

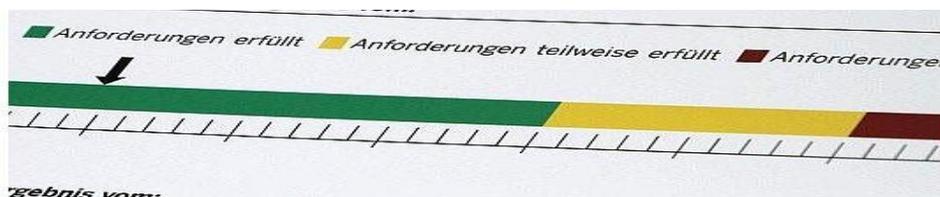
## Transparenz in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

(mm) Auf einer Sondersitzung der Verbraucherschutzministerkonferenz wurde im Mai 2011 die Grundlage für ein nationales System zur Information der Verbraucher über Ergebnisse von Betriebskontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung gelegt. Das am Anfang favorisierte dänische Modell, sog. Smileymodell ist u.a. aufgrund des massiven Widerstandes der Wirtschaft in der Länderarbeitsgruppe überarbeitet und den deutschen Vorstellungen/Rechtsvorschriften angepasst worden.

Das beschlossene Transparenzsystem erfasst demnach alle Betriebe, die nach Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bei der zuständigen Behörde zu registrieren sind und auf die § 6 Abs. 1 der AVV Rahmen-Überwachung anwendbar ist. Die Primärproduktion wird nicht einbezogen.

Grundlage des Transparenzsystems ist die Risikobeurteilung der Betriebe nach der AVV Rahmen-Überwachung zur Ermittlung der risikoorientierten Kontrollhäufigkeit. Diese basiert auf den Ergebnissen der amtlichen Kontrollen. Im Rahmen der Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe werden Merkmale bewertet, die eine Aussage darüber zulassen, wie und in welchem Umfang der Lebensmittelunternehmer seiner Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit nachkommt. Zu den bewerteten Merkmalen gehören unter anderem Personalschulungen, Eigenkontrollsysteme, Temperaturkontrollen, die bauliche Beschaffenheit, Personal- und Produktionshygiene. Nach jeder amtlichen Kontrolle wird eine Risikobeurteilung vorgenommen beziehungsweise die bestehende aktualisiert. Es werden keine amtlichen Kontrollen außerhalb des fachlich erforderlichen Zeitrahmens auf Antrag des Lebensmittelunternehmers durchgeführt.

Die graphische Darstellung der Kontrollergebnisse erfolgt in Form eines Balkendiagramms. Den drei Beurteilungsstufen werden assoziative Farben zugeordnet. Es erfolgt eine Skalierung in Zweierschritten ohne Bezifferung. Die nach Nummer 3 ermittelte Summe wird in Relation zur maximal möglichen Anzahl an Punkten gesetzt und im Balkendiagramm markiert. Die graphische Darstellung wird als „Kontrollbarometer“ bezeichnet.



### Kontrollbarometer

Zur Darstellung des im Transparenzsystem abzubildenden Ergebnisses der durchgeführten Kontrolle wird ein Aushang erstellt. Der Aushang soll folgende Angaben enthalten: Zuständige Behörde, ggf. Wappen der Gebietskörperschaft, Name und Anschrift des Betriebes, Name des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers, Datum der aktuellen Kontrolle, aktuelles Kontrollbarometer, Daten und Kontrollbarometer der drei vorhergehenden Kontrollen, Stempel der zuständigen Behörde. Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, den Aushang den Verbrauchern auf die nachfolgend beschriebene Art und Weise zugänglich zu machen. Die dem Ergebnis der Betriebskontrolle zu Grunde liegenden Feststellungen werden von der Behörde dokumentiert und sollten durch den Lebensmittelunternehmer oder dessen Beauftragten bestätigt werden. Im Anschluss an die Betriebskontrolle erstellt die Behörde den Aushang. Der Aushang ist als Realakt einzuordnen. In Abhängigkeit von dem Ergebnis der Betriebskontrolle besteht die Möglichkeit, dass die in dem Aushang enthaltenen Feststellungen, verbunden mit der Unternehmerpflicht zur Veröffentlichung, in eine geschützte Rechtsstellung des Lebensmittelunternehmers eingreifen. Deshalb ist dem verantwortlichen Lebensmittelunternehmer vor der endgültigen Erstellung des Aushanges durch die Behörde entsprechend § 28 VwVfG Gelegenheit zu geben, sich zu den die Feststellungen des Aushanges tragenden, erheblichen Tatsachen zu äußern. Die Anhörung kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Eine Anhörung ist nicht erforderlich, wenn der verantwortliche Lebensmittelunternehmer darauf verzichtet. Die Durchführung einer mündlichen Anhörung oder der Verzicht darauf sind in den Akten zu

vermerken. Im Regelfall wird die Anhörung des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers oder seines Beauftragten unmittelbar nach der Betriebskontrolle mündlich vor Ort erfolgen können. Wenn die Betriebskontrolle ohne Anwesenheit eines Verantwortlichen erfolgt oder auf Verlangen, ist dem verantwortlichen Lebensmittelunternehmer schriftlich Gelegenheit zu geben, sich zu äußern. Für die Stellungnahme ist eine angemessene Frist zu setzen. Nach fruchtlosem Ablauf der Anhörungsfrist oder unter Berücksichtigung der Stellungnahme des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers erstellt die zuständige Behörde den Aushang und übersendet diesen zur Veröffentlichung.

Die Länder können die Angaben des Aushangs in eigener Verantwortung im Internet veröffentlichen. In diesem Zusammenhang sollte das Transparenzsystem in allgemein verständlicher Form erläutert werden. Ein einheitlicher Internetauftritt der Länder soll angestrebt werden.

Das System wird nach dem Inkrafttreten der Rechtsgrundlage nach Betriebsgruppen gestaffelt bundesweit zum 01.01.2012 eingeführt. Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner sagte zu, die rechtlichen Regelungen schnellstmöglich in das Gesetzgebungsverfahren einzubringen.

### **AVV Lebensmittelhygiene novelliert**

(mm) Im Bundesanzeiger Nummer 54 vom 06.04.2011, Seite 1287 ist die Erste Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene erschienen. Die wesentlichen Änderungen:

1. Nach den Bestimmungen des Anhang VIb der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 kann bei jungen Rindern, Schafen und Ziegen der herkömmliche Fleischuntersuchungsgang auf eine Besichtigung mit begrenztem Durchtasten im Sinne einer Risiko basierten Fleischuntersuchung beschränkt werden. In § 9 Absatz 1 Satz 4 der AVV Lebensmittelhygiene wurde daher eine Abweichung von den vorgegebenen Mindestuntersuchungszeiten eingeräumt, wie dies im Zusammenhang mit der Risiko basierten Fleischuntersuchung bei Mastschweinen bereits vorgesehen ist.
2. Mit der Umsetzung der Entscheidung 2002/657/EG wird eine Validierung von Leistungskriterien, Analysemethoden wie Ergebnisauswertung der amtlichen Analyseverfahren zur Feststellung von Rückständen in tierischen Erzeugnissen erforderlich. Anlage 4 Nummer 3.9.10 der AVV Lebensmittelhygiene regelt die Notwendigkeit der Validierung des Dreiplatten-Hemmstofftests. Gemäß diesen Bestimmungen erfolgte 2008 und 2009 die erste Stufe des Validierungsverfahrens durch das Nationale Referenzlabor (NRL) für Tierarzneimittel am Bundesinstitut für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Die dabei erstellte Auswertung der Untersuchungen ergab, dass der Dreiplatten-Hemmstofftest die erforderlichen Leistungskriterien nicht vollständig erfüllt und daher der Optimierung bedurfte.
3. Die Verordnung (EG) Nr. 470/2009, ergänzt durch die Verordnung (EU) Nr. 37/2010, hat die Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 abgelöst. Daher wurden entsprechende Verweisungen aktualisiert.
4. In § 11 wurden die Wörter „ungekühlten Transport von Fleisch“ durch „Transport von ungekühltem Fleisch“ ersetzt.
5. Der federführende Ausschuss für Agrarpolitik und Verbraucherschutz empfahl zudem dem Bundesrat eine weitere Änderung aufzunehmen. Dadurch wird sichergestellt, dass Sammelstellen und Gerbereien auf Grund einer geänderten Rechtslage für die Abgabe von Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen als Lebensmittel eine Genehmigung und damit verbunden eine Genehmigungsnummer anstatt einer Zulassungsnummer erhalten.

