

Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches

(mm) Aufgrund des Gesetzes zur Aktualisierung der Strukturreform des Gebührenrechts des Bundes vom 18.07.2016 (BGBl. I S. 1666 vom 22.07.2016) wurde § 63 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs aufgehoben. Dieser beinhaltete die Erhebung für individuell zurechenbare öffentliche Leistungen im Zusammenhang mit den Aufgaben nach § 68 (Zulassung von Ausnahmen) des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit.

Durch das Gesetz erfolgten auch Aktualisierungen des BVL-Gesetzes, des Infektionsschutzgesetzes, des Arzneimittelgesetzes, des Gentechnikgesetzes, des Rindfleischetikettierungsgesetzes, des Öko-Landbaugesetzes, der Trinkwasserverordnung und der Verordnung über die Kosten des Verfahrens im Rahmen der Festsetzung der Rückstandshöchstgehalte in Lebens- und Futtermitteln hinsichtlich der Aufhebung bzw. Anpassung der bisherigen Gebührenregelungen im Hinblick auf die seit Inkrafttreten des Bundesgebührengesetzes eingetretenen Rechtsänderungen.

Tabakerzeugnisverordnung geändert

(mm) Am 29.06.2016 wurde im BGBl. I S. 569 die Erste Verordnung zur Änderung der Tabakerzeugnisverordnung vom 21.06.2016 veröffentlicht. Diese Rechtsverordnung wurde nach § 43 Tabakerzeugnisgesetz erlassen. Demnach ist es möglich, bei Gefahr im Verzug oder wenn das unverzügliche Inkrafttreten zur Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Union erforderlich ist, eine Eilverordnung zu erlassen. Die Änderungen betreffen u. a. die Bestimmung von Tabakerzeugnissen mit einem charakteristischen Aroma und den Umstand, dass der Mechanismus für eine auslauffreie Nachfüllung nach § 14 Absatz 3 Satz 1 des Tabakerzeugnisgesetzes den Anforderungen gemäß Artikel 2 Absatz 1 des Durchführungsbeschlusses (EU) 2016/586 genügen muss. Die Tabakerzeugnisverordnung gilt mit Ablauf des 29.12.2016 in ihrer bis zum Tag vor der Verkündung dieser Verordnung maßgebenden Fassung, sofern nicht mit Zustimmung des Bundesrates etwas anderes verordnet wird.

Neufassung der Lebensmittelhygiene-Verordnung

(mm) Nach Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt am 16.03.2016 ist die Dritte Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts am 17.03.2016 in Kraft getreten. Aufgrund dieser Verordnung, *über die in der letzten Ausgabe, Seite 20, ausführlich berichtet wurde*, sind u. a. in der Lebensmittelhygiene-Verordnung einzelne Vorschriften in Umsetzung europäischen Rechts aufgehoben worden. Die Bekanntmachung der Neufassung der Lebensmittelhygiene-Verordnung erfolgte durch Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt am 29.06.2016 (BGBl. I S. 1469). Sie trat am 30.06.2016 in Kraft und berücksichtigt die bisherigen vier Änderungsverordnungen.

Neufassung der Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission

(mm) Zum 01.07.2016 ist die reformierte Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) vom 20.06.2016 in Kraft getreten, und die Kommissionsmitglieder sind neu berufen worden (BAnz AT 30.06.2016 B4). Auf Grundlage der überarbeiteten Geschäftsordnung – dem Kernstück der Reform – wird die neu berufene DLMBK nun ihre Arbeit aufnehmen. Die Berufungsperiode läuft vom 01.07.2016 bis 30.06.2021. Die neu aufgenommene Präambel der überarbeiteten Geschäftsordnung beschreibt das Ziel – die Vermeidung von Irreführung und Täuschung – und die daraus resultierenden Aufgaben des Deutschen Lebensmittelbuches (DLMB) und der DLMBK. Mit der neuen Geschäftsordnung werden die Ansprüche an Effizienz, Akzeptanz, Transparenz und Kommunikation im Sinne von „Klarheit und Wahrheit“ aufgegriffen. Das in der Geschäftsordnung festgelegte Maßnahmenbündel aus systematischer Überprüfung, erleichterter Antragstellung, häufigeren Sitzungen und systematischer Einbeziehung von wissenschaftlichen Ergebnissen wird die Aktualität der Leitsätze spürbar erhöhen.

Die Geschäftsordnung sieht vor, dass jeder Fachausschuss künftig mindestens einmal jährlich berät und alle 21 Leitsätze innerhalb der fünfjährigen Berufungsperiode der DLMBK systematisch überprüft und bei Bedarf aktualisiert werden. Als Grundlage für die Überprüfung werden förmliche Änderungsanträge des

Präsidiums oder der beteiligten Kreise (Wissenschaft, Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschaft und Lebensmittelwirtschaft) oder nichtförmliche Änderungsvorschläge herangezogen. Darüber hinaus werden vorliegende repräsentative Markt- und Verbrauchererhebungen einschließlich der durch die Begleitforschung als repräsentativ validierten Ergebnisse des Portals www.lebensmittelklarheit.de in die Arbeit der DLMBK einbezogen. Bei Bedarf kann ein Fachausschuss künftig entsprechende Erhebungen beim BMEL anregen. In jeder Präsidiumssitzung wird im Rahmen eines eigenen Tagesordnungspunktes der Sachstand der Meldungen und Entwicklungen des Internetportals www.lebensmittelklarheit.de vorgestellt und beraten. Jede Person und Institution kann formlos eine Leitsatzänderung initiieren; ein Formulierungsvorschlag wird künftig lediglich optional verlangt. Das Präsidium kann – auch auf Vorschlag der Fachausschüsse – die Erarbeitung oder Änderung eines Leitsatzes beschließen, auch ohne dass ein Antrag vorliegt. Der Bearbeitungsstatus der Leitsatzanträge wird künftig veröffentlicht; regelmäßige Berichte werden über den Sachstand informieren. Das Präsidium wird sich im Bedarfsfall zu einem Fachausschuss für horizontale Fragestellungen zusammenschließen können. Mit dem Konsensprinzip wird die breite Unterstützung der Leitsätze beibehalten, mit der Einführung eines Schlichtungsverfahrens die Konsensfähigkeit gefördert und Blockadehaltungen aufgebrochen, und mit den organisatorischen und strukturellen Änderungen kann die DLMBK schneller reagieren.

Änderung der lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(mm) Mit der Europäischen Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung werden bestimmte Regelungen der bis dahin national geltenden Diätverordnung durch unmittelbar geltendes Unionsrecht abgelöst. Um Lücken in der Bewehrung ab dem 20.07.2016 nicht entstehen zu lassen, wurden jene Tatbestände der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 bezeichnet, die als Ordnungswidrigkeit geahndet werden können. Die lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung wurde daher mit der neunten Änderungsverordnung entsprechend angepasst (BGBl. I S. 1563 vom 02.07.2016).

Fleischverordnung aufgehoben

(mm) Durch das Zweite Gesetz über die weitere Bereinigung von Bundesrecht (BGBl. I S. 1594 vom 14.07.2016) wurde die Fleischverordnung mit Wirkung zum 15.07.2016 abgeschafft. Zahlreiche Regelungen der Fleischverordnung hatte der Gesetzgeber bereits in der Vergangenheit aufgehoben. Viele Regelungen waren zudem nicht mit den Vorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung vereinbar. Einige Regelungen aus der verbliebenen Fleischverordnung wurden in die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der Fassung vom 25.11.2015 überführt (z. B. Kenntlichmachung von nicht verkehrsüblichen Zutaten wie Milch, Eiern, Getreide usw. in Leitziffer 2.11.6).

Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug angepasst

(mm) Mit der am 22.07.2016 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1716 veröffentlichten Zweiten Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug wurde der Wert für Barium der Spielzeug-Richtlinie 2009/48/EG national umgesetzt. Außerdem erfolgten Ergänzungen der Ordnungswidrigkeiten sowie redaktionelle Änderungen zur Klarstellung in der Verordnung. Die Änderung trat am 23.07.2016 in Kraft.

Änderung des Tierische-Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes

(mm) Die Zuständigkeiten für die Beseitigung tierischer Nebenprodukte wurden mit dem Gesetz zur Änderung des Tierische-Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes und zur Änderung des BVL-Gesetzes angepasst (BGBl. I S. 1966 vom 11.08.2016). Durch die Änderung wird das Tierische-Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz an die Verordnungen (EG) Nr. 1069/2009 und (EU) Nr. 142/2011 angepasst. Zudem wurde der Anwendungsbereich präzisiert. Tierische Nebenprodukte sollen in stärkerem Maße als bisher risikobasiert kategorisiert und Doppelzulassungen nach unterschiedlichen Rechtsgebieten vermieden werden. Mit dieser Gesetzesänderung geht auch die Änderung des sogenannten BVL-Gesetzes einher. Durch die Neuregelung wurde die Tätigkeit des Bundesamtes für Verbraucherschutz und

Lebensmittelsicherheit (BVL) um die Mitwirkung bei Überwachungsprogrammen und -plänen bezüglich tierischer Nebenprodukte erweitert. Die Änderungen des Gesetzes treten am 12.02.2017 in Kraft.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

(mm) Erneut wurden Normen und deren Fundstelle des allgemeinen und speziellen Verwaltungsrechtes sowie des Prozessrechtes auf Bundesebene geändert, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können.

Zivilprozessordnung (ZPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 05.12.2005 (BGBl. I S. 3202; 2006 I S. 431; 2007 I S. 1781), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Zweiten Gesetzes zur Änderung der Haftungsbeschränkung in der Binnenschifffahrt vom 05.07.2016 (BGBl. I S. 1578 vom 11.07.2016).

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Stärkung der Opferrechte im Strafverfahren (3. Opferrechtsreformgesetz) vom 21.12.2015 (BGBl. I S. 2525 vom 30.12.2015).

Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23.01.2003 (BGBl. I S. 102), zuletzt geändert durch Artikel 20 des Gesetzes zur Novellierung des Rechts der Unterbringung in einem psychiatrischen Krankenhaus gemäß § 63 des Strafgesetzbuches und zur Änderung anderer Vorschriften vom 08.07.2016 (BGBl. I S. 1610 vom 14.07.2016).

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 8 des Gesetzes zum besseren Informationsaustausch bei der Bekämpfung des internationalen Terrorismus vom 26.07.2016 (BGBl. I S. 1818 vom 29.07.2016).

Fünf Jahre Lebensmittelklarheit.de

(mm) Seit 2011 gibt es das Internetportal www.lebensmittelklarheit.de für Beschwerden und zur Information über Lebensmittelkennzeichnungen. Zum fünften Geburtstag zieht die Verbraucherzentrale eine positive Zwischenbilanz: Das Portal hat sich als Anlaufstelle für Verbraucher etabliert.

Das Interesse ist groß: Auf monatlich 80.000 Aufrufe kommt die von der Bundesregierung geförderte Internetseite. Jede Woche werden dem Portal durchschnittlich 13 Produkte gemeldet, von deren Aufmachung oder Kennzeichnung sich Verbraucherinnen und Verbraucher getäuscht sehen. In fünf Jahren wurden so Beschwerden über mehr als 9.000 Produkte gesammelt.

Für Unmut sorgen besonders häufig nicht eingelöste Zutatenversprechen oder irritierende Kennzeichnungen. So enthielt ein „Grüner Tee mit Zitrone“ beispielsweise mehr Apfelsaft und Apfelsaftkonzentrat als Zitronensaft. Ein Holunderblütengetränk kam gänzlich ohne Holunderblüten und ein Sahnehering ganz ohne Sahne aus.

Zum Jubiläum führte das Internetportal einen Marktcheck durch, um die eigene Wirksamkeit zu prüfen. Das Ergebnis: Fast die Hälfte der 2014 beanstandeten und von Experten überprüften Etiketten wurde verbessert. 31 Prozent der Produkte stehen nach wie vor in der Kritik des Portals, weil die Kennzeichnung nicht angepasst wurde. Wird die Gesamtlaufzeit des Portals betrachtet, beträgt die Änderungsquote rund 30 Prozent. Das Portal steht allen Verbrauchern offen. Sämtliche Produktmeldungen werden von Experten auf ein nachvollziehbares Täuschungspotenzial geprüft. Das Portal führt aktuell 788 Produkte auf, von denen 478 der Rubrik „Getäuscht?“ zugeordnet wurden. Im Blick hat das Portal dabei vor allem den rechtlichen Graubereich, der sich zwischen einer klar verständlichen und einer irreführenden Produktgestaltung befindet. Trifft dies auf ein Produkt zu, wird der Hersteller um eine Stellungnahme gebeten.

In 259 Fällen führte die Beanstandung zu einer Änderung der Kennzeichnung. Dann wandert das Produkt in die Rubrik „Geändert“. Um den Dialog zwischen Verbrauchern und Unternehmen zu fördern, werden stets alle Stellungnahmen der Hersteller gemeinsam mit einer Einschätzung der Verbraucherzentrale veröffentlicht. Nimmt der Hersteller keine Anpassung vor, prüft das Portal die Möglichkeit weiterer Schritte, um eine Verbesserung herbeizuführen.

