

AVV Rahmen-Überwachung geändert

(mm) Am 08.06.2012 wurde die Erste Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV RÜb) im Bundesanzeiger AT 08.06.2012 B3 bekannt gegeben. Seit Erlass der AVV Rahmen-Überwachung sind neue gemeinschaftsrechtliche Einfuhrvorschriften erlassen worden, die auf Grund der unterschiedlichen Organisation und Zuständigkeiten derjenigen Behörden, die die Einfuhrkontrollen durchführen oder an ihr mitwirken, der nationalen Konkretisierung bedurften. Des Weiteren beziehen die erfolgten Änderungen erstmals die amtliche Futtermittelüberwachung in den Geltungsbereich der Verwaltungsvorschrift mit ein, um als eine Konsequenz aus dem letzten Dioxin-Skandal Verbesserungen beim Qualitätsmanagement zu erwirken. Mit der Änderung der Verwaltungsvorschrift wird darüber hinaus sichergestellt, dass die Länder im Einklang mit den neuen Regelungen über die Akkreditierung weiterhin als Befugnis erteilende Behörden maßgeblich an dem Akkreditierungsverfahren bei amtlichen Prüflaboratorien beteiligt bleiben. Ferner bestand die Notwendigkeit, das Verfahren zur Erstellung des nationalen Programms zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen sowie der Informationsübermittlung nach Artikel 30 und 31 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23.02.2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates festzulegen. Der vorstehend aufgezeigte Regelungsbedarf wurde mit Erlass der Ersten Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV RÜb umgesetzt. Der Bundesrat hat in seiner Sitzung am 10.02.2012 noch zwei Änderungen gefordert. Mit diesen wurden weitere Anforderungen an die Durchführung der amtlichen Probenahme bei Lebensmitteln in die Verwaltungsvorschrift eingefügt und den tatsächlichen Gegebenheiten in den Vollzugsbehörden beim Verfahrensablauf Rechnung getragen. Die geänderte AVV RÜb gilt seit dem 09.06.2012.

Neunundfünfzigste Änderung der Kosmetik-Verordnung

(mm) Am 16.07.2012 wurde die Neunundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 06.07.2012 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1481 bekannt gemacht. Mit der Änderungsverordnung wurden eine Richtlinie der Kommission in nationales Recht umgesetzt und dabei die Vorschriften an den technischen Fortschritt angepasst. Demnach dürfen Zahnpflegeprodukte, die Zahnaufheller und/oder Bleichmittel enthalten, die Höchstkonzentration von 0,1 % Wasserstoffperoxid nicht überschreiten. Zahnaufheller oder Zahnbleichmittel, in denen mehr als 0,1 % und bis zu 6 % Wasserstoffperoxid enthalten sind, dürfen nur an Zahnärzte abgegeben werden. In jedem Anwendungszyklus muss die erste Anwendung zukünftig stets einem Zahnarzt vorbehalten sein oder unter dessen direkter Aufsicht erfolgen, falls ein gleichwertiges Sicherheitsniveau gewährleistet ist. Danach muss das Mittel dem Verbraucher für den verbleibenden Anwendungszyklus bereitgestellt werden. Diese Mittel dürfen nicht bei Personen unter 18 Jahren angewendet werden. Die Änderungen sind am 17.07.2012 in Kraft getreten.

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) geändert

(mm) Aufgrund von § 70 Abs. 6 des LFGB wurde im Bundesgesetzblatt I S. 1708 vom 20.08.2012 die Zweite Verordnung zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches bekannt gemacht. Das Bundesverbraucherschutzministerium nutzt damit seine Ermächtigung, durch Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates sieben Verweisungen auf Europäische Rechtsakte im LFGB zu ändern, da dies zur Anpassung an Änderungen dieser Vorschriften erforderlich ist. Die Verordnung gilt seit dem 21.08.2012.

Kontaminanten-Verordnung angepasst

(mm) In der Kontaminanten-Verordnung werden Verstöße gegen die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 strafbewehrt. Seit Erlass der Kontaminantenverordnung am 19.03.2010 ist die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 mehrfach geändert worden, zuletzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1259/2011 vom 02.12.2011 (ABl. EU L 320/18 vom 03.12.2011). Mit der veröffentlichten Änderungsverordnung vom

03.08.2012 (BGBl. I S. 1710 vom 20.08.2012) werden die Strafbewehrungen der Kontaminanten-Verordnung an diese Änderungen angepasst. Zudem wurden notwendige Anpassungen in den Abschnitten 1, 2 und 4 der Anlage vorgenommen. So wurde u.a. Abschnitt 4 der Kontaminanten-Verordnung um die Höchstmengen bereinigt, für die ein Anwendungsvorrang aufgrund von Verordnung (EU) Nr. 1259/2011 besteht. Dieser wurden aus Gründen der Rechtstransparenz neu gefasst, da in der entsprechenden EU-Verordnung erstmals EU-weit Höchstgehalte für nicht dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle (PCB) in verschiedenen Lebensmitteln festgelegt worden sind. Die Änderungen sind am 21.08.2012 in Kraft getreten.

