

Durchführungsbestimmungen zum europäischen Lebensmittelhygienerecht geändert

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 612 vom 20.05.2010 wurde die erste Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts bekannt gemacht. Dadurch wurden mehrere nationale Verordnungen geändert und ergänzt um die Wettbewerbsbedingungen für kleinere und mittlere Lebensmittelunternehmen zu verbessern. Deutschland nutzte dafür die von der EU gebotene Möglichkeit im nationalen Bereich unter bestimmten Voraussetzungen Erleichterungen zu gestatten.

1. Lebensmittel-Hygieneverordnung:

Für abgelegene Käsereien auf Almen und Alpen, die Hart- und Schnittkäse herstellen, entfällt die Forderung nach Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, wenn andere hygienisch unbedenkliche Handwaschgelegenheiten verfügbar sind und diese für das Waschen der Hände und das Waschen der Lebensmittel zur Vermeidung der nachteiligen Beeinflussung zeitlich getrennt genutzt werden. Um weiterhin käsen zu können, wurde den Betrieben die nicht an die öffentliche Wasserversorgung angebunden sind auferlegt, mittels Eigenkontrollen sicherzustellen, dass die erzeugten Produkte nicht mit den Abwässern in Berührung kommen. Zudem ist das verwendete Wasser einmal jährlich auf seine Trinkwasserqualität zu untersuchen. Mit behördlicher Genehmigung ist es zudem möglich Hart- und Schnittkäse mit Rohmilch herzustellen, wenn die Reifezeit mindestens 60 Tage beträgt und die Rohmilch optisch kontrolliert sowie die Zellzahl mittels Schalmtest geprüft wurden.

2. Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (u.a):

a) Die Anmeldung zur Schlacht tieruntersuchung von Huftieren bei Hausschlachtungen ist nicht mehr zwingend vorgeschrieben. Diese hat nur zu erfolgen, wenn bei dem zu schlachtenden Tier Störungen des Allgemeinbefindens festgestellt werden. Die Anmeldung zur Fleisch- und Trichinenuntersuchung ist jedoch auch weiterhin erforderlich. Dies gilt auch für erlegtes Großwild. Hauskaninchen sind von der Pflicht zur amtlichen Untersuchung aus Verhältnismäßigkeit nicht mehr erfasst.

b) Zudem wurde ein neuer § 16a eingefügt, der für Fleisch, Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind und die im aufgetautem Zustand unverpackt an den Verbraucher abgegeben werden sollen, regelt das dies nur möglich ist, wenn gut sichtbar und eindeutig mit der Angabe „aufgetaut“ auf diesen Zustand hingewiesen wird. Dadurch wurde eine Regelungslücke für die lose Abgabe derartiger Erzeugnisse geschlossen, für verpackte Lebensmittel wurde die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ergänzt. Für Fischereierzeugnisse ist die Kennzeichnungspflicht bereits im Art. 58 Abs. 5 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 europaweit geregelt.

c) Die besonderen Anforderungen bei Abgabe roheihaltiger Lebensmittel aus der Ei- und Eiprodukteverordnung wurden ebenfalls in diese Verordnung übernommen.

d) neues Muster des Wildursprungsscheines (Anlage 8a).

3. Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung:

a) Neue Kurzbezeichnung: Tier-LMÜV

b) Änderungen der Vorschriften für die amtliche Untersuchung von Wild und Fleisch für den häuslichen Verbrauch

4. Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern:

Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise die Gesundheit des Menschen schädigen kann, teilt er dies unverzüglich den zuständigen Behörden mit. Diese Regelung im Art. 19 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, sog. Basisverordnung wird dahingehend ergänzt, dass von Lebensmitteln der gleichen Partie, die noch nicht in den Verkehr gebracht worden sind, eine Rückstellprobe von mindestens 150 Gramm anzufertigen und für mindestens sieben Tagen vom Zeitpunkt der Mitteilung an die zuständige Behörde aufzubewahren ist. Diese Proben sind auf Verlangen auszuhändigen.

5. Lebensmitteleinfuhr-Verordnung:

Das bereits im aufgehobenen Fleischhygienegesetz geregelte Verbot bezüglich Fleischs von Hunden, Katzen, anderen hundeartigen oder katzenartigen Tieren (Caniden und Feliden) oder Affen wurde für die Einfuhr ergänzt.

Das Bundesverbraucherschutzministerium wurde ermächtigt, die geänderten Verordnungen neu bekanntzumachen.

Durch die Änderungsverordnung wurden die Eier- und Eiprodukte-Verordnung und die Fleischhygiene-Verordnung aufgehoben. Dies gilt seit dem 21.05.2010.

Einfuhr melaminhaltiger Lebensmittel bleibt verboten, Grenzwert festgelegt

(mm) Die Befristung der bis zum 22.06.2010 geltenden Eilverordnung wurde durch die Verordnung zur Änderung der Ersten Verordnung zur Änderung der Melamin-Lebensmittel-Futtermittel-Einfuhrverbotsverordnung aufgehoben (BGBl. I S. 630 vom 27.05.2010). Mit dieser Verordnung bleibt es beim Importverbot und dem Grenzwert für Melamin von 2,5 mg/kg. Auf nationaler Ebene entfällt dadurch die Informationspflicht zu Transporten aus China, die Lebensmittel- oder Futtermittel enthalten. Diese besteht jedoch aufgrund der europaweit gültigen Sondervorschriften für die Einfuhr bestimmter Erzeugnisse fort. Eine Entlastung für die Wirtschaft gibt es aber, da anstelle sämtlicher Transporte nur 20 % auf Melamin zu untersuchen sind. Die Verordnung trat am 28.05.2010 in Kraft. Unterdessen hat die Codex-Alimentarius-Kommission in Ihrer 33. Sitzung Anfang Juli 2010 einen internationalen Höchstwert für Melamin festgelegt. Nach einer Entscheidung sollten Nahrungs- und Futtermittel höchstens 2,5 mg/kg Melamin enthalten. Für Babynahrung wurde sich auf eine Obergrenze 1mg/kg geeinigt. Diese Grenzwerte sind nicht rechtsverbindlich können aber, wie von der EU bereits praktiziert für Importverbote geltend gemacht werden.