Das Portal ist jedoch weit mehr als eine reine Beschwerdestelle. Im Fokus steht ebenso die Information der Verbraucher. Ihnen stehen rund 350 Expertenbeiträge zum Thema Lebensmittelkennzeichnung und 500 Antworten auf Verbraucherfragen zur Verfügung. Das Portal ist damit eine zentrale Anlaufstelle für alle Fragen rund um die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Seit 2011 hat das Portal viele Erkenntnisse über das Verbraucherverständnis in Fragen der Lebensmittelkennzeichnung gesammelt. Dieses Wissen wird künftig an die Deutsche Lebensmittelbuchkommission weitergeleitet. Die DLMBK erarbeitet und aktualisiert seit über 50 Jahren Leitsätze über Lebensmittel und deren Beschaffenheit.

Vegetarische und vegane Produkte

(mm) Ausführliche Informationen über vegetarische und vegane Produkte werden nach Ansicht der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen im Deutschen Bundestag für die Verbraucher immer wichtiger. Die Abgeordneten fordern deshalb in einem Antrag (18/9057) die Bundesregierung dazu auf, in diesem Bereich für mehr Transparenz zu sorgen. In Zukunft solle etwa erkennbar sein, „wenn Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs in Lebensmitteln enthalten sind oder bei deren Herstellung eingesetzt wurden“. Außerdem sollen Werbung und Produktaufmachungen unterbunden werden, die kleinbäuerliche und artgerechte Tierhaltung vorgaukeln, aber aus der Massentierhaltung stammen. Darüber hinaus soll sich Deutschland auf EU-Ebene für mehr Klarheit und Verlässlichkeit bei der Kennzeichnung veganer und vegetarischer Produkte einsetzen und auf Basis der durch die Verbraucherminister beschlossenen Definitionen der Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ darauf hinwirken.

Die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) vereinbarte am 22.04.2016, die in der LAV gefundenen Definitionen von „vegan“ und „vegetarisch“ in der Lebensmittelüberwachung künftig der Beurteilung der Kennzeichnung von Lebensmitteln zugrunde zu legen. Die LAV definierte die beiden Begriffe wie folgt:

„Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder Verarbeitungshilfsstoffe oder Nicht-Lebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.“

„Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen des Absatzes 1 erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon Milch, Kolostrum, Farmgeflügelei, Bienenhonig, Bienenwachs, Propolis oder Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.“

Ferner stehen unbeabsichtigte Einträge der genannten Erzeugnisse einer Bezeichnung als „vegan“ oder „vegetarisch“ nicht entgegen. Die genannten Bedingungen gelten auch für Bezeichnungen, die für den Verbraucher mit den Begriffen „vegan“ oder „vegetarisch“ gleichbedeutend sind.

Nach Auffassung des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) ist bei der Angabe von Produktnamen, die üblicherweise für Fleisch-, Fisch- oder Milcherzeugnisse verwendet werden, eine Irreführung i. d. R. ausgeschlossen, wenn das vegetarische oder vegane Produkt deutlich sichtbar als solches bezeichnet ist. Ferner muss die Angabe des ersetzten Bestandteils tierischer Herkunft in ausreichender Größe vorhanden sein. Diese Angaben müssen im Hauptsichtfeld stehen.

Kriterien zu endokrinen Disruptoren

(mm) Endokrine Disruptoren sind hormonell wirksame Stoffe, die in das empfindliche Hormonsystem eingreifen und so die gesunde Entwicklung von Menschen und Tieren stören können. Nach aktuellem Stand der Wissenschaft stehen diese Substanzen unter anderem in Zusammenhang mit Unfruchtbarkeit, Krebs, Diabetes und neurologischen Beeinträchtigungen wie bspw. ADHS. Vor allem Föten im Mutterleib, Kleinkinder und Pubertierende sind durch endokrine Disruptoren gefährdet. Synthetisch hergestellte Chemikalien mit hormonähnlicher Wirkung sind u. a. in Pestiziden, Bioziden, Kosmetika, Spielzeug, Kleidung und Verpackungen zu finden. Die Europäische Kommission hat am 15.06.2016 einen Entwurf

für Kriterien zur Identifizierung solcher Stoffe sowie entsprechende Rechtsakte jeweils für die Biozid- und Pestizid-Verordnung vorgelegt (COM [2016] 350 final). Diese Kriterien und deren Ausgestaltung bilden nach Auffassung der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen im Deutschen Bundestag eine wichtige Grundlage für die weitere Regulierung dieser Substanzen. Die Fraktion interessiert sich in einer Kleinen Anfrage (18/9352) unter anderem für die Meinung der Bundesregierung zu Kriterien zur Identifizierung solcher Stoffe.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

(mm) Im Bundesgesetzblatt sowie dem elektronischen Bundesanzeiger wurden u. a. diese weiteren Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Bekanntmachung nach der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (Durchführungsbeschluss 2016/601/EU), (BVL 2016-01-003) vom 27.05.2016, BAnz AT 14.06.2016 B6
- Bekanntmachung des Durchführungsbeschlusses (EU) 2016/884 der Kommission vom 01.06.2016 zur Änderung des Durchführungsbeschlusses 2014/88/EU zur vorübergehenden Aussetzung der Einfuhr von Lebensmitteln aus Bangladesch, die Betelblätter („Piper betle“) enthalten oder aus ihnen bestehen, in Bezug auf seine Geltungsdauer vom 15.06.2016, BAnz AT 24.06.2016 B1
- Erste Verordnung zur Änderung der Mess- und Eichverordnung (BGBl. I S. 1478 vom 29.06.2016)
- Zwölfte Verordnung zur Änderung der Saatgutverordnung (BGBl. I S. 1508 vom 30.06.2016)
- Verordnung über das Inverkehrbringen und die Aussaat von mit bestimmten Pflanzenschutzmitteln behandeltem Saatgut (Pflanzenschutz-Saatgutverordnung - PflSchSaatgAnwendV) (BGBl. I S. 1782 vom 26.07.2016)
- Neufassung der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung (BGBl. I S. 1848 vom 29.07.2016)

Weitere Entscheidungen zu beantragten gesundheitsbezogenen Angaben

(mm) Am 31.05.2016 wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2016/854 der Kommission vom 30.05.2016 zur Zulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern im europäischen Amtsblatt L142/5 veröffentlicht. Damit wurden zwei neue gesundheitsbezogene Angaben zu Kohlenhydraten zugelassen. Die Verordnung (EU) Nr. 432/2012 wurde um die beiden neuen Angaben ergänzt „Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die anstelle von fermentierbaren Kohlenhydraten -Bezeichnung aller verwendeten nicht fermentierbaren Kohlenhydrate - enthalten, trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei“ und „Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die anstelle von Zucker - Bezeichnung aller verwendeten unverdaulichen Kohlenhydrate - enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln/Getränken“.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/862 vom 31.05.2016 über die Nichtzulassung einer anderen gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel als einer Angabe über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABI. EU L 144/24 vom 01.06.2016) wurde der Antrag auf Zulassung der gesundheitsbezogenen Angabe „Ballaststoffreiches Roggenbrot aus Sauerteig“ mit dem Hinweis „Verringerung der postprandialen glykämischen Reaktionen im Vergleich zu Glucose“ abgelehnt. Zur Begründung wurde u. a. darauf hingewiesen, dass der vorgesehene Hinweis „Verringerung der postprandialen glykämischen Reaktionen im Vergleich zu Glucose“ irreführend sei, da nahezu alle Lebensmittel diese Wirkung haben.

Glyphosat: Kommission verlängert Zulassung bis 2017

(mm) Da die Mitgliedstaaten sich nicht mehrheitlich auf oder gegen eine weitere Zulassung des Unkrautvernichtungsmittels Glyphosat einigen konnten, hat die Kommission unter Berücksichtigung der

äußerst gründlichen und streng wissenschaftlichen Bewertung des Wirkstoffs durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sowie durch zuständige Behörden der Mitgliedstaaten die Genehmigung von Glyphosat am 09.06.2016 bis höchstens Ende 2017 verlängert. Bis dahin wird ein weiteres Gutachten der Europäischen Agentur für chemische Stoffe (ECHA) erwartet, das wegweisend für weitere Schritte sein soll. Es obliegt den EU-Staaten, selbst zu entscheiden, ob sie in ihrem Land glyphosatbasierte Pflanzenschutzmittel zulassen, verbieten oder deren Nutzung einschränken. Deutschland hatte sich bei der Entscheidung im Rat enthalten. 20 Mitgliedstaaten hingegen wollten die Zulassung verlängern, erreichten aber nicht die notwendige qualifizierte Mehrheit. Hätte die EU-Kommission die Zulassung nicht verlängert, hätten diese Mitgliedstaaten die Nutzung von Glyphosat in ihrem nationalen Gebiet nicht erlauben dürfen.

Hierzu erschien am 30.06.2016 (ABl. EU L 173/52) die Durchführungsverordnung (EU) 2016/1056 der Kommission vom 29.06.2016 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Dauer der Genehmigung für den Wirkstoff Glyphosat.

Glyphosat ist ein Wirkstoff, der breiten Einsatz in Pflanzenschutzmitteln findet. Auf Glyphosat basierende Pflanzenschutzmittel (d. h. Formulierungen, die Glyphosat und weitere chemische Stoffe enthalten) werden in Landwirtschaft und Gartenbau vor allem zur Bekämpfung von Unkräutern verwendet, die mit Kulturpflanzen konkurrieren. Die Ausbringung erfolgt in der Regel vor der Aussaat und zur Trocknung vor der Ernte, was die Pflanzen schneller und gleichmäßiger reifen lässt.

Die EU-Mitgliedstaaten genehmigten die Einschränkungen für das Unkrautbekämpfungsmittel Glyphosat und verbieten damit den Beistoff POE-Tallowamin. Pflanzenschutzmitteln auf Glyphosatbasis dürfen somit keine POE-Tallowamine mehr beigemischt werden. Talgfettaminooxethylat (engl. Polyethoxylated tallow amine, POEA) ist ein Tensid, das die Wirksamkeit von Pflanzenschutzmitteln wie Glyphosat verstärkt. Das Verbot von POE-Tallowaminen ist indes nicht die einzige Einschränkung. So bestätigte die Expertenrunde ebenfalls, dass strenger geprüft werden soll, ob Glyphosat vor der Ernte genutzt werden kann. Auch in öffentlichen Parks oder auf Spielplätzen darf es nur noch unter bestimmten Bedingungen verwendet werden.

Zudem wurde am 02.08.2016 die Durchführungsverordnung (EU) 2016/1313 der Kommission vom 01.08.2016 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Glyphosat veröffentlicht (ABl. EU L 208/1).

Ausweitung und Verlängerung des EU-Einfuhrverbots für getrocknete Bohnen aus Nigeria

(mm) Die EU-Kommission hat mit Wirkung vom 03.06.2016 den Anwendungsbereich für das Einfuhrverbot von getrockneten Bohnen aus Nigeria erweitert und die Geltungsdauer des Einfuhrverbots verlängert. Neben getrockneten Bohnen aus Nigeria sind künftig auch getrocknete Bohnen mit Ursprung in Nigeria vom Einfuhrverbot betroffen. Auch bei diesen Bohnen wurden Kontaminierungen mit dem unzulässigen Wirkstoff Dichlorvos festgestellt. Das andauernde Vorhandensein von Dichlorvos in aus Nigeria eingeführten getrockneten Bohnen und der Umsetzungsgrad eines Aktionsplans Nigerias für den integrierten Pflanzenschutz und Höchstgehalte an Rückständen von Pestiziden lassen nicht den Schluss zu, dass die lebensmittelrechtlichen Anforderungen in Bezug auf Pestizidrückstände kurzfristig eingehalten werden können. Die Dauer des 2015 eingeführten Einfuhrverbots wird daher um weitere drei Jahre bis 30.09.2019 verlängert, damit Nigeria geeignete Risikomanagementmaßnahmen umsetzen und die erforderlichen Garantien bieten kann. Hierzu wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2016/874 der Kommission vom 01.06.2016 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2015/943 veröffentlicht (ABl. EU L 145/18 vom 02.06.2016).

Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe

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

- Nr. 2016/885 vom 03.06.2016 (hinsichtlich des Stoffs „Eprinomectin“), ABl. EU L 148/1 vom 04.06.2016.

Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 geändert

(mm) Am 10.06.2016 erschien die Durchführungsverordnung (EU) 2016/910 der Kommission vom 09.06.2016 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 153/23). Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission enthält das Verzeichnis der im Hinblick auf die Gleichwertigkeit anerkannten Kontrollstellen und Kontrollbehörden, die dafür zuständig sind, in Drittländern Kontrollen durchzuführen und Bescheinigungen auszustellen. Für mehrere Kontrollstellen endete der Zeitraum, für den sie gemäß Artikel 33 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 anerkannt worden waren, am 30.06.2016. Aufgrund der Ergebnisse der fortlaufenden Überwachung durch die Kommission wurde die Anerkennung mehrerer Kontrollstellen bis zum 30.06.2018 verlängert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/1330 der Kommission vom 02.08.2016 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 wurden u. a. weitere Änderungen bezugnehmend auf Kontrollstellen vorgenommen (ABl. EU L 210/43 vom 04.08.2016).

Weitere deutsche Spezialitäten geschützt

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/924 der Kommission vom 01.06.2016 (ABl. EU L 155/1 vom 14.06.2016) wurde die Bezeichnung „Allgäuer Sennalpkäse“ unter Verweis auf die Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) anerkannt und in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen.

Nach den „Aachener Printen“ und der „Öcher Weihnachtsleberwurst“ wird nun auch die regionale Blutwurstspezialität aus Aachen (Oecher Puttes/Aachener Puttes) geschützt. Hierzu wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2016/1082 der Kommission vom 22.06.2016 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben im europäischen Amtsblatt L 180/3 vom 06.07.2016 veröffentlicht.