Die geänderte Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene gilt seit dem 07.04.2011.

### **Regelungen zu Zusatzstoffen angepasst**

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 276 vom 25.02.2011 wurde die Dritte Verordnung zur Änderung zuzusatzstoffrechtlicher Vorschriften bekannt gemacht. Mit dieser Verordnung werden die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe angepasst. Dadurch wurde die bisherigen Definitionen für „unbehandelte Lebensmittel“, „Lebensmittel

ohne Zuckerzusatz“ und „brennwertverminderte Lebensmittel“ gestrichen und auf die EU-Verordnung verwiesen. Auch der Begriff „quantum satis“ bezieht sich nun auf die EU-Verordnung. Von der bestehenden Regelung werden Tafelsüßen in Fertigpackungen ausgenommen, da die unmittelbar geltenden Vorschriften des Artikels 23 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vorrangig sind. § 3 Absatz 2 sowie die Anlage 3 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung wurden aufgehoben, da die zu Grunde liegende Erste Richtlinie der Kommission vom 28.07.1981 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysenmethoden für die Überwachung der Reinheitskriterien bestimmten Lebensmittelzusatzstoffe (81/712/EWG) durch Artikel 33 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgehoben worden ist. Weiterhin wurde § 6 Absätze 1 und 2 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung im Hinblick auf die unmittelbar geltenden Vorschriften der Artikel 21 bis 23 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgehoben. § 6 Absatz 4 wurde außerdem in Folge der Aufhebung der Absätze 1 und 2 gestrichen. Das gemeinschaftsrechtliche Aromenrecht enthält eigenständige Kennzeichnungsregelungen für Aromen. In § 6 Absatz 3 wird terminologisch auf die in Artikel 22 Absatz 1 der EU-Verordnung bezeichneten Stoffe und Stoffgemische abgestellt. Nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a v) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 gelten Kaubasen zur Herstellung von Kaugummi nicht als Lebensmittelzusatzstoffe. Die nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Kaubasen werden deshalb den Zusatzstoffen gleichgestellt, damit sie weiter spezifisch geregelt werden können. Die Änderungen gelten seit dem 26.02.2011.

Die Verordnung wurde am 02.03.2011 berichtigt (BGBl. I S. 414 vom 14.03.2011).

### **Mehrere nationale Verordnungen geändert**

(mm) Die Verordnung Erste Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften und der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung (BGBl. I S. 519 vom 31.03.2011) betrifft mehrere Verordnungen, da inhaltlicher und formaler Anpassungsbedarf bestand. Eine Anpassung der Vorschriften über Auszeichnungen in der Weinverordnung war erforderlich, um bisher im Unionsrecht geregelte Vorgaben in das nationale Recht zu übernehmen und die Bestimmungen für die Kennzeichnung von inländischen Auszeichnungen und Gütezeichen als einzelstaatliche Regelung fortzuführen. Die Alkoholhaltige Getränke-Verordnung wurde geändert, um im Rahmen der EU-Spirituosenverordnung eine einzelstaatliche Erlaubnis für die Verwendung von - nicht im EU-Recht anerkannten - geografischen Angaben zu regeln. Mit der Einundzwanzigsten Verordnung zur Änderung der Weinverordnung vom 30.09.2010 (BAnz. S. 3330) war im Wege einer Eilverordnung die Säuerung von Traubenmost und Wein in den bestimmten Anbaugebieten Baden und Württemberg zugelassen worden. Die Befristung dieser Verordnung musste vor dem 06.04.2011 aufgehoben werden. Die Änderungen gelten seit dem 01.04.2011.

### **Anpassung an europäisches Recht**

(mm) Die Dritte Verordnung zur Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen wurde im Bundesgesetzblatt I S. 530 vom 31.03.2011 veröffentlicht und ist in Kraft getreten.

Mit dieser Änderungsverordnung wurden die Richtlinien 2010/37/EU vom 17.06.2010, 2010/59/EU vom 26.08.2010, 2010/67/EU vom 20.10.2010, 2010/69/EU vom 22.10.2010 und 2011/3/EU vom 17.01.2011 in deutsches Recht umgesetzt. Die Änderungen betreffen die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Zusatzstoff-Verkehrsverordnung, Technische Hilfsstoff-Verordnung und die Weinverordnung. Diese Verordnungen wurden an europäisches Recht angepasst. Als neue Zusatzstoffe wurden bsp. Cassiagummi (Gelier- und Verdickungsmittel u.a. für Speiseeis oder Neotam, ausdrücklich nur als Geschmacksverstärker für brennwertverminderte Lebensmittel) zugelassen. Für frisches vorverpacktes Hackfleisch werden Kalium- und Natriumacetat sowie Lactate als weitere Zusatzstoffe aufgenommen. Die Änderungen sind zum 01.04.2011 in Kraft getreten.

### **Änderung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung**

(mm) Seit Erlass der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung sind verschiedene gemeinschaftliche Rechtsvorschriften geändert oder neu erlassen worden. Dies betrifft die Vorschriften für die Einfuhr von

Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs, die Benennung von Eingangszollstellen für die Einfuhr bestimmter Lebensmittel aus bestimmten Drittländern, die wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination einer besonderen Kontrolle unterliegen, die Vorschriften für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, für die noch keine gemeinschaftlichen Drittland- oder Betriebslisten oder gemeinschaftlichen Anforderungen an Bescheinigungen erlassen worden sind, die Erweiterung der Möglichkeit, Verbote und Beschränkungen auf Grund von Schutzmaßnahmen der Europäischen Union bekannt zu machen, auch auf die Fälle, in denen die Schutzmaßnahmen das erstmalige Inverkehrbringen von Lebensmitteln aus Drittländern in der Europäischen Union betreffen, den Wegfall nationaler Regelungen bezüglich der Einfuhr von Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren, Meeresschnecken und Fischereierzeugnissen aus Drittländern, für die keine gemeinschaftlichen Einfuhrvorschriften bestehen sowie die Vorschriften über die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Reisegepäck zum persönlichen Verbrauch. Daher wurde nun eine Änderung im Bundesgesetzblatt veröffentlicht (S. 651 vom 29.04.2011). Zur besseren Übersichtlichkeit und Verständlichkeit wurde die LMEV neu strukturiert und in Abschnitte eingeteilt. Abschnitt 1 umfasst alle Produktgruppen, also sowohl lebende Tiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs als auch Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs und Lebensmittel, die unter Verwendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs hergestellt worden sind. In diesem Abschnitt werden der Anwendungsbereich und die Begriffsbestimmungen festgelegt. In Abschnitt 2 werden die spezifischen Vorschriften für lebende Tiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs geregelt.

