

LFGB und weitere Normen angepasst

(mm) Am 07.09.2015 wurde die Zehnte Zuständigkeitsanpassungsverordnung vom 31.08.2015 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1774 veröffentlicht. Mit dieser Anpassungsverordnung wurden über 626 Artikel eine große Anzahl an Vorschriften geändert. Im Wesentlichen handelt es sich bei den Änderungen um Namensänderungen der zuständigen Behörden bzw. Änderungen in den organisatorischen Zuständigkeiten. So werden beispielsweise die Wörter „Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz“ durch die Wörter „Ernährung und Landwirtschaft“ ersetzt. Diese Änderungen betreffen u.a. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, Nahrungsergänzungsmittelverordnung, Lebensmitteleinfuhr-Verordnung, Infektionsschutzgesetz, usw.

Änderung weinrechtlicher Vorschriften

(mm) Mit der am 08.10.2015 im BGBl. I S. 1671 erschienenen Zehnten Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften vom 01.10.2015 erfolgte die Entfristung zur Ausnahmeregelung für Höchstwerte der gesamten schwefligen Säure für Weine des Jahrgangs 2014 aus den Bundesländern Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz. Damit ist es möglich, auch weiterhin Weine des Jahrgangs 2014 mit einem höheren Gehalt an Schwefeldioxid zu stabilisieren und in den Verkehr zu bringen (Dreiundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Weinverordnung. Die Terminologie der Weinvergünstigungsverordnung wurde an die nun in der Europäischen Union gebräuchlichen Begriffe angepasst. § 5 Absatz 1 wurde erweitert, da durch § 3b Absatz 2 Satz 1 des Weingesetzes die Absatzförderung in Mitgliedstaaten, um die Verbraucher über den verantwortungsvollen Weinkonsum und über die Unionssysteme für Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben zu informieren, gemäß Artikel 45 Absatz 1 Buchstabe a) der Verordnung (EU) Nr.1308/2013 nun in Deutschland eingeführt wurde. In der Praxis hatte sich die in § 5 Absatz 4 vorgesehene Frist von vier Wochen zur Prüfung von Vergünstigungen als zu kurz erwiesen. Insofern wurde sie auf drei Monate verlängert, um dem Rechnungstragen zu können. Auch sind Voraussetzungen für die Gewährung einer Vergünstigung für die Absatzförderung in Mitgliedstaaten festgelegt worden. Die Verordnung trat am 09.10.2015 in Kraft.

Fischetikettierungsgesetz geändert

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1736 wurde am 23.10.2015 das Gesetz zur Änderung des Fischetikettierungsgesetzes und des Tiergesundheitsgesetzes verkündet.

Das Änderungsgesetz dient der Erweiterung von Kennzeichnungsvorschriften im nationalen Recht, die sich aus der entsprechenden EU-Verordnung über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur ergeben. Insbesondere wurden neue Bestimmungen zur Verbraucherinformation über die Herkunft der Fischereiprodukte und die eingesetzten Fanggeräte eingefügt. Die Änderung geht zurück auf eine neue EU-Verordnung. Danach sollen sowohl für die Gebiete des Nordostatlantiks als auch für die Fanggebiete im Mittelmeer und im Schwarzen Meer differenziertere Angaben über die Herkunft der Produkte gemacht werden. Weil außerdem bestimmte Fanggeräte die Umwelt stärker belasten als andere, soll in Zukunft die Art des Fangvorgangs angegeben werden. Darüber hinaus wird eine Regelungslücke im Tiergesundheitsgesetz zur Bußgeldbewehrung bestimmter Verordnungsregelungen geschlossen. Sie betreffen die Verbote des innergemeinschaftlichen Verbringens sowie der Ein- oder Ausfuhr von Tieren, Teilen von Tieren oder tierischen Erzeugnissen.

Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug angepasst

(mm) Am 20.07.2009 ist die Richtlinie 2009/48/EG über die Sicherheit von Spielzeug in Kraft getreten. Diese Richtlinie wird in Deutschland ganz überwiegend durch die Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (2. GPSGV) umgesetzt. Die 2. GPSGV sieht nur in sehr geringem Maße Bußgeld- und Strafvorschriften vor. Diese geringen Sanktionsmöglichkeiten wurden von den Ländern im Rechtssetzungsverfahren gerügt und die Aufnahme zusätzlicher Sanktionsmöglichkeiten gefordert. Dieser Forderung wurde mit der Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (BGBl. I. S. 1786 vom 27.10.2015) Rechnung getragen. Zudem wurden in der Verordnung zur Abhilfe eines laufenden Vertragsverletzungsverfahrens wegen nicht vollständiger Umsetzung der Spielzeug-Richtlinie 2009/48/EG die Grenzwerte der Richtlinie für Arsen, Antimon und Quecksilber

übernommen. Hierdurch wird zugleich auf ein Urteil des EuGH vom 09.07.2015 zu Schadstoffgrenzwerten in Deutschland reagiert. Die entsprechenden Grenzwerte der Spielzeug-Richtlinie 2009/48/EG für Arsen, Antimon und Quecksilber gelten damit nun auch in Deutschland. Ergänzend erfolgten redaktionelle Änderungen, so u.a. bezüglich des die Verordnungen ermächtigenden Gesetzes - Produktsicherheitsgesetz.

Der Bundesrat hat bezüglich dieser Änderungsverordnung noch zwei Entschlüsse gefasst:

- a) Der Bundesrat sieht weiteren Handlungsbedarf bezüglich der in Artikel 1 Nummer 6 geregelten bioverfügbaren Grenzwerte. Diese würden parallel zu den spezifischen Migrationsgrenzwerten gelten. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, bei der nächsten Änderung der 2. Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz zu prüfen, ob § 10 Absatz 3 gestrichen werden kann, um so Rechtsklarheit für Hersteller, Bevollmächtigte und Einführer bezüglich des erforderlichen Sicherheitsniveaus für Spielzeug herzustellen.
- b) Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, bei der nächsten Änderung der 2. Verordnung zum Produktsicherheitsgesetz weitere sprachliche Überarbeitungen vorzunehmen. So sind in § 22 Absatz 1 Nummer 1 die Wörter "und nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig" vor der Wortgruppe "durchführen lässt", zu streichen und das Wort "oder" einzufügen. Weiter heißt es: Die im Entwurf stehende Formulierung ist nicht nur irritierend, sondern durch die Und-Verknüpfung auch inhaltlich falsch.

Regionalfenster ist ein Erfolg

(mm) Anlässlich eines Treffens mit dem Trägerverein Regionalfenster e.V. zog der Parlamentarische Staatssekretär beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Peter Bleser, eine positive Bilanz zum Regionalfenster. Das Regionalfenster schafft eine klare und transparente Kennzeichnung regionaler Produkte. Seit Januar 2014 können Verbraucher mit dem Regionalfenster auf einen Blick erkennen, welche Lebensmittel tatsächlich aus der auf der Verpackung angegebenen Region kommen. Der Erfolg gibt dem Konzept recht: Nach der Markteinführung sind derzeit schon etwa 3.500 Produkte registriert worden. Das Regionalfenster setzt neue Maßstäbe - das hat viele Produzenten und Vermarkter zum Mitmachen bewogen. Den Erzeugern aus der Region gibt das Regionalfenster die Möglichkeit, die regionale Herkunft ihrer Produkte mit dem Regionalfenster herauszustellen und so den Mehrwert ihrer Produkte für den Kunden glaubhaft zu belegen. Durch den Kauf von Produkten mit dem Regionalfenster werden die regionalen Wertschöpfungsketten gestärkt und damit auch die Erzeuger unterstützt.

Unterdessen sollen bayerische Bio-Produkte künftig besser erkennbar sein. Dafür soll eine neue Kennzeichnung sorgen. Die EU-Kommission gab nach mehrmonatiger Prüfung grünes Licht für ein regionales Bio-Siegel für Produkte und Erzeugnisse aus dem Freistaat Bayern.

Anbauverbot für gentechnisch veränderte Pflanzen

(mm) Der Bundesrat hat einen Gesetzentwurf zur Änderung des Gentechnikgesetzes beschlossen. Darin wird ein Regelungsrahmen vorgeschlagen, um die seit Inkrafttreten der sogenannten Opt-Out-Richtlinie eröffnete Möglichkeit zur Anbaubeschränkung oder -untersagung für gentechnisch veränderte Organismen in Deutschland nutzen zu können. Ziel ist es, ein zentrales und einheitliches Verfahren zu etablieren und bundesweit geltende Beschränkungen bzw. Verbote zu erreichen. Der Gesetzentwurf wurde an die Bundesregierung weitergeleitet, die diesen innerhalb von sechs Wochen dem Bundestag vorzulegen hat. Dabei soll sie ihre Auffassung zu dem Vorschlag darlegen.

Umfrage zur Lebensmittelverschwendung

(mm) Anlässlich der ANUGA 2015 hat das Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung eine Umfrage zur Lebensmittelverschwendung veröffentlicht. Die Befragung von 1.015 Personen durch TNS Emnid ergab, dass 42 Prozent der Befragten mindestens einmal pro Woche Lebensmittel wegwerfen. Mit 69 Prozent ist der Anteil bei Schülern besonders hoch.

Zu den Hauptgründen zählen der Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (43 Prozent der Befragten), die mangelnde Resteverwertung (53 Prozent) und verdorbene Lebensmittel (70 Prozent).

Für mehr als die Hälfte der Befragten käme es selten bis nie infrage, übriggebliebene Speisen aus einem Restaurant mit nach Hause zu nehmen. Als Gründe wurden u.a. mangelndes Wissen um die Möglichkeit der Mitnahme (10 Prozent), unangenehmes (16 Prozent) oder unübliches (19 Prozent) Verhalten sowie komplizierter Transport (15 Prozent) genannt.

Um den Verbrauchern die Hürde zu nehmen startet das Bundeslandwirtschaftsministerium gemeinsam mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) eine Kampagne für die "Beste-Reste-Box". Wenn möglichst viele Restaurants diese Idee aufgreifen, kann die Mitnahme von Resten auch in Deutschland zu einer Selbstverständlichkeit werden ([@www.bmel.de](http://www.bmel.de)).

Übersicht über Änderung nationaler Gesetzgebung:

(mm) Im Bundesgesetzblatt wurde u. a. folgende Änderung bekannt gemacht:

- Neufassung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 1687 vom 20.10.2015).

Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers zur Entfernung mikrobiologischer Verunreinigungen von Schlachtkörpern gestattet

(mm) Im Amtsblatt der Europäischen Union L 225/7 vom 28.08.2015 wurde die Verordnung (EU) 2015/1474 der Kommission vom 27.08.2015 über die Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern veröffentlicht. Mit dieser Verordnung wird die Verwendung wiederaufbereiteten Heißwassers als Methode zur Dekontamination von Schlachtkörpern genehmigt, nachdem das Gremium für biologische Gefahren der EFSA im September 2010 ein befürwortendes wissenschaftliches Gutachten erstellte. Dieses Gutachten kommt zu dem Schluss, dass wiederaufbereitetes Heißwasser mikrobiologische Oberflächenverunreinigungen ebenso wirksam verringert wie heißes Trinkwasser und dass bei seiner Verwendung die mikrobiologischen Risiken durch bestimmte hitzebeständige Bakteriensporen als Hauptrisiken zu betrachten sind.

Aus diesem Grund gestattet es die Verordnung (EU) 2015/1474 den Lebensmittelunternehmern, unter Beachtung bestimmter Bedingungen wiederaufbereitetes Heißwasser zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern zu verwenden.

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 betreffend wurde durch folgende Durchführungsverordnung (EU) geändert:

- Nr. 2015/1491 vom 03.09.2015 (in Bezug auf den Stoff „Virginiamycin“), ABl. EU L 231/7 vom 04.09.2015;
- Nr. 2015/1492 vom 03.09.2015 (in Bezug auf den Stoff „Tylvalosin“), ABl. EU L 231/10 vom 04.09.2015;
- Nr. 2015/1820 vom 09.10.2015 (hinsichtlich des Stoffs „Diethylenglykolmonoethylether“), ABl. EU L 265/1 vom 10.10.2015).

