC-Ausbruch im vergangenen Jahr ließ mehrere Tausend Menschen erkranken, 53 starben. Bereits vor Beginn des Ausbruchs hatten Bund und Länder beschlossen, den mikrobiellen Status von Keimlingen im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms (BÜp) noch einmal zu untersuchen. Denn schon 2007 hatte es ein Untersuchungsprogramm gegeben, bei dem verpackte Sprossen und Keimlinge durch Kontaminationen mit Salmonellen und Listerien aufgefallen waren. Das Programm 2011, bei dem 154 Proben verpackte Keimlinge und Sprossen aus dem Einzelhandel sensorisch und mikrobiologisch untersucht wurden, zeigte ein positiveres Bild. Nur 5 von 133 sensorisch untersuchten Proben waren auffällig. In keiner der untersuchten Proben wurden Koagulase positive Staphylokokken oder verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC) gefunden. Die sechs Proben von Mungobohnensprossen, in denen Listerien nachgewiesen wurden, wiesen alle Gehalte unterhalb des festgelegten mikrobiologischen Lebensmittelsicherheitskriteriums auf. In einer Probe Mungobohnensprossen, die auch mit einem Krankheitsausbruch in Verbindung stand, wurde Salmonella Newport nachgewiesen.

Einen weiteren Schwerpunkt der Betriebskontrollen des Bundesweiten Überwachungsplanes 2011 bildete die Überwachung von Großküchen und -kantinen, die eigene Speisen herstellen. Ziel dieses Programms war es, Schwachstellen zu erkennen und die Herstellungsprozesse bei Bedarf optimieren zu können. Mehr als 1.000 Betriebskontrollen in allen Bundesländern erbrachten ein positives Bild: In allen Kontrollbereichen - von der Lagerung bis zur Personalhygiene, von der Zubereitung bis zur Desinfektion - gab es im Durchschnitt gute bis sehr gute Bewertungen durch die amtlichen Kontrolleure. In 10,4 Prozent der Kontrollen mussten mündliche bzw. schriftliche Verwarnungen ausgesprochen werden, in 2,4 Prozent schriftliche Verfügungen. Größere Schwachstellen sind generell in den Großküchen und -kantinen nicht zu erkennen gewesen.

Gesundheitlich unbedenklich, aber für den Verbraucher äußerst ärgerlich sind Fälle von Täuschungen beim Restaurantbesuch. So wurde in einem Programm des BÜp 2011 überprüft, ob der Gast auch tatsächlich Seezunge (*Solea solea*) erhält, wenn er Seezunge bestellt oder ob er eventuell eine preiswertere Fischart serviert bekommt. Da eine Tierartbestimmung an Fischportionen mit bloßem Auge kaum möglich ist, wurden zur sicheren Überprüfung der Deklaration molekularbiologische Methoden eingesetzt. Bei 32 Prozent der 210 untersuchten Proben wurde die angegebene Fischart Seezunge nicht nachgewiesen. Bei den Filetproben wurde sogar in 47 Prozent der Proben eine abweichende Fischart nachgewiesen.

Seit Beginn des Jahres 2011 arbeitet das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in einem von zehn Bundesländern unterstützten Pilotprojekt „Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln“. Dieses Projekt soll ab Mitte 2013 dauerhaft weitergeführt werden. Die Ermittlungen der Projektgruppe hatten gezeigt, dass ca. 25 Prozent der Unternehmen, die im Internet Lebensmittel verkauften, zum Zeitpunkt der Überprüfung nicht registriert und somit der Lebensmittelüberwachung vor Ort nicht bekannt waren. Bei den reinen Onlinehändlern waren es sogar knapp über 40 Prozent. Des Weiteren wurden stichprobenartig die angebotenen Produkte kontrolliert. Insgesamt wurden 1.081 Angebote von 562 unterschiedlichen Anbietern ermittelt. Die Ergebnisse dieser Recherchen wurden den Bundesländern, gegebenenfalls auch EU-Mitgliedstaaten und Drittländern zur Verfügung gestellt, die entsprechende Maßnahmen ergriffen haben. Rückmeldungen der teilnehmenden Bundesländer zeigen, dass ca. 80 Prozent der Produkte danach bei dem betreffenden Anbieter nicht mehr online verfügbar waren. In einigen Fällen wurden jedoch Gesetzeslücken offenbar. So fielen bei der Recherche Onlineshops auf, die es durch die Nutzung von Briefkastenadressen schaffen, selbst für Strafverfolgungsbehörden nicht auffindbar zu sein. Zum Schutz der Verbraucher hat das BVL einen Flyer mit Hinweisen zum sicheren Einkauf von Lebensmitteln im Internet herausgegeben, dieser kann ebenso wie der vollständige Bericht 2011 unter @ [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de) heruntergeladen werden.

### **Bisher keine Probleme bei der Einfuhr japanischer Lebensmittel nach Deutschland**

(mm) Auch mehr als eineinhalb Jahre nach der Atomkatastrophe von Fukushima gibt es bei den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder sowie auf Seiten des Bundes praktisch keine Berichte über mögliche radioaktive Belastungen japanischer Waren bei der Einfuhr. Die Überwachung von Lebensmitteleinfuhren in anderen Staaten der Europäischen Union bestätigt dies. Die Überschreitungen der geltenden Radioaktivitätsgrenzwerte blieben auf wenige Einzelfälle im vergangenen Jahr begrenzt, darunter Tee, der nach Frankreich eingeführt werden sollte. Für Lieferungen nach Deutschland sind bisher keine Höchstgehaltsüberschreitungen bekannt. Das japanische Monitoringprogramm, in dessen Rahmen rund 100.000 Untersuchungen durchgeführt wurden, zeigt Wirkung. Insgesamt ist der Umfang der Importe von Lebensmitteln aus Japan nach Deutschland sehr gering: Von allen importierten Gütern aus der Land- und Ernährungswirtschaft kamen in den Jahren 2009 und 2010 im Schnitt nur 0,05 Prozent aus Japan. Wegen der Folgen des verheerenden Tsunamis liegt der Anteil am deutschen Außenhandel derzeit nur noch bei 0,045 Prozent. Bei den wenigen importierten Lebensmitteln handelt es sich vorwiegend um Feinkostprodukte wie spezielle Würzsoßen, Wein und Tee. Auch die Frage, ob für den Menschen eine Gefahr beim Verzehr von Fisch oder Meeresfrüchten aus den großen pazifischen Fanggebieten bestehen könnte, kann nach bisher vorliegenden Daten verneint werden. Die EU hatte im Zuge der Grenzwertfestlegung ein europäisches Fischmonitoring vorgeschlagen, um die Entwicklung zu beobachten. Bei diesem Untersuchungsprogramm werden auch verarbeitete Fischerzeugnisse berücksichtigt sowie Waren, die über Drittstaaten in die EU gelangen.