Neues Verbraucherinformationsgesetz stärkt die Informationsrechte der Verbraucher

(mm) Seit dem 01.09.2012 ist das neue, erweiterte Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in Kraft getreten. Mit der Novelle des Gesetzes können künftig nicht nur Informationen über Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände, sondern auch zu anderen Verbraucherprodukten wie zum Beispiel Haushaltsgeräten, Möbeln und Heimwerkerartikeln eingeholt werden. Durch die neue verbraucherfreundliche Gebührenregelung sind sämtliche Verbraucheranfragen an Behörden bis zu einem Verwaltungsaufwand von 250,00 € kostenfrei. Liegt ein Rechtsverstoß bei einem Unternehmen vor, sind die Anfragen sogar bis zu einem Betrag von 1.000,00 € gratis. Das Gesetz schafft die Voraussetzungen für eine noch aktivere Informationskultur der Behörden auf allen Ebenen. In das Gesetz sind durch die Evaluation im Vorfeld zahlreiche Anregungen von Wissenschaft und Praxis aus zwei Jahren Anwendungserfahrung eingeflossen. Durch eine Straffung des Anhörungsverfahrens können die Behörden insbesondere bei Rechtsverstößen nun noch schneller Auskünfte erteilen. Außerdem haben sie mehr Rechtssicherheit und sind dazu verpflichtet, Rechtsverstöße zügig mitzuteilen. Mit dem neuen Verbraucherinformationsgesetz haben Bürger die Möglichkeit, bei konkreten Anliegen eine konkrete Behördenauskunft zu bestimmten Produkten zu erhalten. So können Verbraucher nun bei Behörden noch leichter erfahren, wenn ein Lebensmittelhersteller in der Vergangenheit gegen Rechtsnormen verstoßen hat oder die Hygiene-Vorschriften nicht eingehalten wurden. Bundesverbraucherministerin Aigner rief dazu auf, die verbesserten Informationsrechte aktiv zu nutzen. *Zum Inhalt des novellierten VIG verweisen wir auf den Bericht im LMK 01-12.* Nähere Informationen zum neuen VIG unter @ www.vig-wirkt.de.

Lebensmittel selten durch Gentechnik verunreinigt

(mm) Importierte Lebens- und Futtermittel sowie Saatgut weisen nur selten Spuren von hierzulande verbotenen gentechnisch veränderten Pflanzen (GVO) auf. Das geht aus einer Antwort der Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage der Bundestagsfraktion der Grünen hervor. Seit 2008 wurden demnach in 105 Fällen Verunreinigungen festgestellt. Die Mengen betragen bei Lebens- und Futtermitteln "im Einzelfall bis zu mehreren Tonnen". Im Vorjahr gab es elf GVO-Funde, in diesem Jahr sind es bislang sechs. Deutlich heraus sticht mit 60 Fällen das Jahr 2009. Die Funde ließen sich zumeist auf wenige Quellen zurückführen, heißt es in dem Papier. Es handelt sich demnach um gentechnisch veränderten Reis aus China sowie Leinsamen aus Kanada und Papayas aus den USA und Thailand. Bei Saatgut wurden laut Bundesagrarministerium 2011 in 29 Fällen GVO-Anteile in Mais gefunden. 2012 sind es bislang 15 Funde in Mais- und Sojasaatgut. Der GVO-Anteil bewege sich hier jedoch "im Spurenbereich". Die Partien seien "bis auf wenige Ausnahmen" vor der Aussaat vom Markt genommen worden. In den letzten fünf Jahren sei es "in Einzelfällen" zur Aussaat von Mais mit GVO-Spuren gekommen. 2010 ist das in acht Bundesländern auf 1800 Hektar passiert.

Bei Lebensmitteln und Saatgut besteht in der EU eine Nulltoleranzgrenze: Werden Spuren nicht zugelassener GVO festgestellt, wird die Ware zurückgewiesen oder vernichtet. Bei Futtermitteln sind bis zu 0,1 Prozent Verunreinigung erlaubt.

Modellprojekt zur Einführung einer bundesweiten transparenten Regional-Kennzeichnung für Lebensmittel

(mm) Im August 2012 gab Verbraucherschutzministerin Aigner den Startschuss für ein Forschungs- und Entwicklungsprojekt im Umfang von 400.000,00 €. Ziel ist eine zuverlässige und transparente Kennzeichnung für regionale Produkte in Deutschland. Der Verbraucher soll mit einem Blick auf die

Verpackung erkennen können, was an dem Produkt "regional" ist". Bei Verwendung der Kennzeichnung ist zu garantieren, dass vor allem die Hauptzutat zu 100 Prozent aus der klar definierten Region kommen muss. Für das sog. Regionalfenster soll zunächst ein Prüf- und Sicherungssystem für die Nutzung der Regionalkennzeichnung entwickelt werden. In fünf Modellregionen, unter anderem in Baden-Württemberg, Bayern und Hessen, soll das Regionalfenster dann in unterschiedlichen Produktpaletten getestet werden. So werden in der Region Allgäu beispielsweise Molkereiprodukte im Fokus der Erprobung stehen. Erste regionale Produkte mit der neuen Kennzeichnung werden voraussichtlich Anfang 2013 in Supermärkten in den Modellregionen erhältlich sein. Das Regionalfenster soll in Zukunft von einem Trägerverein getragen werden, der in Kürze gegründet wird. Auch die EU unterstützt die Kennzeichnung von Bergerzeugnissen. So soll eine freiwillige Kennzeichnung als "Bergerzeugnis" eingeführt werden. Sie gilt für Produkte, die aus Berggebieten stammen und - im Falle von verarbeiteten Produkten - auch dort verarbeitet wurden (@ www.bmelv.de).