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde ermächtigt den Wortlaut der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung in der geänderten Fassung im Bundesgesetzblatt bekannt zu machen. Die Änderungen gelten seit dem 30.04.2011.

### **Novellierung der Trinkwasserverordnung**

(mm) Am 11.05.2011 wurde im Bundesgesetzblatt I die Erste Verordnung zur Änderung der Trinkwasserverordnung (S. 748) veröffentlicht. Die Trinkwasserverordnung aus dem Jahr 2001 wurde in einigen Punkten an neuere Entwicklungen angepasst. Die geänderte Trinkwasserverordnung tritt am 01.11.2011 in Kraft.

Erstmalig wird innerhalb der Europäischen Union in einem Mitgliedstaat ein Grenzwert für Uran im Trinkwasser festgelegt. Mit 0,010 Milligramm (= 10 Mikrogramm) pro Liter ist der Uran-Grenzwert in Deutschland der weltweit schärfste und bietet allen Bevölkerungsgruppen - Säuglinge eingeschlossen - gesundheitliche Sicherheit vor möglichen Schädigungen durch Uran im Trinkwasser. Für den Grenzwert ist die chemische Toxizität von Uran maßgebend. Mit der Verordnung wird auch der Grenzwert für das Schwermetall Cadmium von 0,005 auf 0,003 Milligramm (= 3 Mikrogramm) pro Liter Trinkwasser gesenkt. Ab Dezember 2013 gilt der schon seit 2001 vorgesehene verschärfte Blei-Grenzwert von 0,010 Milligramm (= 10 Mikrogramm) pro Liter Trinkwasser. Die Verordnung verpflichtet zeitgleich die Anlageninhaber die Verbraucherinnen und Verbraucher über das Vorhandensein von Blei als Werkstoff in der Trinkwasserverteilung zu informieren. Dies können Hausanschlussleitungen des Wasserversorgungsunternehmens aus Blei sein wie auch Trinkwasser-Installationen in Gebäuden, die insbesondere bei Altbauten Teile aus Blei enthalten können. Es gibt für den Parameter Legionellen umfassende neue Regelungen, die einen technischen Maßnahmenwert (100 Legionellen pro 100 Milliliter Trinkwasser) einführen und im Bedarfsfall eine Ortsbesichtigung der betroffenen Trinkwasser-Installation und eine Gefährdungsanalyse vorschreiben. Damit wird den gesundheitlichen Gefahren, die mit Legionelleninfektionen verbunden sein können, Rechnung getragen. Für die Trinkwasser-Installation in Gebäuden fordern die neuen Vorschriften explizit den Einsatz von geeigneten Sicherungseinrichtungen beim Anschluss von Apparaten an die Trinkwasser-Installation (z.B. Zahnarztpraxen, Lebensmittelbetriebe). Bei Nichtbeachtung droht hier ein Bußgeld. Werden durch die Nichtbeachtung Krankheitserreger im Sinne des Infektionsschutzgesetzes verbreitet, kann dies sogar strafrechtlich verfolgt werden. Die geänderte Verordnung erhöht die Flexibilität der Gesundheitsämter bei der Überwachung des Trinkwassers aus Eigenversorgungsanlagen (sog. privaten „Hausbrunnen“). Dies gilt insbesondere für nicht gesundheitsrelevante Abweichungen von den Anforderungen. Für die Betreiber aller Wasserversorgungsanlagen wurden die Anzeigepflichten erheblich reduziert, was auch zu Entlastungen bei den zuständigen Gesundheitsämtern führen wird.

## Weniger Salmonellenerkrankungen in Deutschland

(mm) Nach dem Bericht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) über die Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2009 gab es in Deutschland einen Rückgang der Salmonelloseerkrankungen beim Menschen um 27 Prozent. Dieser Rückgang der Salmonellosefälle entspricht dem allgemeinen EU-Trend. Ein Grund für den Rückgang der Erkrankungen könnte die verbesserte Salmonellenkontrolle bei der Geflügelhaltung sein. Salmonellen treten vor allem in frischem Geflügel- und Schweinefleisch auf. Erkrankungen des Menschen durch den Erreger *Campylobacter* waren in der Europäischen Union im Jahr 2009 die am häufigsten gemeldete zoonotische Erkrankung mit 198.252 menschlichen Erkrankungsfällen. Besonders oft wurde dieser Erreger in frischem Geflügelfleisch nachgewiesen. Auch in Deutschland ist *Campylobacter* die häufigste Infektionsursache lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen, auch wenn die gemeldeten Fallzahlen im Vergleich zum Vorjahr um 3 Prozent sanken. Die Verschleppung des Erregers von Tieren (bei den meisten Tierarten hohe Prävalenzen) auf Lebensmittel erfolgt in ganz unterschiedlichem Ausmaß. Während in Deutschland für 2009 *Campylobacter* bei Geflügelfleisch im Einzelhandel besonders oft nachgewiesen wurde, war Kalb- und Schweinefleisch nur sporadisch mit *Campylobacter* belastet. Eine Exposition des Verbrauchers ist daher vor allem über Geflügelfleisch (Hähnchen- und Putenfleisch) zu erwarten. Einen Anstieg gab es bei den menschlichen Erkrankungen durch Listeriose. In Deutschland wurde sogar ein Anstieg um 28 Prozent beobachtet, insgesamt wurden 394 Erkrankungen gemeldet. Die genauen Ursachen für die seit einigen Jahren beobachtete Zunahme der Listeriosefälle sind unbekannt; Experten vermuten, dass geänderte Lebens- und Essgewohnheiten in der Bevölkerung hier eine Rolle spielen könnten. Trotz der ansteigenden Fallzahlen werden in verzehrfertigen Lebensmitteln überhöhte Keimzahlen des Erregers *Listeria monocytogenes* bislang nur selten nachgewiesen. Nachweise des Erregers wurden in Fleischerzeugnissen, verzehrfertigem Fisch, Weichkäse und sonstigen Milcherzeugnissen geführt. Eine Arbeitsgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft für gesundheitlichen Verbraucherschutz erarbeitet derzeit ein Konzept zur Verbesserung der amtlichen Überwachungsstrategien bei Betrieben, die Lebensmittel mit einem Listerienrisiko herstellen oder behandeln.

Von den für die EU 2009 insgesamt 5.550 berichteten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen war die Mehrzahl durch Salmonellen, Viren und bakterielle Toxine verursacht, mit Eiern, Büffetspeisen und Schweinefleisch als wichtigste beteiligte Lebensmittel. Auch in Deutschland ließen sich bei 34 der 78 an das BfR gemeldeten Ausbrüche Lebensmittel als Ursache der Erkrankungen bei den Menschen bestätigen. Wie auch in den vergangenen Jahren dominierte in Deutschland die Gruppe "Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren". Verzehrt wurden die mit Keimen belasteten Lebensmittel überwiegend in der Gastronomie und in Privathaushalten ([@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:

- Verordnung zur Änderung der Rindfleischetikettierungsverordnung und der 2. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung (BGBl. I S. 266 vom 25.02.2011);
- Dritte Verordnung zur Änderung der Verordnung über apothekenpflichtige und freiverkäufliche Arzneimittel (BGBl. I S. 314 vom 08.03.2011);
- Erste Verordnung zur Änderung der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung (BGBl. I S. 316 vom 08.03.2011);
- Neufassung der Milchquotenverordnung (BGBl. I S. 775 vom 11.05.2011).