Anpassung und Berichtigung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Am 08.09.2015 wurde die Berichtigung der Verordnung (EU) 2015/603 der Kommission vom 13.04.2015 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 2-Naphtyloxyessigsäure, Acetochlor, Chlorpikrin, Diflufenican, Flurprimidol, Flutolanil und Spinosad in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 100 vom 17.04.2015) im Amtsblatt der EU L 234/27 veröffentlicht.

Mit der Verordnung (EU) 2015/1608 der Kommission vom 24.09.2015 wurde Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Rückstandshöchstgehalte für Caprinsäure, Paraffinöl (CAS 64742-46-7), Paraffinöl (CAS 72623-86-0), Paraffinöl (CAS 8042-47-5), Paraffinöl (CAS 97862-82-3), Schwefelkalk und Harnstoff in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABl. EU L 249/14 vom 25.09.2015). Die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 752/2014 der Kommission vom 24.06.2014 zur Ersetzung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 208 vom 15.07.2014) erschien am 02.10.2015 (ABl. EU L 257/47). Eine weitere Berichtigung wurde am 03.10.2015 im Europäischen Amtsblatt L 258/16 veröffentlicht: Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 991/2014 der Kommission vom 19.09.2014 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Fosetyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 279 vom 23.09.2014).

Durch die Verordnung (EU) 2015/1910 der Kommission vom 21.10.2015 zur Änderung der Anhänge III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates wurden die Höchstgehalte an Rückständen von Guazatin in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (ABl. EU L 280/2 vom 24.10.2015). Zudem erschien am 24.10.2015 (ABl. EU L 280/38) die Berichtigung der Verordnung (EU) 2015/845 der Kommission vom 27.05.2015 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Azoxystrobin, Chlorantraniliprol, Cyantraniliprol, Dicamba, Difenoconazol, Fenpyroximat, Fludioxonil, Glufosinatammonium, Imazapic, Imazapyr, Indoxacarb, Isoxaflutol, Mandipropamid, Penthiopyrad, Propiconazol, Pyrimethanil, Spirotetramat und Trinexapac in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 138 vom 04.06.2015).

Änderung der EU-Durchführungsvorschriften zu den önologischen Verfahren

(mm) Im Amtsblatt der EU L 246/1 erschien am 23.09.2015 die Delegierte Verordnung (EU) 2015/1576 der Kommission vom 06.07.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 in Bezug auf bestimmte önologische Verfahren und der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 in Bezug auf die Eintragung dieser Verfahren in die Ein- und Ausgangsbücher im Weinsektor. Diese trat am 30.09.2015 in Kraft. Diese Umsetzung basiert auf der Verabschiedung entsprechender Resolutionen der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) zur Genehmigung von drei neuen önologischen Verfahren. Um weltweit allen Beteiligten die gleichen Möglichkeiten einzuräumen, kommt es nun zu einer Umsetzung in der EU unter den OIV-Anwendungsbedingungen. Die Liste der önologischen Verfahren (Anhang I A) wird durch die Ziffern 53 bis 55 ergänzt. Vorschriften für die Anwendung dieser Verfahren werden in den neu eingefügten Anlagen 19 bis 21 festgelegt.

-In Ziffer 53 : Behandlung von Weinen mittels einer Membrantechnik in Verbindung mit Aktivkohle zur Verringerung überhöhter Mengen an 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajakol bei Wein unter den Bedingungen von Anlage 19

-In Ziffer 54: Verwendung von Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) bei Traubenmost und Wein unter den Bedingungen der Anlage 20 zugelassen. Die Verwendung ist bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l zugelassen. Erfolgt die Verwendung im Traubenmost und im Wein, so darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten.

-In Ziffer 55: Verwendung von Silberchlorid bei Wein unter den Bedingungen der Anlage 21 bis zu einem Grenzwert von höchstens 1 g/hl, Rückstand im Wein < 0,1 mg/l (Silber) zugelassen.

Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern

(mm) Bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen 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 - mindestens vierteljährlich - aktualisiert. Mit der

Durchführungsverordnung (EU) 2015/1607 der Kommission vom 24.09.2015 (ABl. EU L 249/7 vom 25.09.2015) Auf Grund dieser Änderung besteht seit 01.10.2015 für folgende Futter- und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs ebenfalls eine Kontrollpflicht:

- Himbeeren, auch in Wasser oder Dampf gekocht, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln, gefroren mit Ursprung in Serbien;
- Erdnüsse, weder geröstet noch auf andere Weise hitzebehandelt, ungeschält, geschält, auch geschrotet mit Ursprung in Gambia;
- Erdnussbutter (Futter- und Lebensmittel) mit Ursprung in Gambia;
- Erdnüsse in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln oder Alkohol, anderweit weder genannt noch inbegriffen mit Ursprung in Gambia.

Keine Einfuhrkontrolle ist mehr erforderlich für:

- Weintrauben, getrocknet mit Ursprung in Usbekistan;
- Minze, frisch mit Ursprung in Marokko;
- Betelblätter mit Ursprung in Thailand;
- Minze in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln oder Alkohol, anderweit weder genannt noch inbegriffen mit Ursprung in Marokko.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden folgende Verordnungen (EU) der Kommission zur Änderung der Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 veröffentlicht, die die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Nr. 2015/1725 der Kommission vom 28.09.2015 (in Bezug auf die Spezifikationen für Ethyllaurylarginat (E 243), ABl. EU L 252/12 vom 29.09.2015;
- Nr. 2015/1739 der Kommission vom 28.09.2015 (Verwendung von Eisentartrat als Trennmittel in Kochsalz und dessen Substituten), ABl. EU L 253/3 vom 30.09.2015;
- Nr. 2015/1832 der Kommission vom 12.10.2015 (Verwendung von Erythrit (E 968) als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten aromatisierten Getränken), ABl. EU L 266/27 vom 13.10.2015.

Warnhinweise für Rauchtabakerzeugnisse

(mm) Am 14.10.2015 erschien der Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1842 der Kommission vom 09.10.2015 über die technischen Spezifikationen für das Layout, die Gestaltung und die Form der kombinierten gesundheitsbezogenen Warnhinweise für Rauchtabakerzeugnisse (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C(2015) 6729*) im Europäischen Amtsblatt L 267/5. Die Richtlinie 2014/40/EU enthält neue Bestimmungen über gesundheitsbezogene Warnhinweise, einschließlich kombinierter gesundheitsbezogener Warnhinweise, die auf Rauchtabakerzeugnissen anzubringen sind. Angesichts der unterschiedlichen Packungsformen und -größen von Rauchtabakerzeugnissen war es angebracht, für die kombinierten gesundheitsbezogenen Warnhinweise ein Layout vorzuschreiben, bei dem die Elemente entweder untereinander oder nebeneinander anzuordnen sind. Zur Gewährleistung von Sichtbarkeit und Deutlichkeit des kombinierten gesundheitsbezogenen Warnhinweises wurde Bestimmungen für die Farben, die Mindestauflösung, die Schriftart, den Schriftgrad und den Zeilenabstand festgelegt. Drucktechnisch unvermeidliche Toleranzen werden als vertretbar betrachtet. Besondere Bestimmungen wurden für kombinierte gesundheitsbezogene Warnhinweise auf der Vorderseite von Klappdeckelpackungen festgelegt, wenn der Deckel eine Fläche einnimmt, die größer oder kleiner ist als die 50 % der für das Foto vorgesehenen Fläche, und wenn das Foto, der textliche Warnhinweis oder die Entwöhnungsinformationen beim Öffnen des Klappdeckels zertrennt würden.

Bereits am 29.09.2015 erschien der Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1735 der Kommission vom 24.09.2015 zur genauen Anordnung des allgemeinen Warnhinweises und der Informationsbotschaft auf in

Beuteln verkauftem Tabak zum Selbstdrehen (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 6455*), ABl. EU L 252/49.

EU-Kontaminantenverordnung mehrfach geändert

(mm) Die Verordnung (EU) 2015/1933 der Kommission vom 27.10.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Kakaofasern, Bananenchips, Nahrungsergänzungsmitteln, getrockneten Kräutern und getrockneten Gewürzen, wurde am 28.10.2015 im EU-Amtsblatt L 282/11 veröffentlicht. Danach gelten die Höchstgehalte des Anhangs der o.a. Verordnung zum Großteil ab dem 01.04.2016. Die Höchstgehalte wurde an neueste wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst.

Zudem erschien die Verordnung (EU) 2015/1940 der Kommission vom 28.10.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Mutterkorn-Sklerotien in bestimmten unverarbeiteten Getreiden sowie der Bestimmungen über Monitoring und Berichterstattung (ABl. EU L 283/3 vom 29.10.2015). Es war aus Sicht der EU notwendig, festzulegen, auf welcher Vermarktungsstufe die Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien gelten sollten, da das Vorhandensein von Mutterkorn-Sklerotien durch Reinigungs- und Sortiervorgänge verringert werden kann. Die Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien wurde für die gleichen Vermarktungsstufen festgelegt wie die Höchstgehalte für andere Mykotoxine. Aus den Erfahrungen mit der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 war es sinnvoll, den Begriff „erste Verarbeitungsstufe“ zu präzisieren, insbesondere im Zusammenhang mit integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen und in Bezug auf die mechanische Oberflächenbearbeitung.

Weiterhin wurde die Berichtigung der Verordnung (EU) 2015/1005 der Kommission vom 25.06.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bezüglich der Höchstgehalte für Blei in bestimmten Lebensmitteln (ABl. EU L 161 vom 26.06.2015) am 01.10.2015 veröffentlicht (ABl. EU L 256/21).

Am 30.10.2015 wurde die Berichtigung der Empfehlung (EU) 2015/1381 der Kommission vom 10.08.2015 für eine Überwachung von Arsen in Lebensmitteln (ABl. EU L 213 vom 12.08.2015) veröffentlicht (ABl. EU L 284/190).

Weiterer Aromastoff aus Unionsliste gestrichen

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 257/27 vom 02.10.2015 ist die Verordnung (EU) 2015/1760 der Kommission vom 01.10.2015 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung des Aromastoffes p-Mentha-1,8-dien-7-ol aus der Unionsliste erschienen. Der Aromastoff p-Mentha-1,8-dien-7-ol (FL-Nr. 05.117) ist in der Liste als Aromastoff enthalten, dessen Bewertung noch nicht abgeschlossen ist, da zusätzliche wissenschaftliche Daten vorgelegt werden mussten. Diese Daten hat der Antragsteller nun vorgelegt. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit bewertete die vorgelegten Daten und kam in ihrem wissenschaftlichen Gutachten vom 24.06.2015 zu dem Schluss, dass p-Mentha-1,8-dien-7-ol (FL-Nr. 05.117) *in vivo* gentoxisch ist und bei seiner Verwendung als Aromastoff daher Sicherheitsbedenken bestehen. In natürlicher Form kommt p-Mentha-1,8-dien-7-ol (FL-Nr. 05.117) in der Schale von Früchten einiger Pflanzen der Gattungen Perilla, Citrus und anderen vor. Daher entspricht die Verwendung von p-Mentha-1,8-dien-7-ol nicht den allgemeinen Bedingungen für die Verwendung von Aromen gemäß Artikel 4 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Der Stoff wurde demnach zum Schutz der menschlichen Gesundheit unverzüglich aus der Liste gestrichen.

Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 266/9 wurde am 13.10.2015 die Delegierte Verordnung (EU) 2015/1830 der Kommission vom 08.07.2015 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung bekannt gegeben. In der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission sind die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften von Olivenölen und Oliventresterölen sowie Verfahren zur Beurteilung dieser Eigenschaften festgelegt. Diese Verfahren sowie die Grenzwerte für die Merkmale von Ölen werden

unter Berücksichtigung des Gutachtens der Chemie-Sachverständigen und im Einklang mit den Arbeiten im Rahmen des Internationalen Olivenölrats (IOR) regelmäßig aktualisiert. Um die Umsetzung der jüngsten vom IOR aufgestellten internationalen Normen auf EU-Ebene zu gewährleisten, wurden die in einer Fußnote in der zweiten Tabelle in Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 festgesetzten unteren Grenzwerte für Linolsäure angepasst. Außerdem wurde die Bezugnahme auf 2015 in dem Zeitplan für die schrittweise Reduzierung des Fettsäureethylester-Höchstwertes für natives Olivenöl extra in demselben Anhang durch die Bezugnahme auf 2016 ersetzt. Die in Anhang XXa der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 beschriebene Methode zum Nachweis von Fremddölen in Olivenölen wird nicht mehr angewandt. Eine Anmerkung zur ersten Tabelle in Anhang I derselben Verordnung wurde deshalb mit der Änderungsverordnung gestrichen.