Leitlinien zur weiteren Minimierung von Transfettsäuren in Lebensmitteln

(mm) Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) haben im Juni 2012 ihre gemeinsame Initiative im Hinblick auf die "Leitlinien zur Minimierung von Transfettsäuren in Lebensmitteln" vorgestellt. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, nicht mehr als ein Prozent der Nahrungsenergie in Form von Transfettsäuren aufzunehmen. Auf Basis der letzten Erfassung der Daten der Nationalen Verzehrsstudie II von 2005 bis 2006 und Transfettsäuren-Gehaltsdaten aus der Lebensmittelüberwachung von 2008 bis 2009 lag der mittlere Transfettsäuren-Verzehr in Deutschland zwischen 0,77 und 0,92 Prozent der Nahrungsenergie und damit unterhalb der Empfehlung der DGE. Ein erhöhter Transfettsäuren-Verzehr lag in der Altersgruppe der 14- bis 34-jährigen Männer vor. Etwa ein Drittel der Männer in dieser Altersgruppe hatten mehr Transfettsäuren aufgenommen, als die von der DGE benannten ein Prozent der Nahrungsenergie, wobei die erhöhte Transfettsäuren-Aufnahme im Wesentlichen aus dem erhöhten Verzehr von so genannten nicht-ruminanten Transfettsäuren, d. h. Transfettsäuren nicht-tierischen Ursprungs, resultierte.

Die gemeinsame Initiative zielt darauf ab, die Reduktion an nicht-ruminanten Transfettsäuren fortzuführen, um erhöhte Transfettsäuren-Aufnahmemengen zu verringern, soweit dies unter Berücksichtigung der technologischen Möglichkeiten machbar und in vernünftiger Weise erreichbar ist. Hierzu entwickelten verschiedene Branchenorganisationen der Lebensmittelwirtschaft und das Ministerium mit fachlicher Beratung durch das Max Rubner-Institut (MRI) eine Rahmen-Leitlinie und sieben verschiedenen Produkt-Leitlinien (Margarinen, Frittieröle, Siedeöle, Feine Backwaren, Knabberartikel, Kartoffelverarbeitungsprodukte und Tiefkühlpizzen), die die Lebensmittelhersteller bei der Reduktion von nicht-ruminanten Transfettsäuren unterstützen sollen. Empfehlungen und praxisnahe Tipps zur Verwendung Transfettsäuren-armer Öle und Fette wurden unter Einbeziehung der Expertise aus Produktion und Handel erarbeitet. Für die Bereitstellung Transfettsäuren-armer Öle und Fette ist zudem die Fetthärtung bzw. Hydrierung eine wichtige Schlüsseltechnologie. Die Verwendung hydrierter Fette ist deklarationspflichtig. Dabei wird bisher nicht zwischen Teilhärtung und vollständiger Härtung unterschieden. Wird der Prozess der Fetthärtung vollständig durchgeführt, entstehen keine Transfettsäuren. Nur bei der Teilhärtung können - je nach Fettart und Verfahren - hohe Transfettsäuren-Gehalte entstehen (@ www.bmelv.de und www.bll.de).

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

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

- Berichtigung des Gesetzes zur Neuordnung des Pflanzenschutzrechtes (BGBl. I S. 1281 vom 14.06.2012);
- Zwanzigste Verordnung zur Änderung der Seefischerei-Bußgeldverordnung (BGBl. I S. 1286 vom 22.06.2012);

- Elfte Verordnung zur Änderung futtermittelrechtlicher Verordnungen (BGBl. I S. 1535 vom 23.07.2012).

Angabe des Erzeugungs- und Einfrierdatums

(mm) Wie bereits im LMK 1-12 berichtet erfolgte mit der Verordnung (EU) Nr. 16/2012 eine Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs. Mit der Änderung wurde festgelegt, dass für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs ein Erzeugungsdatum und ein Einfrierdatum (sofern nicht identisch) dem Lebensmittelunternehmer bei Lieferung und den Behörden auf Anfrage zur Verfügung zu stellen sind. Das Erzeugungsdatum ist das Datum der Verarbeitung, Zerlegung, Zerkleinerung oder Zubereitung. Bei Schlachtkörpern ist das Erzeugungsdatum z.B. das Datum der Schlachtung. Das Erzeugungsdatum und ggf. das Einfrierdatum sind bis zur Stufe des Verpackens in Fertigpackungen oder bis zur Weiterverarbeitung der gefrorenen tierischen Lebensmittel anzugeben. Eine Angabe des Einfrierdatums auf Fertigpackungen wird erst mit Gültigkeit der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung verpflichtend sein. Die Verordnung trat am 01.02.2012 in Kraft und gilt seit dem 01.07.2012.

Höchstmengen für Pflanzenschutzmittel geändert

(mm) Am 25.05.2012 wurde die Verordnung (EU) Nr. 441/2012 der Kommission vom 24.05.2012 veröffentlicht (ABl. EU L 135/4). Die Änderungen betreffen die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Bifenazat, Bifenthrin, Boscalid, Cadusafos, Chlorantraniliprol, Chlorthalonil, Clothianidin, Cyproconazol, Deltamethrin, Dicamba, Difenoconazol, Dinocap, Etoxazol, Fenpyroximat, Flubendiamid, Fludioxonil, Glyphosat, Metalaxyl-M, Meptyldinocap, Novaluron, Thiamethoxam und Triazophos in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Eine weitere Änderung des Anhangs III erfolgte durch die Verordnung (EU) Nr. 473/2012 der Kommission vom 04.06.2012 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Spinetoram (XDE-175) in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 144/25 vom 05.06.2012). Mit der Verordnung (EU) Nr. 556/2012 der Kommission vom 26.06.2012 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Spinosad in oder auf Himbeeren wurde eine weitere Änderung (ABl. EU L 166/67 vom 27.06.2012) veröffentlicht.

Rückstandshöchstmenge für einen pharmakologisch wirksamen Stoff

(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. 466/2012 vom 01.06.2012 (Clorsulon), ABl. EU L 143/2 vom 02.06.2012.