## Erster Probelauf für neues Regionalfenster

(mm) Im Rahmen der Erprobung und Evaluierung des neuen "Regionalfensters" für Lebensmittel (*siehe LMK 3-12*) wurden jetzt in fünf Modell-Regionen jeweils vier Testmärkte ausgewählt. Dort wird die neue transparente Kennzeichnung auf bestimmten regionalen Produkten eingeführt und in einem ersten Probelauf getestet. Dies sind laut einer Mitteilung des BMELV: Baden-Württemberg: Edeka Südwest mit der Marke "Unsere Heimat"; Berlin/Brandenburg: pro agro mit der Marke "von hier"; Metropolregion Hamburg/Nord: zwei Metzgereien, zwei Bäckereien sowie ein Bio-Fachhandel; Hessen: tegut und Nordrhein-Westfalen: REWE mit der Marke "REWE regional". Vor der Markteinführung der Produkte wird das Verkaufspersonal besonders geschult: Neben Informations- und Verkostungsaktionen zur Einführung der Regionalprodukte werden auch Informationsmaterialien zum Regionalfenster bereitgestellt. Die Verbraucherakzeptanz der Regional-Kennzeichnung soll schließlich anhand der in den Testmärkten gewonnenen Erkenntnisse wissenschaftlich evaluiert werden, die Ergebnisse fließen in die weitere Ausgestaltung des Regionalfensters ein. Das Regionalfenster, das Lebensmittelhersteller freiwillig führen können, muss verlässliche Informationen über die Herkunft der primären Zutaten sowie einen Hinweis auf die neutrale Überprüfung dieser Angaben enthalten. Die primäre Zutat eines verarbeiteten Produktes muss zu 100 Prozent aus der Region kommen. Beträgt die primäre Zutat weniger als 50 Prozent des Gesamtgewichts des Produkts, müssen weitere Zutaten aus der Region stammen, bis mindestens 51 Prozent des Gesamtgewichts erreicht sind. Erforderlich ist eine klare Angabe und Definition der Region: Sie kann sich an Landschaften oder traditionellen Gebieten orientieren, jedoch muss sie anhand von administrativen Grenzen oder eines Radius in Kilometern genau festgelegt sein ([@ www.bmelv.de/Regionalkennzeichnung](http://www.bmelv.de/Regionalkennzeichnung)).

## Verbraucherportal Lebensmittelwarnung.de wird erweitert

(mm) Im Oktober 2011 ging das Portal [@ www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) an den Start. Derzeit veröffentlichen die Bundesländer und das BVL auf dieser Plattform Warnungen und Informationen der Lebensmittelunternehmen und der zuständigen Behörden vor Lebensmitteln, die gesundheitsgefährdend, ekelerregend oder geeignet sind, die Verbraucher zu täuschen, und die sich bereits im Handel und damit unter Umständen auch schon in einzelnen Haushalten befinden.

Bald können die zuständigen Behörden auch vor Mikroorganismen in Kosmetika oder fehlerhaftem Kinderspielzeug über dieses Webportal warnen. Die Entscheidung, die Seite um entsprechende Warnungen vor Bedarfsgegenständen (dazu gehören Verbraucherprodukte wie Spielzeug und Kleidung) sowie kosmetischen Mitteln zu erweitern, traf die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK). Das BVL wird die Erweiterung zusammen mit den Ländern umsetzen. Außerdem werden die Verbraucher bald die Möglichkeit haben, sich via E-Mail-Newsletter sowie RSS-Feed über neue Warnungen benachrichtigen zu lassen. Die Verbraucher werden durch diese Neuerungen auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) noch schneller und umfassender informiert als bisher. Die Benachrichtigung via Twitter ist bereits heute möglich.

## Lebensmittelklarheit.de jetzt auch für unterwegs

(mm) Alle Informationen über Produktmeldungen von [@ www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de) können seit September 2012 auch unterwegs genutzt werden. Möglich wird dieser Service durch die Kooperation des Projekts Lebensmittelklarheit mit barcoo, dem Anbieter einer kostenlosen App, die den Barcode auf Verpackungen von Lebensmitteln scannt und bereits von mehr als 7 Millionen Verbrauchern installiert worden ist. Dadurch erhalten Verbraucher schnellen Zugriff auf umfassende Informationen zu diversen Produkten. Je nachdem, welche Zusatzinformationen das Smartphone über Produkte liefert, kann das nach Meinung der Verbraucherzentralen die Kaufentscheidung beeinflussen.

## Lage der Verbraucher in Deutschland

(mm) Gefragt nach der Qualität und den Preisen von Produkten und Dienstleistungen und ihren Verbraucherrechten fühlen sich 76 Prozent der deutschen Verbraucher ausreichend informiert. Mit dem Mitte September 2012 veröffentlichten Gutachten liegt erstmals ein wissenschaftlich fundiertes,

marktübergreifendes Kompendium der wichtigsten Konsumbereiche vor: Die in ihrem Umfang bisher einmalige Untersuchung beleuchtet mehrere Konsumbereiche, aufgefächert in 18 konkrete Teilmärkte. Laut Gutachten ist das Vertrauen der Bürger in die Märkte deutlich stärker ausgeprägt als das Misstrauen - die durchschnittliche Verbraucherzufriedenheit sei als positiv anzusehen. Eine Leitfrage des Gutachtens war, ob die Märkte für Verbraucher zugänglich und transparent sind. Das Gutachten umfasst eine systematische Analyse der Lage der Verbraucher in den sechs Konsumbereichen Güter des täglichen Bedarfs, Finanzen und Versicherungen, Medien und Telekommunikation, Energie, Gesundheits- und Pflegemärkte sowie Mobilität. Bestandteile der Untersuchung waren eine Literaturanalyse, eine bundesweite repräsentative Verbraucherbefragung sowie vertiefende Interviews mit Wissenschaftlern, Marktanalysten, Verbraucherverbänden sowie Vertreterinnen und Vertretern der Unternehmen, des Handels, öffentlicher Institutionen und Schlichtungsstellen.

Aus Sicht der Gutachter ist es Aufgabe der Verbraucherpolitik, einen aktiven Beitrag zur Sicherheit und Selbstbestimmung zu leisten. Hierzu liefert das Gutachten wichtige Anregungen und Hinweise, wo bereits eine solide Marktposition der Verbraucher existiert und in welchen Bereichen noch Defizite vorliegen. Das Bundesverbraucherministerium wird die Ergebnisse des Gutachtens mit Fachkreisen aus Politik, Verbänden und Verbraucherschutz diskutieren und dabei unter anderem erörtern, welche Auswirkungen die demographische Entwicklung der Bevölkerung und sich daraus ergebende spezifische Lebenslagen für die Verbraucherpolitik haben. Das 496-seitige Gutachten kann auf der Webseite des Bundesverbraucherministeriums heruntergeladen werden ([@ www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)).

### Neues Tierschutzlabel

(mm) Mit einem neuem Tierschutzlabel sollen zukünftig Produkte tierischen Ursprungs gekennzeichnet werden, bei denen Tierschutzstandards weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus eingehalten werden. Geplant ist ein zweistufiges Verfahren. Die Kriterien sollen für alle landwirtschaftlich genutzten Tiere erarbeitet werden und die gesamte Produktionskette umfassen (Zucht bis Schlachtung). Gestartet wird mit einem Label für Produkte von Masthühnern und Mastschweinen. Das Label orientiert sich an den in der „Initiative Tierwohl-Label“ vereinbarten Eckpunkte. Das Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ umfasst zwei Anforderungsstufen, die vergeben werden können: Eine Einstiegsstufe und eine Premiumstufe. Beiden Stufen liegen jeweils verbindliche Anforderungen an die Tierhaltung, den Tiertransport und die Schlachtung zugrunde. Mit einem größeren Platzangebot, Strukturen und Beschäftigungsmöglichkeiten bietet der Einstiegsstandard einen ersten eindeutigen Mehrwert für die Tiere. Im Premiumstandard ist durch ein noch höheres Platzangebot sowie Außenklimabereiche oder Auslaufmöglichkeiten eine tiergerechte Haltung erreicht. Durch das zweistufige System soll ein möglichst breiter Marktzugang und damit Verbesserungen für eine möglichst große Anzahl an Tieren erreicht werden. Die neue Kennzeichnung wird ab Anfang 2013 eingeführt.

### Neue Regelungen für Futtermittelbetriebe in Kraft getreten

(mm) Futtermittelhersteller dürfen seit dem 16.09.2012 nur noch rohe pflanzliche Öle verarbeiten oder Futterfette mischen, wenn sie dafür eine EU-Zulassung haben. Das sieht die EU-Verordnung 225/2012 vor, die an diesem Tag in Kraft trat.