Am 13.10.2015 (ABl. EU L 266/29) erschien die Durchführungsverordnung (EU) 2015/1833 der Kommission vom 12.10.2015 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung. Unter anderem haben die Erfahrungen gezeigt, dass das Verfahren zum Nachweis von pflanzlichen Fremddölen in Olivenölen zu falsch positiven Ergebnissen führen kann. Daher wurden die Verweise auf dieses Verfahren gestrichen. Die weiteren Änderungen dienen ebenfalls der Umsetzung der jüngsten vom IOR aufgestellten internationalen Normen auf EU-Ebene.

Ablehnung beantragter gesundheitsbezogener Angaben

(mm) Mit Veröffentlichung der Verordnung (EU) 2015/1886 der Kommission vom 20.10.2015 wurde die Nichtzulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel im Hinblick auf die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern bekannt gemacht (ABl. EU L 276/52 vom 21.10.2015). U.a. wurden folgende Angaben nicht aufgenommen:

- Enthält unverdauliche Oligo- und/oder Polysaccharide zur Förderung der Calciumaufnahme.
- Getrocknete Pflaumen können zu einer normalen Darmfunktion beitragen.

Am 22.10.2015 wurde die weitere Verordnung (EU) 2015/1898 der Kommission vom 21.10.2015 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 veröffentlicht (ABl. EU L 277/13 vom 22.10.2015). Die folgende Angabe ist ebenfalls u.a. zukünftig nicht erlaubt: Die regelmäßige tägliche Aufnahme von 1,37 g Galactooligosacchariden aus Bimuno® kann Unterleibsbeschwerden verringern.

EU-Parlament will Lebensmittel aus geklonten Tieren und deren Nachkommen verbieten

(mm) Die EU-Abgeordneten haben sich am 08.09.2015 mehrheitlich für neue Regeln für Klone von Nutztieren und daraus produzierten Lebensmitteln ausgesprochen. Die Regeln sollen verbindlicher und strenger ausfallen als von der EU-Kommission vorgeschlagen.

Im Juni 2015 hatten die Ausschüsse für Umwelt und Landwirtschaft ihren Bericht zu dem entsprechenden Gesetzesvorschlag angenommen. Das Parlament berücksichtigt in seinem Bericht den ethischen Aspekt des Klonens und stellt Fragen nach den gesundheitlichen Auswirkungen auf die europäischen Bürger. Es verweist auf eine Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) von 2008, wonach das Klonen für die Tiergesundheit und den Tierschutz bedenklich ist. Das Klonen würde höhere Sterblichkeitsraten mit sich bringen. Die EFSA bestätigte diese Feststellung 2009 und 2010.

Wissenschaftliche Studien würden überdies belegen, dass das Klonen von bestimmten Tieren eine Gefahr für das Tierwohl darstellt. Die Ausschussmitglieder sprachen sich daher für ein Verbot des Klonens von allen Nutztieren aus. Landwirtschaftliche Produkte von Klontieren sowie von deren Nachkommen dürften nicht für den Nahrungsmittelmarkt der EU zugelassen werden. Das Klonverbot wird jedoch nicht für Tiere, die für Forschungszwecke, die Erhaltung seltener oder gefährdeter Rassen oder die Herstellung von Arzneimitteln und Medizinprodukten reproduziert werden sollen, gelten.

Im September 2008 hatte das Europäische Parlament eine weit reichende Resolution gegen das Klonen von Tieren in der Landwirtschaft verabschiedet. In einem Eurobarometer zum Thema lehnten über 80 Prozent der Befragten Klonlebensmittel ab, 58 Prozent begründeten dies explizit mit Verweis auf den Tierschutz. Für die meisten Befragten (86 Prozent) lag zudem auf der Hand, dass von einer Klonzulassung letztlich die Industrie profitieren würde. Der Deutsche Tierschutzbund fordert aufgrund der enormen Tierschutzproblematik bereits seit Jahren ein generelles Verbot des Tierklonens - auch für Versuchs- und Heimtiere.

EU plant Änderungen der Quecksilberhöchstgehalte

(mm) Die EU plant die bisherigen Höchstgehalte für Quecksilber in der Kontaminanten-Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zu ändern und zusätzlich Grenzwerte für weitere Lebensmittel, für die es bisher noch keine spezifischen Grenzwerte gab, festzulegen.

In seinem Arbeitsdokument vom 29.05.2015 stellt die Expertengruppe für Umwelt- und industrielle Kontaminanten fest, dass die mittlere ernährungsbedingte Exposition aller Altersgruppen, mit Ausnahme bei Kleinkindern und Kindern, die duldbare wöchentliche Aufnahme (TWI) für Methylquecksilber nicht übersteigt. Dagegen nähert sich bzw. übersteigt der 95. Perzentil der ernährungsbedingten Exposition über alle Altersgruppen die TWI. Bei Verbrauchern mit hohem Fischverzehr, darunter auch schwangeren Frauen, kann der TWI bis etwa zum Sechsfachen überschritten werden. Die Höchstgrenzen sollten demnach angepasst werden, um die Exposition mit Quecksilber über die Nahrung zu reduzieren. Gleichzeitig sollte aber auch der Nutzen des Fischverzehrs nicht gefährdet werden. Zur Vorbereitung eines entsprechenden Rechtsaktes werden die Mitgliedstaaten mit dem genannten Arbeitsdokument aufgefordert zu folgenden Fragen Stellung zu nehmen:

- Ist eine weitere Differenzierung der Höchstwerte (HW) für die Gehalte an Gesamt-Quecksilber in Fisch erforderlich/ nützlich/ sinnvoll in Hinblick auf die verfügbaren Daten des Vorkommens.
- Kann ein zusätzlicher hoher Wert als HW, für eine begrenzte Zahl von Fischarten akzeptiert werden, wenn er sich auf Daten zum Vorkommen stützt.

Dazu wurden Tabellen mit den 95. Perzentilen der Werte für Quecksilber, der gegenwärtige HW und einen Vorschlag für einen künftigen HW für eine Reihe von Fischarten präsentiert. Nach bisheriger Rechtslage existiert ein allgemeiner Wert für Quecksilber bei Fisch von 0,5 mg/kg und ein HW von 1,0 mg/kg für eine Reihe spezieller Fischarten.

Die Empfehlungen gehen dahin, bei Fischen mit Werten, die deutlich unter dem HW von 0,5 mg/kg liegen, niedrigere HW neu festzulegen. Zum Beispiel sollen die HW für Lachs, Hering, Makrele und Sardinen von 0,5 auf 0,1 mg/kg erniedrigt werden. Weiter wird für Fischarten mit 95-Perzentilen zwischen 0,4 und 0,9 mg/kg eine Halbierung der bisherigen HW von 1,0 auf 0,5 mg/kg vorgeschlagen, z. B. bei Aal, Heilbutt und Hecht. Für Hai, Bonito, Marlin und Schwertfisch mit Gehalten (95. Perzentile) über 2 mg/kg soll der HW auf 2,0 mg/kg erhöht werden. Man hatte errechnet, dass z.B. beim Schwertfisch, der am höchsten belasteten Art, durch den HW von 1 mg/kg 50 % der vermarkteten Fische nicht verkehrsfähig wären. Bei einer Anhebung des HW 2,0 wären das nur noch 15 %.

Formaldehyd in Kosmetikartikeln wird kritisch gesehen

(mm) Der Petitionsausschuss unterstützt die gegenwärtig von der Europäischen Kommission gemeinsam mit den Mitgliedsstaaten durchgeführte Prüfung, ob die festgeschriebenen Bedingungen für eine Ausnahmegenehmigung bezüglich des Einsatzes von Formaldehyd in Nagellack und Nagelhärtern erfüllt sind. Während einer Sitzung Ende September 2015 beschlossen die Abgeordneten einstimmig, eine dahingehende Petition dem Europäischen Parlament zuzuleiten. In der Petition wird gefordert, den Grenzwert für Formaldehyd insbesondere in kosmetischen Mitteln wie Nagellack deutlich zu verringern. Wie aus der Begründung zur Beschlussempfehlung des Ausschusses hervorgeht, besteht derzeit für Formaldehyd laut EU-Kosmetik-Verordnung eine Zulassung zur Verwendung in Nagelhärtern bis zu einer Höchstkonzentration von fünf Prozent. Zudem sei Formaldehyd als Konservierungsstoff in kosmetischen Mitteln mit einer Höchstkonzentration von 0,1 Prozent (in Mundmitteln) sowie 0,2 Prozent (in sonstigen

kosmetischen Mitteln) zugelassen. "Andere Verwendungen als in Nagelhärtern oder als Konservierungsmitteln sind nicht zulässig", heißt es in der Vorlage. Das gelte auch für Nagellack.

Weiter wird darauf verwiesen, dass im Rahmen des Chemikalienrechts der Europäischen Union eine Einstufung von Formaldehyd als krebserregend geplant sei. Die entsprechende Verordnung soll ab 01.04.2016 gelten. Stoffe mit krebserzeugenden, erbgutverändernden sowie reproduktionsgefährdenden Eigenschaften (CMR-Stoffe), so schreibt der Ausschuss, seien laut EU-Kosmetik-Verordnung jedoch verboten. Sie könnten lediglich in Ausnahmefällen und innerhalb von 15 Monaten nach ihrer Einstufung zur Verwendung in kosmetischen Mitteln zugelassen werden, sofern bestimmte Bedingungen erfüllt sind, heißt es weiter. Die Bewertung, ob die vorgeschriebenen vier Bedingungen erfüllt sind, nimmt nach Aussage des Petitionsausschusses der Wissenschaftliche Ausschuss für Verbrauchersicherheit der Europäischen Kommission (SCCS) vor. Da von Seiten der Industrie bei der EU-Kommission ein Antrag auf Ausnahmegenehmigung für die Verwendung von Formaldehyd in Nagelhärtern eingereicht worden sei, habe der SCCS dies untersucht und sei zu dem Schluss gekommen, dass Nagelhärter mit einer Konzentration von bis zu 2,2 Prozent an freiem Formaldehyd sicher verwendet werden könnten.

Bei der gegenwärtigen Prüfung, ob die Bedingungen für eine Ausnahmegenehmigung erfüllt sind, stünden derzeit insbesondere die Verfügbarkeit von geeigneten Ersatzstoffen im Focus, schreibt der Petitionsausschuss. Zugleich weisen die Abgeordneten daraufhin, dass die Europäische Kommission einen Vorschlag zur Aufhebung der Zulassung von Formaldehyd als Konservierungsstoff angekündigt habe. Vor dem Hintergrund, dass die entsprechenden Regelungen auf EU-Ebene getroffen werden, erachtete der Petitionsausschuss es als sinnvoll, die Eingabe dem Europäischen Parlament zuzuleiten.

EU-Parlament will einheitliche Richtlinien für Gen-Lebensmittel

(mm) Die Abgeordneten des EU-Parlaments haben den Vorschlag der EU-Kommission zum Import von gentechnisch veränderten Lebensmitteln und Futter Ende Oktober 2015 abgelehnt. Der Vorschlag sei in der Praxis nicht umsetzbar.