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

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

- Nr. 470/2012 vom 04.06.2012 (Verwendung von Polydextrose (E 1200) in Bier), ABl. EU L 144/16 vom 05.06.2012;
- Nr. 471/2012 vom 04.06.2012 (Verwendung von Lysozym (E 1105) in Bier), ABl. EU L 144/19 vom 05.06.2012;
- Nr. 472/2012 vom 04.06.2012 (Verwendung von Glycerinestern aus Wurzelharz (E 445) zum Bedrucken von Süßwaren mit hartem Überzug), ABl. EU L 144/22 vom 05.06.2012;
- Nr. 570/2012 vom 28.06.2012 (Verwendung von Benzoesäure - Benzoaten (E 210-213) in alkoholfreien Entsprechungen von Wein), ABl. EU L 169/43 vom 29.06.2012;
- Nr. 583/2012 vom 02.07.2012 (Verwendung von Polysorbaten (E 432-436) in Kokosmilch), ABl. EU L 173/8 vom 03.07.2012 und

- Nr. 675/2012 vom 23.07.2012 (Verwendung von Talkum (E 553b) und Carnaubawachs (E 903) bei ungeschälten gefärbten gekochten Eiern sowie der Verwendung von Schellack (E 904) bei ungeschälten gekochten Eiern), ABI. EU L 196/52 vom 24.07.2012.

Änderungen der Spezifikationen für zwei deutsche Spezialitäten

(mm) Für die geschützte Bezeichnung „Tettlinger Hopfen“ wurde durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 482/2012 der Kommission vom 07.06.2012 (ABI. EU L 148/15 vom 08.06.2012) aus arbeitsökonomischen Gründen die Einführung neuer Aufleitsysteme zugelassen. Die Ausdehnung des Schnittzeitraums ermöglicht eine bessere Anpassung an zunehmend ungünstigere Witterungseinflüsse. Bei den neuen Aufleitsystemen wird ein Herbizideinsatz zugelassen, um die Wasserverfügbarkeit für die Hopfenpflanze zu erhöhen. Aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse wird die maximale Trocknungstemperatur auf +65 °C angehoben. Am 19.07.2012 wurde die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 657/2012 der Kommission vom 16.07.2012 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Thüringer Rostbratwurst (g.g.A.)] veröffentlicht (ABI. EU L 189/3).

Einfuhrkontrollen aus Drittländern

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurde die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 514/2012 der Kommission vom 18.06.2012 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs veröffentlicht (ABI. EU L 158/2 vom 19.06.2012). Im geänderten Anhang 1 sind Lebensmittel aufgeführt, die bei der Importkontrolle stärker kontrolliert werden müssen. Die Änderungen betreffen bestimmte Einfuhren aus Indien und aus der Dominikanischen Republik. Neu auf der Liste sind Sendungen mit Muskatnüssen und Muskatblüte aus Indonesien. Die Änderungen gelten seit dem 01.07.2012. Die Verminderung der Häufigkeit von Waren- und Nämlichkeitskontrollen bei Spargelbohnen, Bittergurke, Paprika und Auberginen/Melanzani aus der Dominikanischen Republik gelten jedoch schon ab 22.06.2012.

Vorschriften nach Nuklearunfall geändert

(mm) Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 561/2012 der Kommission vom 27.06.2012 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 284/2012, die am 01.07.2012, in Kraft trat, wurde am 28.06.2012 im Amtsblatt veröffentlicht (ABI. EU L 168/17). Folgende Änderungen wurde vorgenommen: Die Präfektur Iwake wurde aufgrund vor Kurzem festgestellter häufiger Überschreitungen der Höchstgehalte in die Liste der Präfekturen der betroffenen Zone aufgenommen. Sämtliche Lebens- und Futtermittel, die aus dieser Präfektur stammen, müssen mit Inkrafttreten der Verordnung vor Ausfuhr in die Europäische Union kontrolliert werden. Übergangsmaßnahmen enthält Artikel 2 der genannten Verordnung. So dürfen Erzeugnisse aus der neu aufgenommenen Präfektur eingeführt werden, wenn die Erzeugnisse Japan vor Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung verlassen haben oder die notwendige Erklärung vor dem Datum des Inkrafttretens der Änderungsverordnung ausgestellt wurde und die Erzeugnisse Japan höchstens 10 Arbeitstage nach dem Inkrafttreten der Änderung verlassen haben.

Unterdessen wurde bekannt, dass die im Meer vor Fukushima gefangenen Fische Rekordwerte an radioaktivem Cäsium aufweisen. Bei zwei Grünlingen wurden 25.800 Becquerel Cäsium pro Kilogramm gemessen. Dies entspricht dem 258-Fachen dessen, was Japan als unbedenklich zum Verzehr einstuft. Die Fische wurden Anfang August 2012 in einer Entfernung bis 20 Kilometer von der Atomruine in 15 Metern Tiefe gefangen.

Spezifische Daten der Risikobewertung für Lebensmittelenzyme

(mm) Am 28.06.2012 wurde im europäischen Amtsblatt die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 562/2012 der Kommission vom 27.06.2012 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 234/2011 der

Kommission im Hinblick auf spezifische Daten für die Risikobewertung von Lebensmittelenzymen veröffentlicht (ABl. EU L 168/21 vom 28.06.2012). Mit dieser Verordnung werden den Antragstellern Vereinfachungen bei der Einreichung von toxikologischen Daten im Rahmen des Zulassungsverfahrens für Enzyme ermöglicht. Die Verordnung trat Mitte Juli 2012 in Kraft.