Mindest-/Höchstwerte für Fruchtsaftextrakte und Süßungsmittel Neotam geregelt

(mm) Mit der im Bundesgesetzblatt Teil I S. 674 vom 02.06.2010 veröffentlichten Verordnung zur Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) und der Fruchtsaftverordnung wurde die Richtlinie Nr. 2009/106/EG in deutsches Recht umgesetzt. Diese EU-Richtlinie legt für rückverdünnten Saft und Fruchtmarmelade von 18 Fruchtarten die Mindestextrakt-Werte in °Brix fest, so u.a. für Apfel, Banane und Erdbeere. Desweiteren wurde der Süßungsmittel Neotam mit den erlaubten Höchstmengen in die ZZuV, Anlage 2 Teil B aufgenommen und die europäische Rechtsgrundlage für das Färben von Eierschalen, zum Erzielen von Farbeffekten bei Eiern oder für Stempelaufdrucke auf Schalen von Eiern aktualisiert. Diese Änderungen gelten seit dem 03.06.2010. Für die Herstellung von Erzeugnissen nach der Fruchtsaftverordnung gibt es eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2010.

Kennzeichnungspflicht für Enzyme

(mm) Durch die Siebente Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung-LMKV (BGBl. I S. 752 vom 11.06.2010) müssen seit dem 12.06.2010 Enzyme in der Zutatenliste von Fertigpackungen mit ihrem Klassennamen, gefolgt von der Verkehrsbezeichnung deklariert werden. Dazu wurde die Definition für Zutaten erweitert. Ausgenommen hiervon sind Enzyme, die Verarbeitungsmittel sind. Zudem Enzyme, die über eine Zutat ins Lebensmittel gelangt sind und dort keine technologische Wirkung mehr haben. Durch die Änderungsverordnung wurde die LMKV an geltendes europäisches Recht, Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 angepasst.

Weinrecht angepasst

(mm) Durch die erfolgte Reform der Gemeinsamen europäischen Marktorganisation für Wein und dem Erlass neuer Durchführungsverordnungen für den Weinsektor wurde eine Anpassung der Weinverordnung notwendig. Mit der am 25.06.2010 bekannt gemachten Verordnung zur Änderung der Weinverordnung und der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung (BGBl. I S. 800) wurden dazu die Einzelheiten für die Herstellung und Kennzeichnung der Qualitätsweine b. A. und Landwein neu geregelt. In der Alkoholhaltige-Getränke-Verordnung wurde neben der Schaumweinbezeichnung auch

die Verwendung der Schaumweinausstattung für schaumweinähnliche Getränke gestattet. Die Änderungen gelten seit dem 26.06.2010.

Das Sechste Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 05.08.2010 (BGBl. I S. 1136 vom 13.08.2010) sieht die Einbeziehung der Weinerzeugung aus nicht selbst erzeugten Weintrauben sowie nicht selbst erzeugtem Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost in die Hektarertragsregelung vor. Ziel dieser Regelung ist die Sicherstellung eines fairen Wettbewerbs und einer hohen Weinqualität. Die Neuregelung findet auf Most und Wein aus Trauben ab der Ernte 2010 Anwendung und gilt seit dem 14.08.2010.

Vierte Änderung der lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(mm) Am 25.06.2010 wurde die Vierte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung im Bundesgesetzblatt Teil I S. 818 bekannt gemacht. Dadurch wurde die Bußgeldbewährung bezüglich der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 neu aufgenommen. Danach ist es ordnungswidrig, wenn die im Vorab zu einer Lebensmittel- oder Futtermittelsendung verlangten Importdokumente nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig übermittelt der zuständigen Behörde vorgelegt werden. Weiterhin erfolgten in der der Durchsetzung gemeinschaftrechtlicher Vorschriften dienende Verordnung Aktualisierungen von Fundstellen. Die Änderungen traten am 26.06.2010 in Kraft.

Vorschriften zu Tabakprodukten geändert

(mm) Mit dem Zweitem Gesetz zur Änderung des Vorläufigen Tabakgesetzes (BGBl. I S. 848 vom 12.07.2010) wurde die sog. europäische AVMD-Richtlinie im Hinblick auf die darin enthaltenen Regelungen zur Tabakwerbung für audiovisuelle Mediendienste umgesetzt. Die Änderungen des Vorläufigen Tabakgesetzes beziehen sich vor allem auf das Verbot des Sponsorings und der Produktplatzierung. Die Tabakverordnung wurde zum sechsten Mal geändert (BGBl. I S. 851 vom 12.07.2010). Dadurch wurde die befristete Zulassung der Stoffe Acetyltributylcitrat (ATBC) und Hydroxypropylstärke (E 1440) um drei Jahre verlängert. Die bisherige Zulassung von " α -(3-Nitro-5-sulfo-6-hydroxyphenylazo)-acetessigsäureanilid, 1:1 Chrom-Komplex, Aminsalz und 4-(3-Nitro-5-sulfo-6-hydroxyphenylazo)-1-phenyl-3-methylpyrazolon-5, 1:1 Chrom-Komplex, Aminsalz für Aluminiumfolie-Schutzlack bis zu insgesamt 150 mg/qm" und "Salze und Oxide des Kobalts" in Tabakerzeugnissen wurde aufgehoben. Diese Streichung wird vom Bundesinstitut für Risikobewertung unterstützt. Zudem finden diese Stoffe nach Regierungsinformationen keine Verwendung mehr in der Tabakindustrie.

Verordnungen an EU-Vertrag angepasst

(mm) Der am 01.12.2009 in Kraft getretene Vertrag von Lissabon zur Änderung des Vertrages über die Europäische Union und des Vertrages zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft machte es insbesondere mit Blick auf bewehrte Verbote und Beschränkungen aus Gründen der Bestimmtheit und zur Vermeidung von Regelungslücken erforderlich, die Lebensmitteleinfuhr-Verordnung und die Binnenmarkt-Tierseuchenschutz-Verordnung anzupassen. Dies ist mit der am 21.07.2010 veröffentlichte Verordnung (BGBl. I S. 929) erfolgt. Weitere mit der Verordnung vorgenommene Änderungen, z.B. in der Lebensmittelhygiene-Verordnung haben klarstellenden Charakter. Die Verordnung wird auch genutzt, um Verweisungen auf unmittelbar geltendes Rückstandskontrollrecht der Europäischen Gemeinschaft und der Europäischen Union zu aktualisieren. Zudem wurden Vorschriften im Milch- und Magarinegesetz unnummeriert. In den nebenstrafrechtlichen Bestimmungen von Produktverordnungen wurden die gesetzlichen Bezüge aktualisiert. Außerdem sind die in der Verordnung mit Übergangsregelungen zur Einführung der Informationen zur Lebensmittelkette (LMKÜV) bestimmten Übergangsfristen abgelaufen, daher wurde diese aufgehoben. Die Änderungen sind am 22.07.2010 in Kraft getreten.