### Landesrechtliche Vorschriften veröffentlichen

In der Rubrik Ordnung und Recht soll zukünftig auch

verstärkt über wichtige Verordnungen, Erlasse und Verfügungen aus den einzelnen Bundesländern berichtet werden. Ohne die entsprechenden Informationen aus den Bundesländern ist dies aber nicht möglich. Daher werden alle Landesverbände gebeten, entsprechende Regelungen ggf. mit einem Kommentar an den Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. zu senden:

✉ BVLK - Geschäftsstelle Drolshagen  
Hagener Str. 15, 57489 Drolshagen  
✉ lebensmittelkontrolleure@bvlk.de

mm



### Neuer Fokus bei Einfuhrkontrollen aus Drittländern

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurde die Verordnung (EU) Nr. 187/2011 der Kommission vom 25.02.2011 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs veröffentlicht (ABl. EU L 53/45 vom 26.02.2011). Im geänderten Anhang 1 sind Lebensmittel aufgeführt, die bei der Importkontrolle stärker kontrolliert werden müssen. Gestrichen wurden Untersuchungen auf Spurenelemente aus China, Mangos aus der Dominikanischen Republik und Erdnüsse sowie Erdnusserzeugnisse aus Vietnam. Weitere Änderungen bezüglich der Häufigkeit der Waren- und Nämlichkeitskontrolle betreffen Chili und -Erzeugnisse, Kurkuma und Rotes Palmöl aus allen Drittländern sowie die Einträge für Paprika aus der Dominikanischen Republik und Gemüsepaprika aus der Türkei. Diese wurden präzisiert. Die Verordnung gilt seit dem 29.02.2011. Am 19.05.2011 erschien eine Berichtigung zu dieser Verordnung (ABl. EU L 132/19). Im Anhang muss es in einer Kopfspalte anstatt: „Herkunftsland“ richtig „Ursprungsland“ heißen.

### Durchführungsbestimmung zu tierischen Nebenprodukten

(mm) Die Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25.02.2011 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 ist am 26.02.2011 erschienen (ABl. EU L 54/1). Mit der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 werden Veterinär- und Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte und hieraus hergestellte Erzeugnisse festgelegt. In der genannten Verordnung ist außerdem festgelegt, unter welchen Voraussetzungen tierische Nebenprodukte beseitigt werden müssen, damit eine Verbreitung von Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier vermieden wird. Zusätzlich wird in der Verordnung festgelegt, unter welchen Voraussetzungen tierische Nebenprodukte in Futtermitteln und zu diversen Zwecken verwendet werden können, beispielsweise in Kosmetika, Arzneimitteln und für technische Verwendungen. In der Verordnung wird auch festgelegt, dass Unternehmer tierische Nebenprodukte in Betrieben und Anlagen verarbeiten müssen, die amtlichen Kontrollen unterliegen. Mit der Verordnung (EG) Nr. 142/2011 wurden umfangreiche (insgesamt mehr als 250 Seiten) Durchführungsbestimmungen für die Handhabung tierischer Nebenprodukte und Folgeprodukte (z.B. Verarbeitungsstandards, Hygienebedingungen und die Form der schriftlichen Belege, die Sendungen mit tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten zum Zweck der Rückverfolgbarkeit beiliegen müssen) erlassen. 11 Verordnungen und Entscheidungen der EU wurden aufgehoben. Die vorliegende Verordnung trat am 18.03.2011 in Kraft, gilt jedoch bereits seit dem 04.03.2011. Für bestimmte Regelungen (siehe Art. 36 der Verordnung) sind Übergangsfristen vorgesehen.

### Weitere deutsche Spezialität geschützt, andere gelöscht

(mm) „Bayerisches Rindfleisch/Rindfleisch aus Bayern“ wurde durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 273/2011 der Kommission vom 21.03.2011 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU L 312/7). Damit darf künftig nur noch Fleisch als „Bayerisches Rindfleisch“ oder „Rindfleisch aus Bayern“ bezeichnet werden, bei dem mindestens eine der Produktionsstufen - also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung - im Freistaat Bayern durchlaufen wurde.

Auf Antrag Deutschlands wurden zudem drei Produkte aus der Liste gestrichen: „Höllens Sprudel“, „Gögginger Bier“ und „Rieser Weizenbier“ (Verordnungen (EU) Nr. 194, 195 und 196 der Kommission vom 28.02.2011 zur Löschung der Eintragung einer Bezeichnung aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (ABl. EU L 56/3-8 vom 01.03.2011).

### **Sondervorschriften für japanische Lebensmittel**

(mm) Nach den Unfällen in den japanischen Kernreaktoren hat die EU zwei Durchführungsverordnungen erlassen. Die Verordnungen gelten für Lebensmittel aus Japan ausgenommen solche, die vor dem 28.03.2011 Japan verlassen haben und die vor dem 11.03.2011 geerntet oder verarbeitet wurden. Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle sind bei der Importkontrolle Dokumente und Nämlichkeit gemäß den erlassenen Verordnungen zu prüfen. Außerdem sind bei mindestens 10% der Sendungen aus betroffenen Präfekturen und bei mindestens 20% der Sendungen aus anderen Präfekturen amtliche Warenuntersuchungen/ Laboranalysen zu Jod131, Cäsium134, 137 durchzuführen. Zudem enthalten die Verordnungen Grenzwerte für atomare Strahlung, die nicht überschritten werden dürfen. Es handelt sich um die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 297/2011 der Kommission vom 25.03.2011 (ABl. EU L 80/5 vom 26.03.2011) und Durchführungsverordnung (EU) Nr. 351/2011 der Kommission vom 11.04.2011 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 297/2011 (ABl. EU L 97/20 vom 12.04.2011) sowie eine Berichtigung vom 13.04.2011 (ABl. EU L 98/16). Die Durchführungsverordnung gilt bis 30.06.2011 und soll monatlich anhand der in den Mitgliedsstaaten ermittelten Untersuchungsergebnisse überprüft werden.

### **Kontaminantenverordnung geändert**

(mm) Am 30.04.2011 wurde im Europäischen Amtsblatt L 111/3 die Verordnung (EU) Nr. 420/2011 der Kommission vom 29.04.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln bekannt gegeben. In Anbetracht der unterschiedlichen Auslegungen in den Mitgliedsstaaten im Hinblick darauf, welcher Teil von Krabben für den Vergleich mit dem Höchstgehalt für Cadmium zu untersuchen ist, wurde klargestellt, dass der im Anhang festgelegte Höchstgehalt für Cadmium in Krebstieren für das Muskelfleisch der Extremitäten (Beine und Scheren) und des Hinterleibes gilt. Bei Krabben und krabbenartigen Krebstieren gilt der Höchstgehalt nur für das Fleisch der Extremitäten. Andere Teile von Krebstieren, wie der Cephalothorax von Krabben und nicht essbare Teile (Panzer, Schwanz) sind in diesem Sinne also ausgeschlossen. Aus Gründen der Einheitlichkeit wurde auch für andere Kontaminanten (Blei, Quecksilber, Dioxine und PCB sowie polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe) neu festgelegt, für welche Teile von Krebstieren die Höchstgehalte gelten. In Muscheln wie Grünschalmuscheln und Austern kann sich Cadmium wie in Seetang anreichern. Da aus Grünschalmuscheln und Austern hergestelltes Pulver wie getrockneter Seetang als Nahrungsergänzungsmittel verkauft wird, gilt nun für getrocknete Muscheln der gleiche Höchstgehalt für Cadmium. Die Standardhöchstgehalte für Cadmium und Blei in Früchten und Gemüse sind für Seetang unrealistisch, da sich in diesem auf natürlichem Wege höhere Mengen anreichern können. Daher wurde der Geltungsbereich geändert. Weitere Neuerungen betreffen die Anpassung an geltendes EU-Recht. Die Bestimmungen über die Überwachung und Berichterstattung wurden aktualisiert, um den jüngsten Empfehlungen im Hinblick auf die Untersuchung von Ethylcarbamate, perfluorierten Alkylsubstanzen, Acrylamid und Aflatoxine Rechnung zu tragen. Die Änderungen gelten seit dem 20.05.2011.