Die Kölner Blutwurst, auch „Flönz“ genannt, muss künftig zumindest zum Teil auch aus Köln stammen. Die Europäische Kommission hat mittels Durchführungsverordnung (EU) 2016/1242 vom 13.07.2016 die Bezeichnung „Flönz“ in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU L 204/3 vom 29.07.2016). „Flönz“ gehört unter anderem zum rheinischen Traditionsgericht „Himmel un Ääd“ und kommt als „Kölscher Kaviar“ auf den Tisch.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 berichtigt

(mm) Am 23.06.2016 (ABl. EU L 165/24) erschien die Berichtigung der Verordnung (EU) 2016/324 der Kommission vom 07.03.2016 zur Änderung und Berichtigung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe in allen Lebensmittelkategorien (ABl. EU L 61 vom 08.03.2016). Hierdurch wurde in Teil E des Anhangs II der Titel der Lebensmittelkategorie 0 berichtigt: „Lebensmittelzusatzstoffe, die in allen Lebensmittelkategorien außer Säuglings- und Kleinkindernahrung zugelassen sind, soweit nicht anderweitig ausdrücklich vorgesehen.“

Zudem wurde am 14.07.2016 (ABl. EU L 189/59) die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 09.03.2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. EU L 83 vom 22.03.2012) veröffentlicht.

Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Am 24.06.2016 wurde im Amtsblatt der EU L 167/1 die Verordnung (EU) 2016/1002 der Kommission vom 17.06.2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von AMTT, Diquat, Dodin, Glufosinat und Tritosulfuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen veröffentlicht.

Mit der Verordnung (EU) 2016/1003 der Kommission vom 17.06.2016 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Abamectin, Acequinocyl, Acetamiprid, Benzovindiflupyr, Bromoxynil, Fludioxonil, Fluopicolid, Fosetyl, Mepiquat, Proquinazid, Propamocarb, Prohexadion und Tebuconazol in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABl. EU L 167/46 vom 24.06.2016). Durch die Verordnung (EU) 2016/1015 der Kommission vom 17.06.2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates wurden die Höchstgehalte an Rückständen von 1-Naphthylacetamid, 1-Naphthylethylsäure, Chloridazon, Fluazifop-P, Fuberidazol, Mepiquat und Tralkoxydim in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (ABl. EU L 172/1 vom 29.06.2016).

Weitere Änderungen der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen erfolgten am 29.06.2016 durch die Verordnung (EU) 2016/1016 der Kommission vom 17.06.2016 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Ethofumesat, Etoxazol, Fenamidon, Fluoxastrobin und Flurtamon in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 172/22). Zudem erschien am 10.08.2016 (ABl. EU L 215/4) die Verordnung (EU) 2016/1355 der Kommission vom 09.08.2016 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Thiacloprid.

Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern

(mm) Bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nichttierischen Ursprungs aus bestimmten Ländern werden verstärkte amtliche Kontrollen an der EU-Außengrenze durchgeführt (Verordnung [EG] Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung [EG] Nr. 882/2004). Diese haben an bestimmten, benannten Eingangsorten zu erfolgen. Die Liste der betroffenen Futtermittel und Lebensmittel wird im Anhang I der Verordnung genannt und regelmäßig - bisher mindestens vierteljährlich - aktualisiert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/1024 der Kommission vom 24.06.2016 (ABl. EU L 168/1 vom 25.06.2016) erfolgte eine Änderung der Aktualisierung der Liste. Die Erfahrungen der letzten sechs Jahre führten dazu, dass die Regelhäufigkeit für die Überprüfungen von Anhang I auf halbjährlich verringert wird, wobei weiterhin die Möglichkeit besteht, dass die Kommission die Liste bei Bedarf häufiger überprüft. Diese Vereinfachung dient einer verbesserten Effizienz, gleichzeitig jedoch werden die wichtigsten Merkmale und Ziele der Verordnung erhalten. Aus der Verringerung der Regelhäufigkeit der Überprüfungen von Anhang I auf halbjährlich resultierte auch eine entsprechende Änderung der Häufigkeit, mit der die Mitgliedstaaten der Kommission Bericht erstatten. Die Mitgliedstaaten legen ihre Berichte nun halbjährlich vor.

- Neu aufgenommen wurden Kontrollen von Sendungen von Haselnüssen aus Georgien auf Aflatoxine mit einer Häufigkeit von 20 %.
- Gestrichen wurden dagegen die verstärkten Kontrollen bei getrockneten Weintrauben aus Afghanistan und Mandeln aus Australien.

Die Verordnung trat zum 01.07.2016 in Kraft.

Verordnung (EG) Nr. 110/2008 geändert

(mm) Am 02.07.2016 erschien die Verordnung (EU) 2016/1067 der Kommission vom 01.07.2016 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen (ABl. EU L 178/1). Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 beinhaltet eine Auflistung geschützter geographischer Angaben für einzelne Produktkategorien an Spirituosen. Die Mitgliedstaaten mussten bei der Kommission technische Unterlagen für diese geographischen Angaben einreichen. Von den bisherigen 330 geographischen Angaben sind technische

Unterlagen für 243 davon eingegangen. Die übrigen 87 wurden aus dem Anhang III gestrichen. Mit Ausnahme der Bezeichnung „Bergischer Korn/Kornbrand“, für die offensichtlich kein Schutzinteresse mehr bestand, sind alle anderen für Deutschland geschützten geographischen Angaben erhalten geblieben (z. B. „Deutscher Weinbrand“), da das BMEL für alle geschützten Angaben fristgemäß technische Unterlagen bei der EU-Kommission eingereicht hatte. Die Verordnung ist am 05.07.2016 in Kraft getreten.

Nickel-Monitoring in Lebensmitteln

(mm) Mit der Empfehlung (EU) 2016/1111 der Kommission vom 06.07.2016 (ABl. EU L 183/40 vom 08.07.2016) für die Überwachung von Nickel in Lebensmitteln werden die Mitgliedstaaten der EU aufgefordert, in den Jahren 2016 bis 2018 ein Monitoring auf das Vorkommen von Nickel durchzuführen.

Nickel ist ein in der Umwelt verbreitetes Schwermetall, das über Lebensmittel, Trinkwasser und Luft vom Menschen aufgenommen werden kann. Es findet u. a. Verwendung in Schmuck, Bestandteilen von Kleidung, Hausinstallationen und medizinischen Werkstoffen und ist der häufigste Auslöser von Kontaktallergien. Besonders für nickelsensitive Personen besteht das Risiko des Aufflammens von Hautekzemen („Flare-up-Phänomen“) durch den Verzehr von nickelhaltigen Lebensmitteln. Mit der Luft aufgenommenes Nickel wird als krebserregend eingestuft.

Während die Trinkwasserverordnung einen Grenzwert von 20 µg/l für Nickel in Trinkwasser und natürlichem Mineralwasser vorgibt, wurden für Lebensmittel bislang keine Höchstgehalte in der Europäischen Union festgelegt. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) äußerte in einer wissenschaftlichen Stellungnahme 2015 bereits Bedenken gegenüber der Höhe der nahrungsbedingten Nickelaufnahme. Es standen jedoch nur unzureichende und unvollständige Daten zur Verfügung.

Ziel des Monitorings ist die Verbesserung der Datenlage im Hinblick auf die Nickelgehalte in Lebensmitteln und Futtermitteln und zur Bestimmung des Übergangs („Carry-over“) von Nickel aus Futtermitteln in tierische Lebensmittel.

Änderung der Kosmetik-Verordnung (EG) 1223/2009

(mm) Die Europäische Kommission hat zwei weitere Änderungsverordnungen zur europäischen Kosmetikverordnung veröffentlicht, wodurch die jeweilige Nanoform von UV-Filtern und einem Farbstoff in die Positivliste der Anhänge VI bzw. IV aufgenommen wird.

1. Verordnung (EU) 2016/1120 der Kommission vom 11.07.2016 zur Änderung des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 187/1 vom 12.07.2016). Der Farbstoff Carbon black (CI 77266) mit einer zulässigen Höchstkonzentration von 10 % unter Einhaltung des dort aufgeführten Reinheits- und Verunreinigungsprofils wird neu als Nanomaterial in Anhang IV 126a aufgenommen. Ausnahme: nicht zur Verwendung in Anwendungen, die durch Inhalation zur Exposition der Lunge der Endnutzer führen können.
2. Verordnung (EU) 2016/1143 der Kommission vom 13.07.2016 zur Änderung von Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 189/40 vom 14.07.2016). Der UV-Filter Titandioxid mit einer zulässigen Höchstkonzentration von 25 % unter Einhaltung der aufgeführten physikalisch-chemischen Eigenschaften wird neu als Nanomaterial in Anhang VI 27a aufgenommen. Beim Einsatz beider Titandioxidformen beträgt die zulässige Höchstkonzentration der Summe (Titandioxid und Titandioxid [nano]) 25 %. Ausnahme: nicht zur Verwendung in Anwendungen, die durch Inhalation zur Exposition der Lunge der Endnutzer führen können.

Im Amtsblatt der EU (Nr. L 187/4 vom 12.07.2016) wurde die Verordnung (EU) 2016/1121 der Kommission vom 11.07.2016 zur Änderung von Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel veröffentlicht. Damit wurde die

Zulassung von Ethyl Lauroyl Arginate HCl als Konservierungsstoff auf Mundwässer erweitert (maximal 0,15 Prozent mit Ausnahme für Kinder unter zehn Jahren).

Eine weitere Änderung betrifft Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009. In der Verordnung (EU) 2016/1198 der Kommission vom 22.07.2016 wird die zulässige Verwendung von Methylisothiazolinone in kosmetischen Mitteln neu geregelt (ABl. EU L 198/10 vom 23.07.2016). Das SCCS (Scientific Committee on Consumer Safety) hat in seiner Empfehlung über Methylisothiazolinone in Hinsicht auf die Wirkung als Kontaktallergen die zuvor veröffentlichten Anwendungskonzentrationen in Kosmetika abgesenkt, insbesondere in Bezug auf Rinse-off-Produkte. Das Konservierungsmittel Methylisothiazolinon ist in diesem Kontext im Hinblick auf das zunehmende Risiko einer Sensibilisierung neu bewertet und sein Einsatz in kosmetischen Mitteln diskutiert worden, vor allem im Zusammenhang mit der Verwendung in Feuchttüchern für Kleinkinder. Gemäß aktueller SCCS-Einschätzung muss auf den Anstieg von Allergien durch Methylisothiazolinon eingegangen werden. Dieser Stoff wird daher in Leave-on-Produkten verboten und die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 entsprechend angepasst. In der Verordnung sind folgende Übergangsvorschriften festgelegt: 1. Ab dem 12.02.2017 dürfen nur noch kosmetische Mittel (Rinse-off-Produkte), welche eine Höchstkonzentration von 0,01 % enthalten, auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht und bereitgestellt werden. 2. Der geänderte Eintrag im Anhang V Nr. 57 schließt somit eine Verwendung in Leave-on-Produkten aus.

Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

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

- UV-behandelte Milch (Kuhmilch - Vollmilch und teilentrahmte Milch -, die nach der Pasteurisierung einer Behandlung mit ultravioletter Strahlung [UV-Strahlung - Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängenbereichs von 200-310 nm mit einer Strahlungsenergie von 1.045 J/l.] durch Turbulenzströmung unterzogen wird). Zulässige Verwendung: Vollmilch: 5-32 µg/kg für die Allgemeinbevölkerung (ausgenommen Säuglinge). Pasteurisierte teilentrahmte Milch: 1-15 µg/kg für die Allgemeinbevölkerung (ausgenommen Säuglinge).

Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1189 der Kommission vom 19.07.2016 (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2016] 4565*), (ABl. EU L 196/50 vom 21.07.2016)

- Trans-Resveratrol (cremefarbene bis beigefarbene Kristalle). Zulässige Verwendung: ausschließlich in Nahrungsergänzungsmitteln für Erwachsene als Tabletten oder Kapseln in einer Dosis von höchstens 150 mg pro Tag.

Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1190 der Kommission vom 19.07.2016 (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2016] 4567*), (ABl. EU L 196/53 vom 21.07.2016)

- organisches Silicium (Monomethylsilantriol, wässrige Lösung). Zulässige Verwendung: in für Erwachsene bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln in flüssiger Form in einer Dosis von höchstens 10,40 mg Silicium pro Tag.

Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1344 der Kommission vom 04.08.2016 (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2016] 4975*), (ABl. EU L 213/12 vom 06.08.2016)

Zulassung von gentechnisch veränderten Sojabohnen

(mm) Nach einem umfassenden Genehmigungsverfahren hat die Europäische Kommission drei Sorten genveränderter Sojabohnen zur Nutzung in Lebens- und Futtermitteln zugelassen. Am 26.07.2016 erschienen im Amtsblatt der EU:

- der Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1215 der Kommission vom 22.07.2016 (ABl. EU L 199/16) über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte FG72 (MST-FGØ72-2) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2016] 4576*),

- der Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1216 der Kommission vom 22.07.2016 (ABl. EU L 199/22) über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte MON 87708 × MON 89788 (MON-877Ø8-9 × MON-89788-1) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2016] 4580*)
- und der Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1217 der Kommission vom 22.07.2016 (ABl. EU L 199/28) über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte MON 87705 × MON 89788 (MON-877Ø5-6 × MON-89788-1) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2016] 4582*).