Kosmetik-Verordnung erneut geändert

(mm) Am 12.07.2010 wurde die Vierundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 01.07.2010 (BGBl. I S. 852) bekannt gemacht. Die Fünfundfünfzigste Verordnung zur Änderung

der Kosmetik-Verordnung vom 09.08.2010 wurde im Bundesgesetzblatt I S. 1146 am 13.08.2010 veröffentlicht. Mit den beiden Änderungsverordnungen wurden insgesamt vier Richtlinien der EU-Kommission in nationales Recht umgesetzt und dabei die Vorschriften an den technischen Fortschritt angepasst. U.a. wurden verpflichtende Angaben zu möglichen schweren allergischen Reaktionen bei bestimmten Haarfärbemitteln in die Kosmetik-Verordnung aufgenommen. Die Änderungen traten am 13.07.2010 bzw. 15.08.2010 in Kraft.

Regelung zu Chrom (VI) in die Bedarfsgegenständeverordnung aufgenommen

(mm) Bei Hautkontakt kann Chrom (VI) sowohl irritativ/toxisch als auch allergisch verursachte Ekzeme hervorrufen. Die allergene Wirkung dieser Substanz kann zu einer lebenslang andauernden Sensibilisierung mit manifesten Kontaktekzemen führen. Gemessen an der Häufigkeit des Auftretens von Sensibilisierungen zählt Chrom (VI) zu den 5 häufigsten Allergenen. Zur Begrenzung von Chrom (VI) in Bedarfsgegenständen aus Leder sowie für Spielwaren bestanden bisher keine spezifischen Vorschriften in der Bedarfsgegenständeverordnung. Daher wurde diese am 03.08.2010 zum achtzehnten mal angepasst (BGBl. I S. 1138 vom 13.08.2010). Dadurch dürfen Bedarfsgegenstände aus Leder, die dazu bestimmt sind, nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung zu kommen, und Spielwaren aus Leder nur so hergestellt werden, dass Restgehalte an allergenen Chrom (VI) nicht nachweisbar sind. Diese Änderung gilt seit dem 14.08.2010.

DIN Temperaturen für Lebensmittel aktualisiert

(mm) Im Juni 2010 wurde die überarbeitete DIN 10508 Lebensmittelhygiene-Temperaturen für Lebensmittel herausgegeben. Die Änderungen gegenüber der DIN aus dem Jahre 2008 betreffen Aktualisierungen der Rechtsvorschriften und technischen Regeln. Weiterhin wurden die Begriffe: Speisenverteilung (Portionieren und das Kommissionieren für die dezentrale Speisenab- und ausgabe), Speisentransport (Beförderung nach der Portionierung/Zwischenlagerung bis zur Ausgabe), Speisenausgabe (Übergabe der Speise an den Endverbraucher zum Sofortverzehr) und Kommissioniertemperatur (Speisentemperatur beim Portionieren und Kommissionieren) aufgenommen. In der Tabelle für Mindesttemperaturen und Zeiten für heiß auszugebende Speisen wurde die Temperatur-Zeit-Relation ergänzt. Die Kommissioniertemperatur für z.B. heiß zu haltende, verzehrfertige Lebensmittel (Cook & Serve; Cook & Hold) beträgt $>70^{\circ}\text{C}$, die Transport- und Ausgabetemperatur dagegen unverändert $\geq 65^{\circ}\text{C}$ (@ www.beuth.de).

Kontrollen des Internets vorgesehen

(mm) Bereits heute kann nahezu alles im „WorldWideWeb“ gekauft werden. Das Bundesamt für Verbraucherschutz (BVL) hat daher Anfang Juni 2010 ein Konzept zur Kontrolle dieses globalen Marktes vorgestellt. Dieses sieht eine zentrale Koordinierungsstelle für Deutschland vor. Zu deren Aufgabe zählen die Ermittlung der Anbieter im Internet und die Weiterleitung dieser Informationen an die Vor-Ort-Behörden. Zudem sollen bei der Recherche Produkte gesucht werden, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden könnten bzw. zur Täuschung geeignet sind. Dazu soll eine spezielle Software, ähnlich die der Strafverfolgungsbehörden entwickelt werden, die die Suchabläufe weitestgehend automatisiert durchführt. Noch im Jahr 2010 ist ein Praxistest vorgesehen.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

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

- Erste Verordnung zur Änderung der EU-RHG-Ausnahmereverordnung (eBAnz AT57 2010 V1 vom 28.05.2010);
- Dreizehnte Verordnung zur Änderung saattgutrechtlicher Verordnungen (BGBl. I S. 793 vom 18.06.2010);

- Zweite Verordnung zur Änderung der Rindfleischetikettierungs-Strafverordnung (BGBl. I S. 824 vom 30.06.2010);
- Neununddreißigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 902 vom 14.07.2010);
- Neunzehnte Verordnung zur Änderung der Seefischerei-Bußgeldverordnung (BGBl. I S. 904 vom 14.07.2010);
- Zweite Verordnung zur Änderung TSE-rechtlicher Verordnungen (BGBl. I S. 934 vom 21.07.2010);
- Zehnte Verordnung zur Änderung futtermittelrechtlicher Verordnungen (BGBl. I S. 996 vom 29.07.2010)

Höchstwerte für bestimmte Pestizide geändert

(mm) Um neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen, dem Abbau von Handelshemmnissen und den Entwicklungen des Codex Alimentarius zu entsprechen wurde die Verordnung (EU) Nr. 459/2010 der Kommission vom 27.05.2010 zur Änderung der Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für bestimmte Pestizide in oder auf bestimmten Erzeugnissen im Europäischen Amtsblatt veröffentlicht (L 129/3 vom 28.05.2010). So wurde u.a. der bestehende Rückstandshöchstgehalt für Schwefel als Schädlingsbekämpfungsmittel aufgrund dessen geringen Toxizität aufgehoben. Einige Pestizidhöchstmengen wurden an die von der Codex-Alimentarius-Kommission angenommenen Höchstwerte angepasst. Seitens der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gab es Zustimmung zu den zahlreichen Änderungsanträgen. Die Verordnung gilt seit 29.05.2010.