### **Weitere gesundheitsbezogene Angaben abgelehnt und zugelassen**

(mm) Die EU-Kommission hat am 07.05.2011 die Verordnung (EG) Nr. 440/2011 veröffentlicht, die die Nichtzulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel für die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern betreffen (ABl. EU L 119/4). Damit wurden weitere drei gesundheitsbezogene Angaben in die Gemeinschaftsliste aufgenommen. So z.B. die Aussage: „Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) trägt zur normalen Entwicklung der Sehkraft bei Säuglingen bis zum Alter von 12 Monaten bei“. Drei andere beantragte Aussagen wurden abgelehnt, z.B.: „Lipil® trägt zur optimalen Entwicklung des Gehirns bei Säuglingen und Kleinkindern bei“.

Die EFSA teilte unterdessen mit, dass die weitere Bewertung von 442 gesundheitsbezogener Angaben über „allgemeine Funktionen“ abgeschlossen ist. Diese bewerteten Angaben beziehen sich auf Zusammenhänge zwischen Nährstoffen und Gesundheit in den Bereichen: Schutz von Körperzellen vor oxidativen Schäden, Beitrag zur Gehirn- oder Darmfunktion sowie Erhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels. Die Bewertung der übrigen 600 noch zu beurteilenden gesundheitsbezogenen Angaben über „allgemeine Funktionen“ soll bis Juni 2011 abgeschlossen sein.

### **Neue Formularvorlagen für das RASFF**

(mm) Ergänzend zu unserem Bericht im letzten „Der Lebensmittelkontrolleur“ möchten wir noch mitteilen, dass es seit 01.03.2011 geänderte Vorlagen für Meldungen im RASFF gibt. Dies sind die Originalmeldung, Folgemeldung und Folgemeldung für Informationen über Rücksendung von Partien. Die auszufüllenden Felder stiegen z.B. in der Originalmeldung von 79 auf 81 an. Zudem erfolgte eine deutliche Erhöhung der Pflichtangaben von bisher 13 auf nunmehr 20. Die Sortierung der Felder ist logischer aufgebaut. Die neuen Formulare sind im FIS-VL bzw. den länderspezifischen QM-Handbüchern für die amtliche Lebensmittelüberwachung hinterlegt.

### **Immer mehr gefährliche Produkte entdeckt**

(mm) In der EU sind 2010 mehr gefährliche Produkte vom Markt genommen worden als in den Vorjahren.

Die meisten Gefahrenmeldungen gingen zum Bereich "Bekleidung und Textilien" ein, der damit Spielzeug überholte. Dank besserer Kontrollen und mehr Verantwortung der Unternehmen wurde 2010 eine Rekordzahl von 2244 unsicheren Produkten verboten, vom Markt genommen oder zurückgerufen. Die meisten Warnungen kamen aus Deutschland mit insgesamt 204 Meldungen. Das geht aus dem neuesten Jahresbericht der Kom-mission über das EU-Schnellwarnsystem für gefährliche Produkte (RAPEX) hervor (@ [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu)).

### **Kennzeichnung von Lebensmitteln bleibt Thema**

(mm) Der EU-Umweltausschuss will klarere Regeln bei der angestrebten Lebensmittelkennzeichnung. Lebensmittelverpackungen sollen verpflichtende Informationen zum Nährwertgehalt der Lebensmittel enthalten, unter anderem auch Informationen über Transfette und das Herkunftsland, so die Abgeordneten des Umweltausschusses in einer Abstimmung am Dienstag. Der Ausschuss fordert, dass die Kennzeichnungen lesbar sind, die Verbraucher nicht täuschen und ihnen die notwendigen Informationen zur Verfügung stellen. Ziel der Verordnung ist es, die Regeln zur Kennzeichnung von Lebensmitteln in der EU zu modernisieren, zu vereinfachen und zu klären. Schon existierende Regeln über verpflichtende Informationen auf Etiketten, wie beispielsweise Name, Zutaten, Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verwendungshinweise sollen ergänzt werden und es soll eine verpflichtende Kennzeichnung von Nährwertinformationen eingeführt werden. Die Abgeordneten verlangen darüber hinaus die Kennzeichnung des "Datums des ersten Einfrierens" für gefrorenes unverarbeitetes Fleisch, Geflügel, Fisch sowie weitere Lebensmittel, z.B. Butter. Zusammengefasst heißt das, dass die Politiker eine Verpflichtende lesbare Nährwertkennzeichnung auf den Verpackungen, die Angabe des Herkunftslands, zusätzliche Kennzeichnung von Fleisch und klare Kennzeichnung von "imitierten Lebensmitteln" fordern. Die Abgeordneten wollen alkoholische Getränke von den neuen Regeln ausnehmen. Sogenannte "Alcopops" sollten zunächst von der Kommission definiert werden. Die Kommission sollte auch bewerten, ob es künftig notwendig ist, Alkohol in die

Regelungen aufzunehmen und, wenn nötig, einen entsprechenden Legislativvorschlag vorlegen. Ausnahmen sollten auch für von Kleinstunternehmen handwerklich hergestellte Erzeugnisse gelten, ebenso für zum sofortigen Verbrauch bestimmte unverpackte Lebensmittel, so die Abgeordneten. Der Ausschuss hat den Bericht mit 57 zu 4 Stimmen bei einer Enthaltung angenommen. Dies gibt der Berichterstatterin Renate Sommer (CDU) ein starkes Mandat zu Verhandlungen mit dem Rat, mit dem Ziel, eine Einigung in zweiter Lesung vor der Abstimmung im Plenum im Juli zu erzielen. Nachdem die Rechtsvorschrift verabschiedet sein wird, wird die Lebensmittelbranche drei Jahre Zeit haben, sich an die Regeln anzupassen. Die Vorschriften über die Nährwertkennzeichnung werden erst zwei Jahre später, also nach fünf Jahren angewendet werden müssen.