Deutschland hat die europäische Regelung um eine nationale Zulassungspflicht für Unternehmen ergänzt, die mit Futterfetten handeln. Sie sind künftig verpflichtet, den Erwerb aller Fette zu dokumentieren, sowohl Futterfette als auch Fette, die nicht für den Futtermittelbereich bestimmt sind. Darüber hinaus sieht die EU-Verordnung eine klare Trennung der Produktionsströme vor. Unternehmen müssen die Produktion von Fetten für Futtermittel künftig grundsätzlich von der Produktion von Fetten für die technische Industrie trennen. Die neuen Regelungen sind Bestandteil des "Dioxin-Aktionsplans", den Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner als Konsequenz aus dem Dioxin-Skandal Anfang 2011 vorgelegt hatte. Auf Aigners Initiative kommen die Maßnahmen nun nicht nur in Deutschland, sondern EU-weit zur Anwendung, was nicht zuletzt vor dem Hintergrund des internationalen Handels mit Futtermitteln und Lebensmitteln erforderlich ist.

Mit Inkrafttreten der aktuellen Vorschriften sind alle wesentlichen Punkte des Dioxin-Aktionsplans umgesetzt. Neben der Produktion werden auch die Anforderungen an die Beförderung und die

Lagerung von Futterfetten verschärft. Behälter, die für Futterfette vorgesehen sind, dürfen grundsätzlich nicht zur Lagerung oder Beförderung von Fetten für die technische Industrie verwendet werden. Auf diese Weise soll verhindert werden, dass Behälter oder Stoffe irrtümlich verwechselt bzw. vermischt werden. Die EU-Verordnung sieht außerdem verschärfte Untersuchungspflichten für Futterfette auf Dioxine und PCB vor. So müssen Futtermittelunternehmen, die Futterfette oder Futteröle sowie daraus hergestellte Erzeugnisse in den Verkehr bringen, ihre Produkte in festgelegten regelmäßigen Abständen auf Dioxine und PCB untersuchen lassen. Rohe pflanzliche Öle und daraus hergestellte Futtermittel müssen ausnahmslos untersucht werden. Eine solche Untersuchungspflicht zu 100 Prozent gilt auch für Fettmischbetriebe. Diese Betriebe müssen entweder die bei ihnen eingehenden Fetterzeugnisse vollständig untersuchen lassen oder die von ihnen daraus hergestellten Produkte.

### **Verstärkte Kooperation zwischen Deutschland und China**

(mm) Bei einem Besuch in Peking Ende August 2012 wurde eine Absichtserklärung zwischen dem Bundesverbraucherschutzministerium und dem chinesischen Industrie- und Handelsamt (SAIC) über eine noch engere Zusammenarbeit in den Bereichen Verbraucherschutz und Onlinehandel unterschrieben. Im Vordergrund steht die Angleichung und Absicherung von internationalen Schutzstandards in den Bereichen Produkt- und Lebensmittelsicherheit sowie der Durchsetzung von Verbraucher- und Datenschutzrechten. "Angesichts der internationalen Geschäfte muss auch der Verbraucherschutz globalisiert werden", erklärten dabei übereinstimmend der chinesische Vizeminister Wang und der parlamentarische Staatssekretär Dr. Gerd Müller (@ [www.bmelv.de](http://www.bmelv.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:

- Vierundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 2064 vom 26.09.2012);
- Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen I und II im Fleischer-Handwerk (Fleischermeisterverordnung - (FleiMstrV), (BGBl. I S. 2109 vom 16.10.2012);
- Verordnung zur Anpassung von Straf- und Bußgeldvorschriften in pflanzenschutzrechtlichen Verordnungen (BGBl. I S. 2113 vom 16.10.2012);
- Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen I und II im Müller-Handwerk (Müllermeisterverordnung - MüMstrV), (BGBl. I S. 2138 vom 18.10.2012);
- Zweites Gesetz zur Änderung arzneimittelrechtlicher und anderer Vorschriften (BGBl. I S. 2192 vom 25.10.2012).

### **Koordiniertes Kontrollprogramm für Pestizide**

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 788/2012 vom 31.08.2012 (ABl. EU L 235/8 vom 01.09.2012) wurde ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm für 2013, 2014 und 2015 festgelegt. Das bisherige Programm nach der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1274/2011 vom 07.12.2011, welches ursprünglich bis 2014 gelten sollte, wurde aufgehoben. Es gilt nur noch für das laufende Jahr 2012. Die Ergebnisse des Kontrollprogramms des Jahres 2010 ließen erkennen, dass sich die Verwendungsmuster bei bestimmten Pestiziden geändert haben. Das Programm wurde daher durch Änderungen des Probenspektrums bei den einzelnen Wirkstoffen angepasst. Neu aufgenommen wurde die Untersuchung von weißem und rotem Wein. Dazu sollen die Mitgliedstaaten in ihren zusammenfassenden Berichten auch die Verarbeitungsfaktoren angeben. Unverändert ist der Verteilerschlüssel mit den je Produkt zu untersuchenden Proben für die einzelnen Mitgliedstaaten geblieben. Für Deutschland sind dies 93. Auch die Gesamtzahl der mindestens zu erhebenden Proben blieb mit 642 unverändert. Wie bisher sind die Ergebnisse für 2012, 2013 und 2014 bis zum 31. August

des folgenden Jahres der EU-Kommission vorzulegen. Ziel des Programms ist die Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen. Weiterhin soll damit die Exposition der Verbraucher gegenüber Pestizidrückständen durch Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs ermittelt werden. Ein derartiges mehrjähriges Programm wurde erstmals 2009 gestartet und wurde seither nahtlos fortgeführt. Die Verordnung tritt am 01.01.2013 in Kraft. Am 11.10.2012 wurde eine Berichtigung veröffentlicht (ABl. EU 277/11).

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

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 889/2012 vom 27.09.2012 über verstärkte Einfuhrkontrollen (ABl. EU L 263/26 vom 28.09.2012) wurde die Untersuchung von Kohlarten aus China auf Pestizide mit 10 Proben neu eingefügt. Ergänzt wurde das Probenspektrum zur Untersuchung auf Aflatoxine aus Indien um getrocknete Früchte der Gattung Capsicum oder der Gattung Pimenta. Ausgenommen ist Gemüsepaprika. Weiterhin neu aufgenommen wurden Muskatnüsse und Muskatblüte aus Indonesien zur Untersuchung auf Aflatoxine mit 20 Proben. Die Probenzahl bei der Untersuchung von Ochra aus Indien auf Pestizide wurde von 10 auf 50 erhöht. Dagegen wurde die Zahl der Proben verschiedener Gemüsearten aus der Dominikanischen Republik von 50 auf 20 gesenkt. Die Untersuchung frischer Kräuter aus Thailand auf Salmonellen entfällt zukünftig. Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 vom 24.07.2009 über verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs wird regelmäßig alle drei Monate aktualisiert. Dabei werden die Ergebnisse der Warnmeldungen (RASFF) berücksichtigt. Die Änderungen gelten seit dem 01.10.2012.

### **Höchstmengen für Pflanzenschutzmittel mehrfach geändert**

(mm) Am 02.10.2012 wurde die Verordnung (EU) Nr. 897/2012 der Kommission vom 01.10.2012 veröffentlicht (ABl. EU L 266/1). Die Änderungen betreffen die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Acibenzolar-S-methyl, Amisulbrom, Cyazofamid, Diflufenican, Dimoxystrobin, Methoxyfenozid und Nikotin in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Eine weitere Änderung der Anhänge II und III erfolgte durch die Verordnung (EU) Nr. 899/2012 der Kommission vom 21.09.2012 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen für Acephat, Alachlor, Anilazin, Azocyclotin, Benfuracarb, Butylat, Captafol, Carbaryl, Carbofuran, Carbosulfan, Chlorfenapyr, Chlorthal-dimethyl, Chlorthiamid, Cyhexatin, Diazinon, Dichlobenil, Dicofof, Dimethipin, Diniconazol, Disulfoton, Fenitrothion, Flufenzin, Furathiocarb, Hexaconazol, Lactofen, Mepronil, Methamidophos, Methopren, Monocrotophos, Monuron, Oxycarboxin, Oxydemeton-methyl, Parathion-methyl, Phorat, Phosalon, Procymidon, Profenofos, Propachlor, Quinclorac, Quintozen, Tolyfluanid, Trichlorfon, Tridemorph und Trifluralin in oder auf bestimmten Erzeugnissen und zur Änderung der genannten Verordnung durch Festlegung des Anhangs V mit einer Liste der Standardwerte (ABl. EU L 273/1 vom 06.10.2012).