Durchführungsbestimmungen zur europäischen Öko-Verordnung überarbeitet

(mm) Im Amtsblatt EU L 134/1 vom 01.06.2010 wurde die Verordnung (EU) Nr. 471/2010 der Kommission vom 31.05.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 hinsichtlich des Verzeichnisses der Drittländer, aus denen bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse aus ökologischer/biologischer Produktion zur Vermarktung in der Union stammen müssen bekannt gegeben. Die Änderungen betreffen neben der Umbenennung einer australischen Kontrollstelle die Anerkennung japanischer Bio-Lebensmittel. Diese entsprechen den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung. Im Anhang III der Durchführungsverordnung wurden die erforderlichen Angaben zu den Produktionsbedingungen, japanische Öko-Kontrollstellen und Erzeugerkategorien ergänzt. Die Änderung trat am 08.06.2010 Kraft.

Empfehlung zur weiteren Überwachung von Acrylamid

(mm) Die Europäische Kommission hat am 03.06.2010 die Empfehlung 2010/307/EU bezüglich der Überwachung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln veröffentlicht (ABI. EU L137/4). Die Bemühungen der Lebensmittelindustrie und der Mitgliedstaaten, die verschiedenen Wege der Acrylamidbildung und die Möglichkeiten zur Senkung der Acrylamidgehalte in Lebensmitteln zu untersuchen sollen weitergeführt werden. Damit die Wirkung dieser Bemühungen überwacht werden kann, wird ebenfalls die Fortsetzung der Datenerfassung empfohlen. Damit die Untersuchungen repräsentativ sind wird zudem die Nutzung der bereits im Jahr 2007 herausgegebenen Probenahmeverfahren vorgeschlagen. Des Weiteren sollten die Mitgliedsstaaten ihre Ergebnisse zentral an die EFSA melden und auch die Probenmenge enthält das Papier. So sollte Deutschland 230 Proben in zehn verschiedenen Produktkategorien untersuchen, so z.B. je 24 bei weichem Brot und Kaffee. Unterdessen teilt die EFSA mit, dass die Acrylamidgehalte 2008 leicht gesunken sind, dies trifft allerdings nicht auf alle Produkte zu. Kartoffelchips und Kaffee wiesen gegenüber 2007 höhere Werte auf. Der Bericht enthält die Ergebnisse von 3.400 entnommenen Proben in 22 Ländern (@ www.efsa.europa.eu).

Regelung zu Meeresschnecken aufgenommen

(mm) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 wird sichergestellt, dass die Erzeugung und das Inverkehrbringen lebender Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken amtlich kontrolliert werden. Die Verordnung enthält Bestimmungen über die Einstufung von Erzeugungsgebieten und das Monitoring solcher Gebiete. Diese Erzeugungsgebiete werden entsprechend dem Ausmaß der Verunreinigung durch Fäkalbakterien eingestuft. Filtrierer wie Muscheln können Mikroorganismen akkumulieren, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Meeresschnecken sind im Allgemeinen keine Filtrierer; daher dürfte die Gefahr, dass sie Mikroorganismen akkumulieren, die zur Verunreinigung durch Fäkalbakterien führen, sehr gering sein. Aus diesem Grund wurde die Verordnung (EU) Nr. 505/2010 der Kommission vom 14.06.2010 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs im Europäischen Amtsblatt bekannt gegeben (L 149/1 vom 15.06.2010). Unter Berücksichtigung des wissenschaftlichen Fortschritts wurden diejenigen Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, von den Bestimmungen über die Einstufung von Erzeugungsgebieten ausgenommen.

„Eisen(III)-Natrium-EDTA“ als neuartige Lebensmittelzutat genehmigt

(mm) Durch den Beschluss 2010/331/EU der Kommission vom 14.06.2010 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von Eisen(III)-Natrium-EDTA als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 3729*), (ABL. EU L 149/16 vom 15.06.2010) wurde Eisen(III)-Natrium-EDTA in der EU als Lebensmittelzutat genehmigt. Eisen(III)-Natrium-EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) ist ein geruchloses, frei fließendes, gelbes bis braunes Pulver mit einer chemischen Reinheit von über 99 Gew.-%. Es ist leicht wasserlöslich. Die neuartige Lebensmittelzutat kann für Nahrungsergänzungsmittel, Diätetische Lebensmittel und Angereicherte Lebensmittel verwendet werden.

Hygienevorschriften für tierische Lebensmittel aktualisiert

(mm) Durch die Verordnung (EU) Nr. 558/2010 der Kommission vom 24.06.2010 wurden einige Änderungen des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs veröffentlicht (ABI. EU L 159/18 vom 25.06.2010). Dies betrifft neben den neuen Regelungen zu Meeresschnecken die Herstellung von Stopfleber. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren befördert werden, bevor die gemäß der genannten Verordnung vorgeschriebene Temperatur erreicht ist, sofern die zuständige Behörde dies genehmigt, um die Herstellung einiger Erzeugnisse unter bestimmten Voraussetzungen zu ermöglichen. Lebern, die für die Herstellung von Stopflebern gedacht sind, können nun bei mehr als 4°C transportiert werden, wenn die Behörde dies genehmigt und das Fleisch den Schlachthof oder Zerlegeraum unmittelbar verlässt und höchstens zwei Stunden befördert wird. Weiter wurde geregelt, dass Fleisch von Geflügel und Hasenartigen, das zum Einfrieren bestimmt ist, unverzüglich eingefroren werden muss. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann. Weitere Regelungen betreffen Verpackungen von Muscheln: zukünftig müssen alle Verpackungen lebender Muscheln, die Versandzentren verlassen oder für ein anderes Versandzentrum bestimmt sind, verschlossen sein. Verpackungen lebender Muscheln, die zum unmittelbaren Verkauf im Einzelhandel bestimmt sind, müssen bis zur Abgabe an den Endverbraucher verschlossen bleiben. Die Definition von frischen Fischereierzeugnissen in der Verordnung schloss bisher aufgetaute nichtverarbeitete Fischereierzeugnisse und frische Fischereierzeugnisse, denen zur Konservierung Lebensmittelzusatzstoffe gemäß den einschlägigen Vorschriften zugefügt wurden, nicht ein. Dies wurde ebenso angepasst, wie eine Regelung zu Rohstoffen für die Herstellung von Gelatine. Des Weiteren wurden Temperaturen bezüglich gefrorener Fischereierzeugnisse und ganzer Fische, die in Salzlake

eingefroren und zum Eindosen bestimmt, sind an neueste Erkenntnisse angepasst. Die Änderungen gelten seit dem 15.07.2010.