Dem Vorschlag der Kommission zufolge wären die Regierungen der einzelnen Mitgliedstaaten für ein Verbot oder die Zulassung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln verantwortlich gewesen. Die ist aber in der Praxis kaum anwendbar. Den Import von gentechnisch veränderten Lebensmitteln in einem offenen Binnenmarkt ohne Grenzkontrollen zu überwachen, ist unrealistisch. Die Mitgliedstaaten befürchten, dass es durch ein Gesetz, das dem Vorschlag der Kommission entspricht, zur Wiedereinführung von Grenzkontrollen zwischen Staaten mit unterschiedlichen Einstellungen zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln kommt. Damit stünden die Errungenschaften des freien Marktes und der Zollunion auf dem Spiel.

Im Januar 2015 hatte das Europaparlament nach langen und heftigen Debatten eine Richtlinie verabschiedet, die es den EU-Staaten erlaubt, auf ihrem Territorium den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen zu untersagen. Von dieser Möglichkeit haben bisher 19 Länder Gebrauch gemacht, darunter Österreich, Frankreich und Griechenland.

Mit dem neuen Vorschlag will die Kommission dieses Recht nun ausweiten - auf den Import und die Vermarktung von GVO-Lebens- und Futtermitteln.

Die Parlamentarier kritisieren neben dem Problem der Umsetzbarkeit auch die mangelhafte Analyse von Risiken, Konsequenzen und möglichen Alternativen. Die Abgeordneten riefen die Kommission daher auf, den Gesetzesvorschlag zu überarbeiten und an die praktischen Erfordernisse anzupassen. Dies lehnte der EU-Gesundheitskommissar strikt ab. Er werde trotz des massiven Widerstands im Europaparlament an seinem Entwurf festhalten, kündigte der Litauer an.

Die Vorlage geht nun an den Rat, in dem die 28 EU-Staaten vertreten sind. Im Rat gehen die Meinungen weit auseinander, bisher zeichnet sich keinerlei Einigung ab. Bei der geplanten Verordnung hat das Europaparlament ein Mitspracherecht - Parlament und Rat müssen sich also auf einen Kompromiss einigen. Gelingt dies nicht, ist der Vorstoß gescheitert und es bleibt beim Status Quo. Derzeit kann beispielsweise ein Land den Anbau von Genpflanzen verbieten und gleichzeitig zulassen, dass seine

Landwirte importiertes GVO-Sojamehl verfüttern. Es sei davon auszugehen, dass gentechnisch veränderte Futtermittel in allen EU-Staaten verwendet werden, erläuterte ein Sprecher des zuständigen Ausschusses.

Neuartige Lebensmittel sollen in EU leichter zugelassen werden

(mm) Neuartige Nahrungsmittel, die etwa Nanomaterialien oder proteinreiche Insekten enthalten, sollen in der Europäischen Union künftig leichter zugelassen werden können. Das EU-Parlament fordert eine einfachere Zulassung für neuartige Lebensmittel - auch "Novel Foods" genannt. Eine entsprechende Verordnung haben Europas Volksvertreter Ende Oktober 2015 unter Dach und Fach gebracht. Der Rat, in dem die 28 EU-Staaten vertreten sind, hat dem Vorhaben bereits grundsätzlich zugestimmt. Er muss den Text nun noch formal absegnen, was in Kürze geschehen dürfte. Abschließend kann die Verordnung in Kraft treten. Ziel der "Novel-Food"-Verordnung ist es, eine Regelung aus dem Jahre 1997 neuen Entwicklungen in der Lebensmittelbranche anzupassen. Betroffen sind Produkte, die damals nicht in nennenswerten Mengen auf dem europäischen Markt waren. Dies sind zum Beispiel Nahrungsmittel, die mit neuen Methoden - etwa Hochdruckverfahren - haltbar gemacht werden oder die bestimmte Mikroorganismen wie probiotische Bakterien enthalten. Unter die Neuregelung fallen auch Lebensmittel, die in Drittstaaten bereits seit langem traditionell verzehrt werden - wie proteinreiche Grillen, Heuschrecken und Mehlwürmer, Chinasamen oder Früchte des Noni-Baums. Die Verordnung sieht ein zentrales Zulassungsverfahren für solche neuartigen Lebensmittel vor. Damit soll die Sicherheit der Produkte garantiert werden. Die genehmigten Lebensmittel werden anschließend in eine öffentliche EU-weite Liste aufgenommen.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 922/2014 der Kommission vom 25.08.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Metaflumizon 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 252 vom 26.08.2014), (ABl. EU L 220/20 vom 21.08.2015);
- Verordnung (EU) 2015/1475 der Kommission vom 27.08.2015 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 hinsichtlich der Übergangsregelungen bezüglich Verfahren für Pflanzenschutzmittel (ABl. EU L 225/10 vom 28.08.2015);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2015/131 der Kommission vom 23.01.2015 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 23 vom 29.01.2015), (ABl. EU L 241/51 vom 17.09.2015);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1007/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27.09.2011 über die Bezeichnungen von Textilfasern und die damit zusammenhängende Etikettierung und Kennzeichnung der Faserzusammensetzung von Textilerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 73/44/EWG des Rates und der Richtlinien 96/73/EG und 2008/121/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 272 vom 18.10.2011), (ABl. EU L 243/13 vom 18.09.2015);
- Verordnung (EU) 2015/1775 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 06.10.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1007/2009 über den Handel mit Robbenerzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 737/2010 der Kommission (ABl. EU L 262/1 vom 07.10.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1850 der Kommission vom 13.10.2015 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1007/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über den Handel mit Robbenerzeugnissen (ABl. EU L 271/1 vom 16.10.2015);

- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1885 der Kommission vom 20.10.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Dauer der Genehmigung für die Wirkstoffe 2,4-D, Acibenzolar-s-methyl, Amitrol, Bentazon, Cyhalofopbutyl, Diquat, Esfenvalerat, Famoxadon, Flumioxazin, DPX KE 459 (flupyrsulfuron-methyl), Glyphosat, Iprovalicarb, Isoproturon, Lambda-cyhalothrin, Metalaxyl-M, Metsulfuronmethyl, Picolinafen, Prosulfuron, Pymetrozin, Pyraflufen-ethyl, Thiabendazol, Thifensulfuron-methyl und Triasulfuron (ABl. EU L 276/48 vom 21.10.2015);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 140/2014 der Kommission vom 13.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Spinetoram 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 44 vom 14.02.2014), (ABl. EU L 277/60 vom 22.10.2015);
- Verordnung (EU) 2015/1906 der Kommission vom 22.10.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 282/2008 über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 278/11 vom 23.10.2015);
- Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1918 der Kommission vom 22.10.2015 zur Einrichtung des Systems für Amtshilfe und Zusammenarbeit („AAC-System“) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 7132*), (ABl. EU L 280/31 vom 24.10.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1980 der Kommission vom 04.11.2015 zur Berichtigung 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 289/6 vom 05.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1991 der Kommission vom 05.11.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 555/2008 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 290/9 vom 06.11.2015).

Lebensmittelenzym Thrombin ist unbedenklich

(mm) Das Enzym Thrombin wird aus Schweine- oder Rinderblut gewonnen. Es wird bei der Lebensmittelverarbeitung zusammen mit Fibrinogen eingesetzt, einem Protein, das ebenfalls aus dem Blut dieser Tiere gewonnen wird, um einzelne Fleisch- oder Fischstücke zusammzusetzen.

Die Wissenschaftler des Gremiums für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CEF-Gremium der EFSA) kommen zu dem Schluss, dass Thrombin keine Sicherheitsbedenken darstellt - ausgehend von der Tatsache, dass es von Teilen der Tiere gewonnen wird, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, und vorausgesetzt, dass die Herstellung unter hygienischen Bedingungen erfolgt, die EU-Vorschriften entsprechen.

Zur Abschätzung der ernährungsbedingten Exposition gegenüber Thrombin griffen die Sachverständigen auf die Umfassende Europäische Datenbank über den Lebensmittelverzehr zurück (@ www.efsa.europa.eu).

Ernährungsexperten befassten sich mit Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) richtet bei der 12. Europäischen Ernährungskonferenz, die vom 20. bis 23.10.2015 in Berlin stattfand, eine Sektion zum Thema Nährstoffaufnahme-Referenzwerte aus. Wissenschaftliche Sachverständige der EFSA haben vor Ort, die umfangreichen Arbeiten der Behörde, die in den vergangenen Jahren im Bereich der Nährstoffaufnahme-

Referenzwerte unternommen wurden, erläutert. Im Rahmen der Sektion wurde ein Überblick über den Ansatz und die Arbeit der EFSA in diesem Bereich gegeben, und es gab Vorträge zum Thema „Nährstoffaufnahme-Referenzwerte: was sie leisten können und was nicht“ sowie zu künftigen Herausforderungen bei der Festlegung von Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr. Die alle vier Jahre von der Federation of European Nutrition Societies (FENS) organisierte Konferenz widmete sich in diesem Jahr dem Thema „Ernährung und Gesundheit über den gesamten Lebenszyklus: Wissenschaft für den europäischen Verbraucher“ (@ www.efsa.europa.eu).

Insekten als Lebens- und Futtermittel: Was sind die Risiken?

(mm) Das Interesse an den potenziellen Vorteilen der Verwendung von Insekten in Lebens- und Futtermitteln wächst, aber was wären die Risiken, die sich aus Herstellung, Verarbeitung und Verzehr dieser alternativen Proteinquelle ergäben? Die EFSA hat, um dieser Frage nachzugehen, ein Risikoprofil erstellt, das die potenziellen biologischen und chemischen Gefahren sowie mögliche Allergenität und Gefahren für die Umwelt beschreibt, die mit dem Einsatz gezüchteter Insekten als Lebens- und Futtermittel in Zusammenhang stehen. Das wissenschaftliche Gutachten vergleicht dieses Gefährdungspotenzial auch mit jenem, das mit herkömmlichen Quellen tierischer Proteine einhergeht.

Das mögliche Vorhandensein biologischer und chemischer Gefahren in von Insekten gewonnenen Lebens- und Futtermitteln wäre abhängig von den Produktionsverfahren, der Nahrung der Insekten (dem Substrat), der Lebenszyklus-Phase, in der die Insekten geerntet werden, den Insektenarten sowie den für die weitere Verarbeitung eingesetzten Verfahren, so die wissenschaftlichen Sachverständigen der EFSA.

Die EFSA kommt zu dem Schluss, dass bei Fütterung nicht verarbeiteter Insekten mit derzeit zugelassenen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen das mikrobiologische Gefahrenpotenzial voraussichtlich dem anderer nicht-verarbeiteter Proteinquellen entspricht. Die zur Verfügung stehenden Daten über den Transfer chemischer Schadstoffe von verschiedenen Substratarten auf die Insekten selbst sind begrenzt.

Das Auftreten von Prionen - anormale Proteine, die Krankheiten wie die Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) bei Rindern und die Creutzfeldt-Jakob-Krankheit beim Menschen auslösen können - ist bei Insekten voraussichtlich gleich oder geringer als bei herkömmlichen Proteinquellen, sofern das Substrat kein menschliches Eiweiß (Gülle) oder Eiweiß von Wiederkäuern enthält.

Das Wissenschaftliche Gutachten betrachtet auch die möglichen Gefahren, die mit anderen Arten von Substrat, wie Küchenabfällen und Tierdung, verbunden sind. Das Risiko für die Umwelt durch Insektenzucht ist voraussichtlich ebenfalls vergleichbar mit dem anderer Tierproduktionssysteme. Bestehende Strategien für das Abfallmanagement sollten auch bei der Entsorgung von Abfällen aus der Insektenproduktion anwendbar sein. Das Gutachten der EFSA basiert auf Daten aus wissenschaftlichen Veröffentlichungen, die erfolgreich ein Peer-Review-Verfahren durchlaufen haben, Bewertungen aus den Mitgliedstaaten sowie Informationen, die von betroffenen Interessengruppen zur Verfügung gestellt wurden.

Hintergrund Im EU-Lebensmittelmarkt stellen Insekten eine Nische dar, deren gelegentlicher menschlicher Verzehr von mehreren Mitgliedstaaten gemeldet wird. Dessen ungeachtet hat die Verwendung von Insekten als Quelle für Lebens- und Futtermittel möglicherweise bedeutende Vorteile für Umwelt, Wirtschaft und Lebensmittelsicherheit. Die Insektenarten mit dem vermeintlich größten Potenzial für die Verwendung als Lebens- bzw. Futtermittel in der EU sind Stubenfliegen, Mehlwürmer, Grillen und Seidenraupen.