### **Neue EU-Liste der Aromastoffe veröffentlicht**

(mm) Die Europäische Kommission hat zwei Rechtsvorschriften erlassen, die dafür sorgen sollen, dass die Verwendung von Aromastoffen in Lebensmitteln künftig noch sicherer und transparenter ist. Nur noch Aromastoffe, die in der Liste als zulässig aufgeführt sind, dürfen von der Lebensmittelindustrie verwendet werden. Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 872/2012 der Kommission vom 01.10.2012 enthält eine neue EU-Liste der Aromastoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden können. Diese gilt ab dem 22.04.2013. Alle Aromastoffe, die nicht in der Liste aufgeführt sind, sind nach einer Übergangsfrist von 18 Monaten verboten. Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 873/2012 der Kommission vom 01.10.2012 enthält Übergangsmaßnahmen für andere Aromastoffe wie Aromen aus Ausgangsstoffen, die keine Lebensmittel sind. Diese gilt seit dem 22.10.2012. Die neue Liste umfasst über 2100 zulässige Aromastoffe. Weitere 400 bleiben vorläufig in Verkehr, bis die EFSA ihre Bewertung abgeschlossen hat. Diese Stoffe sind seit langem in Gebrauch und wurden von anderen wissenschaftlichen Einrichtungen bereits als sicher bewertet (ABl. EU L 267/1 und 162 vom 02.10.2012).

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

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden folgende Verordnungen (EU) der Kommission zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates veröffentlicht, die die Neuzulassung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Nr. 1049/2012 vom 08.11.2012 (Verwendung von Polyglycitolsirup in mehreren Lebensmittelkategorien), ABl. EU L 310/41 vom 09.11.2012;
- Nr. 1057/2012 vom 12.11.2012 (Verwendung von Dimethylpolysiloxan (E 900) als Schaumverhütungsmittel in Nahrungsergänzungsmitteln), ABl. EU L 313/11 vom 13.11.2012.

Zudem wurde die Verordnung (EU) Nr. 1050/2012 der Kommission vom 08.11.2012 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf Polyglycitolsirup veröffentlicht (ABl. EU L 310/45 vom 09.11.2012).

### **Vorschriften nach Nuklearunfall erneut geändert**

(mm) Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 996/2012 der Kommission vom 26.10.2012 mit besonderen Bedingungen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima und zur Aufhebung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 284/2012 wurde am 27.10.2012 im Amtsblatt veröffentlicht (ABl. EU L 299/31). Damit soll es auch weiterhin ein strenges Einfuhrregime für Lebensmittel aus Japan geben. Die Verordnung sieht vor, dass ab November 2012 die Kontrollen verstärkt risikoorientiert durchgeführt werden sollen. Im Fokus stehen dabei sämtliche Produkte aus der betroffenen Region Fukushima. Daneben sind auch bei bestimmten Produkten aus umliegenden Präfekturen weiterhin Voruntersuchungen vorgeschrieben, vor allem bei Pilzen, Tee, Fischereiprodukten, bestimmten essbaren Wildpflanzen, Gemüsesorten, Obstsorten, Reis, Sojabohnen und den entsprechenden Verarbeitungserzeugnissen. Nicht gefährdete Produkte, bei denen in Japan bislang keine Grenzwertüberschreitungen festgestellt wurden, sind vom Geltungsbereich der Verordnung ausgenommen. Dazu gehören alkoholische Getränke wie Sake, Whiskey und Shochu oder Pflaumenwein und Weinbier. Die Verordnung, gilt seit dem, 01.11.2012 und führt die bis 31.10.2012 geltende Verordnung fort. Im März 2013 soll die Verordnung auf Basis aktueller Untersuchungsergebnisse aus Japan und aus den EU-Mitgliedstaaten von der Europäischen Kommission erneut überprüft werden.

### **Health-Claims-Verordnung geändert**

(mm) Salz wird traditionell als Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker verwendet. Da neue Technologien zur Verfügung stehen und die wissenschaftlichen Erkenntnisse über Salz mittlerweile allgemein anerkannt sind, bemühen sich die Hersteller, immer mehr Produkte - soweit technisch möglich - ohne Zusatz von Salz herzustellen. Die Angabe, dass einem Lebensmittel kein Kochsalz/Natrium zugesetzt wurde, ist jedoch nicht zulässig. Um diese Aussage zukünftig zu erlauben wurde der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 wie folgt geändert: 1. Hinter dem Eintrag zur Angabe „Natriumfrei oder Kochsalzfrei“ wird der folgende Eintrag eingefügt „Ohne Zusatz von Natrium/Kochsalz. Die Angabe, einem Lebensmittel sei kein Natrium/Kochsalz zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt kein zugesetztes Natrium/Kochsalz oder irgendeine andere Zutat enthält, der Natrium/Kochsalz zugesetzt wurde, und das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.“ Mit der Verordnung (EU) Nr. 1047/2012 der Kommission vom 08.11.2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 in Bezug auf die Liste der nährwertbezogenen Angaben (ABl. EU L 310/36 vom 09.11.2012) erfolgten neben der oben beschriebenen gesundheitsbezogene Aussage weitere Änderungen. Dies betrifft bspw. die Angabe ‚reduzierter Zuckeranteil‘. Zudem wurde mit der Verordnung 1048/2012 vom 08.11.2012 die Aussage ‚Beta-Glucan aus Gerste verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein



hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung.“ als gesundheitsbezogene Angabe zugelassen (ABl. EU L 310/38 vom 09.11.2012).

### **EU-Kommission hebt Importverbot für GVO-Mais MIR 162 auf**

(mm) Die EU-Kommission hat im Oktober 2012 den Import der umstrittenen Genmais-Sorte MIR 162 genehmigt. Der gentechnisch veränderte Mais darf nun in Lebensmitteln und als Tierfutter verwendet werden. Dies erfolgte mittels Durchführungsbeschluss 2012/651/EU der Kommission vom 18.10.2012 (ABl. EU L 290/14 vom 20.10.2012) über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MIR162 (SYN-IR162-4) enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2012) 7198).

### **Anhebung des Aflatoxin-Höchstgehaltes für getrocknete Feigen**

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1058/2012 der Kommission vom 12.11.2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurden die Höchstgehalte für Aflatoxine in getrockneten Feigen angehoben (ABl. EU L 313/14 vom 13.11.2012). Zur Begründung wird im Kern auf die Festsetzung des neuen Höchstgehaltes im Rahmen des Codex Alimentarius verwiesen. Zudem wird angeführt, dass durch diese Anhebung die Belastung durch Aflatoxine nicht signifikant steigt und die menschliche Gesundheit nicht beeinträchtigt wird. Seit dem 03.12.2012 gelten die neuen Höchstgehalte von 6 µg/kg Aflatoxin B1 bzw. 10 µg/kg Gesamtaflatoxin.