### **Keine Änderung der Novel-Food-Verordnung**

(mm) Die Verhandlungen über eine EU-weite Regelung, die eine Kennzeichnung oder gar ein Verkaufsverbot von Klontieren bzw. deren Erzeugnissen im Lebensmittel-Einzelhandel ermöglicht hätten sind gescheitert. Die Verhandlungen der Mitgliedsländer und des Europaparlaments über die Novel-Food-Verordnung liefen bereits seit drei Jahren. Nun behält die Verordnung aus dem Jahr 1997 ihre Gültigkeit. Das EU-Parlament wollte strikte Vorgaben für die Vermarktung von Klonfleisch einführen, scheiterte aber am Widerstand der EU-Mitgliedsstaaten sowie der EU-Kommission. Die argumentierte, dass einerseits der Aufwand zu hoch sei, um die Nachfahren von Klontieren zu ermitteln, und fürchtet andererseits, dass das Vorhaben gegen Regeln der Welthandelsorganisation WTO verstoßen könnte. Die Kommission hatte sich dafür stark gemacht, die Frage des Klonfleisches zunächst auszuklammern, um andere wichtige Teile der Verordnung schnell umsetzen zu können. Der Vorschlag liegt bereits seit 2008 vor. So gibt es bereits weitgehende Übereinstimmung zur Kennzeichnung von Nano-Materialien, einem besseren Genehmigungsverfahren und spezielle Maßnahmen für traditionelle Lebensmittel aus Drittstaaten. Zum Klonen hatte die Kommission im Oktober in einem Bericht vorgeschlagen, das Klonen zur Lebensmittelproduktion in der EU vorübergehend auszusetzen, den Import zu verbieten und die Rückverfolgbarkeit von Reproduktionsmaterial geklonter Tiere sicherzustellen. In der weiterhin gültigen Novel-Food-Verordnung wird Fleisch und Milch von Klonen als „neuartige Lebensmittel“ definiert. Sie dürfen in Europa nur mit behördlicher Zulassung auf den Markt gebracht werden. Liegt eine solche nicht vor, ist ihre Vermarktung unzulässig.

### **Gemeinsame Standards für Nulltoleranz bei gentechnisch verändertem Futter**

(mm) Damit können künftig Futtermittel mit Spuren von GVO bis zu einem technischen Grenzwert an der Nachweisgrenze von 0,1 Prozent importiert werden. Die Entscheidung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit sorgt für EU-einheitliche Standards bei GVO-Kontrollen von Futtermitteln und gibt den betroffenen Importeuren Rechtssicherheit beim Import von Futtermitteln aus Drittländern. Die Experten der Mitgliedstaaten folgten damit im Februar 2011 einem Vorschlag der Europäischen Kommission. Der technische Null-Toleranz-Schwellenwert gilt nur für GVO in Futtermitteln, deren Autorisierung in der EU noch nicht abgeschlossen ist oder für die eine bereits erfolgte Autorisierung ausgelaufen ist. Die Regulierung tritt in Kraft, wenn das Europäische Parlament und der Rat dem Beschluss in den kommenden drei Monaten nicht widersprechen. Lebensmittel sind von dem Kommissionsvorschlag ausgeschlossen.

### **Irreführung bei Fruchtsaft beenden**

(mm) Der zuständige Ausschuss im EU-Parlament hat sich dafür ausgesprochen, dass Fruchtsäfte keine irreführenden Bezeichnungen tragen dürfen. Begriffe wie „naturreiner Fruchtsaft“ könnten beim Verbraucher den Eindruck erwecken, es handle sich um Saft aus frischem Obst. Solche Begriffe sollen deshalb verboten werden. Importierte Säfte aus Drittländern müssen zukünftig den gleichen Regelungen unterliegen, wie europäische Säfte. Der Hauptgrund für einen entsprechenden Verordnungsvorschlag ist es, den Zuckerzusatz zu Fruchtsaft zu verbieten. Die Parlamentarier wollen den Verbraucher damit vor der Täuschung mit irreführenden Angaben schützen. Das Gesetzgebungsverfahren wurde eingeleitet.

### **Bilaterales Abkommen über den Schutz geographischer Angaben von Agrarprodukten**

(mm) in Brüssel wurde das Abkommen zwischen der Schweiz und der EU zur gegenseitigen Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln unterzeichnet.

In diesem Abkommen verpflichten sich die Schweiz und die EU, ihre geographischen Angaben gegenseitig anzuerkennen und nach verschiedenen Übergangsfristen gegen jegliche Anmaßung, Nachahmung oder Anspielung zu schützen. Damit erhalten die in der Schweiz beziehungsweise in der EU registrierten Angaben auf dem Gebiet der jeweils anderen Vertragspartei denselben rechtlichen Schutz wie im Ursprungsgebiet. Für die Schweiz handelt es sich dabei im Moment um etwa zwanzig Bezeichnungen, deren Schutz nun auf das gesamte Gebiet der EU - ca. 500 Millionen Konsumentinnen und Konsumenten - ausgeweitet wird. Auch wirtschaftlich sehr relevante Exportprodukte wie Bündnerfleisch und „Greyerzer-Käse“ fallen darunter. Das Abkommen ist sowohl national, als Element der Qualitätsstrategie, ein wichtiges politisches Signal für einen verbesserten Schutz von geographischen Angaben, wie auch international im Rahmen des WTO-Engagements beider Parteien. Es wird als neuer Anhang in das Agrarabkommen Schweiz-EU von 1999 integriert. Auf Seiten der EU muss das Abkommen noch vom europäischen Parlament ratifiziert werden, bevor es in Kraft treten kann. In der Schweiz hat der Bundesrat das Abkommen bereits im Januar 2011 genehmigt.

### Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Beschluss der Kommission vom 01.03.2011 zur Verlängerung des Anwendungszeitraums der Entscheidung 2009/251/EG 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(2011) 1174), (ABl. EU L 57/43 vom 02.03.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 208/2011 der Kommission vom 02.03.2011 zur Änderung von Anhang VII der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 180/2008 der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 737/2008 der Kommission betreffend Verzeichnisse und Bezeichnungen von Referenzlaboratorien der EU (ABl. EU L 58/29 vom 03.03.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 284/2011 der Kommission vom 22.03.2011 mit besonderen Bedingungen und detaillierten Verfahren für die Einfuhr von Polyamid- und Melamin-Kunststoffküchenartikeln, deren Ursprung oder Herkunft die Volksrepublik China bzw. die Sonderverwaltungsregion Hongkong, China, ist (ABl. EU L 77/25 vom 23.03.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 310/2011 Der Kommission vom 28.03.2011 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Aldicarb, Bromopropylat, Chlorfenvinphos, Endosulfan, EPTC, Ethion, Fenthion, Fomesafen, Methabenzthiazuron, Methidathion, Simazin, Tetradifon und Triforin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 86/1 vom 01.04.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 321/2011 der Kommission vom 01.04.2011 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 hinsichtlich der Beschränkung der Verwendung von Bisphenol A in Säuglingsflaschen aus Kunststoff (ABl. EU L 87/1 vom 02.04.2011);
- Durchführungsbeschluss der Kommission vom 06.04.2011 über das vorläufige Verbot des Inverkehrbringens des Reinigungsmittels POR-ÇÖZ in Deutschland (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2011) 2290), (ABl. EU L 94/29 vom 08.04.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 344/2011 der Kommission vom 08.04.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungs Vorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007

des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. EU L 96/15 vom 09.04.2011);

- Verordnung (EU) Nr. 362/2011 der Kommission vom 13.04.2011 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs betreffend Monopantel (ABl. EU L 100/26 vom 14.04.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 363/2011 der Kommission vom 13.04.2011 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs betreffend Isoeugenol (ABl. EU L 100/28 vom 14.04.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 366/2011 der Kommission vom 14.04.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich Anhang XVII (Acrylamid), (ABl. EU L 101/12 vom 05.04.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 426/2011 der Kommission vom 02.05.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. EU L 113/1 vom 03.05.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 433/2011 der Kommission vom 04.05.2011 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nichttierischen Ursprungs (ABl. EU L 115/5 vom 05.05.2011);
- Richtlinie 2011/59/EU der Kommission vom 13.05.2011 zur Änderung der Anhänge II und III der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel zwecks Anpassung an den technischen Fortschritt, (ABl. EU L 125/17 vom 14.05.2011).