Weiteres Obst, Gemüse und Getreide in RHG-Verordnung aufgenommen

(mm) Um den beantragten Änderungen und Ergänzungen der Mitgliedsstaaten bezugnehmend auf Erzeugnisse, für die der gleiche Rückstandshöchstgehalt gilt gerecht zu werden, wurde am 09.07.2010 die Verordnung (EU) Nr. 600/2010 der Kommission vom 08.07.2010 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Ergänzungen und Änderungen der Beispiele für verwandte Arten oder andere Erzeugnisse, für die der gleiche RHG gilt bekannt gemacht (ABl. EU L 174/18). Dies war notwendig, um neues Obst, Gemüse und Getreide in diese Verordnung aufzunehmen, das mittlerweile in den Mitgliedstaaten auf dem Markt ist. So z.B. Mineola, Schlehe, Allackerbeere, Nektar-Himbeere, Physalis, Limequat und Mangostan. Der Eintrag „Preiselbeeren (rote Heidelbeeren)“ wurde aus der Kategorie „Heidelbeeren“ gestrichen und als „Kulturpreiselbeeren (rote Heidelbeeren)“ in die Kategorie „Cranbeeren“ eingefügt. Die lateinische wissenschaftliche Bezeichnung für Trauben wurde gemäß der internationalen Nomenklatur geändert. Dies gilt seit dem 29.07.2010.

Europäische Kommission genehmigte wieder fünf GVO-Maissorten

(mm) Da im Rat am 29.06.2010 keine Entscheidungen mit qualifizierter Mehrheit für oder gegen die Zulassungsvorschläge zustande kamen, wurde erklärt, dass die Vorgänge dort abgeschlossen seien. Damit musste wieder einmal die Europäische Kommission, die Maßnahmen diesbezüglich erlassen. Dies erfolgte auf Basis der wissenschaftlichen Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die die Zulassungen für fünf Maissorten befürwortete. Danach sind neben der Erneuerung einer Zulassung weitere vier gentechnisch veränderte Maissorten zur Verwendung als Futter- und Lebensmittel sowie für den Import und zur Weiterverarbeitung genehmigt worden. Dies erfolgte mit den Beschlüssen 2010/419/EU und 2010/420/EU (Bekannt gegeben unter den Aktenzeichen K(2010) 5129 und 5133), ABl. EU L 197/11 und 15 vom 29.07.2010. Zudem Beschluss 2010/426/EU (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 5135), ABl. EU L 199/36 vom 31.07.2010; Beschlüsse 2010/428/EU und 2010/429/EU (Bekannt gegeben unter den Aktenzeichen K(2010) 5138 und 5139), ABl. EU L 201/41 und 46 vom 03.08.2010 sowie Beschluss 2010/432/EU (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 5131), ABl. EU L 202/11 vom 04.08.2010. Betroffen davon sind die gentechnisch veränderten Maissorten: Bt11 (SYN-BTØ11-1), MON89034xNK603 (MON-89Ø34-3xMON-ØØ6Ø3-6), Bt11xGA21 (SYN-BTØ11-1xMON-ØØØ21-9), 59122x1507xNK603 (DAS-59122-7xDAS-Ø15Ø7xMON-ØØ6Ø3-6), MON 88017 x MON 810 (MON-88Ø17-3 x MON-ØØ81Ø-6) und 1507x59122 (DAS-Ø15Ø7-1xDAS-59122-7).

Die von Deutschland geforderte Positivkennzeichnung wird es nicht geben. Die deutsche Initiative wird weder von der EU noch von anderen Mitgliedsstaaten unterstützt. Der Vorschlag, alle Produkte zu kennzeichnen, für die auf irgendeiner Verarbeitungsstufe Gentechnik zum Einsatz gekommen ist wird nicht weiter verfolgt. Nach Auskunft des Bundesverbraucherschutzministeriums bleiben nun immer noch freiwillige Angaben, wie z.B. das Siegel „Ohne Gentechnik“.

Weitere deutsche Spezialität geschützt

(mm) Lüneburger Heidekartoffeln wurden durch die Verordnung (EU) Nr. 697/2010 der Kommission vom 04.08.2010 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Lüneburger Heidekartoffeln (g.g.A.)), (ABl. EU L 203/1 vom 05.08.2010) in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen. Dies war möglich, da gegen den deutschen Antrag bei der Europäischen Kommission keine Einsprüche eingegangen sind. Nur Hersteller aus der Region Lüneburger Heide dürfen die Bezeichnung noch verwenden. Der Kartoffelanbau hat in der Lüneburger Heide eine lange Tradition, die Region ist eines der größten Kartoffel-Anbaugebiete in Deutschland. Laut dem Antrag dürfen nur noch Knollen von guter Qualität „Lüneburger Heidekartoffeln“ heißen. Sie müssen vorwiegend festkochend oder festkochend und mindestens drei Zentimeter lang sein. Zudem dürfen diese nur aus den Landkreisen Celle, Gifhorn,

Harburg, Lüchow-Dannenberg, Lüneburg, Soltau-Fallingb. und Uelzen oder der Gemeinde Visselhövede aus dem Landkreis Rotenburg (Wümme) stammen.