Liste der EU Referenzlaboratorien geändert

(mm) Eine Änderung des Anhangs VII der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 erfolgte durch die Verordnung (EU) Nr. 563/2012 vom 27.06.2012 (ABl. EU L 168/24 vom 28.06.2012). Neues EU-Referenzlaboratorium für Rückstände von Tierarzneimitteln und Kontaminanten in Lebensmitteln tierischen Ursprungs in den Niederlanden ist das RIKILT - Institute of Food Safety der Wageningen University and Research centre. Es ist zuständig für Stoffe mit anaboler Wirkung und Resorcylsäure-Lactone (einschließlich Zeranol), Beruhigungsmittel und Mykotoxine (siehe Anhang I der Richtlinie 96/23/EG, Gruppe A, Nummern 1-4 und Gruppe B, Nummern 2.d und 3.d). Das RIKILT tritt an die Stelle des „Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)“, Bilthoven, Niederlande. Dieses war bisher für diesen Bereich als EU-Referenzlabor zuständig. Im Zuge einer Umstrukturierung von Labortätigkeiten wurden alle Funktionen dem RIKILT übertragen. Die Verordnung gilt seit dem 01.06.2012.

Verordnung über die Kennzeichnung weiterer allergener Stoffe für Wein

(mm) Am 30.06.2012 erschien im Europäischen Amtsblatt L 171/4 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 579/2012 der Kommission vom 29.06.2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse. Zum Schutz entsprechend empfindlicher Personen müssen seit längerem bei Wein usw. neben Schwefeldioxid (SO₂, Sulfite) gekennzeichnet werden, wenn sie im Enderzeugnis vorhanden sind. Dies gilt seit Anfang August 2012 auch für Behandlungsmittel auf Milch- und Eibasis (sowie daraus gewonnene Erzeugnisse) Um eine Allergenkennzeichnung zu vermeiden, haben die Erzeuger also die Wahl: Entweder sie verzichten auf den Einsatz entsprechender Schönungsmittel wie Kasein etc. (auch bei sämtlichen Verschnittpartnern ihres Produktes) oder sie stellen durch geeignete Analysen sicher, dass die Gehalte im Endprodukt unter 0,25 mg/l liegen. Die neuen Bestimmungen gelten für Weinbauerzeugnisse, die vollständig oder teilweise aus Trauben der 2012er Lese gewonnen wurden - somit auch für ältere Jahrgänge mit 2012er-Anteilen.

Erste genetisch veränderte Sojabohne in der EU zugelassen

(mm) Die EU-Kommission hat die gentechnisch veränderte (GV) Sojabohnensorte „Intacta“ für den Import und als Lebens- und Futtermittel zugelassen. Die Entscheidung lag bei der EU-Kommission, weil sich die Mitgliedstaaten zuvor nicht einigen konnten. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hatte bereits die Unbedenklichkeit der Sorte erklärt. „Intacta“ ist die erste GVO-Sojabohne, die in Europa eine Zulassung hat. Laut der Produktspezifikation soll sie gegen den Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat resistent sein und Insekten mit einem eigenen Gift abwehren können. Die Zulassung erfolgte durch den im europäischen Amtsblatt L 171/13 vom 30.06.2012 veröffentlichten Durchführungsbeschluss 2012/347/EU der Kommission vom 28.06.2012 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte MON 87701 x MON 89788 (MON-87701-2 x MON-89788-1) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2012) 4312) (1).

Vorschriften für Lebensmittel wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination

(mm) Am 06.07.2012 ist mit der im europäischen Amtsblatt L 176/43 erschienenen Verordnung (EU) Nr. 594/2012 vom 05.07.2012 eine Änderung der europäischen Kontaminanten-Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 veröffentlicht worden. Seit dem 01.07.2012 wurden die Ochratoxin A-Höchstmengen für Pfeffer, Muskat, Ingwer, Kurkuma und Mischungen dieser Gewürze von derzeit 30 µg/kg auf 15 µg/kg

gesenkt. Die Höchstmenge für Ochratoxin A für Capsicum spp. (z.B. Paprika) bleibt bis 31.12.2014 bei 30 µg/kg. Für Weizengluten, das nicht unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben wird, tritt eine neue Höchstmenge von 8,0 µg/kg Ochratoxin A in Kraft. Die Verordnung enthält darüber hinaus Änderungen für Melamin und PCB.

Durchführungsbeschluss zu neuartiger Lebensmittelzutat geändert

Mit dem Durchführungsbeschluss 2011/882/EU der Kommission vom 21.12.2011 wurde das Inverkehrbringen einer neuartigen Kaubase als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (3) genehmigt. Artikel 2 des Durchführungsbeschlusses sah vor, dass die Bezeichnung der mit diesem Beschluss zugelassenen neuartigen Kaubase, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, „Kaubase (1,3-Butadien-2-Methylhomopolymer, umgesetzt mit Maleinsäureanhydrid, Ester mit Polyethylenglycolmonomethylether)“ lautet. Der vollständige chemische Name gewährleistet einerseits eine klare und unmissverständliche Beschreibung des Stoffs, dominiert andererseits möglicherweise aufgrund seiner Länge die Kennzeichnung des Lebensmittels, das den Stoff enthält. Da Kaugummi häufig in Verpackungen verkauft wird, die nur wenig Fläche für eine Kennzeichnung bieten, ist es nach Ansicht der EU-Kommission angemessen, einen kürzeren Alternativwortlaut für die Kennzeichnung vorzusehen. Dies erfolgte mit Durchführungsbeschluss 2012/461/EU der Kommission vom 03.08.2012 (ABl. EU L 210/14 vom 07.08.2012). Die Bezeichnung der neuartigen Lebensmittelzutat kann nun „Kaubase (einschließlich 1,3-Butadien-2-Methylhomopolymer, umgesetzt mit Maleinsäureanhydrid, Ester mit Polyethylenglycolmonomethylether)“ oder „Kaubase (einschließlich CAS-Nr.: 1246080-53-4)“ lauten. Der Durchführungsbeschluss 2011/882/EU wurde aufgehoben.