### **Durchführungsvorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte geändert**

Am 14.11.2012 erschien im Europäischen Amtsblatt L 314/5 die Verordnung (EU) Nr. 1063/2012 der Kommission vom 13.11.2012 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren. Die Änderungen betreffen die in Artikel 25 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 vorgeschriebenen Behandlungen für das Inverkehrbringen von Wolle und Haaren innerhalb der EU und für deren Einfuhr aus Drittländern. Diese wurden um international anerkannte Verfahren zur Deaktivierung des Maul- und Klauenseuchevirus in Wolle und Haaren von Wiederkäuern zur gewerblichen Nutzung ergänzt. Den Mitgliedstaaten steht es jedoch frei, auch jede andere Methode zu akzeptieren, die gewährleistet, dass nach der Behandlung von Wolle und Haaren keine unannehmbaren Risiken verbleiben, einschließlich einer von den OIE-Standards abweichenden maschinellen Wäsche. Die Änderungen gelten seit dem 04.12.2012.

### **Weitere deutsche Spezialitäten geschützt**

(mm) Die Bezeichnung „Filderkraut / Filderspitzkraut“ wurde durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 975/2012 der Kommission vom 19.10.2012 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU L 294/1 vom 24.10.2012). Diese festere Variante des Spitzkohls mit kräftigeren Blättern, die vor allem zu Sauerkraut verarbeitet wird, wächst südlich von Stuttgart. Ebenfalls geschützt sind die getrockneten Hopfendolden aus Spalt und die daraus gewonnenen Produkte wie Hopfen-Pellets und Hopfen-Extrakte - Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1004/2012 der Kommission vom 25.10.2012 (ABl. EU L 302/1 vom 31.10.2012). Mit der Durchführungsverordnung wurde eine weitere fränkische Spezialität geschützt „Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“ (ABl. EU L 302/7 vom 31.10.2012). Auch der „Abensberger Spargel/ Abensberger Qualitätsspargel“ gehört seit dem 08.11.2012 zu den geschützten geografischen Angaben (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1031/2012 der Kommission vom 26.10.2012, ABl. EU L 308/3).

### **Qualitätslabel für Lebensmittel geographischer Herkunft oder traditioneller Herstellungsart**

(mm) Nur halb so lange soll es zukünftig dauern, um ein EU-Qualitätslabel für Produkte bestimmter geographischer Herkunft oder traditioneller Herstellungsart zu erhalten. Die neuen Regeln, auf die sich der Europäische Rat und Parlamentsdelegationen im Juni 2012 geeinigt haben, ermöglichen zudem die Einführung eines geschützten Labels für "Bergerzeugnisse". Die europäische Kommission wird in maximal sechs statt bisher zwölf Monaten Anfragen zur Registrierung beantworten müssen und verfügt über eine kürzere Zeitspanne, um eventuelle Einwände geltend zu machen. Das Europäische Parlament hat durchgesetzt, dass Verbände der Lebensmittelhersteller - Landwirte und weiterverarbeitende Betriebe - künftig Maßnahmen ergreifen können, "um einen angemessenen Rechtsschutz für die geschützte Ursprungsbezeichnung, die geschützte geografische Angabe und unmittelbar mit ihnen in Verbindung stehende Rechte des geistigen Eigentums zu gewährleisten".

Hersteller, die die Zuerkennung des Labels "Garantiert traditionelle Spezialitäten" beantragen, müssen nachweisen, dass das Produkt seit mindestens 30 Jahren (statt bislang 25) auf dem heimischen Markt verbreitet ist. Auf Vorschlag des Parlaments werden künftig nicht nur traditionelle Herstellungsmethoden, sondern auch Rezepte durch das neue GTS-Schema geschützt.

Ein neues Label für "Bergerzeugnisse" soll Herstellern in Berggebieten ermöglichen, den Mehrwert ihrer Produkte künftig besser zu vermarkten. Rat und Parlament haben sich grundsätzlich darauf geeinigt, dass "dieser Begriff nur zur Beschreibung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen benutzt werden darf, deren Rohstoffe sowie das Futter für die Nutztiere überwiegend aus Berggebieten stammen. Im Falle von Verarbeitungserzeugnissen erfolgt auch die Verarbeitung in Berggebieten." Die genauen Kriterien werden von der Kommission erst mit Inkrafttreten der neuen Verordnung eingeführt.

Ein Jahr nach Inkrafttreten der Verordnung soll ein vergleichbares Label auch für „Inselzeugnisse“ eingeführt werden.

### **Nach EuGH-Entscheidung - Klarstellung über GVO in Honig?**

(mm) Müssen Verbraucher und Imker künftig Gentechnik im Honig dulden? Dies muss bejaht werden, wenn es nach dem Willen der EU-Kommission geht. Denn diese versucht derzeit, das "Honig-Urteil" des Europäischen Gerichtshofs vom September letzten Jahres auszuhebeln. Erreichen möchte dies die Kommission mit einer Novelle der Honigrichtlinie von 2001. Dieser Richtlinie folgend, hatte der Europäische Gerichtshof entschieden, dass Pollen im Honig wie eine Zutat zu behandeln sei, da er auch beim Schleudern, also durch das Eingreifen des Imkers, in den Honig gelange. Darauf fußt im Wesentlichen die Entscheidung, dass Honig durch Pollen nicht zugelassener Gentechnikpflanzen seine Verkehrsfähigkeit verliert.

Die EU-Kommission möchte nun in der neuen Honigrichtlinie festschreiben, dass Pollen keine Zutat, sondern ein natürlicher Bestandteil des Honigs ist. Genauso hatte die Kommission bereits in der Verhandlung vor dem EuGH argumentiert, wurde jedoch von den Richtern deutlich zurückgewiesen: Mit der vorgeschlagenen Auslegung, erklärten sie wörtlich in ihrer Urteilsbegründung, "würde das Ziel der menschlichen Gesundheit beeinträchtigt, da ein Lebensmittel wie Honig keiner Kontrolle hinsichtlich seiner Unbedenklichkeit unterläge, auch wenn er in hohen Mengen genetisch verändertes Material enthalten würde." Ungeachtet dieser klaren Aussage für den Verbraucherschutz versucht die Kommission nun nachträglich durch eine Änderung der Richtlinie dem Urteil die Grundlage zu entziehen. Käme sie damit durch, würde das in der Konsequenz bedeuten, dass auch gentechnisch veränderter Pollen ein natürlicher Bestandteil des Honigs ist. Dies zeigt sowohl die Gefährlichkeit als auch die Absurdität der geplanten Novelle der Honigrichtlinie. Sie könnte letzten Endes dazu führen, dass selbst Honig, der vollständig oder zu großen Teilen aus Gentechnik-Raps stammt, nicht mit einem Hinweis auf die Gentechnik gekennzeichnet werden muss. Die EU-Gremien müssten diesem Änderungsvorschlag zustimmen.

### **EU plant Einheitsschachtel für Tabakwaren**

(mm) Warnhinweise auf drei Viertel einer Zigarettenschachtel, Reduktion auf eine Sorte Zigaretten pro Marke, das Aus für die Filterummantelung in Kork-Optik - das und noch mehr will die EU-Kommission mit einer Novellierung der Tabakrichtlinie umsetzen. Es bestünde Regulierungsbedarf vor allem auf fünf

Themengebieten: größere Warnhinweise, Zugangsbeschränkungen für Automaten, Umgang mit Kautabak und tabaklosen Kräutertzigaretten, Regeln für die Präsentation und Nivellierung der Unterschiede zwischen einzelnen Marken und Produkten. Die Vorschläge reichen so weit, die Zigarette als solche zu vereinheitlichen - in Bezug auf ihre Form wie auch im Hinblick auf ihren Geschmack. Zusatzstoffe wie zum Beispiel Menthol sollen dem Bericht zufolge verboten werden.