Vorschlag zu den künftigen BSE-Maßnahmen vorgelegt

(mm) Nachdem im Jahr 2009 kein Rind mehr positiv auf Bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) getestet worden ist legte die EU-Kommission Mitte Juli 2010 einen zweiten Fahrplan mit künftig notwendigen Maßnahmen vor. Darin sind Überlegungen zur Strategie der nächsten Jahre enthalten. Insgesamt werden sechs Bereiche aufgeführt, in denen die derzeitigen BSE/TSE-Maßnahmen geändert werden könnten. Zunächst könnte die SRM-Liste der EU an die internationalen Normen der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) angepasst werden. Zudem wird sehr laut über eine Lockerung des bestehenden Verfütterungsverbotes nachgedacht. Die Verfütterung könnte wieder möglich werden, allerdings wird ein Verbot der Verfütterung an ein und dieselbe Tierart bestehen bleiben. Die Überwachung könnte durch die schrittweise Anhebung der Altersgrenzen für Tests oder durch verschiedene Testverfahren gezielter gestaltet werden. Weiterhin sind Maßnahmen gegen Scrapie angedacht. Zudem wird die Verfügbarkeit von Tests an lebenden Tieren gefordert. Bei der Festlegung der künftigen Strategie ist die EU-Kommission verpflichtet, auch andere Gesundheitsgefährdungen für Mensch und Tier, z.B. Salmonellen nicht zu vernachlässigen. In Deutschland wird seit längerem eine Aufhebung der BSE-Test diskutiert und mehrere Politiker und Interessenverbände fordern eine Lockerung des Tiermehlverfütterungsverbotes.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) Nr. 454/2010 der Kommission vom 26.05.2010 über Übergangsmaßnahmen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Kennzeichnungsvorschriften für Futtermittel (ABl. EU L 128/1 vom 27.05.2010);
- Beschluss Nr. 477/2010/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19.05.2010 zur Aufhebung der Entscheidung 79/542/EWG des Rates zur Festlegung einer Liste von Drittländern bzw. Teilen von Drittländern sowie der Tiergesundheits- und Hygienebedingungen und der Veterinärbescheinigungen für die Einfuhr von bestimmten lebenden Tieren und von frischem Fleisch dieser Tiere in die Gemeinschaft (ABl. EU L 135/1 vom 02.06.2010);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 555/2008 der Kommission vom 27.06.2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein hinsichtlich der Stützungsprogramme, des Handels mit Drittländern, des Produktionspotenzials und der Kontrollen im Weinsektor (ABl. EU L 170 vom 30.06.2008), (ABl. EU L 139/3 vom 05.06.2010);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission vom 12.03.2010 zur Erstellung von Listen der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmter Tiere und bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. EU L 73 vom 20.03.2010), (ABl. EU L 146/1 vom 11.06.2010);
- Richtlinie 2010/37/EU der Kommission vom 17.06.2010 zur Änderung der Richtlinie 2008/60/EG zur Festlegung spezifischer Kriterien für Süßungsmittel (ABl. EU L 152/12 vom 18.06.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 595/2010 der Kommission vom 02.07.2010 zur Änderung der Anhänge VIII, X und XI der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. EU L 173/1 vom 08.07.2010);

- Verordnung (EU) Nr. 596/2010 der Kommission vom 07.07.2010 zur Anpassung der Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl wegen des Beitritts Bulgariens und Rumäniens (ABl. EU L 173/27 vom 08.07.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission vom 02.07.2010 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und Veterinärbescheinigungen für das Verbringen von Milcherzeugnissen und Rohmilch zum menschlichen Verzehr in die Europäische Union (ABl. EU L 175/1 vom 10.07.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 687/2010 der Kommission vom 30.07.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EG) Nr. 2200/96, (EG) Nr. 2201/96 und (EG) Nr. 1182/2007 des Rates im Sektor Obst und Gemüse (ABl. EU L 199/12 vom 31.07.2010);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1170/2009 der Kommission vom 30.11.2009 zur Änderung der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Listen von Vitaminen und Mineralstoffen sowie ihrer Aufbereitungsformen, die Lebensmitteln zugesetzt bzw. bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EU L 314 vom 01.12.2009), (ABl. EU L 203/21 vom 05.08.2010);
- Berichtigung der Richtlinie 2009/164/EU der Kommission vom 22.12. 2009 zur Änderung von Anhang II und III der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel zwecks Anpassung an den technischen Fortschritt (ABl. EU L 344 vom 23.12.2009), (ABl. EU L 210/36 vom 11.08.2010)

EU hat neues E-Justiz-Portal

(mm) Mitte Juli 2010 wurde das europäische E-Justiz-Portal eröffnet. In 22 Amtssprachen der EU wurde hier ein Zugang zum Recht der gesamten Europäischen Union gestartet. Die Webseite soll Bürgern, Unternehmern, Behörden, Anwälten und Richtern bei Rechtsfragen, die einen Bezug zum Recht anderer, aber auch des eigenen Mitgliedsstaates haben helfen, eine bessere Kenntnis der verschiedenen Rechtssysteme zu vermitteln. Die erste Version des Portals enthält über 12.000 Seiten Inhalt und täglich erfolgen Updates. U.a. sind dort Links zu den Unternehmens- oder auch, Insolvenzregistern und anderen Justizdatenbank zu finden. Zudem gibt es zahlreiche Informationen zur Rechtspraxis in einem Mitgliedsstaat zu entdecken. Sprachbarrieren, an denen solche Information oft scheiterten, werden mit diesem Angebot in allen Amtssprachen der EU überwunden (@ <https://e-justice.europa.eu>).

Europäische Kennzeichnungsvorschriften im Parlament beraten

(mm) Nachdem das Europäische Parlament Mitte Juni 2010 gegen die vereinfachte Darstellung der Nährwertkennzeichnung gestimmt hat und somit der farblichen Kennzeichnung in rot, gelb und grün eine Absage erteilte, wird es frühestens 2011 zur endgültigen Abstimmung über die gesamte europäische Lebensmittelinformationsverordnung kommen, da gegen die verabschiedete Verordnung Widerstand beim EU-Rat besteht. Unterdessen werden immer mehr Details bekannt, die z.T. große Auswirkungen haben. So dürften nach einem Bericht der LZ Eier, Obst und Gemüse zukünftig nur noch dem Gewicht verkauft werden. Ein Änderungsantrag, der bei einigen Produkten den Verkauf nach Stückzahlen weiter zulässt fand keine Mehrheit. Zudem soll die verpflichtende Herkunftsangabe deutlich ausdehnt werden. In erster Lesung wurde über rund 350 Änderungsanträge beraten, darunter auch ein Vorschlag Deutschlands zur besseren Kennzeichnung von Schinken- und Käse-Imitaten. Demnach soll auf der Verpackung von Lebensmittel-Ersatzprodukten künftig an gut sichtbarer Stelle das Wort "Imitat" stehen. Der Entwurf der Verordnung liegt jetzt beim EU-Ministerrat.