Mehrere Organisationen - einschließlich der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) - haben die Möglichkeit der Verwendung von Insekten für Lebens- und Futtermittelzwecke untersucht, und drei EU-Mitgliedstaaten - Belgien, Frankreich und die Niederlande - haben Risikobewertungen im Zusammenhang mit Insekten als Lebens- oder Futtermittel durchgeführt.

Von der Europäischen Kommission wird derzeit ein Forschungsprojekt mitfinanziert, um die Möglichkeit der Verwendung von Insektenproteinen als Futtermittel zu erforschen. Die Kommission überlegt ferner, wie die Politik in den Bereichen neuartige Lebensmittel und Tierfutter gestaltet werden kann, um die

potenzielle Verwendung von Insekten als Lebens- und Futtermittel zu reflektieren. Die EFSA wurde um die Erstellung des vorliegenden Wissenschaftlichen Gutachtens ersucht, um die diesbezüglichen Arbeiten zu unterstützen (@ www.efsa.europa.eu).

EFSA befasst sich erneut mit Zoonose-Berichten der Jahre 2012 und 2013

(mm) Die EFSA überprüft derzeit die von ihr erstellten EU-Kurzberichte über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonose-Erregern und lebensmittelbedingten Ausbrüchen der Jahre 2012 und 2013 aufgrund von Unstimmigkeiten in den von einigen Mitgliedstaaten übermittelten Daten.

In dem Bericht für das Jahr 2012 werden die Daten zu Salmonella überprüft. Im Bericht für 2013 sind es die Daten zu Salmonella, Verocytotoxin-produzierenden Escherichia coli (VTEC) und dem West-Nil-Virus, die von Sachverständigen einer Überprüfung unterzogen werden. Die betroffenen Abschnitte sind in beiden Berichten mit Wasserzeichen markiert. Die überarbeiteten Dokumente sollen bis März 2016 veröffentlicht werden (@ www.efsa.europa.eu).

Xylella: EFSA wertet neue Forschungsergebnisse aus

(mm) Die EFSA bewertet derzeit die Ergebnisse von Versuchen, die in Apulien zur Anfälligkeit der Weinrebe (*Vitis*) gegenüber *Xylella fastidiosa* CoDiRO durchgeführt werden, dem Stamm von *X. fastidiosa*, der sich seit 2013 in Süditalien ausbreitet. *Vitis* ist bekanntermaßen äußerst anfällig gegenüber der Unterart *fastidiosa* des Bakteriums *X. fastidiosa*, die bei Trauben in Kalifornien die tödliche Pierce-Krankheit verursacht. Aufgrund von Unklarheit bezüglich des vollständigen Wirtsspektrums von *X. fastidiosa* CoDiRO fällt *Vitis* derzeit unter gesetzliche Regelungen und unterliegt den EU-Notfallmaßnahmen gegen *X. fastidiosa*. Die italienischen Behörden argumentieren, dass die Ergebnisse der in Apulien durchgeführten Untersuchungen alle Unsicherheiten in Bezug auf die Anfälligkeit von *Vitis* gegenüber CoDiRO beseitigt haben, und eruchen die Kommission dringend, *Vitis* von der Liste zu nehmen. Die EFSA wurde von den Risikomanagern in Brüssel gebeten, die Ergebnisse auszuwerten, um dabei zu helfen, das Ersuchen zu beantworten. Das diesbezügliche Wissenschaftliche Gutachten der Behörde wurde Ende November 2015 veröffentlicht.

Heißwasserbehandlung Der aktuellen Bewertung ging ein im September veröffentlichtes Wissenschaftliches Gutachten der EFSA voraus, das zu dem Schluss gelangte, dass die Behandlung von Rebpfanzmaterial mit heißem Wasser wirksamen Schutz gegen alle Stämme von *X. fastidiosa* bietet.

Welche neuen Informationen gibt es zu Weinreben und CoDiRO? Die der Kommission von den italienischen Behörden vorgelegten Unterlagen basieren auf der Arbeit von Wissenschaftlern des Consiglio Nazionale delle Ricerche („Nationaler Forschungsrat“) und der Universität Bari, die sich auf drei wesentliche Forschungsaktivitäten konzentrierten:

- Eine Reihe von Inokulationsversuchen, die zwischen 2014 und 2015 an Topfpflanzen durchgeführt wurden, zeigten, dass *X. fastidiosa* CoDiRO sich rasch in Olivenpflanzen verbreitete, während es sich in Cabernet Sauvignon Reben nicht verbreitete.
- In einer zweiten Gruppe von Versuchen wurden Proben von Weinrebe, Olive, Oleander, Citrus und Kontrollpflanzen (Immergrün) der Wiesenschaumzikade (*Philaenus spumarius*) ausgesetzt, die als Überträger (Vektor) von *X. fastidiosa* bekannt und im Ausbruchsgebiet von Apulien weit verbreitet ist. Die Kontrollpflanzen waren schnell infiziert, während die Reben während der dreimonatigen Testphase keine Anzeichen einer Infektion zeigten. Die Ergebnisse für Olive, Oleander und Citrus liegen noch nicht vor.
- Untersuchungen von Weinanbauflächen im Zentrum des betroffenen Gebiets in Apulien, wo nahezu 100% der Olivenbäume von *X. fastidiosa* CoDiRO infiziert sind. In den Jahren 2013, 2014, und 2015 wurden Proben zahlreicher Rebsorten und Unterlagsreben genommen. Keine der Proben zeigte irgendwelche Anzeichen einer Infektion durch *X. fastidiosa* CoDiRO (@ www.efsa.europa.eu).

Isoflavone in Nahrungsergänzungsmitteln für Frauen nach der Menopause: kein Hinweis auf schädliche Wirkung

(mm) Eine umfassende Auswertung der verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse hat keine Hinweise darauf ergeben, dass Isoflavone in Konzentrationen, die üblicherweise in Nahrungsergänzungsmitteln zu finden sind, für postmenopausale Frauen schädlich sind. Bei Isoflavonen handelt es sich um natürlich vorkommende Stoffe, die neben anderen Quellen in Soja, Rotklee und der Kudzu-Wurzel zu finden sind. Ihre Extrakte werden häufig als Zutaten in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet. Die vorliegenden Schlussfolgerungen basieren auf Daten, die zu postmenopausalen Frauen erhoben wurden, und werden durch Ergebnisse aus Tierstudien gestützt.

Die Sachverständigen der EFSA versuchten ferner, mögliche Risiken für Frauen in der Übergangszeit zur Menopause sowie für menopausale Frauen mit eigener oder familiärer Krebsvorerkrankung zu bewerten. Sie gelangten jedoch zu dem Schluss, dass keine Daten vorliegen, um die Unbedenklichkeit dieser Stoffe für die genannten Gruppen von Frauen zu bewerten.

Gemäß dem neuen Ansatz der EFSA zur „Förderung von Methoden für den Umgang mit Evidenz“ hielt das ANS-Gremium seine Vorgehensweise bei der Durchführung dieser Risikobewertung in einem Protokoll fest, das alle unternommenen Schritte bis zu den endgültigen Schlussfolgerungen dokumentiert. Dies ist das erste EFSA-Gutachten, bei dessen Erstellung diese neue Arbeitsweise erprobt wurde, mit der die Robustheit und Transparenz des wissenschaftlichen Prozesses erhöht werden soll.

Die EFSA erstellte dieses wissenschaftliche Gutachten als Antwort auf eine Anfrage des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom Juni 2013. Bereits im März 2009 begann die EFSA, die Unbedenklichkeit von Isoflavonen mit Sachverständigen aus EU-Mitgliedstaaten zu diskutieren. Isoflavone sind pflanzliche Stoffe, die insbesondere in Leguminosen (Hülsenfrüchten) vorkommen. Die höchsten Konzentrationen sind in Sojabohnen, Rotklee und der Kudzu-Wurzel zu finden. Extrakte dieser Pflanzen werden bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet (@ www.efsa.europa.eu).

15 Pestizid-Wirkstoffe potentiell hormonell wirksam

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) kann bei vorerst 15 Wirkstoffen, die in Pflanzenschutzmitteln eingesetzt werden, eine schädigende Wirkung auf den Hormonhaushalt von Mensch und Tier nicht ausschließen. Das geht aus einer veröffentlichten Bewertung der EFSA hervor. Unter den problematischen Stoffen finden sich beispielsweise das Fungizid Iprovalicarb, das Herbizid Flumioxazin und das Insektizid Pymetrozin. Für weitere 24 Stoffe legen die verfügbaren Informationen laut EFSA keine besonderen Bedenken nahe. Allerdings wurden für das Herbizid Triasulfuron sowie für Thiabendazol, mit dem die Schalen von Zitrusfrüchten behandelt werden, Datenlücken festgestellt, die geschlossen werden sollten.

Die Bewertung der EFSA ist Teil der vom EU-Recht vorgegebenen Notwendigkeit zur Ermittlung eventueller Auswirkungen von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen auf den Hormonhaushalt. Die EU-Behörde orientiert sich dabei bislang an den derzeit gültigen Übergangskriterien, da es eindeutige Vorgaben zur Bestimmung endokrin wirksamer Stoffe noch nicht gibt. Daran arbeitet derzeit die Europäische Kommission. Die EFSA räumt ein, dass die betroffenen Substanzen nach der Einführung spezifischer Kriterien eventuell anders bewertet werden könnten (@ www.efsa.europa.eu).

BfR fordert mehr Sachlichkeit in der Diskussion um die EU-Wirkstoffprüfung von Glyphosat

(mm) Der Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hat in der 40. Sitzung des Bundestagsausschusses für Ernährung und Landwirtschaft am 28.09.2015 über den aktuellen Stand der EU-Wirkstoffprüfung von Glyphosat berichtet. Dabei forderte er mehr Sachlichkeit in der Diskussion und erinnerte an die gesetzlich verankerte Unabhängigkeit des BfR. Bei der Gründung des BfR nach der sogenannten BSE-Krise wurden die Unabhängigkeit und die Unparteilichkeit der wissenschaftlichen Bewertung und eine strikte Trennung zwischen Bewertung und Politik gesetzlich verankert, um eine ungestörte und umfassende wissenschaftliche Bewertung als Grundlage politischen Handelns zu ermöglichen. Die Diskussion um wissenschaftliche Studien sollte weiterhin mit Sachargumenten auf wissenschaftlicher Ebene, selbstverständlich hier auch wenn nötig kontrovers, geführt werden. Es wurde vom Stand des EU-Genehmigungsverfahrens zum Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat, das derzeit auf wissenschaftlicher Seite noch nicht abgeschlossen ist, berichtet. Das BfR hat in einem Addendum zum

Bewertungsbericht an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) alle Studien bewertet, die die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) in ihrer Monographie zur Einstufung von Glyphosat zitiert hatte. Nach Prüfung und Bewertung sämtlicher vom IARC aufgeführter Studien kommt das BfR weiterhin zu dem Schluss, dass bei sach- und bestimmungsgemäßer Anwendung in der Landwirtschaft nach derzeitiger wissenschaftlicher Kenntnis keine gesundheitliche Gefährdung durch Glyphosat zu erwarten ist. Die EU-Mitgliedsstaaten haben das Addendum inzwischen kommentiert und die wissenschaftliche Exzellenz und Sorgfalt der BfR-Bewertung ausdrücklich hervorgehoben.

Die IARC hatte Glyphosat als „wahrscheinlich krebserzeugend für den Menschen“ eingestuft. Um der wissenschaftlichen Sorgfaltspflicht und der Besorgnis in der Öffentlichkeit Rechnung zu tragen, hatte das BfR in seinem Bericht an die EFSA dringend empfohlen, die Monographie der IARC im EU-Wirkstoffverfahren noch zu berücksichtigen, obgleich deren ausführliche Veröffentlichung erst über drei Monate nach dem Abgabetermin des BfR-Bewertungsberichts erschien.