Weitere deutsche Spezialität geschützt

(mm) Die Bezeichnung „Düsseldorfer Mostert/Düsseldorfer Senf Mostert/Düsseldorfer Urtyp Mostert/Aechter Düsseldorfer Mostert“ wurde durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 754/2012 der Kommission vom 14.08.2012 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU 223/4 vom 21.08.2012). Die würzige Senfspezialität, die schon seit 1726 in Düsseldorf hergestellt und im traditionellen weißen Töpfchen verkauft wird, wurde in das EU-Qualitätsregister aufgenommen und trägt nun die offizielle Bezeichnung "geschützte geographische Angabe" (g.g.A.). Dieses Qualitätssiegel bestätigt, dass Agrarerzeugnisse und Lebensmittel eng mit einem bestimmten geographischen Gebiet verbunden sind. Von den drei Vorgängen Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung muss mindestens einer dort stattfinden.

EU-Bio-Logo ergänzt seit Juli 2012 verpflichtend das deutsche Bio-Siegel

(mm) Das im Jahr 2010 EU-weit etablierte Bio-Logo muss nach einer zweijährigen Übergangsfrist ab dem 01.07.2012 verbindlich auf allen Bioprodukten abgedruckt sein.

Die Regelung gilt für sämtliche vorverpackte Biolebensmittel, die in einem EU-Mitgliedstaat hergestellt worden sind und die strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen. Mit dem Logo, das ein stilisiertes Blatt auf grünem Grund zeigt, wird gewährleistet, dass Verbraucher in ganz Europa Bioprodukte auf den ersten Blick erkennen. Zusätzlich zum verpflichtenden neuen EU-Bio-Logo können die Hersteller ihre Biowaren auch weiterhin mit dem bekannten und anerkannten deutschen Bio-Siegel und privatwirtschaftlichen Logos wie denen der deutschen Anbauverbände kennzeichnen.

Das deutsche Bio-Siegel ist nach wie vor das bekannteste Erkennungszeichen für Bioprodukte und bleibt sowohl für Verbraucher als auch für Verarbeiter unverzichtbar. Das sechseckige Siegel genießt einen zehnjährigen Bekanntheitsvorsprung und ist für viele Verbraucher nach wie vor die wichtigste Orientierungshilfe beim Kauf von Bioprodukten. Bis Ende Mai 2012 wurden in der deutschen Bio-Siegel-Datenbank exakt 65.097 Produkte von 4080 Unternehmen registriert.

Grundlage für beide Kennzeichnungen ist die EU-Öko-Verordnung, die genau definiert, wie landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel, die als Öko-Produkte gekennzeichnet sind, erzeugt

und hergestellt werden müssen. Die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau schützen die Verbraucher vor Täuschungen und verhindern unlauteren Wettbewerb – europaweit. Ihren Standards müssen alle in der Europäischen Union erzeugten und verkauften Öko-Produkte entsprechen. So schreibt die EU-Öko-Verordnung Erzeugern und Verarbeitern genau vor, wie sie produzieren und welche Stoffe sie dabei verwenden dürfen. Was in sogenannten Positiv-Listen nicht ausdrücklich erlaubt ist, darf auch nicht verwendet werden.

EU-Kontrollen sorgen für Sicherheit bei Lebensmitteln

(mm) 2011 wurden über das EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) insgesamt 9.157 Verstöße gegen das EU-Lebensmittelrecht gemeldet. Dabei handelte es sich in 617 Fällen um schwerwiegende Risiken. Zu den häufigsten Problemen gehörten Aflatoxine in Futtermitteln, getrockneten Früchten und Nüssen sowie die Freisetzung chemischer Stoffe aus Küchenutensilien aus China. Dies ergibt sich aus einem im Juli 2012 von der Europäischen Kommission veröffentlichten Bericht. „2011 waren wir mit einigen größeren Krisen konfrontiert, wie dem Nuklearunfall in Fukushima sowie der Dioxin- und der E.-coli-Krise. Die EU konnte diese Krisen bewältigen; die Lehren daraus werden uns zweifellos helfen, künftig noch besser zu reagieren“, sagte John Dalli, EU-Kommissar für Gesundheit und Verbraucherpolitik. Das Schnellwarnsystem soll die Lebensmittelsicherheit vom Erzeuger bis zum Verbraucher garantieren. Sobald ein Lebensmittelrisiko festgestellt wird, löst das System Abwehrmaßnahmen aus. Alle Nutzer werden dann schnellstmöglich über schwerwiegende Risiken informiert, so dass sie auf Gefahren für die Lebensmittelsicherheit gemeinsam und koordiniert reagieren und die Gesundheit der EU-Bürger schützen können.

Aus den Krisen 2011 wurden wichtige Lehren gezogen. Ein besonderer Erfolg war die Verstärkung der Sicherheitskontrollen an den EU-Außengrenzen. Die Kommission und die Mitgliedstaaten werden sich gemeinsam darum bemühen, die Berichtssysteme weiter auszubauen, damit die nationalen Behörden ihre Ressourcen gezielter für Probenahmen und Prüfungen einsetzen können. Auch wird weiter daran gearbeitet, das RASFF und die Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Netzen und Warnsystemen zu verbessern ([@ http://ec.europa.eu](http://ec.europa.eu)).