Parlament stimmt zu neuartigen Lebensmitteln ab

(mm) Entgegen den Vorschlägen der Mitgliedsstaaten und der EU-Kommission wollen die EU-Abgeordneten den Handel mit Fleisch, Milch o.ä. aus geklonten Tieren in der EU verhindern.

Mit großer Mehrheit sprachen sie sich bei der Abstimmung zur Neufassung der Verordnung zu neuartigen Lebensmitteln für ein Klonverbot aus. Nun muss wahrscheinlich ein Vermittlungsverfahren beginnen, da zahlreiche Länder, wie z.B. Großbritannien das Verbot ablehnen, weil danach ein neuer Handelskrieg mit den USA drohen könnte, wo Klonfleisch bereits vermarktet wird.

Dagegen wird es zukünftig eine Kennzeichnungspflicht von Nanomaterialien in Lebensmitteln geben. Diese sollen allerdings erst zugelassen werden, wenn angemessene Sicherheitstests verfügbar sind.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rät derzeit von nanoskaligem Silber in verbrauchernahen Produkten, wie z.B. Lebensmittel, Textilien und Kosmetika ab. Die antimikrobiellen Eigenschaften von Silberionen werden seit langem eingesetzt, neuerdings auch Silberpartikel in Nanogröße. Da bisher keine verlässlichen Ergebnisse vorliegen, ob von Nanosilber ein gesundheitliches Risiko ausgeht empfiehlt das BfR auf den Einsatz zu verzichten. Derzeit sind Fragen nach der Resistenzentwicklung, der Wirkung von Nanosilber im menschlichen Körper und der Aufnahmemenge ungeklärt (@ www.bfr.bund.de).

Zweiten Jahresbericht über Pestizidrückstände in Lebensmitteln herausgegeben

(mm) Der Bericht der EFSA enthält eine Übersicht über die Pestizidrückstände in Lebensmitteln in der Europäischen Union im Jahr 2008 und bewertet die Exposition der europäischen Verbraucher gegenüber diesen Rückständen durch ihre Ernährung. Laut Bericht liegen 96,5 % der analysierten Proben unter den Rückstandshöchstgehalten (MRL) von Pestiziden, die für Lebensmittel in der EU festgelegt sind. 3,5 % aller analysierten Proben überschritten die Rückstandshöchstgehalte. Im Jahr 2007 enthielten 4,2 % aller Proben Pestizidrückstände, die über den gesetzlichen Grenzwerten lagen. Insgesamt wurden über 70.000 Proben von fast 200 verschiedenen Arten von Lebensmitteln auf Pestizidrückstände analysiert. Mit den in den EU-Mitgliedstaaten eingesetzten Überwachungsmethoden können bis zu 862 verschiedene Pestizide nachgewiesen werden (@ www.efsa.europa.eu).

Deutsche Verbraucher hingegen wissen wenig über Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln. Sie bekunden zwar großes Interesse am Thema, fühlen sich aber unzureichend informiert. Das ergab eine repräsentative Befragung, die BfR in Auftrag gegeben worden war. Die Folge sind Fehleinschätzungen über die Verwendung und die gesetzliche Regulierung von Pflanzenschutzmitteln. In der Bevölkerung ist nicht bekannt, dass Rückstände in geringen Mengen erlaubt sind, wenn sie gesundheitlich unbedenklich sind. Das BfR wird die Ergebnisse der Studie verwenden, um gezielter über Nutzen und Risiken von Pflanzenschutzmitteln zu informieren (@ www.bfr.bund.de).

EFSA empfiehlt europaweite Nährstoffaufnahme-Referenzwerte

(mm) Das EFSA-Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) hat Referenzwerte für die Nährstoffaufnahme für Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Fette und Wasser ausgearbeitet. Die EFSA-Empfehlungen zur Nährstoffaufnahme stellen eine wichtige wissenschaftliche Grundlage für Ernährungsrichtlinien, die Festlegung ernährungsbezogener öffentlicher Gesundheitsziele und die Entwicklung von Verbraucherinformationen und Bildungsprogrammen zur gesunden Ernährung dar. Die Ernährungsreferenzwerte geben die Menge einzelner Nährstoffe an, die Menschen je nach Alter und Geschlecht im Sinne einer gesunden Ernährung zu sich nehmen sollten. Die Europäische Kommission bat die EFSA, die bestehenden europäischen Referenzwerte auf diesem Gebiet zu erneuern und dabei neue wissenschaftliche Gutachten und aktuelle nationale und internationale Empfehlungen zu berücksichtigen. Beispiele für die neuesten Erkenntnisse sind, dass die Gesamtaufnahme von Kohlenhydraten - aus stärkehaltigen Nahrungsmitteln wie Kartoffeln und Nudeln und aus Zuckern - 45-60 % der Gesamtenergieaufnahme von Erwachsenen und Kindern ausmachen sollte oder dass die Aufnahme von 250 mg langkettigen Omega-3-Fettsäuren pro Tag bei Erwachsenen das Risiko von Herzkrankheiten verringern kann. (@ www.efsa.europa.eu).

EFSA aktualisiert die Daten zu Furan in Lebensmitteln

(mm) Die EFSA hat einen Bericht über die Aktualisierung der Ergebnisse in Bezug auf die in Lebensmitteln gefundenen Furanmengen veröffentlicht. Um eine bessere Expositionsabschätzung von Lebensmitteln bezüglich Furan zu ermöglichen, bittet die Europäische Kommission die Mitgliedstaaten darum, Daten zum Vorkommen und zur Menge von Furan in wärmebehandelten kommerziellen Lebensmitteln zu erheben, um die Datenverfügbarkeit zu verbessern. Furan ist eine organische Verbindung, die im Rahmen der Wärmebehandlung von Lebensmitteln gebildet wird und sich in Laborstudien als krebserzeugend erwiesen hat. Insbesondere in Kaffee und in Konservennahrung einschließlich Säuglingsnahrung im Glas wurde Furan nachgewiesen. Die EFSA empfiehlt, dass künftig solche Produkte durch die Mitgliedstaaten auf Furan getestet werden sollten, für die nur in begrenztem Umfang Daten verfügbar sind. Darüber hinaus empfiehlt sie, dass die Tests detaillierte Analysen der Proben vor und nach dem Kochen beinhalten, unter Angabe der genauen Kochzeit, der Temperatur und der Handhabung. Die Reduzierung der Bildung von Furan in Lebensmitteln stellt den Darlegungen der EFSA zufolge im Vergleich zu anderen Verfahrenskontaminanten wie Acrylamid eine größere Herausforderung dar, verglichen, da die Furan-Bildung eng mit dem Geruch und Geschmack von Lebensmitteln verbunden ist (@ www.efsa.europa.eu).