Änderung der Unionsliste für Aromastoffe

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

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

Schutz vor Lebensmittelbetrug rückt in den Fokus

(mm) Vertreter des Europäischen Parlaments und der Mitgliedstaaten haben sich nach jahrelangen Beratungen auf eine neue „Verordnung über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts“ (amtliche Kontrollen) verständigt. Diese Einigung wurde Mitte Juli 2016 vom zuständigen Ausschuss für Umwelt, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit im Europäischen Parlament bestätigt. Ein wesentlicher Bestandteil der Diskussionen um die Kontrollverordnung war die Finanzierung dieser Kontrollen und der Kontrollbehörden. Der Kommissionsvorschlag sah vor, dass die Behörden Gebühren erheben müssen, auch wenn keine Probleme auftauchen. Im Europäischen Parlament wurde dies mehrheitlich abgelehnt. Der BVLK hat sich stets gegen eine gebührenfinanzierte Regelkontrolle ausgesprochen.

Mit der neuen Verordnung verbessert die EU die Lebensmittelsicherheit und rückt den Schutz vor Lebensmittelbetrug stärker in den Fokus. Es soll damit der Rahmen für amtliche Kontrollen entlang der gesamten Lebensmittelkette geschaffen werden. Mit der überarbeiteten Kontrollverordnung wird es auch zu Verbesserungen beim Tierschutz kommen, wofür sich Deutschland in den Verhandlungen stets ausgesprochen hat. So können Verfahren zur Bewertung und Steigerung des Tierschutzniveaus europaweit einheitlich entwickelt und angewendet werden. Die neue Verordnung hat zum Ziel, die Anforderungen an Lebensmittelkontrolleure innerhalb der EU zu vereinheitlichen, und sie wird die Zusammenarbeit der Mitgliedstaaten weiter verbessern, heißt es dazu aus dem Bundesverbraucherschutzministerium. Die neue „EU-Kontrollverordnung“ löst die bisherige Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ab. Vor Inkrafttreten der neuen Kontrollverordnung ist noch die Zustimmung des Europäischen Parlamentes und des Agrarrates erforderlich. Dies soll noch im Jahr 2016 erfolgen.

Reform des Mindesthaltbarkeitsdatums verzögert sich

(mm) Eigentlich hatte man noch in diesem Jahr mit Vorschlägen gerechnet, doch für die geplante Reform des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) scheint die EU-Kommission nun doch länger zu brauchen als gedacht. Brüssel will zunächst die Ergebnisse einer Studie abwarten, in der untersucht wird, wie Hersteller und Lebensmittelkontrolleure Haltbarkeitsangaben in der Praxis handhaben. Mit Ergebnissen wird erst im nächsten Jahr gerechnet. Die Studie soll in die geplante Reform des MHD einfließen. Das MHD steht in der Kritik, weil viele Verbraucher davon ausgehen, dass Lebensmittel nach Ablauf des Datums nicht mehr genießbar sind und Essen in den Müll werfen. Das MHD zeigt an, wie lange ein Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine Farbe, seinen Geruch, die Konsistenz und den Geschmack behält. Die Hersteller legen das MHD nach eigenem Ermessen fest. Bis zum Jahr 2030 soll die Lebensmittelverschwendung halbiert werden. Ein Ansatzpunkt sei dabei das MHD. Bundesminister Schmidt will das Mindesthaltbarkeitsdatum zu einer qualifizierten Verbraucherinformation weiterentwickeln. Bisher führt das MHD seines Erachtens Verbraucher nämlich oft in die Irre. Verpackte Nudeln aus Hartweizen haben häufig ein MHD von zwei bis drei Jahren, können aber bei trockener Lagerung noch Jahre später verzehrt werden. Auch die EU-Kommission denkt in diese Richtung. Brüssel will die Liste der Lebensmittel, die kein MHD brauchen, ausweiten. Nicht nur Essig, Zucker und Salz, sondern auch andere haltbare Waren sollen ohne MHD auskommen dürfen. Und auch über eine neue Formulierung will Brüssel nachdenken. Dabei ist das englische „Best before“ schon heute deutlich moderater als das deutsche Mindesthaltbarkeitsdatum.

Europäisches Schnellwarnsystem effizienter als je zuvor

(mm) Das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) hat in seinem offiziellen Bericht Bilanz für 2015 gezogen. Am Häufigsten wurden im vergangenen Jahr Salmonellen in Obst und Gemüse, Pilzgifte in Nüssen und Quecksilber in Fischprodukten beanstandet. Auch nicht gekennzeichnete Allergene und Zusatzstoffe sind ein größer werdendes Problem. Etwa neun Prozent der gemeldeten Produkte stammten aus Deutschland. So traten im März 2015 beispielsweise Lebensmittelinfektionen in Folge des Konsums von Dönerfleisch auf. Im Spätsommer desselben Jahres gingen zudem zahlreiche Beschwerden ein, da deutsche Salamis Spuren von Ei enthielten und es zu Unverträglichkeiten kam. 2015 sind 3.049 Hinweise eingegangen, wovon sich etwa ein Viertel als tatsächlich gesundheitsgefährdend herausstellte. Auffällig im Vergleich zum Vorjahr ist die deutlich verbesserte Rate an Folgemeldungen. So kamen im Durchschnitt zwei Weiterverfolgungen auf jeden ursprünglich eingegangenen Hinweis. Zudem wird das neue Online-Portal, das interessierte Verbraucher mit den aktuellsten Informationen zu Rückrufen und Warnungen versorgt, stetig weiterentwickelt.

Ein globalisierter, offener Markt bietet für die Verbraucher besonders in Hinblick auf die Vielfalt und die Verfügbarkeit von Lebensmitteln viele Vorteile. Gleichzeitig birgt er aber auch Gefahren, wenn z.B. gesundheitsschädliche Produkte in den Umlauf geraten. Dieser Problematik nimmt sich das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel seit 1979 an, das in Kooperation mit nationalen Koordinierungsstellen in den Mitgliedsstaaten Warnungen vor auffälligen Lebensmitteln sowie Produktrückrufe dokumentiert und im Falle einer bestehenden Gefahr schnellstmöglich weiterleitet.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Durchführungsverordnung (EU) 2016/864 der Kommission vom 31.05.2016 zur Nichterneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Triasulfuron gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 144/32 vom 01.06.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/871 der Kommission vom 01.06.2016 zur Nichterneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Amitrol gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 145/4 vom 02.06.2016)

- Durchführungsverordnung (EU) 2016/872 der Kommission vom 01.06.2016 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Isoproturon gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 145/7 vom 02.06.2016)
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/535 der Kommission vom 05.04.2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 in Bezug auf die Aufnahme Singapurs in der Liste der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmten frischen Fleisches in die Union zulässig ist (ABl. EU L 89 vom 06.04.2016; ABl. EU L 146/37 vom 03.06.2016)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2016/887 der Kommission vom 02.06.2016 zur Änderung des Anhangs II der Entscheidung 2007/777/EG hinsichtlich der Liste der Drittländer bzw. der Teile von Drittländern, aus denen die Einfuhr von Fleischerzeugnissen und behandelten Mägen, Blasen und Därmen in die Europäische Union gestattet ist (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2016] 3215*) (ABl. EU L 148/6 vom 04.06.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/950 der Kommission vom 15.06.2016 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe 2,4-DB, beta-Cyfluthrin, Carfentrazon-ethyl, Coniothyrium minitans Stamm CON/M/91-08 (DSM 9660), Cyazofamid, Deltamethrin, Dimethenamid-P, Ethofumesat, Fenamidon, Flufenacet, Flurtamon, Foramsulfuron, Fosthiazat, Imazamox, Iodosulfuron, Iprodion, Isoxaflutol, Linuron, Maleinsäurehydrazid, Mesotrion, Oxasulfuron, Pendimethalin, Picoxystrobin, Silthiofam und Trifloxystrobin (ABl. EU L 159/3 vom 16.06.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/951 der Kommission vom 15.06.2016 zur Genehmigung des Wirkstoffs mit geringem Risiko Trichoderma atroviride Stamm SC1 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 (ABl. EU L 159/6 vom 16.06.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/952 der Kommission vom 15.06.2016 zur Genehmigung des Wirkstoffs mit geringem Risiko Saccharomyces cerevisiae Stamm LAS02 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 159/10 vom 16.06.2016)
- Verordnung (EU) 2016/1005 der Kommission vom 22.06.2016 zur Änderung des Anhangs XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich Asbestfasern (Chrysotil) (ABl. EU L 165/4 vom 23.06.2016)
- Verordnung (EU) 2016/1017 der Kommission vom 23.06.2016 zur Änderung von Anhang XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich anorganischer Ammoniumsalze (ABl. EU L 166/1 vom 24.06.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/922 der Kommission vom 10.06.2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 in Bezug auf die Liste der Drittländer, Gebiete oder Teile davon, aus denen das Verbringen frischen Fleisches in die Union zulässig ist (ABl. EU L 154/21 vom 11.06.2016)
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 der Kommission vom 05.12.2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. EU L 322 vom 07.12.2007; ABl. EU L 195/82 vom 20.07.2016)

- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1019/2013 der Kommission vom 23.10.2013 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 bezüglich Histamin in Fischereierzeugnissen (ABl. EU L 282 vom 24.10.2013; ABl. EU L 195/83 vom 20.07.2016)
- Delegierte Verordnung (EU) 2016/1226 der Kommission vom 04.05.2016 zur Änderung des Anhangs IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die fakultativen vorbehaltenen Angaben für Olivenöl (ABl. EU L 202/5 vom 28.07.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1227 der Kommission vom 27.06.2016 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. EU L 202/7 vom 28.07.2016)
- Verordnung (EU) 2016/1244 der Kommission vom 28.07.2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf bestimmte Aromastoffe einer Gruppe mit einer alpha-beta-ungesättigten Struktur (ABl. EU L 204/7 vom 29.07.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1248 der Kommission vom 28.07.2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 in Bezug auf den Eintrag für Botsuana in der Liste der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist (ABl. EU L 204/112 vom 29.07.2016)

Verwaltungsratsmitglieder ernannt

(mm) Per Entscheidung vom 16.06.2016 hat der Rat der Europäischen Union mehrere neue Mitglieder des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ernannt. Der Rat hat u. a. Dr. Michael Winter wiederernannt. Die Amtszeit begann am 01.06.2016.

Seit Oktober 2011 ist Dr. Michael Winter Leiter der Unterabteilung „Sicherheit der Lebensmittelkette“ der Abteilung für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit im deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Für seine Aufgabe als Mitglied des EFSA-Verwaltungsrats bringt er umfassende Erfahrung mit, die er seit 2001 in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelkontrolle, Krisenmanagement und Ernährungssicherung erworben hat. Darüber hinaus nimmt Dr. Winter Aufsichtspflichten wahr, und zwar sowohl beim deutschen Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als auch beim für das nationale Risikomanagement zuständigen Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Daher verfügt er über ein weitreichendes Verständnis der zentralen Themen an der Schnittstelle zwischen Risikobewertung und Risikomanagement.

Von Allergen bis Zoonosen: ein mehrsprachiges Glossar wissenschaftlicher Begriffe

(mm) Einfache Definitionen von über 250 wissenschaftlichen Begriffen sollen noch mehr Klarheit in die Kommunikation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bringen und Laien-Zielgruppen helfen, die mitunter komplexen wissenschaftlichen Konzepte und Schlussfolgerungen zu verstehen. Das neue Glossar soll die nationalen Lebensmittelsicherheitsbehörden bei ihrer Kommunikation mit Verbrauchern über das Thema Lebensmittelsicherheit unterstützen.

Die Definitionen für interessierte Laien wurden speziell zu Kommunikationszwecken entwickelt, um Konzepte und Begriffe zu erklären, die vielen möglicherweise nicht vertraut sind. Das Glossar steht als A-Z-Liste auf Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch zur Verfügung. Darüber hinaus wird es schrittweise in die Nachrichten und Themenseiten der EFSA integriert werden, sodass sich jedes Mal, wenn ein Begriff verwendet wird, für den eine Laiendefinition existiert, ein Pop-up-Fenster öffnet, in dem der Begriff näher erklärt wird. Zum Beispiel: „zulässige tägliche Aufnahmemenge“ oder „angemessene Aufnahmemenge“. Das EFSA-Glossar wird regelmäßig aktualisiert (www.efsa.europa.eu).

Aktuelles zu BPA: Experten betrachten Immuntoxizität

(mm) Die EFSA hat eine Arbeitsgruppe internationaler Experten eingerichtet, um neue wissenschaftliche Erkenntnisse über die möglichen Auswirkungen von Bisphenol A (BPA) auf das Immunsystem zu bewerten. Das Sachverständigengremium der EFSA für Lebensmittelkontaktmaterialien, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe hat nach seiner Plenarsitzung im September 2016 eine wissenschaftliche Stellungnahme bezüglich der neuen Informationen herausgegeben. Die Prüfung durch die EFSA erfolgt nach der Veröffentlichung eines Berichts des Nationalen Instituts für öffentliche Gesundheit und Umwelt der Niederlande, der Bedenken bezüglich der Auswirkungen von BPA auf das Immunsystem von Föten und Kleinkindern aufwirft. (www.efsa.europa.eu).

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Empfehlungen zu Vitamin B6

(mm) Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die EFSA Referenzwerte für die Aufnahme von Vitamin B6 festgelegt.