### **Neuer EU-Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz nominiert**

(mm) Nachdem der EU-Kommissar für Gesundheits- und Verbraucherpolitik, John Dalli, aufgrund von Betrugsvorwürfen zurückgetreten war, hat Malta seinen Außenminister Tonio Borg für das Amt nominiert. Er muss sich einer Anhörung im europäischen Parlament stellen, das seine Nominierung noch bestätigen muss. Der EU-Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz steht der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher (GD SANCO) vor. Er kümmert sich auch um die europäische Arznei- und Kosmetikpolitik, sowie um Biotechnologie, Pestizide, Gesundheit und Gentechnik. Darüber hinaus ist der Kommissar zuständig für das Gemeinschaftliche Sortenamt (CPVO), das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC), die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), die Europäische Arzneimittelagentur (EMA) sowie die Exekutivagentur für Gesundheit und Verbraucher (EAHC).

### **Weitere Entscheidungen der Europäischen Union**

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

- Durchführungsbeschluss 2012/482/EU der Kommission vom 20.08.2012 zur Änderung der Entscheidung 2002/994/EG über Schutzmaßnahmen betreffend aus China eingeführte Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2012) 5753), (ABl. EU L 226/5 vom 22.08.2012);
- Verordnung (EU) Nr. 823/2012 der Kommission vom 14.09.2012 zur Festlegung von der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 abweichenden Fristen für die Genehmigung der Wirkstoffe 2,4-DB, Benzoesäure, beta-Cyfluthrin, Carfentrazon-ethyl, Coniothyrium minitans Stamm CON/M/91-08 (DSM 9660), Cyazofamid, Cyfluthrin, Deltamethrin, Dimethenamid-P, Ethofumesat, Ethoxysulfuron, Fenamidon, Flazasulfuron, Flufenacet, Flurtamon, Foramsulfuron, Fosthiazat, Imazamox, Iodosulfuron, Iprodion, Isoxaflutol, Linuron, Maleinsäurehydrazid, Mecoprop, Mecoprop-P, Mesosulfuron, Mesotrion, Oxadiargyl, Oxasulfuron, Pendimethalin, Picoxystrobin, Propiconazol, Propineb, Propoxycarbazon, Propyzamid, Pyraclostrobin, Silthiofam, Trifloxystrobin, Warfarin und Zoxamid (ABl. EU L 250/13 vom 15.09.2012);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 508/2012 der Kommission vom 20.06.2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 162 vom 21.06.2012), (ABl. EU L 252/58 vom 19.09.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1037/2012 der Kommission vom 07.11.2012 zur Genehmigung des Wirkstoffs Isopyrazam 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 308/15 vom 08.11.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1043/2012 der Kommission vom 08.11.2012 zur Genehmigung des Wirkstoffs Phosphan 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 310/24 vom 09.11.2012);

- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.11.2009 über kosmetische Mittel (ABl. EU L 342 vom 22.12.2009), (ABl. EU L 318/74 vom 15.11.2012);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 314/2012 der Kommission vom 12.04.2012 zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 555/2008 und (EG) Nr. 436/2009 hinsichtlich der Begleitdokumente für die Beförderung von Weinbauerzeugnissen und der Ein- und Ausgangsbücher im Weinsektor (ABl. EU L 103 vom 13.4.2012), (ABl. EU L 319/10 vom 16.11.2012).

### **Abgabe ändert Essverhalten nicht - Dänen schaffen sog. „Fettsteuer“ wieder ab**

(mm) Dänemark war mit der Einführung einer Steuer auf besonders fetthaltige Lebensmittel Vorreiter. Doch das Experiment scheiterte. Die dänische Bevölkerung isst heute genauso fettig wie vorher. Dänemarks Regierung will die vor einem Jahr eingeführte Fettsteuer wieder abschaffen. Die weltweit erste Steuer auf Lebensmittel mit gesättigten Fettsäuren sei zu kostspielig und habe das Ernährungsverhalten der Dänen nicht verändert, erklärte das zuständige Steuerministerium in Kopenhagen. Zudem habe die Steuer die Verbraucherpreise erhöht, den Produzenten hohe Verwaltungskosten auferlegt und Arbeitsplätze in Dänemark gefährdet. Viele Dänen hätten zudem ihre Einkäufe aus Kostengründen einfach im Ausland erledigt. Aus diesen Gründen soll auch die geplante dänische Zuckersteuer gar nicht erst eingeführt werden. Die unliebsame Fettsteuer beträgt pro Kilogramm gesättigter Fettsäuren 16 Dänische Kronen (2,15 Euro). So verteuerte sich die 250-Gramm-Packung Butter um 2,20 Kronen (0,29 Euro). Mehrere Supermarktketten in Dänemark kündigten an, ihre Preise nach der Streichung der Steuer zu senken.

### **Acrylamidgehalte in Lebensmitteln weitgehend unverändert**

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihren jährlichen, aktualisierten Bericht zum Acrylamidgehalt in Lebensmitteln in 25 europäischen Ländern veröffentlicht. Der vorliegende Bericht ist der vierte Jahresbericht der EFSA zur Acrylamidüberwachung in Lebensmitteln seit 2009. Er wurde anhand von rund 13.000 Datenpunkten zum Acrylamidgehalt in Lebensmitteln erstellt. Seit 2008 ist die Zahl der Analyseergebnisse, die der EFSA übermittelt werden, rückläufig. Im Überwachungszeitraum 2010 wurden im Durchschnitt lediglich zwei Drittel der von der Europäischen Kommission pro Lebensmittelkategorie festgelegten Mindestanzahl von Proben übermittelt. Die Ergebnisse weisen auf Abwärtstrends des Acrylamidgehalts in der Kategorie „Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder“ und den Unterkategorien „herzhafte Snacks, auf Kartoffelbasis“ und „Kekse und Zwieback für Säuglinge und Kleinkinder“ hin. Demgegenüber ist in der Kategorie „Kaffee und Kaffee-Ersatz“ sowie in den Unterkategorien „Knäckebrot“, „Instant-Kaffee“ und „Pommes frites aus frischen Kartoffeln“ ein Anstieg festzustellen, wobei dieser für die letztgenannte Kategorie keine einheitliche europaweite Tendenz darstellte. Die EFSA wird weiterhin Acrylamid-Überwachungsdaten zusammentragen und 2013 ihre Expositionsabschätzung für Europa (die letztmals 2011 durchgeführt wurde) anhand aktuellerer Daten zum Acrylamidgehalt in Lebensmitteln sowie neuer Lebensmittelverzehrdaten auf den neuesten Stand bringen (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Cassia-Zimt mit hohen Cumaringehalten nur maßvoll verzehren**

(mm) Cumarin ist ein Aromastoff, der in höheren Konzentrationen in Zimtsorten vorkommt, die unter dem Begriff Cassia-Zimt zusammengefasst werden. Aus der arzneilichen Anwendung von Cumarin ist bekannt, dass bereits relativ niedrige Dosierungen bei empfindlichen Personen Leberschäden verursachen können. Der Wert für die tolerierbare tägliche Aufnahmedosis wurde auf Basis der Reinsubstanz, d.h. von isoliertem Cumarin, ermittelt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat durch Untersuchungen zur Bioverfügbarkeit von Cumarin beim Menschen nachgewiesen, dass in die Pflanzenmatrix Zimt eingebundenes Cumarin ähnlich gut vom Körper aufgenommen wird wie isoliertes Cumarin. Der Wert für die tolerierbare tägliche Aufnahmedosis gilt daher auch für Cumarin in Zimt. „Das Argument, Cumarin aus Zimt sei nur in geringen Mengen bioverfügbar, da es schlechter aus der Pflanzenmatrix aufgenommen wird, stimmt nach Expertenmeinung nicht. Verbraucher, die oft große

Mengen Zimt als Gewürz verwenden, sollten cumarinarmen Ceylon-Zimt verwenden (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Kein Anlass für Neubewertung von Glyphosat und gentechnisch verändertem Mais NK 603**