EFSA senkt den ADI-Wert für Amarant und schließt Neubewertung ab

(mm) Das wissenschaftliche Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe (ANS-Gremium) hat die Sicherheit des roten Lebensmittelfarbstoffes Amarant (E 123) neu bewertet und somit die Neubewertung aller Azofarbstoffe, zugelassen sind abgeschlossen. Die wissenschaftliche Empfehlung der EFSA dient als Unterstützung für Entscheidungen der EU in Bezug auf Lebensmittelzusatzstoffe. Amarant ist ein roter Azofarbstoff, der zum Färben von Lebensmitteln wie Aperitiven und Fischrogen verwendet werden kann. Nach Bewertung von sämtlichen derzeit verfügbaren toxikologischen Daten ist das ANS-Gremium zu dem Ergebnis gelangt, dass der Farbstoff weder genotoxisch (d. h. weder das genetische Material von Zellen schädigt) noch kanzerogen wirkt. Das Gremium hat für diesen Farbstoff einen Wert von 0,15 mg pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag als zulässige tägliche Aufnahmemenge festgelegt, dieser Wert ist niedriger als früher (@ www.efsa.europa.eu).

Kinderspielzeug darf nicht zu Allergien führen

(mm) Spielzeug, das Metalllegierungen enthält, sollte nach Auffassung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) nur minimale Mengen an Nickel abgeben. So können Kinder besser vor sogenannten Kontaktallergien geschützt werden, das sind allergische Hautreaktionen, die durch den Hautkontakt mit einem Stoff ausgelöst werden können. Neben Nickel können auch einige Duftstoffe Kontaktallergien auslösen. Diese Stoffe sollten nach Einschätzung des Instituts in Spielzeug für Kinder unter drei Jahren gar nicht nachweisbar sein. Denn je früher ein Mensch im Laufe seines Lebens mit allergieauslösenden Stoffen über die Haut in Kontakt kommt, desto höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass er ihnen gegenüber sensibilisiert wird und in der Folge Allergien dagegen entwickelt. Daher sollte Spielzeug, das Kinder täglich in die Hände nehmen, mit Blick auf seine stoffliche Zusammensetzung besonders hohe Sicherheitsanforderungen erfüllen. Die derzeit geltenden Regelungen für Nickel und Duftstoffe in Kinderspielzeug hält das BfR nicht für ausreichend, um Kinder vor einem Kontaktallergierisiko zu schützen. So ist für Kinderspielzeug mit nickelhaltigen Metallteilen bisher nicht gesetzlich festgelegt, in welchen Mengen es Nickel abgeben darf. Das BfR ist der Auffassung, dass die geltenden Werte für Nickel, das aus nickelhaltigen Gegenständen mit längerem Hautkontakt wie Schmuck und Metallapplikationen an Bekleidungstextilien freigesetzt werden darf, auch für Spielzeug gelten sollten. Aus diesen Gegenständen dürfen bis zu 0,5 Mikrogramm pro Quadratzentimeter und Woche freigesetzt werden. Für Duftstoffe in Spielzeug gibt es in der neuen EU-Spielzeugrichtlinie Regelungen, die aber Ausnahmen zulassen: So sind 55 bekanntermaßen allergieauslösende Duftstoffe verboten, elf weitere müssen wegen ihres allergenen Potenzials gekennzeichnet werden. Die verbotenen Duftstoffe dürfen aber in Spurengehalten von bis zu 100 Milligramm pro Kilogramm Spielzeugmaterial nachweisbar sein. Nach Auffassung des BfR ist diese Grenze zu hoch, diese Duftstoffe sollten in Spielzeug gar nicht nachweisbar sein. Für die kennzeichnungspflichtigen Duftstoffe empfiehlt das BfR, den derzeit gültigen Deklarationsgrenzwert von 100 Milligramm je Kilogramm Spielzeugmaterial auf zehn Milligramm je Kilogramm abzusenken. Spielzeug für Kinder unter drei Jahren sollte nach Auffassung des BfR gar keine Duftstoffe enthalten (@ www.bfr.bund.de).

Keine Gefährdung des Verbrauchers durch COP aus verpacktem Fleisch

(mm) Abgepacktes Fleisch in Supermarktthecken trägt häufig den Hinweis „Unter Schutzatmosphäre verpackt“. Das bedeutet, dass den Verpackungen ein Gasgemisch mit einem teilweise hohen Sauerstoffanteil zugesetzt wird. Das Fleisch behält so deutlich länger seine rote Farbe, verändert aber seinen Geruch und Geschmack offenbar schneller als anderes Frischfleisch, d.h. da es schneller reift und damit auch schneller verderben kann, dass das Fett oxidiert und damit ranzig wird. Ein ranziger Geruch und Geschmack kann also früher eintreten als bei herkömmlich gelagertem Fleisch. Offenbar bilden sich aber in der sauerstoffangereicherten Atmosphäre mehr Cholesterinoxidationsprodukte (COP). Solche COP nehmen Verbraucher über alle cholesterinhaltigen Lebensmittel auf. Ihre Wirkung im menschlichen Organismus ist nicht abschließend geklärt. Nach einer Meldung des BfR steht aber fest, dass die zusätzliche Menge an COP, die Verbraucher über Fleisch aus sauerstoffangereicherten Verpackungen aufnehmen, sehr gering ist. Ein gesundheitliches Risiko durch diese zusätzlichen Mengen an Cholesterinoxidationsprodukten besteht nach derzeitigen Erkenntnissen nicht. Der Begriff „Unter Schutzatmosphäre verpackt“ sagt nichts über die mikrobiologische Beschaffenheit des Fleisches aus, d. h. mit welchen Keimen es möglicherweise belastet sein kann. Verbraucher sollten bei der Zubereitung von Frischfleisch aus solchen Verpackungen grundsätzlich die gleichen Küchenhygieneregeln beachten wie sonst bei Fleisch auch. (@ www.bfr.bund.de).