### **Leitfaden und Stellungnahme zu Nanotechnologie und -Silber**

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat einen Leitfaden veröffentlicht, der sich mit der Risikobewertung im Rahmen von Anträgen auf Zulassung von technisch hergestellten Nanomaterialien (engineered nanomaterials - ENM) zur Verwendung in Lebens- und Futtermitteln befasst. Dieser Leitfaden ist das Ergebnis der Arbeit des Wissenschaftlichen Ausschusses der Behörde, der damit erstmals praktische Anleitungen für die Bewertung potenzieller Risiken bei der Anwendung von Nanowissenschaft und Nanotechnologie in der Lebens- und Futtermittelkette vorlegt. Der Leitfaden bezieht sich auf die Bewertung von Risiken im Rahmen von Anträgen im Lebens- und Futtermittelbereich, unter anderem für Lebensmittelzusatzstoffe, Enzyme, Aromastoffe, Lebensmittelkontaktmaterialien, Novel Food, Futtermittelzusatzstoffe und Pestizide.

Der EFSA-Leitfaden geht auf ein Ersuchen der Europäischen Kommission zurück und liefert Anhaltspunkte für Erwägungen bei der Risikobewertung technisch hergestellter Nanomaterialien, die sich aufgrund der Besonderheiten und spezifischen Eigenschaften dieser Materialien ergeben können. Der Leitfaden ergänzt die Reihe der bereits verfügbaren Leitliniendokumente der EFSA zu Stoffen und Erzeugnissen, die im Hinblick auf ihre mögliche Zulassung in Lebens- und Futtermitteln einer Risikobewertung unterzogen werden müssen. Er zeigt auf, welche zusätzlichen Daten für die physikalische und chemische Charakterisierung von ENM im Vergleich zu herkömmlichen Anträgen benötigt werden, und gibt einen Überblick über verschiedene Ansätze für die von den Antragstellern durchzuführende Toxizitätsuntersuchung. Als Hilfestellung bei der praktischen Nutzung des Leitfadens

werden sechs Szenarien präsentiert, anhand derer verschiedene Ansätze der Toxizitätsuntersuchung skizziert werden. Für jedes Szenario verweist der Leitfaden dabei auf die jeweils erforderliche Art der Untersuchung.

Im Zuge der Vorbereitung des Leitfadens führte die EFSA eine öffentliche Konsultation durch und unterstrich dabei, wie wichtig es ist, Methoden der Risikobewertung in diesem Bereich zu entwickeln, um Innovationen zu fördern und gleichzeitig die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln zu gewährleisten. Insgesamt gingen 256 Kommentare von 36 Organisationen ein, die von Einrichtungen aus Forschung und Lehre über Nichtregierungsorganisationen, Industrieunternehmen und -verbände bis hin zu mitgliedstaatlichen und internationalen Behörden ein breites Spektrum umfassen. Alle eingesandten Beiträge wurden berücksichtigt und gegebenenfalls in den Leitfaden eingearbeitet.

Da die Risikobewertung technisch hergestellter Nanomaterialien einem raschen Fortschritt unterliegt, wird das vorliegende Dokument - entsprechend der Selbstverpflichtung der EFSA, ihre Leitfäden für die Risikobewertung kontinuierlich zu überprüfen - bei Bedarf überarbeitet. (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

In einer Stellungnahme zu Aspekten der Toxizität von Nanosilber hatte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfohlen, auf den Einsatz von Nanosilber in Lebensmitteln und Produkten des täglichen Bedarfs solange zu verzichten, bis die Datenlage eine abschließende Bewertung der gesundheitlichen Risiken erlaubt. Gegen diese Einschätzung des BfR wurde, insbesondere von Seiten der Industrie, eingewandt, dass zur Abschätzung des gesundheitlichen Risikos von Nanosilber in verbrauchernahen Produkten und in Lebensmitteln ausreichend Daten zur Verfügung stünden. Metallisches Silber und verschiedene Silberverbindungen werden zum Beispiel in kosmetischen Mitteln sowie in unterschiedlichen verbrauchernahen Produkten vor allem wegen der antimikrobiellen Wirkung eingesetzt. Für Textilien spielen neben medizinisch-therapeutischen Anwendungen zunehmend auch Hygieneaspekte eine Rolle. Die antimikrobiellen Ausrüstungen der Textilfasern sollen hier vor allem der Geruchsbildung durch die mikrobielle Zersetzung von Schweiß entgegenwirken. Inzwischen werden dabei auch zunehmend Silberpartikel in Nanogröße verwendet.

### **EFSA bewertet Sicherheit von Zuckerkulören**

(mm) Das Wissenschaftliche Gremium für Zusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS-Panel) der EFSA hat die Sicherheit der Gruppe der Zuckerkulörfarbstoffe E 150 (a bis d) neu bewertet und seine Stellungnahme auf der Homepage veröffentlicht. Die EFSA kommt in ihrer Bewertung zu dem Ergebnis, dass es keine Bedenken hinsichtlich eines genotoxischen Potenzials der Zuckerkulörfarbstoffe gibt. Für die Farbstoffe wurde ein Gruppen-Acceptable Daily Intake (ADI) von 300 mg/kg Körpergewicht/Tag aufgestellt. Für den Farbstoff E 150c Ammoniakzuckerkulör wurde ein spezifischer ADI von 100 mg/kg Körpergewicht/Tag festgelegt. Die EFSA schlussfolgert aus den vorliegenden Daten, dass bei Erwachsenen und Kindern mit einem hohen Verzehr dieser Farbstoffe der ADI-Wert für die drei Zuckerkulörfarbstoffe E 150a, E 150c und E 150d überschritten werden kann. Die Verzehrsmengen des Farbstoffes E 150b werden dagegen als gering eingeschätzt (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Sicherheit von Lebensmittelbestrahlung bewertet**

(mm) Sachverständige der EFSA haben die wissenschaftlichen Empfehlungen zur Sicherheit der Bestrahlung von Lebensmitteln - einem Verfahren zur Zerstörung von Bakterien, die Lebensmittelvergiftungen verursachen - aktualisiert. Im Rahmen ihrer umfassenden Beratung für politische Entscheidungsträger der EU befasste sich das BIOHAZ-Gremium der EFSA mit der Wirksamkeit und mikrobiologischen Sicherheit des Verfahrens, während das CEF-Gremium der EFSA mögliche Risiken untersuchte, die sich aus der Entstehung verschiedener chemischer Stoffe infolge der Lebensmittelbestrahlung ergeben können. Die Sachverständigen der EFSA kommen zu dem Schluss, dass mit der Lebensmittelbestrahlung keine mikrobiologischen Risiken für Verbraucher verbunden sind. Die Praxis der Bestrahlung sollte jedoch trotz ihrer Wirksamkeit als lediglich eines von mehreren Verfahren zur Reduzierung von pathogenen Keimen in Lebensmitteln angesehen werden. Den wissenschaftlichen Experten zufolge sollte die Bestrahlung Teil eines integrierten Programms für

Lebensmittelsicherheits-Management zum Schutz der Verbraucher sein, das auch gute landwirtschaftliche, Herstellungs- und Hygiene-Praktiken umfasst ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Bedenken gegen zwei Süßstoffe unbegründet**