Die unterschiedlichen Einschätzungen zwischen der IARC, dem BfR und anderen europäischen und außereuropäischen Bewertungsbehörden und Gremien beruhen auf unterschiedlichen Bewertungsansätzen. Der Auftrag der IARC ist es, Stoffe mit einem krebserzeugenden Gefahrenpotential zu identifizieren. Im Unterschied zur IARC berücksichtigt die Risikobewertung des BfR sowohl die Gefahrenanalyse als auch die reale Aufnahmemenge bei bestimmungsgemäßer Anwendung. Die IARC gibt auch keine Empfehlungen für Regulation oder Gesetzgebung. Ein weiterer Grund für die unterschiedlichen Bewertungen von IARC und BfR besteht darin, dass das IARC nicht nur den reinen Wirkstoff Glyphosat bewertet hat, sondern auch glyphosathaltige Pflanzenschutzmittel. Diese enthalten neben dem Wirkstoff auch Beistoffe, die zum Teil toxischer als der Wirkstoff Glyphosat sind.

Dagegen wird nach der Gesetzgebung im europäischen Wirkstoffverfahren zunächst immer nur der reine Wirkstoff bewertet und genehmigt. Erst anschließend wird in einem nachgeschalteten Verfahren darüber entschieden, ob die beantragten Pflanzenschutzmittel, also die jeweiligen Gemische aus Wirkstoff und Beistoffen, entsprechend den beantragten Anwendungsbedingungen für eine EU-Zone zugelassen werden.

Risikobewertung und Risikomanagement sind in Deutschland und der Europäischen Union behördlich streng getrennt. Über die Genehmigung des Pflanzenschutzmittelwirkstoffs Glyphosat entscheidet die EU-Kommission gemeinsam mit allen Mitgliedsstaaten auf Grundlage der Empfehlung der EFSA. Die EFSA hat Deutschland beauftragt, einen ersten Bewertungsbericht zu erstellen, der auf europäischer Ebene geprüft und bearbeitet wird. Das BfR wurde vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) beauftragt, die gesundheitliche Bewertung von Glyphosat vorzunehmen. Neben dem Teilbericht des BfR fließen auch die Teilberichte des Umweltbundesamtes (UBA) und des Julius-Kühn-Instituts (JKI) zur Umweltverträglichkeit und Wirksamkeit des Stoffes in den deutschen Bewertungsbericht ein (@ www.bfr.bund.de).

Hintergrundinformation: EU-Bewertung von Glyphosat - Stand des Verfahrens

Am 01.09.2015 hat Deutschland ein vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erstelltes Addendum zur Frage der kanzerogenen Wirkung von Glyphosat an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) übergeben. Damit geht das EU-Verfahren zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Glyphosat nun in die letzte Phase. Der Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat wird wie jeder andere Wirkstoff routinemäßig im Rahmen der EU-Wirkstoffprüfung neu bewertet. Im Falle von Glyphosat ist Deutschland der berichtserstattende Mitgliedstaat. Die deutschen Behörden (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: physikalische und chemische Eigenschaften sowie Koordination; Bundesinstitut für Risikobewertung: gesundheitliche Bewertung; Julius Kühn-Institut: Wirksamkeit, Nutzen, Bienen; Umweltbundesamt: Naturhaushalt) hatten im Dezember 2013 den Entwurf des Bewertungsberichts an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) übergeben. Der Bericht kam zu dem Ergebnis, dass Glyphosat die EU-Kriterien erfüllt und dass damit die Voraussetzungen für eine weitere Genehmigung als Pflanzenschutzmittelwirkstoff vorliegen.

Bisherige Verfahrensschritte Die EFSA hat 2014 den Berichtsentwurf veröffentlicht und ein Peer-Review-Verfahren eingeleitet. Dabei prüften Wissenschaftler aus den Behörden der Mitgliedstaaten und der EFSA

den Bericht kritisch. Außerdem gab es eine öffentliche Konsultation, bei der jedermann die Möglichkeit zur Stellungnahme hatte. Aufgrund der Kommentierungen hat die EFSA das antragsstellende Konsortium, die Glyphosate Task Force, aufgefordert, Datenlücken zu füllen und zu einer Reihe von offenen Punkten Stellung zu nehmen. Die Task Force reichte daraufhin ein umfangreiches Paket von Unterlagen nach.

Danach hat Deutschland als Berichtersteller den Berichtsentwurf unter Berücksichtigung der Erkenntnisse aus dem Peer-Review-Verfahren noch einmal überarbeitet. Auch der überarbeitete Bewertungsbericht kommt zu dem Schluss, dass Glyphosat grundsätzlich die Genehmigungskriterien der EU-Verordnung für Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe erfüllt. Dieser Bericht konnte jedoch noch nicht die Einstufung der International Agency for Research on Cancer (IARC) der WHO bezüglich der krebserzeugenden Eigenschaften berücksichtigen, weil zum Abgabezeitpunkt (April 2015) erst eine kurze Mitteilung der IARC verfügbar war, aber noch nicht die ausführliche Monographie. Nach der Veröffentlichung der IARC-Monographie am 29.07.2015 hat das BfR dazu eine Bewertung verfasst, die nun als Addendum zum Bewertungsbericht der EFSA übermittelt wurde.

Weitere Verfahrensschritte Die EFSA wird zu diesem Addendum Stellungnahmen aller Mitgliedstaaten einholen und plant anschließend eine Expertenanhörung. Sie steht darüber hinaus in Kontakt mit der IARC, dem Joint Meeting on Pesticide Residues (einem weiteren Gremium der WHO) sowie der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA), die in der EU unter anderem für die legal verbindliche Einstufung eines Stoffes als karzinogene Substanz zuständig ist. Bis zum 30.10.2015 muss die EFSA eine vollständige Schlussfolgerung ("EFSA Conclusion") zu Glyphosat abgeben. Die Europäische Kommission hatte die Frist bis zu diesem Termin verlängert, damit die EFSA die Monographie der IARC in vollem Umfang berücksichtigen kann.

Wenn die EFSA Anfang November 2015 ihre Schlussfolgerung abgegeben hat, muss die Europäische Kommission einen Entscheidungsvorschlag darüber ausarbeiten, ob die Wirkstoffgenehmigung erneuert wird, und wenn ja, mit welchen Bestimmungen. Der Entscheidungsvorschlag benötigt die qualifizierte Mehrheit der Mitgliedstaaten im Ständigen Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel. Die zwei Monate, die nach Abgabe der EFSA-Conclusion noch bis zum Ende der aktuell gültigen Genehmigung für Glyphosat verbleiben, werden voraussichtlich nicht ausreichen, um alle Verfahrensschritte bis zur Entscheidung abzuschließen. Deshalb ist zu erwarten, dass die Europäische Kommission eine Regelung für den Übergang treffen wird (@ www.bvl.bund.de).

Große Mehrheit der Verbraucher hält Lebensmittel in Deutschland für sicher

(mm) Deutsche Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen ihre gesundheitlichen Risiken ziemlich realistisch ein. Rauchen, Alkoholkonsum und eine ungesunde, falsche Ernährung sind für sie neben der Umweltbelastung und dem Klimawandel das größte Risiko für die Gesundheit. Lebensmittel halten 70 Prozent der Befragten für sicher. So lautet das Ergebnis des BfR-Verbrauchermonitors, einer repräsentativen Umfrage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zur Risikowahrnehmung, für das erste Halbjahr 2015. Für die Arbeit des BfR ist es von zentraler Bedeutung, welche Themen aus dem Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Vordergrund stehen und wie bestimmte Risiken von den Verbraucherinnen und Verbrauchern eingeschätzt werden. Insbesondere stellt sich die Frage, ob und in welchem Maße die Einschätzung der Bevölkerung von der wissenschaftlichen Einschätzung gesundheitlicher Risiken abweicht.

Allgemein betrachten Verbraucher im ersten Halbjahr 2015 das Rauchen, die Klima- bzw. Umweltbelastung und Alkohol als größte Risiken für ihre Gesundheit. Dabei hat die Einschätzung, dass Rauchen und Alkohol, aber auch Bewegungsmangel ein Risiko für die Gesundheit darstellen, im Vergleich zur letzten Befragung im Jahr 2014 zugenommen. Ungesunde und belastete Lebensmittel wurden dagegen als weniger relevantes Risiko als im Jahr 2014 angesehen. Beim Grad der Bekanntheit von Gesundheits- und Verbrauchertemen zeigen sich wie schon 2014 große Unterschiede. Während Pflanzenschutzmittel in Obst und Gemüse wie auch Mineralöle in Körperpflegeprodukten oder das Vorkommen von Mikroplastik in Lebensmitteln deutlich mehr als die Hälfte der Befragten kennen, hat nur eine vergleichsweise geringe Zahl von Befragten schon etwas von Arsen in Reis gehört. Am wenigsten bekannt ist der Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat, obwohl die Debatte um dessen Genehmigung im

Befragungszeitraum vor allen anderen Verbraucherthemen breiten Raum in der medialen Berichterstattung einnahm.

Befragt man die Menschen, was sie hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit beunruhigt, werden Antibiotikaresistenzen an erster Stelle genannt, dicht gefolgt von Chemikalien und Rückständen von Pflanzenschutzmitteln. Gentechnisch veränderte Organismen beunruhigen die Deutschen nach wie vor stark. Wenngleich das Bewusstsein steigt, dass mikrobielle Kontaminationen von Lebensmitteln ein Gesundheitsrisiko darstellen, beunruhigt dieses Gefahrenpotential subjektiv deutlich weniger als das aus wissenschaftlicher Sicht kaum vorhandene Risiko einer gesundheitlichen Beeinträchtigung durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln. Am wenigsten beunruhigt die Befragten die Lebensmittelhygiene im eigenen Haushalt.

Dem Staat weisen die Deutschen nach wie vor eine zentrale Rolle beim gesundheitlichen Verbraucherschutz und der Lebensmittelsicherheit zu. Über die Hälfte der Befragten wünscht sogar mehr konkrete Maßnahmen wie Verbote und strenge Regulierungen, um Lebensmittel sicherer zu machen und die Verbraucher zu schützen. Außerdem sollten staatliche Institutionen objektive und verlässliche Informationen bereitstellen, auf deren Grundlage der Einzelne sich selbst besser schützen könne. Lediglich ein Zehntel der Befragten ist der Auffassung, dass sie sich auch ohne staatliche Institutionen ausreichend schützen können (@ www.bfr.bund.de).

Wissenschaftsrat würdigt das BfR

(mm) Auf der Grundlage überwiegend sehr guter Forschungsleistungen erbringt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin wichtige Risikobewertungen für Politik und Öffentlichkeit und ist ebenfalls gut aufgestellt für die Risikokommunikation gegenüber diesen Bereichen. Das Institut leistet damit insgesamt einen wesentlichen Beitrag zum gesundheitlichen Verbraucherschutz in der Bundesrepublik. Auch auf europäischer und internationaler Ebene ist das BfR eine der führenden Einrichtungen in der wissenschaftsbasierten Risikobewertung. Zu dieser Einschätzung gelangte der Wissenschaftsrat im Rahmen seiner Herbstsitzungen in Bielefeld. Der Wissenschaftsrat berät die Bundesregierung und die Regierungen der Länder in Fragen der inhaltlichen und strukturellen Entwicklung der Hochschulen, der Wissenschaft und der Forschung.

Begründet liegt die hohe Leistungsfähigkeit des BfR in einer sinnvollen Strategie für die Risikoforschung, Risikobewertung und Risikokommunikation, über die das BfR verfügt. Sie sollte nach Auffassung des Wissenschaftsrats allerdings noch klarer ausformuliert und schriftlich niedergelegt werden. Für einige Tätigkeitsbereiche könnte das BfR zudem ambitioniertere Zukunftsperspektiven entwickeln. Das gilt beispielsweise für seine Risikoforschung, die gestärkt werden sollte. Angesichts des sehr breiten thematischen Spektrums der Forschung sollte das BfR ausgewählte Themenfelder priorisieren und gezielt ausbauen, auch finanziell.