Das Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) legte folgende Bevölkerungsreferenzwerte (Population Reference Intakes - PRI) für die tägliche Aufnahme von Vitamin B6 fest:

- 0,3 mg für Kleinkinder im Alter von 7 bis 11 Monaten
- 0,6 bis 1,4 mg für Kinder im Alter von 1 bis 14 Jahren
- 1,7 mg für Männer und Jungen im Alter von 15 bis 17 und 1,6 mg für Frauen und Mädchen im Alter von 15 bis 17 Jahren
- 1,8 mg für Schwangere und 1,7 mg für stillende Frauen

Das Gremium leitete die PRI-Werte für Vitamin B6 unter Verwendung neuer Daten ab, die den durchschnittlichen Bedarf (Average Requirement - AR) an Vitamin B6 von Frauen vorgeben. Das Gremium griff auf diese Daten zurück, um ARs für Männer, Kinder und Kleinkinder sowie schwangere und stillende Frauen zu extrapolieren, und berechnete PRIs für alle Altersgruppen. Das Gremium empfiehlt, Studien zum Vitamin-B6-Bedarf dieser Bevölkerungsgruppen durchzuführen.

Vitamin B6 ist ein wasserlösliches Vitamin, das eine wichtige Rolle im menschlichen Körper spielt. Es unterstützt den Energiestoffwechsel des Körpers, die normale Funktion des Nervensystems, die Bildung roter Blutkörperchen und die Regulierung der Hormonaktivität. Zu den Lebensmitteln, die Vitamin B6 enthalten, zählen Fisch, Geflügel, Leber, Kartoffeln und Obst (außer Zitrusfrüchten).

Während einer sechswöchigen öffentlichen Konsultation erhielt die EFSA Kommentare und Anregungen zu dem Entwurf des Gutachtens (www.efsa.europa.eu).

EFSA berät zu Fleischverderb während Lagerung und Transport

(mm) Die EFSA hat den Einfluss von Zeit und Temperatur auf das Wachstum von Verderbnisbakterien bei frischem Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm und Geflügel bewertet. Unter Rückgriff auf Vorhersagemodelle verglichen Sachverständige der Behörde das Wachstum von fleischverderbenden Bakterien mit dem Wachstum pathogener (krankheitserregender) Bakterien und kamen zu dem Schluss, dass Verderbnisbakterien bei gleichen Bedingungen schneller wachsen.

Die EFSA leistete bereits in der Vergangenheit Beratung zu den Auswirkungen für die Sicherheit von Fleisch, sollten diese beiden Parameter - Zeit und Temperatur - schwanken, und legte mehrere Szenarien vor, um die Sicherheit von Fleisch während dessen Lagerung und Transport zu gewährleisten. Daraufhin ersuchte die Kommission die EFSA zu prüfen, welche Auswirkungen besagte Szenarien für das Wachstum von fleischverderbenden Bakterien hätten.

Die aktuelle Gesetzgebung verlangt, dass Schlachtkörper auf maximal 7° C gekühlt werden und dass diese Temperatur bis zur Zerkleinerung beibehalten wird. Die Europäische Kommission will diese Gesetzesvorschriften überarbeiten, um der Industrie mehr Flexibilität einzuräumen, und ersuchte die EFSA um wissenschaftliche Beratung zu Aspekten der Sicherheit und der Qualität. Die Sachverständigen erklärten, dass wirksame Hygienemaßnahmen bei der Schlachtung und Verarbeitung helfen, die Kontamination mit Verderbnisbakterien zu kontrollieren (www.efsa.europa.eu).

Aktualisierte Leitlinien zu gesundheitsbezogenen Angaben

(mm) Die ursprünglichen Leitlinien zu gesundheitsbezogenen Angaben wurden im Jahr 2007 veröffentlicht und 2011 erstmals aktualisiert. Seither hat das EFSA-Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA-Gremium) umfangreiche Erfahrungen mit der Bewertung von Angaben sammeln können. Ausgehend von den aus diesen Erfahrungen gezogenen Lehren, Rückmeldungen der Interessengruppen sowie aktuellen wissenschaftlichen und technischen Entwicklungen im Bereich der gesundheitsbezogenen Angaben überarbeitete das Gremium im Januar 2016 seine allgemeinen wissenschaftlichen Leitlinien zu Anträgen auf Zulassung gesundheitsbezogener Angaben. Diese Überarbeitung machte es erforderlich, auch die bestehenden technischen und wissenschaftlichen Anforderungen an Antragsteller anzupassen.

Die überarbeiteten Leitlinien sollen Antragstellern bei der Erstellung und Vorlage ihrer Anträge auf Zulassung von gesundheitsbezogenen Angaben zu Lebensmitteln unterstützen. In dem Dokument werden die von Antragstellern zu erfüllenden Anforderungen ausführlich beschrieben. Zudem wird ein gemeinsames Format eingeführt, um die Erstellung übersichtlicher Antragsdossiers zu erleichtern. Die Änderungen sollen der Effizienz und Konsistenz des Antragsverfahrens zugutekommen (www.efsa.europa.eu).

Risiken für die öffentliche Gesundheit durch Bacillus-cereus-Gruppe

(mm) Sachverständige der EFSA haben ein wissenschaftliches Gutachten aus dem Jahr 2005 zu Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit *Bacillus cereus* und anderen *Bacillus*-Arten in Lebensmitteln aktualisiert.

Die *Bacillus-cereus*-Gruppe umfasst acht Arten. Eine davon, *Bacillus thuringiensis*, wird als Biopestizid zur Insektenbekämpfung eingesetzt. Diese natürlich vorkommenden, bodenbürtigen Bakterien können lebensmittelbedingte Erkrankungen auslösen, die üblicherweise zu Erbrechen und Durchfall führen.

Den EFSA-Sachverständigen zufolge ist der einzige Weg zur eindeutigen Identifizierung von Stämmen der *Bacillus-cereus*-Gruppe die Bestimmung ihrer vollständigen Genomsequenz. Als Voraussetzung für die weitere Risikobewertung empfehlen sie daher die Anwendung von Techniken der Ganzgenomsequenzierung zur Erhebung entsprechender Informationen. Darüber hinaus schlagen die Sachverständigen mögliche Bekämpfungsmaßnahmen vor, um die mit diesen Bakterien verbundenen Risiken anzugehen. Eine der wichtigsten Maßnahmen besteht darin, Lebensmittel bei einer maximalen Kühltemperatur von 7° C aufzubewahren.

Von 2007 bis 2014 meldeten die Mitgliedstaaten 413 lebensmittelbedingte Ausbrüche mit starker Evidenz für einen Zusammenhang mit *Bacillus cereus*. Diese betrafen 6.657 Menschen, von denen 352 stationär behandelt werden mussten (www.efsa.europa.eu).

Malachitgrün in Lebensmitteln

(mm) Malachitgrün ist ein Farbstoff, der sowohl krebserregend als auch genotoxisch (d. h. DNA-schädigend) ist. Er wird weltweit zur therapeutischen Behandlung in der Aquakultur eingesetzt, ist in der EU jedoch nicht für die Verwendung bei Tieren zugelassen, die zur Lebensmittelerzeugung genutzt werden.

Das EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette bewertete die Risiken für Verbraucher durch Malachitgrün in Lebensmitteln, vor allem in Fisch, Fischprodukten und Krustentieren. Die Europäische Kommission hatte die EFSA insbesondere ersucht zu bewerten, ob ein Referenzwert von 2 Mikrogramm (μg) Malachitgrün pro Kilogramm Lebensmittel die öffentliche Gesundheit angemessen schützen würde. Die EFSA-Sachverständigen kamen zu dem Schluss, dass eine Exposition gegenüber Lebensmitteln, die mit Malachitgrün in Konzentrationen von bis zu 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ kontaminiert sind, wahrscheinlich unbedenklich für die Gesundheit ist (www.efsa.europa.eu).

Risikobewertung von Kaffee durch die IARC

(mm) Nach der am 15.06.2016 veröffentlichten Gefahreinstufung von Kaffee durch die bei der Weltgesundheitsorganisation (WHO) angesiedelte Internationale Krebsagentur (IARC) weist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) darauf hin, dass die Gefahreinschätzung von komplexen Gemischen, wie sie Lebensmittel darstellen, für Verbraucherinnen und Verbraucher nur von begrenzter Aussagekraft ist.

Kaffee enthält neben verschiedenen gesundheitsförderlichen Stoffen auch solche Stoffe, die isoliert beim Menschen krebserregende Wirkungen haben können. Dazu zählen u. a. Furan, Acrylamid und Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK). Darüber hinaus kann Koffein gesundheitsschädliche Wirkungen haben. Allerdings lässt sich bisher durch die Gesamtheit der verfügbaren Studien kein krebserregendes Potenzial von Kaffee belegen. Wie auch bei anderen Lebensmitteln kann es zwei Ursachen für die unterschiedliche Wirkung der isolierten Inhaltsstoffe und des gesamten Lebensmittels geben. Zum einen ist es möglich, dass innerhalb des Lebensmittels einige Substanzen die potenziell schädlichen Wirkungen von anderen Substanzen mildern oder neutralisieren. Zum anderen ist es möglich, dass der Gehalt an unerwünschten Stoffen so niedrig ist, dass in verfügbaren Studien bei üblichem Konsum keine schädlichen Wirkungen zu beobachten sind.

Die IARC hat seit Beginn ihres Bestehens 989 Chemikalien, Substanzen, Lebensmittel und Tätigkeiten auf ihr krebserregendes Potenzial hin untersucht (Stand laut IARC von Februar 2016). Darunter wurde bisher nur ein Stoff in die Gruppe 4 als „wahrscheinlich nicht kanzerogen bei Menschen“ eingestuft. Die Einstufungen der IARC werden unabhängig von Zulassungs- oder Genehmigungsverfahren durchgeführt. Im Unterschied zum BfR, das die möglichen gesundheitlichen Risiken bewertet, beurteilt die IARC ausschließlich das Gefahrenpotenzial eines Stoffes. Bei der Risikobewertung wird zusätzlich zum Gefahrenpotenzial auch die tatsächliche Aufnahmemenge (Exposition) berücksichtigt.

Die IARC veröffentlichte die Zusammenfassung ihrer Monographie zu Heißgetränken, Mate-Tee und Kaffee vorab. Darin stuft sie Kaffee als „nicht klassifizierbar bezüglich der Kanzerogenität beim Menschen“ (Gruppe 3) ein und ändert damit ihre Klassifizierung von Kaffee, den sie 1991 noch als „möglicherweise kanzerogen beim Menschen“ (Gruppe 2B) einstufte.

Unabhängig von der Einschätzung des krebserregenden Potenzials bei Kaffee hat das BfR wiederholt auf das gesundheitliche Risiko durch Koffein hingewiesen. Koffein kann bei Erwachsenen zu Nervosität, Schlaflosigkeit, Herzrhythmusstörungen, erhöhtem Blutdruck und gastrointestinalen Störungen führen.

Für gesunde Erwachsene gilt die Aufnahme von bis zu 200 mg Koffein innerhalb kurzer Zeit als gesundheitlich unbedenklich. Dies entspricht etwa zwei Tassen Filterkaffee. Über den Tag verteilt können Erwachsene etwa das Doppelte trinken. Schwangere und Stillende sollten über den Tag verteilt nicht mehr als zwei Tassen Kaffee trinken, Kinder sollten Kaffee meiden. Die Empfindlichkeit gegenüber Koffein kann individuell sehr verschieden sein. So führt bei manchen Personen schon eine Tasse Kaffee zu Schlafstörungen. Empfindliche Personen sollten auf den Konsum von Koffein, insbesondere in höheren Dosen, verzichten (www.bfr.bund.de).

Wie kann der Schutz der Bevölkerung vor hochpathogenen Erregern in Lebensmitteln verbessert werden?

(mm) Infektionskrankheiten wie Milzbrand, Tularämie (Hasenpest) und Brucellose treten in Deutschland zwar nur selten auf, aber die Erreger können großen Schaden anrichten, wenn sie versehentlich oder vorsätzlich in die Lebensmittelkette eingetragen werden. Als Ursachen für solche Kontaminationen kommen Naturkatastrophen wie Überschwemmungen, bioterroristische Anschläge, aber auch technisches oder menschliches Versagen in Frage. Im Rahmen eines interdisziplinären Forschungsprojektes arbeitet das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) daher gemeinsam mit fünf Projektpartnern an diagnostischen Verfahren und informationstechnischen Werkzeugen, mit denen die Aufklärung solcher Krankheitsausbrüche beschleunigt werden kann. Übergeordnetes Ziel der Forschungsarbeiten ist es, den Schutz der Zivilbevölkerung vor Infektionen mit hochpathogenen Erregern, die in die Lebensmittelkette eingetragen werden, zu verbessern.

Im Projekt „Lebensmittelsicherheit und Resilienz von Lebensmittelwarenketten in biologischen Gefahrenlagen“ (Ess-B.A.R.) wird beispielhaft der Eintrag der bakteriellen Krankheitserreger *Bacillus anthracis* (Milzbrand), *Francisella tularensis* (Tularämie) und *Brucella* spp. (Brucellose) in die Lebensmittelkette betrachtet. Gemeinsam ist den drei Erregern, dass sie als besonders gefährlich eingestuft sind und eine Infektion über Lebensmittel möglich ist. Da Milzbrand, Hasenpest und Brucellose in Deutschland sehr selten auftreten, sind die Konzepte der amtlichen Lebensmittelüberwachung nicht routinemäßig auf den Nachweis dieser hochpathogenen Erreger ausgerichtet. Zudem erfordert der Erregernachweis spezielles Fachwissen, das nur in wenigen Laboren vorhanden ist. Für den Umgang mit sogenannten biologischen Großschadenslagen, in denen hochpathogene Erreger versehentlich oder absichtlich in Lebensmittel eingetragen wurden, sind daher neue Strategien und Lösungsansätze erforderlich. Ein Schwerpunkt des Projekts Ess-B.A.R. ist die Entwicklung diagnostischer Verfahren, mit denen hochpathogene zoonotische Erreger in der Lebensmittelkette frühzeitig erkannt werden können. Die üblichen Erregernachweise erfordern eine zeitaufwendige Anzucht von Bakterien. Ziel ist es daher, mithilfe der sogenannten OMICS-Technologien (NGS, Next Generation Sequencing; MS, Mass Spectrometry) universell einsetzbare Methoden für den kultivierungsunabhängigen Nachweis lebensmittelassoziierter Krankheitserreger zu entwickeln.