Beim Kauf von Lebensmitteln achten die Europäer zu allererst auf Qualität und Preis

(mm) Beide spielen für mehr als 90 Prozent der Verbraucher eine wichtige Rolle, so eine im Juli 2012 veröffentlichte Eurobarometer-Umfrage. Sieben von zehn Europäern halten die Herkunft ihres Essens für wichtig, wobei junge Europäer weniger, nämlich zu 57 Prozent, daran interessiert sind. Besorgt zeigen sich die Europäer über die weltweite Versorgung mit Lebensmitteln. So denken fast neun von zehn Deutschen, dass die EU anderen Ländern helfen sollte, Nahrungsmittel herzustellen. In Griechenland haben über 90 Prozent der Befragten sogar Angst davor, dass Lebensmittel im eigenen Land knapp werden könnten.

Das Eurobarometer untersucht die Einstellungen der Europäer zur Ernährungssicherheit, Nahrungsmittelqualität und dem ländlichen Raum. Es zeigt, dass ein Drittel der Befragten beim Einkauf nicht auf Gütezeichen auf Lebensmitteln achtet; nur rund ein Fünftel tut es regelmäßig. Am bekanntesten ist das Fair Trade-Logo, das EU-weit 36 Prozent der Befragten kannten (Deutschland: 57 Prozent), gefolgt vom EU-Bio-Logo. Dies erkannte fast ein Fünftel der Befragten, in Deutschland sogar ein Drittel. Eine große Mehrheit der Europäer erkennt den Beitrag der Landwirtschaft zur Schönheit der Landschaft, Bewahrung der ländlichen Gebiete sowie zum Umweltschutz an ([@ http://ec.europa.eu](http://ec.europa.eu)).

Käfighaltung für Legehennen: EU verleiht Verbot Nachdruck

(mm) Am 21.06.2012 hat die EU-Kommission eine mit Gründen versehene Stellungnahme an zehn Mitgliedstaaten gerichtet, weil sie die Richtlinie 1999/74/EG nicht ordnungsgemäß umgesetzt haben, die ein Verbot von nicht ausgestalteten Käfigen für Legehennen vorsieht. Belgien, Griechenland, Spanien, Frankreich, Italien, Zypern, Ungarn, die Niederlande, Polen und Portugal lassen die Verwendung nicht ausgestalteter Käfige für Legehennen weiterhin zu, obwohl ein entsprechendes Verbot, auf das sie sich 12 Jahre lang vorbereiten konnten, im Januar 2012 in Kraft trat. Eine mit Gründen versehene Stellungnahme ist der letzte Schritt vor Anrufung des Gerichtshofes. Seit dem 01.01.2012 müssen nach

der Richtlinie 1999/74/EG alle Legehennen in „ausgestalteten Käfigen“ mit Nestflächen, Platz zum Scharren und Sitzstangen oder in Alternativsystemen gehalten werden. Nach der Richtlinie dürfen nur Käfige verwendet werden, die jeder Henne mindestens 750 cm² Käfigfläche, ein Legenest, Einstreu, Sitzstangen und Vorrichtungen zum Kürzen der Krallen bieten, um die biologischen Bedürfnisse der Hennen zu erfüllen und ihnen ein artgerechtes Verhalten zu ermöglichen.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 428/2012 der Kommission vom 22.05.2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse (ABl. EU L 132/10 vom 23.05.2012);
- Durchführungsbeschluss 2012/278/EU der Kommission vom 21.05.2012 zur Änderung der Entscheidung 2002/840/EG zur Festlegung der Liste der in Drittländern für die Bestrahlung von Lebensmitteln zugelassenen Anlagen (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2012) 3179), (ABl. EU L 134/29 vom 24.05.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 489/2012 der Kommission vom 08.06.2012 zur Festlegung von Durchführungsbestimmungen für die Anwendung des Artikels 16 der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (ABl. EU L 150/71 vom 09.06.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 505/2012 der Kommission vom 14.06.2012 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. EU L 154/12 vom 15.06.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 508/2012 der Kommission vom 20.06.2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 162/1 vom 21.06.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 582/2012 der Kommission vom 02.07.2012 zur Genehmigung des Wirkstoffs Bifenthrin 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 173/3 vom 03.07.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 589/2012 der Kommission vom 04.07.2012 zur Genehmigung des Wirkstoffs Fluxapyroxad 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 175/7 vom 05.07.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 652/2012 der Kommission vom 13.07.2012 zur Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. EU L 190/1 vom 19.07.2012);

- Berichtigung des Durchführungsbeschlusses 2011/762/EU der Kommission vom 24.11.2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 313 vom 26.11.2011), (ABl. EU L 205/20 vom 01.08.2012);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 der Kommission vom 05.12.2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. EU L 322 vom 07.12.2007), (ABl. EU L 209/19 vom 04.08.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 723/2012 der Kommission vom 08.08.2012 zur Anerkennung eines traditionellen Begriffs gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (Cream - TDT-US-N0017), (ABl. EU L 212/13 vom 09.08.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 751/2012 der Kommission vom 16.08.2012 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 222/5 vom 18.08.2012).