Empfohlen wird dem BfR darüber hinaus, eine systematischere Herangehensweise zur Identifikation neuer gesundheitlicher Risiken zu entwickeln und ein übergreifendes, systematisches Wissensmanagement einzuführen. Dazu sollte auch die Abstimmung zwischen den BfR-Kommissionen untereinander und mit dem wissenschaftlichen Beirat verbessert werden, zum Beispiel durch die Einrichtung eines gemeinsamen wissenschaftlichen Ausschusses.

In der Vergangenheit sind die Tätigkeitsfelder des BfR stetig ausgebaut worden. Vor diesem Hintergrund hält der Wissenschaftsrat die derzeitige finanzielle und personelle Ausstattung des BfR für nicht ausreichend. „Die Forschung im BfR muss so aufgestellt werden, dass eine hochwertige Erfüllung der gesetzlichen Aufgaben auch weiterhin gewährleistet ist“, so der Vorsitzende des Wissenschaftsrates, Manfred Prenzel. Daher sollte der zusätzliche Personalbedarf, der im Rahmen einer unabhängigen Personalbedarfsermittlung festgestellt wurde, rasch umgesetzt werden.

Mit der Evaluation des BfR schließt der Wissenschaftsrat seine Begutachtung der sechs Ressortforschungseinrichtungen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ab. Diesen wurden insgesamt sehr gute bis hervorragende Forschungsleistungen bescheinigt. In einzelnen Forschungsfeldern hat der Wissenschaftsrat Überschneidungen zwischen den evaluierten Einrichtungen

festgestellt. Das sollte das BMEL zum Anlass nehmen, die Zuständigkeiten der Einrichtungen in seinem Geschäftsbereich klarer voneinander abzugrenzen, auch die Forschungsprogramme sollten besser aufeinander abgestimmt werden (@ www.bfr.bund.de und www.wissenschaftsrat.de).

Blauer Eisenhut, Engelstropete und Wunderbaum - das Risiko akuter Vergiftungen durch Pflanzen

(mm) In den „Ärztlichen Mitteilungen bei Vergiftungen 2011-2013“ werden Fälle in Verbindung mit dreien der giftigsten Gartenpflanzen skizziert: Blauer Eisenhut, Engelstropete und Wunderbaum (Ricinus). Der Blaue Eisenhut trägt sogar den unrühmlichen Titel der „giftigsten Pflanze Europas“. Sämtliche Teile der Pflanze enthalten Aconitin, das giftiger ist als das aus Krimis wohlbekannte Strychnin. Für den erwachsenen Menschen sind bereits etwa zwei bis sechs Milligramm reines Aconitin tödlich. Schon in der Folge des Hautkontakts beim Pflücken der imposanten, tiefblauen Blüten können sich Symptome zeigen. Häufig kommt es jedoch zu Vergiftungen, weil die Knolle des Eisenhuts mit Sellerie- oder Meerrettichwurzeln verwechselt wird. Auch die Blätter landen, aus Unkenntnis oder in Verwechslung mit Petersilie, in Salaten. Bei der Engelstropete handelt es sich um ein bis zu fünf Meter hohes Ziergewächs mit auffällig großen, hängenden Trompetenblüten. Auch bei dieser Pflanze sind alle Teile giftig. Im Fall einer Vergiftung können die Symptome - insbesondere Verwirrtheit und Bewusstseinsverlust - bis zu zwei Tage lang andauern.

Zu den giftigsten Gartenpflanzen gehört darüber hinaus der Wunderbaum, der wegen seiner großen, tiefrot gefärbten Blätter als Zierpflanze kultiviert wird. Der Wunderbaum bildet rotbraune, mit weichen Stacheln besetzte Kapsel Früchte mit bohnenförmigen Samen aus, die gern gepflückt werden. Ricinussamen sind jedoch hochgiftig. Für eine tödliche Vergiftung mit Ricin reicht bei Kindern bereits eine Aufnahme von drei bis fünf gut zerkauten Samen aus. Nicht nur der Verzehr, sondern auch der Hautkontakt mit den Samen, besonders mit durchbohrten Samen - wie sie teilweise an Halsketten zu finden sind - können schwere Allergien auslösen. Da hier die feste Samenschale durchbohrt wird, können die Giftstoffe direkt in die Haut gelangen. Solcher Schmuck darf unter keinen Umständen in die Hände von Kindern gelangen.

Bei Unsicherheit, ob eine giftige Pflanze verzehrt wurde oder Kontakt bestand, hilft ein Anruf bei einer der acht deutschen Giftnotrufzentralen weiter. Auch die vielfach genutzte BfR-App „Vergiftungsunfälle bei Kindern“, die 2014 den Deutschen Preis für Onlinekommunikation erhielt, bietet Hinweise, wie sich Unfälle vermeiden lassen und gibt Informationen über Erste-Hilfe-Maßnahmen.

Die „Ärztlichen Mitteilungen bei Vergiftungen“ wurden als Sammelband für die Jahre 2011-2013 erstellt und schließen somit lückenlos an die letzten Mitteilungen aus dem Jahr 2010 an. Der Bericht gibt einen informativen Überblick über Vergiftungsrisiken sowie Schwerpunkte der ärztlichen Meldungen an das BfR. In der Broschüre, die sich besonders an Ärzte, Klinik- und Rettungspersonal richtet, beschreibt das BfR für ausgewählte Vergiftungsfälle ausführlich Symptome, Verlauf und Therapieansätze. Sie ist kostenlos beim BfR erhältlich: Fax 030-18412-4970, E-Mail: publikationen@bfr.bund.de und steht unter @ www.bfr.bund.de zum Herunterladen zur Verfügung.

Einsatz von Antibiotika in der Landwirtschaft rückläufig, Antibiotikaresistenzen stagnieren

(mm) Die Menge an antimikrobiellen Tierarzneimitteln, die an Tierärzte abgegeben wurden, ist von 1706 Tonnen (t) im Jahr 2011, dem ersten Jahr der Erhebung, auf etwa 1238 t im Jahr 2014 zurückgegangen. Diese Entwicklung deckt sich mit ersten Ergebnissen aus dem BfR-Forschungsprojekt VetCAB-Sentinel (Veterinary Consumption of Antibiotics), das die Tierärztliche Hochschule Hannover durchführt. So sank die Anzahl der antibiotischen Behandlung bei Mastschweinen von etwa fünf Tagen pro Stallplatz und Halbjahr im Jahr 2011 auf etwa einen Tag pro Stallplatz und Halbjahr im Jahr 2014. Die Daten zeigen, dass es eine Veränderung im Ordnungsverhalten der deutschen Nutztierärzte gegeben hat. Welche Faktoren zu dieser Veränderung geführt haben, soll in den kommenden Jahren untersucht werden. Seit einem Jahr müssen Tierhalter aufgrund des geänderten Arzneimittelgesetzes ab einer bestimmten Bestandsgröße Angaben zum Antibiotikaeinsatz in ihrem Bestand melden. Betriebe, die mehr Arzneimittel anwenden als Vergleichsbetriebe, müssen Maßnahmen ergreifen, um diesen Einsatz zu reduzieren.

Im Fokus der aktuellen Resistenzdebatte stehen ESBL/AmpC-bildende Keime, da sie ein besonderes Problem in der Humanmedizin darstellen. ESBL (Extended-Spektrum Beta-Laktamasen) und AmpC bezeichnen Enzyme, die ein breites Spektrum von Antibiotika einschließlich der Cephalosporine der dritten Generation unwirksam machen, so dass die Keime gegen diese Antibiotika resistent sind. Im Nationalen Resistenzmonitoring wurde 2014 vom BfR nach einem jahrelangen Anstieg der Resistenzraten kein weiterer Anstieg von Resistenzen gegen Cephalosporine bei E.coli-Keimen beobachtet. Der Anteil der ESBL- bzw. AmpC-bildenden Keime in E.coli-Isolaten aus der Hähnchenfleischkette sank von 6,7 % im Jahr 2013 auf 3,7 % 2014, und aus der Putenfleischkette von 3,2 % auf 2,6 %.

Ein weiteres Ergebnis des Nationalen Resistenzmonitorings zeigt, dass bei der 2014 eingeführten Untersuchung bei keinem untersuchten Isolat eine Carbapenemase gefunden wurde. Carbapenemasen sind Enzyme, die zu einer Resistenz von Bakterien gegen Carbapeneme führen. Carbapeneme sind Antibiotika mit besonderer Bedeutung für die Therapie beim Menschen. Sie sollen nur zum Einsatz kommen, wenn andere Antibiotika keine Wirkung mehr zeigen.

Die Resistenzraten gegen Fluorchinolone, einer weiteren therapeutisch besonders wichtigen Antibiotikaklasse, blieben auf dem seit Jahren beobachteten hohen Niveau. In der Hähnchenfleischkette sank die Rate von 48,8 % (2013) auf 46,3 % (2014), in der Putenfleischkette stieg dagegen die Rate von 37,4 % (2012) auf 40,6 % (2014) an. Es zeigte sich also kein einheitlicher Trend.

Ergebnisse des Resistenzmonitorings sowie wissenschaftliche Studien im Rahmen des Forschungsverbundes RESET (Resistenzen bei Tier und Mensch) deuten für die Masthähnchenhaltung darauf hin, dass die Weitergabe der Keime über die Elterntiere eine wichtige Quelle für den Eintrag von ESBL/AmpC-bildenden Keimen in die Mastbestände ist. Aktuelle Untersuchungen am Institut für Tierhygiene der Freien Universität Berlin zeigen aber auch, dass vermehrt ESBL/AmpC-negative Eintagsküken eingestallt werden und somit dieser Eintragungsweg an Bedeutung verliert. Die Keime werden nun im Laufe der Mast aus der Umwelt eingeschleppt.

Der Vergleich von Resistenzmustern entlang der Lebensmittelkette zeigt, dass Erreger, die im Stall nachgewiesen werden, entlang der Lebensmittelkette verschleppt werden und über kontaminiertes Fleisch in Privathaushalte gelangen können. Experimentelle Untersuchungen zeigen, dass hohe Keimzahlen während der Verarbeitung von Fleisch auf Küchenutensilien übergehen können. Der Eintrag von resistenten Keimen über rohes Fleisch in den Privathaushalt kann bei mangelnder Küchenhygiene somit dazu führen, dass Verbraucherinnen und Verbraucher resistente Keime aufnehmen.

Dass ESBL-bildende Bakterien von Nutztieren und Lebensmitteln zu Infektionen in der Humanmedizin beitragen können, belegen Vergleiche der Verteilung von Resistenzgenen und weiteren Erregereigenschaften. Allerdings kann bislang nicht quantifiziert werden, in welchem Ausmaß Menschen mit Keimen aus der Nutztierhaltung besiedelt sind. Aktuelle Ergebnisse zeigen, dass neben den verschiedenen Nutztierarten auch Heimtiere zur Besiedelung des Menschen mit antibiotikaresistenten Keimen beitragen können.

Bakterien brauchen ein bestimmtes „Resistenzgen“, um die Enzyme ESBL und AmpC bilden zu können. Der Einsatz von Antibiotika bei Menschen und Tieren fördert die Verbreitung von ESBL- und/oder AmpC-bildenden Bakterien, weil die Resistenz gegenüber Antibiotika einen Vorteil in der Konkurrenz mit anderen Bakterien(arten) bedeutet (@ www.bfr.bund.de).

Tafeltrauben nur selten mit zu hohen Pflanzenschutzmittelrückständen

(mm) In den vergangenen beiden Jahren (2013 und 2014) wurden im Rahmen der Nationalen Berichterstattung zu Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln lediglich bei 1,3 Prozent aller untersuchten Trauben die gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände überschritten. In 11,4 Prozent der untersuchten Tafeltrauben waren gar keine Rückstände festzustellen. 2005 wurden noch bei 5,6 Prozent der untersuchten Trauben Rückstände über den vorgeschriebenen Rückstandshöchstgehalten gefunden.