Der zweite Forschungsschwerpunkt liegt auf der Entwicklung informationstechnologischer Werkzeuge, mit denen komplexe Daten ausgewertet werden können. Diese Werkzeuge sollen es ermöglichen, Ausbreitungswege eines Krankheitserregers besser zu analysieren und die Ausbruchquellen schneller zu identifizieren.

Das Bundesministerium für Bildung und Forschung fördert das Projekt Ess-B.A.R. im Rahmen des Programms „Forschung für die zivile Sicherheit - Schutz vor biologischen Gefahrenlagen und Pandemien“ mit insgesamt zwei Millionen Euro. Der Projektverbund ist interdisziplinär besetzt und bündelt Expertise aus den Fachbereichen Lebensmittelmikrobiologie, Epidemiologie, Diagnostik und Informationstechnologie. Verbundpartner sind das BfR, das Friedrich-Loeffler-Institut, die Freie Universität Berlin, das Max-Planck-Institut für molekulare Genetik, die KNIME.com GmbH und die PolyAn GmbH (www.bfr.bund.de).

Wie schädigen Pyrrolizidinalkaloide die Leber?

(mm) Pyrrolizidinalkaloide sind natürliche Inhaltsstoffe verschiedener Pflanzen. Sie werden von ihnen als Fraßschutz gebildet. Wie Untersuchungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Untersuchungsbehörden der Bundesländer zeigen, können Pyrrolizidinalkaloide auch als Kontaminanten in Lebensmitteln wie Tee, Salatmischungen oder Honig in zum Teil hohen Konzentrationen vorkommen. Hier sind sie jedoch wegen ihrer leberschädigenden und möglichen krebserzeugenden Wirkung unerwünscht. Allerdings ist bisher noch wenig über die Aufnahmewege, die Verteilung und den Wirkmechanismus von Pyrrolizidinalkaloiden im menschlichen Körper bekannt. In dem von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) geförderten Forschungsprojekt „Identifizierung der strukturabhängigen Toxizität von hepatotoxischen Pyrrolizidinalkaloiden“ untersuchen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des BfR, auf welchem Weg die verschiedenen Pyrrolizidinalkaloide vom Körper aufgenommen werden, wie sie im Körper zu den verschiedenen Zielzellen transportiert werden und auf welche Weise sie die Zellen und Organe schädigen. Im Zentrum des Interesses der Wissenschaftler stehen die molekularen Aufnahme- und Wirkmechanismen der Pyrrolizidinalkaloide. Es geht dabei insbesondere darum, zu identifizieren, welche der zahlreichen Verbindungen dieser Stoffgruppe für den Organismus schädlich sind, und welche toxischen Mechanismen dafür verantwortlich sind. In zwei bereits durch das BfR finanzierten und durchgeführten Forschungsprojekten konnte mit den Methoden der molekularen Toxikologie gezeigt werden, dass der Körper über ein Transportsystem verfügt, das zumindest einige Pyrrolizidinalkaloide abhängig von deren spezifischer chemischer Struktur aus dem Körper transportiert. Diese spezifischen Verbindungen weisen deshalb vermutlich ein geringes schädigendes Potenzial auf. Es stellte sich bei den Untersuchungen auch heraus, dass die toxischen Pyrrolizidinalkaloide in verschiedener Weise auf Leberzellen wirken. So stören sie beispielsweise den Fettsäurestoffwechsel und die Gallensäuresekretion. Auf Grundlage dieser BfR-internen Forschung wurde nun seitens der DFG ein auf drei Jahre angelegtes weiterführendes Forschungsprojekt genehmigt. Unter dem Titel „Identifizierung der strukturabhängigen Toxizität von

hepatotoxischen Pyrrolizidinalkaloiden“ sollen strukturspezifische Unterschiede der verschiedenen Pyrrolizidinalkaloide ermittelt und daraus resultierende Unterschiede in der toxischen Wirkung weiter untersucht werden. Dabei stehen die Aufnahme in den Körper und die unterschiedlichen molekularen Wirkungen auf die Leber in Abhängigkeit von der Struktur der Pyrrolizidinalkaloide im Mittelpunkt dieses Projektes. Hier sollen einerseits In-vitro-Zellkulturmodelle zum Einsatz kommen, andererseits soll die toxische Wirkung der Pyrrolizidinalkaloide auf die Mausleber auch mit modernen bildgebenden Verfahren in Echtzeit beobachtet werden. Mittels dieser Analysen sollen molekulare Toxizitätsmechanismen bei bestimmten Zelltypen der Leber identifiziert werden. Die Studie soll dazu beitragen, eine genauere und vollständigere Bewertung des gesundheitlichen Risikos der Pyrrolizidinalkaloide zu ermöglichen, und helfen, das Risiko von gesundheitsschädlichen Effekten für den Menschen zu minimieren (www.bfr.bund.de).

Wie beeinträchtigen marine Biotoxine die Gesundheit?

(mm) Weisen Muscheln hohe Gehalte an marinen Biotoxinen auf, kann es nach deren Verzehr beim Menschen zu Vergiftungen kommen. Diese können sich je nach Toxin in verschiedenen Symptomen äußern. Eines dieser marinen Biotoxine ist die Okadasäure. Eine Aufnahme hoher Konzentrationen führt zu Darmbeschwerden mit schweren Durchfällen, Erbrechen und Schmerzen im Bauchbereich. Neben diesen akuten Effekten ist jedoch auch bekannt, dass die Okadasäure im Tierversuch auch Darm und Leber schädigen kann sowie krebsauslösend und fruchtschädigend (embryotoxisch) wirkt. Im Forschungsprojekt „Molekulare Charakterisierung der toxikologischen Wirkung des marinen Biotoxins Okadasäure in In-vitro-Modellen der humanen gastrointestinalen Barriere und der Leber“ wollen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der Abteilung Lebensmittelsicherheit des BfR den toxischen Mechanismus aufklären, der zu diesen gesundheitlichen Beeinträchtigungen führt.

Marine Biotoxine sind Stoffwechselprodukte von Algen. Unter besonders günstigen Umweltbedingungen („Algenblüte“) werden sie vermehrt gebildet. Da Algen die Hauptnahrungsquelle für wasserfiltrierende Muscheln darstellen, werden folglich auch marine Biotoxine wie die Okadasäure von ihnen aufgenommen und reichern sich im Muschelfleisch an. Werden vom Menschen Muscheln mit hohen Gehalten an Okadasäure verzehrt, kommt es zur typischen diarrhöischen Muschelvergiftung, die in erster Linie Beschwerden im Darmtrakt hervorruft. Diese akuten Effekte, die sich allein auf den Darmtrakt beschränken, sind gut untersucht. Weniger erforscht sind dagegen die kanzerogenen und stark zellschädigenden sowie die embryotoxischen Eigenschaften der Okadasäure. Diese können sich dann auswirken, wenn das marine Biotoxin die Darmbarriere überwindet, in die Blutbahn gelangt und in der Leber zusätzlich toxische Stoffwechselprodukte (Metaboliten) gebildet werden. Ob das geschieht, ist abhängig von der aufgenommenen Menge an Okadasäure. Im Forschungsprojekt untersuchen die Wissenschaftler, wie die Darmwand bei einer niedrigen Konzentration den Körper vor der Okadasäure schützt und warum diese Barriere bei hohen Konzentrationen im Darm versagt. Mithilfe von Zellkulturen aus Zellen der menschlichen Darmwand werden dafür die Veränderung der Barriere-Eigenschaften einer bestimmten Zellschicht der Darmschleimhaut durch die Okadasäure und der Entgiftungsmechanismus des Darms untersucht. Anhand menschlicher Leberzellen wird außerdem die Metabolisierung dieses marinen Biotoxins untersucht, also die Bildung von Stoffwechselprodukten geringerer oder höherer Toxizität. Die Aufklärung der molekularen Zusammenhänge der Entgiftung wie auch der Aktivierung zusätzlicher toxischer Eigenschaften sollen dazu beitragen, unbekannte Toxizitätsmechanismen der Okadasäure zu identifizieren, die eine relevante Rolle für die Reaktion des Körpers bei der Aufnahme von höheren Dosen dieses marinen Biotoxins spielen. Das BfR erwartet, dass die Ergebnisse des Forschungsprojektes zusätzliche Daten zur oralen Bioverfügbarkeit, der Toxikokinetik und der Metabolisierung von Okadasäure liefern, um deren gesundheitliches Risiko für den Menschen besser abschätzen zu können. Das Forschungsprojekt ist auf drei Jahre angelegt und wird von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) gefördert (www.bfr.bund.de).

Mögliche gesundheitliche Risiken durch kontaminierte Lebensmittel in Krankenhausküchen

(mm) In Krankenhäusern werden Personengruppen gepflegt, die gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind. Dazu gehören Menschen, deren Abwehrkräfte durch schwere Grunderkrankungen oder Medikamenteneinnahme geschwächt sind, sowie Säuglinge, Kleinkinder, Menschen in hohem Alter und Schwangere. Das Hygienemanagement bei der Krankenhausverpflegung

muss deshalb über die üblichen Maßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung hinausgehen. Krankenhausküchen können bei der Weiterverbreitung von Erregern im Krankenhaus eine Rolle spielen, wobei der genaue Anteil nicht quantifiziert werden kann.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und das Robert-Koch-Institut (RKI) haben gemeinsam Maßnahmen und Handlungsempfehlungen erarbeitet, um die mögliche Verbreitung krankmachender (pathogener) und antibiotikaresistenter Bakterien über Krankenhausküchen zu verhindern. Dabei wurden alle möglicherweise relevanten Eintrags- und Verbreitungswege berücksichtigt. Maßnahmen, die vor einer Kontamination von Lebensmitteln mit pathogenen Bakterien schützen, beugen auch einer Kontamination mit resistenten Bakterien vor. So können die Bakterien zum Beispiel über Rohwaren in Krankenhausküchen gelangen. Von besonderer Bedeutung sind rohes Geflügelfleisch, Hackfleisch, rohes Schweine- und Wildfleisch oder rohe Eier, aber auch Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, wie zum Beispiel Sprossen und Keimlinge oder frische Kräuter. Im Rahmen der Gefahrenanalyse sollen vom Krankenhausmanagement alle Arbeitsabläufe von der Warenannahme bis zur Entsorgung von Speiseresten kritisch geprüft und die Eigenkontrollmaßnahmen und Personalschulungen in Krankenhausküchen bei Bedarf angepasst werden. So werden z. B. die Speisen auf den Stationen häufig nicht durch speziell in der Lebensmittelkunde geschulte Kräfte, sondern durch Pflegepersonal ausgegeben. Auch sind Speisenausgabe und Pflegetätigkeiten häufig nicht klar voneinander getrennt. Durch den Rücklauf von Geschirr und anderen Gegenständen aus infektiösen Bereichen ist außerdem ein zusätzlicher Eintrag von Krankheitserregern in den Küchenbereich möglich. Unter der Voraussetzung, dass die Krankenhausküchen die notwendigen Regeln der Personal- und Küchenhygiene beachten, wird das Risiko für die Patienten im Wesentlichen davon beeinflusst, ob die Lebensmittel vor der Ausgabe ausreichend erhitzt wurden. Darüber hinaus lässt sich das Risiko für Patientinnen und Patienten minimieren durch eine risikoorientierte Auswahl der zu beschaffenden Lebensmittel, eine risikoangepasste Beschränkung des Speisenangebots auf den Stationen und den Verzicht auf Selbstbedienung an Stationsbuffets. Ebenso sollten Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie die dafür verwendeten Utensilien auf den Stationen und im Küchenbereich strikt getrennt werden.

Sowohl das in Krankenhausküchen als auch das auf den Stationen tätige Personal sollte sich der möglichen Risiken und seiner Verantwortung bewusst sein. Sinnvoll sind deshalb regelmäßig durchgeführte arbeitsplatzbezogene Schulungsmaßnahmen, welche auch Kenntnisse zum Schutz vor einer Verbreitung von pathogenen und antibiotikaresistenten Bakterien über Lebensmittel vermitteln (www.bfr.bund.de).

3-MCPD-, 2-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Lebensmitteln

(mm) Seit dem erstmaligen Nachweis von 3-MCPD-Fettsäureestern in raffinierten Pflanzenfetten 2007 hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) immer wieder, zuletzt im Jahre 2012, gesundheitliche Risiken durch diese prozessbedingten Kontaminanten in Lebensmitteln bewertet. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sieht in ihrer aktuell vorgelegten Bewertung Gesundheitsrisiken durch 3-MCPD-, 2-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Lebensmitteln vor allem für jüngere Bevölkerungsgruppen. In dem Gutachten, das das EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) auch unter Beteiligung von Experten des BfR erstellt hat, wurden aktuelle Daten zum Vorkommen von Fettsäureestern in Lebensmitteln aus insgesamt 23 europäischen Mitgliedstaaten berücksichtigt (erhoben zwischen 2009 und 2015). Die meisten Daten zu Gehalten an 2-MCPD, 3-MCPD, deren Fettsäureestern sowie Glycidyl-Fettsäureestern in Säuglingsmilchnahrung stammten aus Deutschland (EFSA 2016).