(mm) Die EFSA gelangt zu dem Schluss, dass zwei neue Veröffentlichungen zur Sicherheit von künstlichen Süßstoffen, nämlich eine Karzinogenitätsstudie an Mäusen und eine epidemiologische Studie über die Verbindung zwischen der Aufnahme von künstlich gesüßten Softdrinks und erhöhtem Auftreten von Frühgeburten, keinen Anlass geben, die früheren Sicherheitsbewertungen von Aspartam bzw. anderen derzeit in der EU zugelassenen Süßstoffen erneut zu prüfen. Die Überprüfung dieser Studien durch die EFSA erfolgte in Zusammenarbeit mit der französischen Behörde für Ernährung und Umwelt- und Arbeitsschutz (ANSES). Die EFSA wird die wissenschaftliche Literatur weiterhin verfolgen, um neue wissenschaftliche Belege für Süßstoffe zu ermitteln, die auf ein mögliches Risiko für die menschliche Gesundheit hinweisen oder sich anderweitig auf die Sicherheitsbewertung dieser Lebensmittelzusatzstoffe auswirken könnten ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Kochlöffel und Geschirr aus Melaminharz für Mikrowelle und zum Kochen nicht geeignet**

(mm) Teller, Schüsseln, Besteck und andere Küchenutensilien aus Melaminharz können beim Erhitzen Melamin und Formaldehyd abgeben. Bei Temperaturen, wie sie auch beim Kochen erreicht werden, können gesundheitlich bedenkliche Mengen der Stoffe in Lebensmittel übergehen. Untersuchungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Überwachungsbehörden der Bundesländer zeigen, dass die Grenzwerte, die für den Übergang von Melamin und Formaldehyd in Lebensmittel gelten, dabei deutlich überschritten werden. Mit Blick auf die Freisetzung von Formaldehyd ist zudem ein gesundheitliches Risiko durch Einatmen des Stoffes möglich. „Verbraucherinnen und Verbraucher sollten Geschirr und Küchenutensilien aus Melaminharz daher nicht zum Braten, Kochen und zum Erhitzen von Lebensmitteln in der Mikrowelle verwenden“, rät Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. Werden diese Gebrauchsgegenstände bei Temperaturen unterhalb von 70 °C verwendet, bestehen jedoch keine gesundheitlichen Bedenken. Temperaturen, wie sie beim Kochen und beim Braten oder beim Erhitzen von Lebensmitteln in Mikrowellengeräten erreicht werden, können insbesondere bei Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln, dazu zählen z. B. viele Zubereitungen aus Obst und Gemüse, zu einer Zersetzung des Materials führen. Diese Prozesse sind auch optisch erkennbar, da die Oberflächen von Gegenständen aus Melaminharzen an Glanz verlieren. Sind die Oberflächen beschädigt, wird der Zersetzungsprozess beschleunigt. Bei dieser Zersetzung werden Melamin und Formaldehyd frei.

Derzeit gilt entsprechend den Vorschriften der EU-Verordnung zu Kunststoffen für den Lebensmittelkontakt für den Übergang von Melamin auf Lebensmittel ein spezifischer Migrationsgrenzwert von 30 mg/kg. In einer Neubewertung von Melamin hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) 2010 die täglich duldbare Aufnahmemenge für diesen Stoff herabgesetzt. Eine Anpassung des spezifischen Migrationsgrenzwertes für Melamin ist bisher noch nicht erfolgt. Für den Übergang von Formaldehyd auf Lebensmittel gilt ein Migrationsgrenzwert von 15 mg/kg. Bei Temperaturen bis zu 70 °C, das entspricht den Bedingungen beim Einfüllen heißer Getränke in Tassen oder Becher, werden diese Werte eingehalten. Der Übergang von Melamin und Formaldehyd kann unter diesen Verwendungsbedingungen als unbedenklich eingestuft werden. Kommt es jedoch bei höheren Temperaturen zu einem längeren Kontakt von Melaminharz-Produkten mit heißen Lebensmitteln, werden die Migrationsgrenzwerte teilweise deutlich überschritten. Formaldehyd ist zudem ein sehr flüchtiger Stoff, so dass auch ein gesundheitliches Risiko durch Einatmen möglich ist. Aus diesen Gründen empfiehlt das BfR Verbraucherinnen und Verbrauchern, beim Braten, Kochen und beim Erhitzen von Lebensmitteln in der Mikrowelle auf Geschirr und Küchenutensilien aus Melaminharzen zu verzichten ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Untersuchung zu hormonähnlichen Wirkungen von in natürlichen Mineralwässern vorkommenden Substanzen**

(mm) Die Belastung von Mineralwässern mit hormonell wirksamen Substanzen ist während der letzten Jahre mehrfach Gegenstand wissenschaftlicher Studien gewesen. Im Rahmen eines

Forschungsprojekts des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Stuttgart wurde untersucht, ob natürliche Mineralwässer eine östrogenartige Wirkung aufweisen. Dazu wurden Mineralwässer analysiert, um zu ermitteln, ob darin Substanzen enthalten sind, von denen östrogenartige Aktivitäten ausgehen könnten und ob es einen Bezug zur Abfüllung in Glas- und Kunststoffflaschen gibt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat sowohl die hormonähnlichen als auch die toxikologischen Wirkungen von den in natürlichen Mineralwässern nachgewiesenen Substanzen bewertet. Es gab weder Hinweise auf eine östrogenartige Aktivität in den Mineralwässern noch wurden Substanzen in Konzentrationen nachgewiesen, die eine solche Aktivität hätten hervorrufen können. Allerdings wurden auch einige Substanzen identifiziert, für die bislang noch keine Daten zu hormonartigen Wirkungen vorliegen. Grundsätzlich sollte aus Sicht des BfR von Mineralwasser keine hormonartige Wirkung ausgehen. Das BfR hält systematische Stufenkontrollen für erforderlich: Direkt den Quellen entnommene Wässer, Wässer nach Durchlaufen der Behandlungsprozesse bei den Abfüllern und im Handel befindliche, abgefüllte Mineralwässer nach unterschiedlich langer Lagerdauer sollten untersucht und verglichen werden. Es besteht weiterer Forschungsbedarf, um ein mögliches gesundheitliches Risiko abschätzen zu können.

### **Leitfaden für gesundheitliche Bewertungen im Verbraucherschutz**

(mm) Das BfR hat einen Leitfaden für gesundheitliche Bewertungen im Verbraucherschutz herausgegeben. Dieser enthält auch Hinweise zur korrekten Formulierung zur Kommunikation von gesundheitlichen Risiken. Der BfR-Leitfaden ist Vorgabe für die Bewertung möglicher gesundheitlicher Risiken von Lebensmitteln, chemischen Stoffen und Verbraucherprodukten und Leitdokument für das BfR im Rahmen seines Qualitätsmanagement-Systems. Die Vorgaben für den wissenschaftlichen Inhalt und die zweckmäßige Gliederung von gesundheitlichen Bewertungen, wie sie sich aus Wissenschaft und Gesetzen ergeben und in jahrelanger Erfahrung bewährt haben, fasst der neue BfR-Leitfaden zusammen. Er setzt gleichzeitig internationale Grundsätze der Risikobewertung in die Praxis um, zum Beispiel aus dem Codex Alimentarius, einem Regelwerk mit weltweiten Lebensmittelstandards von Weltgesundheitsorganisation (WHO) und Welternährungsorganisation (FAO), und aus den Programmen der OECD für die internationale Chemikalienbewertung. Den Leitfaden hat das Institut unter Beteiligung der ca. 200 Mitglieder der wissenschaftlichen Kommissionen des BfR erarbeitet (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).