Die Überschreitung des Rückstandshöchstgehalts bedeutet nicht zwangsläufig eine Gesundheitsgefahr für die Verbraucher. In aller Regel können erst sehr viel höhere Konzentrationen die Gesundheit schädigen. Ob die gefundene Menge gesundheitsschädlich ist, muss im Einzelfall von den Überwachungsbehörden der Länder bewertet werden.

Unterschiede zwischen Herkunftsländern

Betrachtet man die Herkunftsländer, stellt sich die Rückstandssituation unterschiedlich dar. Bei südafrikanischen Trauben lag die Quote der Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen schon immer sehr niedrig (seit 2005 zwischen 0 und 1 Prozent). Bei italienischen, griechischen und spanischen Trauben hat sich die Situation in den vergangenen Jahren verbessert. Lagen die Überschreitungsquoten 2005 noch bei 8,2 Prozent (Spanien), 7,3 Prozent (Griechenland) bzw. 3,3 Prozent (Italien), traten 2013 gar keine (Griechenland und Spanien) oder nur in Einzelfällen (Italien: 0,8 Prozent) Überschreitungen auf. In türkischen Trauben dagegen werden noch relativ häufig Rückstandshöchstgehalte überschritten (2013: 7,7 Prozent). Allerdings hat sich auch hier die Situation verbessert. 2005 waren es noch rund 21 Prozent.

In biologisch erzeugten Tafeltrauben wurden seltener Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gefunden. 44 Prozent der 2013 untersuchten Proben waren rückstandsfrei. Keine Probe musste wegen einer Rückstandshöchstgehaltsüberschreitung beanstandet werden.

Die Proben der Nationalen Berichterstattung zu Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln werden nicht repräsentativ gezogen, sondern risikoorientiert. Das heißt, dass Lebensmittel, die in der Vergangenheit auffällig geworden sind, häufiger und mit höheren Probenzahlen untersucht werden als solche, bei denen aus Erfahrung keine erhöhten Rückstandsbelastungen zu erwarten sind. Deshalb kann man aus den genannten Zahlen nicht auf die Belastung der Gesamtheit der Tafeltrauben schließen.

Viele Schädlinge bei Weinreben

Mehltaupilze, der Grauschimmelpilz, die Reblaus, die Traubenwickler, Spinnmilben und viele Schadorganismen mehr können Weinreben schädigen. Sowohl im konventionellen als auch ökologischen Anbau kommen daher Pflanzenschutzmittel zum Einsatz. Im ökologischen Weinbau werden meist Pflanzenschutzmittel eingesetzt, die seit über 100 Jahren verwendet werden (z. B. schwefel- und kupferhaltige Mittel). In anderen Weinbausparten wird zusätzlich ein breites Spektrum chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel eingesetzt. So wird bei den Rückstandsuntersuchungen besonders häufig der Wirkstoff Folpet gefunden, ein im Weinbau zugelassenes Fungizid.

Durch den regelmäßigen Einsatz verschiedener Pflanzenschutzmitteln kommt es bei Trauben häufig zu sogenannten Mehrfachrückständen. Auch während der Lagerung und / oder beim Transport können durch weitere Anwendungen bzw. auch durch den Kontakt mit kontaminierten Transportbehältern oder Förderbändern Rückstände entstehen. 2013 wiesen mehr als 79 Prozent der untersuchten Trauben mehr als einen Rückstand auf. Eine Beurteilung, ob von bestimmten Kombinationen mehrerer Rückstände größere Risiken ausgehen als von einzelnen Rückständen, ist fachlich noch nicht möglich. Konzepte zur routinemäßigen Berücksichtigung von Mehrfachrückständen sowohl in der Bewertung als auch bei der Festsetzung der Rückstandshöchstgehalte werden derzeit durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in Zusammenarbeit mit den nationalen Behörden der EU-Mitgliedstaaten entwickelt.

Kaum Funde von Schwermetallen

Neben Pflanzenschutzmittelrückständen werden Tafeltrauben im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung regelmäßig auf den Gehalt weiterer unerwünschter Stoffe untersucht, zum Beispiel die Schwermetalle Blei, Cadmium und Quecksilber. In den Jahren 2009 bis 2014 konnten bei 85 Prozent der auf Blei, bei 91 Prozent der auf Cadmium und bei 86 Prozent der auf Quecksilber untersuchten Tafeltraubenproben keine quantifizierbaren Gehalte dieser Schwermetalle ermittelt werden. Im Falle von Befunden oberhalb der analytischen Bestimmungsgrenze wurden die EU-weit für Tafeltrauben festgesetzten Blei-, Cadmium- und Quecksilber-Höchstgehalte (0,1 mg/kg, 0,05 mg/kg und 0,002 mg/kg) deutlich unterschritten.

Sulfite sind kennzeichnungspflichtig

Schwefeldioxid und Salze der schwefligen Säure (Sulfite, E 220-228) sind in Tafeltrauben wegen ihrer wachstumshemmenden Wirkung gegenüber Hefen, Pilzen und Bakterien als Konservierungsstoffe zugelassen. Sulfite können bei einigen Menschen zu Unverträglichkeitsreaktionen führen. Daher unterliegen diese Stoffe nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung einer Kennzeichnungspflicht. Die Kennzeichnung von Sulfiten muss auch auf lose angebotener Ware angegeben werden, jedoch erst ab einer Konzentration von 10 mg Schwefeldioxid je kg Trauben.

Wie jedes frische Obst und Gemüse sollten Tafeltrauben aus hygienischen Gründen vor dem Verzehr unter fließendem Wasser abgewaschen werden. Das reduziert auch noch einmal eventuell vorhandene Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Außerdem empfiehlt es sich, Tafeltrauben auf Anzeichen für Schimmelbefall zu prüfen und befallene Früchte auszusortieren (@ www.bvl.bund.de).

Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (JVL) erscheint im zehnten Jahr

(mm) Im Februar 2006 erschien zum ersten Mal das vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) herausgegebene Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Seitdem sind in dem deutsch- und englischsprachigen Journal zahlreiche Themen behandelt worden, die auch die Arbeit des BVL prägen: EHEC, Antibiotikaresistenzen, Bienensterben oder der Handel von Lebensmitteln im Internet. Damit ist das JVL eine einzigartige Plattform für wissenschaftliche Arbeiten und Behördeninformationen aus dem Gebiet des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

Das BVL hat das Jubiläum zum Anlass genommen, ein Sonderheft mit dem Titel „Zehn Jahre JVL: State of the Art des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im BVL“ zusammenzustellen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des BVL bilden in ihren Beiträgen aktuelle Themenschwerpunkte der Fachabteilungen des Bundesamtes ab. Inhaltlich umfassen sie den kompletten Zuständigkeitsbereich des BVL „vom Acker bis zum Teller“. So findet sich beispielsweise ein Beitrag zum Thema „Antibiotika: Gesetzgebung und Datenerfassung in Deutschland“ im Heft. Ein andere Beitrag befasst sich mit einem weiteren aktuell kontrovers diskutiertem Thema: „Der Wirkstoff Glyphosat in der Pflanzenschutzmittel-Zulassung - aktueller Stand“. Das Heft erschien Mitte September 2015 beim Wissenschaftsverlag Springer. Die Jubiläumsausgabe wurde außerdem auf dem diesjährigen BVL-Symposium „Herausforderungen 2016: Vergleichbarkeit von Messergebnissen - Analytik im Spannungsfeld globaler Warenströme“ vom 04. bis 05.11. in Berlin präsentiert.

Von der ersten Ausgabe an vereinte das JVL begutachtete wissenschaftliche Artikel mit behördlichen Mitteilungen rund um den Verbraucherschutz. Es informiert Behörden, Institutionen, Verbände und Wirtschaftsunternehmen, die sich mit Lebens- und Futtermitteln, Pflanzenschutz, Tierarzneimitteln, Gentechnik und dem gesundheitlichen Verbraucherschutz befassen. Das JVL erscheint seit 2006 mit vier Ausgaben sowie ein bis zwei Supplementen pro Jahr und ist seit 2009 bei Thomson ISI (Institute for Scientific Information) mit einem Impact-Faktor gelistet. Die Zeitschrift ist weltweit in über 9.000 Institutionen online einsehbar und JVL-Artikel werden jährlich etwa 30.000 Mal heruntergeladen. Das JVL steht allen Wissenschaftlern aus dem Lebens- und Futtermittelbereich zur Manuskripteinreichung offen (@ www.bvl.bund.de).

Neue DIN-Normen veröffentlicht

(mm) Die erwarteten Revisionen der internationalen Qualitätsmanagement-Normen ISO 9001:2015 „Qualitätsmanagementsysteme - Anforderungen“ sowie ISO 9000:2015 „Qualitätsmanagementsysteme - Grundlagen und Begriffe“ sind erschienen. Die Norm ISO 9001:2015 „Qualitätsmanagementsysteme - Anforderungen“ wurde überarbeitet, um den Veränderungen im Qualitätsmanagement und im Umfeld der Organisation besser gerecht zu werden. Die erheblichen Änderungen sind wichtig für alle, die für ihr Unternehmen das Qualitätsmanagement verantworten und dieses, nicht zuletzt aus Gründen der Zertifizierungsanforderungen, normkonform halten müssen. Ergänzend beschreibt die Norm ISO 9000:2015 „Qualitätsmanagementsysteme - Grundlagen und Begriffe“ die aktuellen grundlegenden Konzepte und Grundsätze des Qualitätsmanagements sowie die in ISO 9001 verwendeten Begriffe. Im

September 2015 sind die aktualisierten, englischen Versionen von ISO 9001 und ISO 9000 erschienen - seit Oktober 2015 liegen die grundlegenden Qualitätsmanagement-Normen in neuer Fassung auch auf Deutsch vor (@ www.beuth.de).

Aufgetischt! - Wegweiser für Ernährung, Einkauf & Lebensmittel

(mm) Eine neue Broschüre des BMEL informiert Verbraucher über viele Fragen rund um Ernährung und Lebensmittel auf, um ein Grundwissen über ausgewogene Ernährung und Kalorienbedarf zu vermitteln. Einzelne Kapitel widmen sich beispielsweise Obst, Gemüse oder Brot und beantworten häufig gestellte Fragen - u. a. zur Lebensmittelsicherheit. Dieser Wegweiser beantwortet diese und viele weitere Ernährungsfragen. Er soll dabei unterstützen, sich in der Vielfalt der Lebensmittel zurechtzufinden und eine gesunde Wahl zu treffen. Kleine Tipps mit großer Wirkung helfen dabei, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Die Broschüre „Aufgetischt“ steht unter @ www.bmel.de zum kostenlosen Download bereit.

Neufassung der Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen

(mm) Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) hat im Oktober 2015 die von Kulinarika Deutschland e. V. - Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel - vorgelegte Neufassung der "Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen" veröffentlicht. Die Richtlinie blickt im Jahr 2015 auf eine lange Tradition zurück. Weniger als ein Jahr nach seiner Gründung stand der Verband der Suppenindustrie im Juni 1950 vor der Herausforderung, dass die „Anordnung über die Herstellung und den Absatz von kochfertigen Suppen, Soßen, Fleischbrühen und ähnlichen Erzeugnissen“ vom 16.09.1948 der Verwaltung für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Vereinigten Wirtschaftsgebietes außer Kraft trat. Um einen rechtssatzlosen Zustand zu vermeiden und gleichzeitig dem Umstand Rechnung zu tragen, dass dem Wandel unterworfenen Verzehrsgewohnheiten nicht durch eine starre Verordnung geregelt werden sollten, erarbeitete der Verband im Einverständnis mit dem zuständigen Bundesministerium noch im selben Jahr die "Richtlinien über Suppen- und Soßenerzeugnisse in trockener und Pastenform". Mit der Integration der "Beurteilungshinweise für flüssige Suppen in luftdicht verschlossenen Behältnissen" (1965) des Verbandes der deutschen Fleischwaren- und Feinkostindustrie entstand schließlich die "Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen", welche zuletzt im Jahr 1979 überarbeitet wurde. Anspruch der Richtlinie ist es - heute wie damals - den aktuellen redlichen Handelsbrauch für den Verkehr mit diesen Erzeugnissen in Deutschland zu beschreiben (@ www.bll.de).