3-Monochlorpropandiol (3-MCPD), 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD) und deren Fettsäureester sowie Glycidyl-Fettsäureester sind prozessbedingte Kontaminanten in Lebensmitteln. Sie entstehen vor allem während der Raffination von pflanzlichen Ölen und Speisefetten. Die höchsten Gehalte an diesen Verbindungen wurden in raffinierten Palmölen und -fetten gefunden, gefolgt von anderen raffinierten pflanzlichen Ölen und Fetten. Auch sämtliche Lebensmittel, die auf Basis von raffinierten pflanzlichen Speiseölen und -fetten hergestellt werden (u. a. Margarine, Backwaren, Säuglingsmilchnahrung), können belastet sein. Die Verbindungen weisen ein gesundheitsschädigendes Potenzial auf und sind daher in Lebensmitteln unerwünscht. Für 3-MCPD wurde basierend auf tierexperimentellen Daten ein neuer TDI-Wert („Tolerable Daily Intake“) von 0,8 Mikrogramm je Kilogramm ($\mu\text{g}/\text{kg}$) Körpergewicht und Tag

abgeleitet. Die aus den Daten zum Vorkommen von 3-MCPD und dessen Fettsäureestern in verschiedenen Lebensmitteln abgeschätzte Exposition überschritt vor allem bei Kindern und Jugendlichen den ableiteten TDI-Wert deutlich. Für Glycidyl-Fettsäureester verwendete die EFSA den MoE-Ansatz („Margin of Exposure“). Dabei sieht die EFSA erhöhte Gesundheitsrisiken vor allem für jüngere Verbrauchergruppen, darunter insbesondere nicht-gestillte Säuglinge, die ausschließlich mit industriell gefertigter Säuglingsmilchnahrung ernährt werden (www.bfr.bund.de).

Styrol-Oligomere in Lebensmittelsimulanzien

(mm) Polystyrole sind Kunststoffe, die auch für Lebensmittelkontaktmaterialien wie Verpackungen oder Geschirr eingesetzt werden. Bei der Herstellung entstehen neben Polystyrol auch kleinere Moleküle (Styrol-Oligomere), die aus dem Material in das Lebensmittel übergehen können. Von einem Labor der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurde ein Übergang (Migration) von Styrol-Oligomeren von bis zu 51 Mikrogramm je Kilogramm Lebensmittelsimulanz ($\mu\text{g}/\text{kg}$) gemessen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat bewertet, ob von diesen Übergängen ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher ausgeht (aktualisierte Stellungnahme 023/2016 vom 21.04.2016). Insgesamt ergibt sich auf Grundlage von publizierten toxikologischen Daten, dass bei Übergängen von Styrol-Oligomeren in der gemessenen Höhe auf Lebensmittel keine gesundheitlichen Wirkungen anzunehmen sind (www.bfr.bund.de).

Forschung für neue Verfahren zur Lebensmittelkontrolle

(mm) Ein Forschungsprojekt soll klären, wie eine lückenlose und schnelle Warenkontrolle an allen kritischen Stellen - vom Acker bis zum Teller - ermöglicht werden kann. Am 06.06. überreichte Dr. Maria Flachsbarth, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, im Bundesinstitut für Risikobewertung die Zuwendungsbescheide für dieses Projekt.

Die Lebensmittelskandale in den vergangenen Jahren haben das Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher für Herstellungsbedingungen und regionale Herkunft der Lebensmittel gestärkt. Die Diskussion um illegale Fleischbeimengungen hat gezeigt, dass neben einem Bruch des Verbrauchervertrauens in die Lebensmittelqualität auch gesundheitliche Risiken ein Thema sein können, wenn beispielsweise nicht erlaubte Zusätze in Lebens- oder Futtermitteln in die Nahrungskette gelangen.

Ziel des Forschungsprojekts „Entwicklung und Validierung innovativer Methoden zur Rückverfolgbarkeit von tierischen Proteinen in Lebens- und Futtermitteln (Animal-ID)“ ist es, vielseitig einsetzbare Analysemethoden zu entwickeln, die sowohl die Differenzierung von Tierspezies in der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung als auch den Nachweis von nicht erlaubten tierischen Proteinen in Futtermitteln ermöglichen. Im Lebensmittelbereich sollen einfach einzusetzende, sensitive und effiziente Schnelltests entwickelt werden, welche eine Vor-Ort-Kontrolle ermöglichen, zum Beispiel für Zollbehörden oder in der Eingangskontrolle von Produktionsbetrieben. Die an diesem Projekt beteiligten Institute sind das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), das Institut für Produktqualität GmbH (ifp) in Berlin und das Naturwissenschaftliche und Medizinische Institut (NMI) an der Universität Tübingen.

Das Gesamtvolumen des Forschungsvorhabens beträgt bei einer Laufzeit von drei Jahren rund 1,4 Mio. Euro und wird vom BMEL mit Mitteln aus dem Innovationsprogramm in Höhe von rund 1 Mio. Euro gefördert. Innovative Methoden zur Rückverfolgbarkeit und Authentifizierung von tierischen Proteinen in Lebens- und Futtermitteln können einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Lebensmittelüberwachung, zur Prävention von Lebensmittelbetrug und zum Schutz der Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern leisten (www.bmel.de).

Die Zukunft der Lebensmittelverpackungen

(mm) Eignen sich biobasierte Kunststoffe zum Verpacken von Lebensmitteln? Dieser Frage gehen Heidelberger Forscher im Auftrag des BMEL nach. Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt beauftragte das Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg (ifeu) mit einer Studie zur Eignung biobasierter Kunststoffe für Lebensmittelverpackungen. Die Forscher sollen technische und gesundheitsrelevante Materialeigenschaften biobasierter Kunststoffe untersuchen, Fragen zur

Marktsituation sowie zu den Marktpotenzialen beantworten und mögliche Handlungsempfehlungen aufzeigen. Laut Minister Schmidt haben fossilbasierte Kunststoffe als Verpackungsmaterial viele Vorteile: „Sie sind leicht, gut formbar und universell verwendbar. Aber: Der Rohstoff Erdöl ist endlich - und verpackte Lebensmittel stehen oft in direktem Kontakt mit den Kunststoffen. Dabei stellt sich die Frage, unter welchen Umständen es zu unerwünschten Materialeffekten kommen kann beziehungsweise welche Kunststoffe oder Kunststoffbeschichtungen die besten Materialeigenschaften aufweisen. Ziel der Studie ist es, zu überprüfen, ob Lebensmittel durch die stärkere Verwendung von biobasierten Materialien noch besser verpackt werden können.“ Die Bundesregierung strebt im Rahmen ihrer Bioökonomie-Strategie einen schrittweisen Wechsel zu einer nachhaltigen biobasierten Wirtschaft an. Von der Studie erwartet das BMEL eine Prognose zu den Einsatz- und Rohstoffpotenzialen biobasierter Lebensmittelverpackungen in Deutschland bis 2030. Die Ergebnisse der Studie werden Ende 2017 erwartet (www.bmel.de).

Mindestabstände zu Anwohnern und Umstehenden bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln aktualisiert

(mm) Anwender von Pflanzenschutzmitteln müssen neue Mindestabstände zu unbeteiligten Dritten (Anwohner und Umstehende) einhalten. Die Abstände betragen bei Spritz- bzw. Sprühanwendungen zwei Meter in Flächenkulturen und fünf Meter in Raumkulturen. Die genannten Mindestabstände gelten zu Flächen, die für die Allgemeinheit bestimmt sind (im Sinne von §17 des Pflanzenschutzgesetzes), zu Grundstücken mit Wohnbebauung und privat genutzten Gärten sowie zu unbeteiligten Dritten, die z. B. benachbarte Wege nutzen. Das BVL hat die Aktualisierung der Mindestabstände durch die Bekanntmachung BVL 16/02/02 vom 27.04.2016 mitgeteilt. Die Anpassung der Mindestabstände war notwendig, weil die europaweit harmonisierte Bewertung der Exposition bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln an den Stand von Wissenschaft und Technik angepasst wurde. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die entsprechende Leitlinie zur Expositionsbewertung aktualisiert. Auf die Änderungen der Bewertungspraxis hat das BVL durch eine Fachmeldung und die Bekanntmachung BVL 15/02/14 vom 28.10.2015 hingewiesen (www.bvl.bund.de).

Obst- und Gemüsekulturen unterschiedlich stark mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet

(mm) Die Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen liegt seit Jahren konstant auf einem niedrigen Niveau. Im Jahr 2014 stieg die Quote der Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen bei deutschen Erzeugnissen leicht auf 1,9 %. Das zeigen die Untersuchungsergebnisse der Bundesländer, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in der „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2014“ veröffentlicht hat. Allerdings gibt es Unterschiede zwischen den einzelnen Kulturen.

Im Rahmen des repräsentativen Warenkorb-Monitorings wurde im Jahr 2014 Kürbis verstärkt kontrolliert. Dabei wurden unerwartet viele Grenzwertüberschreitungen (5,2 %) festgestellt, die verschiedene Pflanzenschutzmittelwirkstoffe betrafen. Bisher waren bei Kürbis kaum Rückstände über den Höchstgehalten gefunden worden. Ähnlich überraschend waren die Befunde bei Kiwis, die in den vergangenen Jahren ebenfalls unauffällig waren und bei denen 2014 in immerhin 2,2 % der untersuchten Proben Überschreitungen der Grenzwerte festgestellt wurden. Da die Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel in der Mehrzahl nicht toxikologisch begründet sind, stellen Überschreitungen nicht automatisch eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit dar.

Deutlich verbessert hat sich die Situation bei frischen Kräutern. Diese zählten zwar auch 2014 zu den am häufigsten beanstandeten Lebensmitteln. Allerdings lag die Überschreitungsquote mit 6,4 % noch nie so niedrig. Im Jahr 2012 überschritten noch 12,1 % und im Jahr 2013 8,1 % der Proben die Grenzwerte. Ebenfalls positiv: Erstmals wurden im Jahr 2014 keine Grenzwertüberschreitungen bei Gurken festgestellt.

Im Rahmen der überwiegend risikoorientiert durchgeführten Kontrolle von Lebensmitteln auf das Vorhandensein von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln wurden 2014 bei der Untersuchung von 19.500 Lebensmittelproben in den Laboren der Bundesländer über 5,8 Mio. Analyseergebnisse generiert. Dabei wurden die Grenzwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände in deutschen Erzeugnissen bei 1,9 %

der untersuchten Proben überschritten (2010: 1,0 %, 2011: 1,4 %, 2012: 1,6 % und 2013: 1,1 %.) Der leichte Anstieg gegenüber dem Vorjahr geht u. a. einher mit der in diesem Jahr erstmals verstärkten Untersuchung von Phosphonsäure, deren Rückstände als Folge der Anwendung des fungiziden Wirkstoffs Fosetyl, aber auch aus anderen Eintragsquellen wie der legalen Anwendung von phosphonathaltigen Düngern auftreten können. Bei Erzeugnissen aus anderen EU-Mitgliedstaaten wurden in 1,3 % der Proben Überschreitungen festgestellt, bei Erzeugnissen aus Drittländern in 5,8 % der Proben. Diese Werte liegen auf dem Niveau der Vorjahre.

Lebensmittel, die in der Vergangenheit auffällig geworden sind, werden durch die Risikoorientierung häufiger und mit höheren Probenzahlen untersucht. Der Anteil an Proben, bei denen Pflanzenschutzmittelrückstände festgestellt werden, ist dadurch überproportional groß. Es ist deshalb davon auszugehen, dass die durchschnittliche Belastung von Lebensmitteln mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln deutlich niedriger ist.

Auch bei der Babynahrung wurden die positiven Ergebnisse der vergangenen Jahre weitgehend bestätigt, in denen keine Rückstände über den Höchstgehalten gefunden wurden. Erstmals wurde 2014 in 4,4 % von 458 Proben der Stoff Phosphonsäure oberhalb des Grenzwerts gefunden, der wie oben dargestellt auch aus der Anwendung als Düngemittel resultieren kann. Diese Befunde sollten Anlass für die Hersteller sein, sich der Thematik anzunehmen, damit zukünftig Rückstände vermieden werden.

Biolebensmittel wurden wieder besonders intensiv kontrolliert. Etwa 9 % der Untersuchungen wurden in diesem Marktsegment durchgeführt, das nur knapp 4 % Anteil am gesamten Lebensmittelmarkt hat. Die Kontrollen 2014 haben bestätigt, dass Bioware ganz überwiegend weniger mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet ist als konventionell hergestellte Ware (1,6 % Überschreitungen gegenüber durchschnittlich 2,5 % bei konventioneller Ware aller Herkünfte). Auch hier liegt der im Vergleich zu den Vorjahren höhere Wert an der o. g. Problematik mit der Phosphonsäure.

Der vollständige Bericht ist online abrufbar (www.bvl.bund.de).

Neue ALS-Seite auf der BVL-Homepage

(mm) In den letzten zehn Jahren hat der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) knapp 300 Stellungnahmen veröffentlicht, davon 60 allein im letzten Jahr.