(mm) Die These, dass Ratten, die ihr Leben lang gentechnisch veränderten Mais erhalten, früher sterben als Tiere, die mit konventionellen Mais gefüttert werden, ist experimentell nicht ausreichend belegt. So lautet das Fazit einer Bewertung, die das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) nach Veröffentlichung der Publikation „Long term toxicity of a Roundup herbicide and a Roundup-tolerant genetically modified maize“ von Gilles-Eric Séralini und anderen in der Fachzeitschrift „Food and Chemical Toxicology“ durchführte. Die Studie hat sowohl Schwächen im Design als auch in der statistischen Auswertung, so dass die Schlussfolgerungen der Autoren nicht nachvollziehbar sind, sagt Professor Dr. Reiner Wittkowski, Vizepräsident des Bundesinstituts. Auch die Aussage, dass möglicherweise die Langzeitaufnahme des glyphosathaltigen Pflanzenschutzmittels Roundup zu schweren Gesundheitsschäden und früherem Versterben führen, sei nicht ausreichend belegt. Zu Glyphosat als herbizidem Wirkstoff liegen zahlreiche Langzeitstudien vor. Krebs, eine höhere Sterblichkeit oder Einflüsse auf das Hormonsystem der Versuchstiere, wie sie die Autoren in der Publikation berichten, sind in diesen Untersuchungen nicht beobachtet worden (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Nahrungsergänzungsmittel - Notwendig, Luxus oder gesundheitliches Risiko?**

(mm) Nahrungsergänzungsmittel liegen im Trend: Verbraucher erwerben sie in Supermärkten, Apotheken und Online-Shops. Nach Aussagen der Anbieter versorgen sie den Körper mit wichtigen Stoffen, stärken die Leistungskraft oder können sogar Krankheiten vorbeugen. Doch sind Nahrungsergänzungsmittel wirklich sinnvoll? Wer braucht sie und wer kann darauf verzichten? Beim 14. BfR-Forum am 10. und 11.10.2012 in Berlin wurden Fragen zu Nahrungsergänzungsmitteln, insbesondere zu deren Sicherheit und zum Konsumverhalten beantwortet und diskutiert. Weitere Schwerpunkte der Diskussionen bildeten gesundheitliche Werbeaussagen und Risiken durch den Internethandel. Nahrungsergänzungsmittel sind für gesunde Personen, die sich ausgewogen ernähren, in der Regel überflüssig die Experten. Nur in bestimmten Fällen ist eine gezielte Ergänzung der Nahrung mit einzelnen Nährstoffen sinnvoll. Ein Beispiel ist Folsäure bei Frauen kurz vor sowie in den ersten Wochen einer Schwangerschaft (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Wo nimmt der Verbraucher in Europa am meisten unerwünschte Stoffe über Lebensmittel auf?**

(mm) Wie viel Dioxin, Blei oder Acrylamid nehmen wir durchschnittlich über Lebensmittel auf? Nehmen Verbraucher in Portugal oder Island gleiche Mengen auf wie Verbraucher aus Deutschland? Ähneln sich die Gehalte von Stoffen in Lebensmitteln und sind damit die Risiken in Europa vergleichbar? Antworten auf diese Fragen sind Grundlage für das Risikomanagement auf nationaler und europäischer Ebene. Das Problem: Bislang gibt es keine harmonisierten Standards für die Datenerhebung zu Gehalten potenziell risikobehafteter Stoffe in Lebensmitteln. Eine vergleichbare Risikobewertung ist deshalb bislang kaum möglich. Dies soll sich jetzt ändern. Das interdisziplinäre europäische Forschungsprojekt „Nutzung von 'Total Diet'-Studien in der Expositionsschätzung“ hat zum Ziel, die gesundheitlichen Risiken von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln in Europa mit vergleichbaren Maßstäben zu bewerten. In dem Projekt entwickelt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zusammen mit weiteren 25 europäischen Partnern harmonisierte und standardisierte Verfahren zur Datengewinnung. Das BfR beschäftigt sich mit den Fragen zu saisonalen und regionalen Unterschieden von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln sowie Trendanalysen. Eine „Total Diet“-Studie ist eine Methode, mit der Daten zum Vorkommen von Schwermetallen, Dioxinen, PCB, Prozesskontaminanten (z.B. Acrylamid) oder Zusatzstoffen in Lebensmitteln erhoben werden. Sie hat den Anspruch, zu allen wesentlichen Lebensmitteln, die Verbraucher verzehren, Daten über die Stoffgehalte sowie zur Aufnahmemenge dieser Substanzen über die jeweils verzehrten Lebensmittel abzuleiten. Eine Stärke von „Total Diet“-Studien ist es, dass die Lebensmittel nicht im unverarbeiteten Zustand analysiert werden, sondern in der Form, wie diese üblicherweise von Verbrauchern verzehrt werden. Dies ist insbesondere für Stoffe bedeutsam, die zusätzlich zum natürlichen Vorkommen während der industriellen Verarbeitung oder auch - wie

beispielsweise Acrylamid - bei der Zubereitung im Privathaushalt beim Kochen oder Braten entstehen (sog. Prozesskontaminanten), ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### Antibiotika in der Lebensmittelkette

(mm) Das Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel hat auf seinem Webauftritt eine Zusammenfassung wissenschaftlicher Referate zur Problematik Antibiotika in der Lebensmittelkette veröffentlicht. Im Max-Rubner-Institut hatten sich Wissenschaftler aus mehreren Ländern zu einer internationalen Tagung getroffen, die sich u.a. mit Resistenzbildungen, der Einsatzhäufigkeit und der geschichtliche Entwicklung des Einsatzes von Antibiotika beschäftigte ([@ www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)). Die Bunderegierung plant Anfang 2013 eine Novellierung des Arzneimittelgesetzes um den Antibiotika-Einsatz in der Tiermast stärker zu überwachen und zu reduzieren.

### Gentechnisch veränderter Bt-Mais soll dick machen

(mm) Gentechnisch veränderter Mais soll dick machen. Nach Angaben von Forschern der Norwegian School of Veterinary Science nahmen mit Bt-Mais gefütterte Ratten, Mäuse, Schweine und Lachse deutlich zu. Die Ratten, die 90 Tage lang Bt-Mais erhielten, wurden etwas fetter als die normal gefütterte Kontrollgruppe, und Lachse, die Bt-Mais fraßen, wurden ein wenig größer und fraßen etwas mehr. Die Lachse erschienen zwar gesund, doch an einer Reihe von Organen (u. a. Leber, Niere, Bauchspeicheldrüse, Fortpflanzungsorgane) stellten die Forscher Veränderungen fest. Insbesondere ihr Darm hatte eine andere Mikrostruktur, und sie waren weniger fähig, Proteine zu verdauen. Zudem hat es Veränderungen in ihrem Blut gegeben. Die Untersuchungen zeigten, dass Gene durch die Darmwände in das Blut gelangen können. Sie wurden in Blut, Muskelgewebe und Leber in so großer Menge gefunden, dass diese identifiziert werden konnten. Bt-Mais und Bt-Baumwolle sind für viele Farmer in den USA verlockend, weil das Toxin des Bt-Bakteriums Fressfeinde abwehrt - Landwirte können so den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln minimieren ([@ www.topagrar.com](http://www.topagrar.com)).