Alle diese Stellungnahmen sind auf der ALS-Seite der BVL-Homepage frei zugänglich. Um bei einer solchen Fülle von Stellungnahmen die Übersichtlichkeit zu wahren und die Nutzerfreundlichkeit zu erhöhen, wurde die ALS-Seite neu strukturiert und mit einigen zusätzlichen Funktionen ausgestattet.

Eine Übersicht über alle Stellungnahmen des ALS bietet eine Excel-Liste, in der nach Themen, Stichworten und der Nummer einer Stellungnahme gesucht und direkt auf deren Gesamttext zugegriffen werden kann. Die Stellungnahmen der jeweils letzten Sitzung sind unmittelbar auf der ALS-Seite zu finden, alle anderen sind nach Kalenderjahren sortiert im Archiv hinterlegt. Mit dem Newsletter des BVL wird regelmäßig u. a. über die Veröffentlichung neuer ALS-Stellungnahmen informiert (www.bvl.bund.de).

Symposium „Prävention durch Information“

(mm) EHEC-Keime in Sprossen, Noroviren in Erdbeeren, Pferdefleisch in Lasagne. Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche und andere Lebensmittelkrisen treten zwar selten, aber doch immer wieder auf. Wie lassen sie sich vermeiden? Wie können aus Informationen aus der Lebensmittelkette fundierte Erkenntnisse gezogen werden, die den Schutz der Verbraucher verbessern? Diesen Fragen geht das Symposium „Herausforderungen 2017: Prävention durch Information“ nach, das das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Zusammenarbeit mit dem Joint Research Centre (JRC) der Europäischen Kommission am 27.10. und 28.10.2016 in Berlin, Ludwig-Erhard-Haus, Fasanenstraße 85, veranstaltet. Im ersten Teil des Symposiums analysieren und diskutieren Vertreter von Verbraucherverbänden, Behörden und Marktforschungsinstituten mögliche Präventions- und Informationsmaßnahmen für die Bevölkerung. Ebenso wird der Frage nachgegangen, was Verbraucher

von einer Risiko- und Krisenkommunikation erwarten. Manche kritische Punkte innerhalb der Lebensmittelkette werden bereits durch die Information der amtlichen Lebensmittelüberwachung erkannt. Für eine umfassende Frühwarnung und Beurteilung des Krisenpotenzials bedarf es jedoch weiterer Informationsquellen. Es werden daher im zweiten Teil des Symposiums Frühwarnsysteme aus Deutschland und anderen europäischen Staaten sowie wirtschaftseigene Initiativen vorgestellt.

Im dritten Teil des Symposiums beleuchten nationale und internationale Fachleute, wie die Ergebnisse aus der nationalen Lebensmittelkontrolle und aus der Kontrolle des grenzüberschreitenden Handels dazu genutzt werden können, Lebensmittelbetrug und andere Missstände zu erfassen und Präventionsmaßnahmen abzuleiten. Schwerpunkt des Symposiums ist nicht nur der internationale Austausch, sondern auch der Austausch über Fachgrenzen hinweg. Es werden daher Experten aus dem Lebensmittelbereich, dem Gesundheitsbereich und dem Sicherheitsbereich sprechen (www.bvl.bund.de).

Falsche Seezungen-Filets im Restaurant

(mm) Die Seezunge (*Solea solea*) ist in Deutschland ein geschätzter Speisefisch. Obwohl er vergleichsweise teuer ist, wird er im Restaurant gerne bestellt. Doch bekommt der Verbraucher für sein Geld auch tatsächlich die echte Seezunge auf den Teller? Im Rahmen des EU-Projekts „LABELFISH“ hat das Max-Rubner-Institut (MRI) Seezungengerichte in insgesamt 24 Restaurants in den Städten Hamburg, Bremen, Berlin und Frankfurt bestellt und im Labor mit DNS-analytischen Methoden überprüft. In genau der Hälfte der Fälle waren die Gerichte mit anderen Fischarten zubereitet worden, die mit der Seezunge nicht viel gemeinsam haben. In fünf Fällen ergab die Laboruntersuchung sogar *Pangasius* (*Pangasianodon hypophthalmus*), einen Aquakulturfisch aus Vietnam, der auf dem deutschen Markt zu den preisgünstigsten Fischarten überhaupt zählt. Außerdem wurden westafrikanische Zungen (*Synaptura lusitanica*) und Tropenzungen (*Cynoglossus senegalensis*) festgestellt. Zwei weitere Plattfischarten konnten wegen fehlender bekannter DNS-Vergleichssequenzen nicht eindeutig identifiziert werden.

Immerhin betraf die Fälschung der Fischart ausschließlich vergleichsweise günstige Gerichte, die als Filets zubereitet worden waren. Kam die Seezunge stattdessen als ganzer Fisch auf den Teller, so war sie erstens deutlich teurer, dafür aber auch immer echt. Eine gleichzeitige Überprüfung von Seezungenproben aus dem Handel verlief positiv: Hier war die Seezunge - bis auf eine Ausnahme - immer die echte *Solea solea*. Der Verdacht liegt also nahe, dass hier einige Restaurant-Besitzer täuschen und kostengünstige *Pangasius*- oder westafrikanische Plattfischfilets als Seezungenfilet anbieten. Diese Ergebnisse sind bedauerlicherweise nicht völlig überraschend: Eine hohe Betrugsrate bei zubereiteter Seezunge wurde schon im Jahr 2011 von der deutschen Lebensmittelüberwachung im Rahmen eines Schwerpunktprogramms festgestellt und war seitdem immer wieder Thema in den Medien. Verbraucher sollten darum bei günstigen Seezungenfilet-Gerichten hellhörig werden und statt eines Filets die Seezunge entweder als ganzen Fisch bestellen oder beim Fischhändler des Vertrauens kaufen und selber zubereiten (www.mri.bund.de).

Geringer Einfluss von Isoflavonen auf Fettstoffwechsel

(mm) Um typische Beschwerden während der Wechseljahre zu lindern, setzen viele Frauen auf isoflavonhaltige Sojaextrakte, die als Nahrungsergänzungsmittel frei erhältlich sind. Während der Menopause kommt es durch das Absinken des Spiegels an körpereigenen Östrogenen zu Veränderungen der Körperzusammensetzung und des Fettstoffwechsels; das Risiko für kardiovaskuläre Krankheiten erhöht sich. Ob Soja-Isoflavone, also pflanzliche Östrogene, den Fettstoffwechsel und den Körperfettgehalt günstig beeinflussen können, wird kontrovers diskutiert. Im Rahmen eines von der Deutschen Forschungsgemeinschaft finanzierten Projektes am Max-Rubner-Institut wurde diese Frage deshalb am institutseigenen Studienzentrum genauer untersucht. Dazu wurde eine 12-wöchige placebokontrollierte Interventionsstudie mit 170 gesunden Frauen in der Menopause durchgeführt, wobei die Probandinnen täglich einen Sojaextrakt aufnahmen. Der Extrakt wurde vorab hinsichtlich seiner Zusammensetzung und des Gehaltes an Soja-Isoflavonen detailliert charakterisiert. Untersucht wurden Auswirkungen auf die Blutlipide wie Gesamtcholesterol, LDL-Cholesterol, HDL-Cholesterol und Triglyzeride sowie auf die Expression der fettstoffwechselrelevanten Rezeptoren LDLR und CD36, die an der Regulation der Blutlipide beteiligt sind. Mittels eines modernen Verfahrens, der sog. DEXA-Methode, wurden zudem die Körperzusammensetzung und die Verteilung des Körperfettes vor und nach

Abschluss der Studie analysiert. Des Weiteren erfassten die Wissenschaftler durch die Bestimmung wichtiger Schilddrüsenparameter mögliche Effekte auf die Schilddrüse. Über die Analyse der Blut- und Urinproben der Probandinnen konnte die Verstoffwechslung der aufgenommenen Isoflavone im Körper nachvollzogen werden. Allerdings wurden die Blutlipide und die Expression der LDLR- und CD36-Rezeptoren durch die Supplementation mit Soja-Isoflavonen nicht relevant verändert. Lediglich das LDL-Cholesteroll stieg im Blut geringfügig an. Das Körpergewicht der Frauen und ihr Körperfettgehalt hatten keinen Einfluss auf die untersuchten Parameter.

Die Art der Verstoffwechslung der Isoflavone im Darm (Bildung des Metaboliten Equol), die häufig mit der Wirkung der Isoflavone in Zusammenhang gebracht wird, war nicht von Bedeutung. Die Einnahme der Soja-Isoflavone zeigte keinen Einfluss auf den Körperfettgehalt der Frauen. Wirkungen auf die Schilddrüse wurden ebenfalls nicht beobachtet.

Fazit: Die oft berichteten positiven Effekte auf den Fettstoffwechsel oder auf den Körperfettgehalt von gesunden postmenopausalen Frauen konnten in dieser kontrollierten Studie nicht bestätigt werden. Negative Wirkungen, z. B. auf die Schilddrüse, wurden aber ebenso wenig beobachtet (www.mri.bund.de).

Erste vollständig rote Aprikosen gezüchtet

(mm) Bald werden vollständig rot gefärbte Aprikosensorten im Handel zu sehen sein. Mit diesem brandneuen Konzept könnte der Steinobstmarkt revolutioniert werden. Züchter dieser ersten roten Premium-Aprikosensorten ist eine spanische Firma. Bislang umfasst die Bandbreite die fünf Sorten Cyrano, Fuego, Cheyenne, Totem und HB278-104, die eine Erntezeit von Anfang Mai bis Ende Juni für Produktionsgebiete wie Spanien, Italien und Frankreich abdecken. Nach mehreren Jahren der Kreuzung und Anbautests können jetzt erstmals äußerlich zu 100 % rot gefärbte, sehr ansprechende und schmackhafte Aprikosensorten angeboten werden. Die Sorten weisen Brixwerte zwischen 12 und 15 Grad auf. Hinzu kommt, dass die Sorten neben den guten organoleptischen Eigenschaften eine gegen Schäden durch Hantierung recht widerstandsfähige Haut aufweisen. Dabei ist die Firma davon überzeugt, dass eine nichtexklusive Vermarktung mit einer größeren Zahl von Erzeugern und Vermarktern, die mit roten Sorten höhere Margen als mit gelben oder orangefarbenen Sorten erzielen, auch für sie von Vorteil sein wird.

Buchbesprechung: Inverkehrbringen und Überwachung von Schönheitsnahrungsergänzungsmitteln

(mm) Im Verlag Dr. Kovač GmbH aus Hamburg ist in der Schriftenreihe „Studien zur Rechtswissenschaft“ der Band 354 „Inverkehrbringen und Überwachung von Schönheitsnahrungsergänzungsmitteln (Nutricosmetics) nach deutschem und US-amerikanischem Recht“ der Autorin Jennifer Odile Grunwald erschienen (ISBN: 978-3-8300-8485-3, 296 Seiten).

Nutricosmetics (Beauty Food) stellen eine relativ neue Entwicklung dar. Das Konzept für Nutricosmetics ist Schönheit durch einen gesunden Körper oder auch „Schönheit von innen“.

In dem Fachbuch werden verschiedene Themenbereiche betrachtet wie z. B. die rechtlichen Rahmenbedingungen zur Gewährleistung sicherer Nutricosmetics. Nach der ausführlichen Einleitung zu der Thematik wird auf Definitionen und Abgrenzungen, die wichtigsten Regelungen für eine sichere Herstellung von Schönheitsnahrungsergänzungsmitteln, bestimmte Sicherheitsanforderungen beim globalen Handel mit Lebensmitteln sowie die staatlichen Kontrollen in der EU, Deutschland sowie den Vereinigten Staaten von Amerika näher eingegangen.

Teil B des Fachbuches enthält Begriffsbestimmungen und -kategorien sowie Abgrenzungen von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln, hier insbesondere mit Blick auf Lebensmittel mit Zusatznutzen, wie z. B. funktionelle Lebensmittel. Eine weitere Abgrenzung betrifft Nahrungsergänzungsmittel und Arzneimittel. Auf über 120 Seiten wird im Teil C auf die rechtlichen Rahmenbedingungen zur Gewährleistung sicherer Schönheitsnahrungsergänzungsmittel in Hinblick auf darin enthaltene Inhaltsstoffe eingegangen. Neben dem Codex Alimentarius werden sehr umfangreich

die europäischen und nationalen Regelungen erläutert; Welthandelsrecht und EU-Wirtschaftsrecht finden sich in Teil D des Buches wieder.

Teil E setzt sich abschließend mit der Kontrollsituation in der EU, in Deutschland und den USA auseinander. Insbesondere der im Buch enthaltene Vorschlag zur Gründung einer neuen Organisation auf globaler Ebene zur Durchsetzung der Lebensmittelsicherheit zeigt auf, dass nicht nur bei Schönheitsnahrungsergänzungsmitteln ein Umdenken bei der Kontrolle der globalen Warenströme erfolgen muss. Neben den Vorteilen einer solchen „International Food Safety and Inspection Organization“ (IFSIO) wird aber auch ein klarer Nachteil benannt: „Ein Problem könnte dann bestehen, wenn ein Land, das häufige und gründliche Kontrollen durchführt, Erzeugnisse akzeptieren müsste, deren Kontrolle in einem anderen Staat stattfand, und zwar aufgrund eines weniger umfassenden Kontrollprogrammes, welches aber nach Maßgaben der IFSIO erfolgte. Die Aufrechterhaltung eines hohen Gesundheitsschutzes bleibt mitunter mühsam.“