### Niedersächsisches LAVES untersuchte mariniertes Grillfleisch

(mm) In der Grillsaison ist küchenfertig vorbereitetes Fleisch, z. B. marinierte Schweineschnitzel, Steaks oder Koteletts sehr beliebt. Das Marinieren macht das Fleisch nicht nur würzig, sondern auch zarter. Allerdings können stark gewürzte Marinaden nicht nur unangenehme Gerüche überdecken, wenn das Fleisch beispielsweise nicht mehr ganz frisch ist, auch kann nicht mehr zu erkennen sein, ob das angebotene Schnitzel tatsächlich auch ein Schnitzel ist. Aus diesem Grund hat das Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Oldenburg des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) insgesamt 73 Proben fertig mariniertes, rohes Grillfleisch untersucht. Das erfreuliche Ergebnis: Keine der 73 Proben war verdorben - sie haben weder bei Aussehen und Geruch noch bei der mikrobiologischen Untersuchung Anzeichen von Verderb aufgewiesen. Jedoch sind bei drei Proben erhöhte Keimzahlen und bei zwei weiteren Proben krankmachende Keime (Campylobacter) nachgewiesen worden. Auch diese Proben stellen für den Verbraucher keine Gefahr dar, wenn das Fleisch vollständig durchgebraten wird. Eine Beanstandung musste deshalb nicht ausgesprochen werden.

Allerdings entsprach bei 21 Proben die Kenntlichmachung nicht den Anforderungen: (Marinierte) Steaks jeglicher Art, in deren Bezeichnung keine Tierart genannt wird, bestehen üblicherweise aus Rindfleisch. Bei 20 offensichtlich aus Schweinefleisch hergestellten Proben fehlte eine derartige Angabe, die Verkehrsbezeichnung ist damit irreführend. Besonders auffällig war ein mariniertes Erzeugnis mit der Bezeichnung „Schnitzel“, bei dem sich unter der Marinade eine fettgewebereiche Schweinefleischscheibe mit Schwarte verbarg. Auch für dieses Erzeugnis ist der Begriff „Schnitzel“ irreführend ([@ www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)).

### Ochratoxin A in Röstkaffee

(mm) Im Jahr 2012 wurden durch das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart 34 Proben Röstkaffee (davon 12 aus ökologischer Erzeugung) auf ihren Gehalt an Ochratoxin A untersucht. In keiner der 34 untersuchten Proben wurde die gesetzlich festgesetzte Höchstmenge für Ochratoxin A

von 5 µg/kg überschritten. Die Ergebnisse zeigen, dass in 32 % der untersuchten Röstkaffee-Proben aus konventioneller Erzeugung Ochratoxin A bestimmt wurde. Die positiv getesteten Proben enthielten im Mittel 2,1 µg/kg Ochratoxin A. Jedoch lag auch der höchste ermittelte Gehalt von 4,3 µg/kg unter dem gesetzlich festgelegten Grenzwert von 5 µg/kg für Röstkaffee. Mit 42% wurden in mehr Proben aus ökologischer Erzeugung als aus konventioneller Erzeugung Ochratoxin A ermittelt. Jedoch lag die mittlere Belastung der positiv getesteten Proben mit 1,1 µg/kg unter der von Erzeugnissen aus konventionellem Anbau. Auch der höchste ermittelte Gehalt lag mit 3,3 µg/kg niedriger als der des Produkts aus konventioneller Erzeugung. Damit ist die Rückstandssituation in allen getesteten Kaffeeproben insgesamt positiv zu bewerten.

### **Nagetierbekämpfungsmitteln mit blutgerinnungshemmenden Wirkstoffen**

(mm) Im Rahmen der europäischen Wirkstoffbewertung als auch bei der Zulassung von Biozid-Produkten wurden für die Verwendung von Ratten- und Mäusebekämpfungsmitteln mit blutgerinnungshemmenden Wirkstoffen (Antikoagulanzen) erhebliche Umweltrisiken und Risiken der Resistenzentwicklung festgestellt. Daher wurden in Deutschland Auflagen und Anwendungsbestimmungen für diese Biozid-Produkte festgelegt. Diese so genannten Risikominderungsmaßnahmen (RMM) beinhalten im Wesentlichen die Beschränkung der Anwenderkategorie auf sachkundige Anwender, d.h. auf ausgebildete Schädlingsbekämpfer und berufsmäßige Anwender mit einem Sachkundenachweis. Für private und berufsmäßige Anwender ohne Sachkunde werden diese Produkte in Zukunft nicht mehr im Handel erhältlich sein. Diese Entscheidung hat bei Herstellern, Anwendern und Branchenvertretern zu einer regen Diskussion geführt. Aus diesem Anlass hat das Umweltbundesamt (UBA) häufig gestellte Fragen und deren Antworten zur Zulassung von Rodentiziden, die Antikoagulanzen enthalten, zusammengestellt. Diese können aktuell unter [www.umweltbundesamt.de/chemikalien/biozide/rodentizide-faq.htm](http://www.umweltbundesamt.de/chemikalien/biozide/rodentizide-faq.htm) eingesehen werden.

### **Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen - rechtliche Aspekte**

(mm) Lebensmittel, die noch genießbar sind, gehören nicht auf den Müll. Sie können an soziale Einrichtungen wie die TAFELN oder die Initiativen der Sozialverbände weitergegeben werden. Jedoch bestehen bei Gebern wie Empfängern häufig Unsicherheiten im Hinblick auf die rechtlichen Rahmenbedingungen. Um eventuelle Hindernisse für die Weitergabe von Lebensmitteln aus dem Weg zu räumen, wurde durch das Bundesverbraucherministerium ein Leitfaden zu rechtlichen Fragen aufgelegt. Es werden Informationen zur Weitergabe von Lebensmitteln angeboten, die nicht marktgängig, aber für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Als Zielgruppen der Broschüre sind sowohl Unternehmen angesprochen, die sich vor einer Weitergabe von Lebensmitteln erstmals einen Überblick verschaffen möchten, als auch Lebensmittel empfangende Sozialeinrichtungen, welche Unterstützung bei unklaren rechtlichen Fragestellungen benötigen. Bei der Ausarbeitung des Leitfadens wurden die häufigsten Unsicherheiten betreffend der rechtlichen Fragestellungen aus der Praxis zusammengetragen. Dieser Leitfaden ersetzt nicht geltendes Recht, sondern bietet einen Überblick über jene Aspekte, die sich in der Praxis immer wieder als bedeutsam herausgestellt haben. Die Publikation kann unter [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de) als PDF-Datei heruntergeladen werden.

### **Kommentar zu Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung**

(mm) Im Beuth-Verlag ist ein Kommentar erschienen, der sich ausführlich mit den wesentlichen Normen im Bereich der Lebensmittelhygiene in Gemeinschaftsverpflegungen befasst. Im Mittelpunkt steht dabei die Grundnorm DIN 10506 "Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung", die Anforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betreiben von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung festlegt und die allgemeinen Hygieneanforderungen der EU-Hygieneverordnungen konkretisiert. Weiterführend geht der Autor auch auf die Inhalte von DIN 10508 "Temperaturen für Lebensmittel" und DIN 10526 "Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung" ein. Beide Normen sind vollständig enthalten und werden absatzweise kommentiert. Zum Inhalt: Anforderungen an Betriebsstätten und Personal: Planung/ Standort und Betriebsgelände/ Funktionsbereiche; Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln: Ausstattung der Betriebsstätte/ Besondere Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten/ Verpacken/ Umhüllen und Beförderung von Lebensmitteln/ Ausrüstung/ Reinigung/ Desinfektion und Schädlingsbekämpfung/ Abfallbeseitigung und

Abwasserbehandlung/ Wasserversorgung/ Personalhygiene/ Personalschulung. Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems. Anhang 1 Kommentar zur DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel: Legende der DIN 10508/ Rechtliche Bedeutung/ Art der Lebensmittel/ Was sind gekühlte Lebensmittel?/ Was sind heiß zu haltende Lebensmittel?/ Temperaturmessung/ Abweichende Temperaturanforderungen/ Auswirkungen bei Temperaturabweichungen/ Temperatursteuerung bei modernen Produktionsverfahren. Anhang 2 Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen. Der Kommentar kann unter @ [www.beuth.de](http://www.beuth.de) bestellt werden.