Australien darf Ekel-Packung für Tabakwaren einführen

(mm) Die in Australien erlassene Vorschrift zum Verkauf von Zigaretten in neutralen einfarbigen Packungen mit Bildern geschädigter Organe verstößt nicht gegen die Verfassung des Landes. Der Oberste Gerichtshof wies im August 2012 eine Klage mehrerer großer Tabakkonzerne gegen die von kommenden Dezember an gültige Regelung ab, die unter anderem keine auffälligen Markenaufdrucke auf Zigarettenpäckchen mehr zulässt. Die zuständige Generalstaatsanwältin sprach von einem "Wendepunkt für die weltweite Tabakkontrolle". Nach den neuen Regelungen dürfen Zigarettenpackungen aller Hersteller ab Dezember 2012 nur noch einheitlich olivgrün sein. Aufgedruckt werden müssen drastische Bilder zu den gesundheitlichen Gefahren des Rauchens. Die klagenden Tabakhersteller sahen darin eine Verletzung ihrer Markenrechte, fürchten eine Ausweitung des Schwarzmarkts und klagen zudem in mehreren weiteren Verfahren auf Schadensersatz. Nach Angaben der australischen Regierung sterben in dem Land jährlich 15.000 Menschen an den Folgen des Rauchens. Entsprechende Bestrebungen für die Einführung der Ekel-Packungen gibt es bereits in Großbritannien, Kanada und Neuseeland. Zudem beobachten aber auch China, Südafrika und die Europäische Union die Vorgänge in Australien genau. Andere Staaten wie Honduras, die Ukraine und die Dominikanische Republik gehen hingegen bei der Welthandelsorganisation gegen Australien vor.

Gutachten zu Mineralöl-Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat im Auftrag der EU- Kommission ein wissenschaftliches Gutachten zur lebensmittelbedingten Exposition des Menschen gegenüber, Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MKW), einer heterogenen Gruppe von Verbindungen, erstellt und veröffentlicht. Verbraucher sind vielfach einer großen Zahl von MKW ausgesetzt. Hauptsächlich MKW-Quellen sind Verpackungsmaterialien für Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und umweltbedingte Kontaminanten, wie etwa Schmierstoffe. Den vorliegenden Daten zufolge fanden sich niedrige Konzentrationen gesättigter MKW in allen Lebensmittelgruppen sowie einige hohe Konzentrationen in Brot und Brötchen. Bei Getreide zum menschlichen Verzehr ist bekannt, dass MKW als Trenn- bzw. Antihafmittel oder Sprühmittel (um Getreidekörnern Glanz zu verleihen) verwendet wird. Das Vorkommen sowohl von gesättigten als auch aromatischen MKW in trockenen Lebensmitteln, einschließlich „Pudding“-Dessertmischungen und Nudeln, kann teilweise auf den Einsatz von Verpackungen aus Recyclingpapier bzw. Pappe zurückgeführt werden. Das Risiko durch eine Exposition mit aromatischen MKW, die genotoxisch als auch karzinogen sind, konnte das EFSA CONTAM-Gremium aufgrund unzureichender Daten zu Exposition und Toxikologie nicht quantitativ beschreiben. Das Gutachten empfiehlt unter anderem, weitere Daten zum Vorkommen zu erheben und die Analyseverfahren zu verbessern. Weiterhin wurden Hinweise gegeben für mögliche zukünftige Prioritäten im Rahmen der wissenschaftlichen Forschung zu MKW (@ www.efsa.europa.eu).

Klonen von Tieren: EFSA bekräftigt Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine auf Ersuchen der Europäischen Kommission erstellte wissenschaftliche Stellungnahme veröffentlicht, in der den jüngsten Forschungsarbeiten zu geklonten Tieren und deren Nachkommen zu Zwecken der Lebensmittelerzeugung Rechnung getragen wird. Im Anschluss an einen Aufruf der Behörde zur Einreichung von Daten und nach Diskussionen mit Sachverständigen in dem Bereich bekräftigt die EFSA die Erkenntnisse aus ihren früheren Arbeiten. In Bezug auf die Lebensmittelsicherheit gibt es keine Hinweise darauf, dass Unterschiede bestehen zwischen Lebensmittelerzeugnissen, die von gesunden Klonen oder deren Nachkommen stammen (insbesondere Milch und Fleisch), und Lebensmittelerzeugnissen, die aus gesunden, herkömmlich gezüchteten Tieren gewonnen werden. Die Behörde räumt allerdings ein, dass mit dieser Technologie nach wie vor Bedenken in Bezug auf Tiergesundheit und Tierschutz verbunden sind. Die jüngste Stellungnahme der EFSA zum Klonen von Tieren besagt, dass seit ihrer vorausgegangenen Stellungnahme aus dem Jahr 2010 keine neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse vorliegen, die eine erneute Abwägung der früheren Schlussfolgerungen und Empfehlungen der Behörde erforderlich machen. Überdies unterstützen neue wissenschaftliche Informationen die bisherigen Erkenntnisse, wonach: in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit bei Rindern und Schweinen keine Hinweise darauf vorliegen, dass Unterschiede zwischen Fleisch- oder Milchprodukten von gesunden Klonen oder ihren Nachkommen und Fleisch- oder Milchprodukten von gesunden, herkömmlich gezüchteten Tieren bestehen. Daten über Klone von anderen für die Lebensmittelerzeugung genutzten landwirtschaftlichen Nutztierarten als Rindern und Schweinen liegen nach wie vor nur in begrenztem Umfang vor und gestatten keine Bewertung der Lebensmittelsicherheit bzw. von Aspekten der Tiergesundheit oder des Tierschutzes. Die Klontechnologie mittels somatischen Zellkerntransfers (SCNT) kann gesunde Tierklone hervorbringen, aber im Verlauf des SCNT-Klonverfahrens geben Tiergesundheit und Tierschutz nach wie vor Anlass zu Besorgnis. Dies ist hauptsächlich auf die erhöhte Sterblichkeit in allen Entwicklungsstadien zurückzuführen (von der perinatalen bis zur juvenilen Phase sowie durch Fehlgeburten). Es ist jedoch hervorzuheben, dass diese Bedenken nicht die konventionell erzeugten Nachkommen von Klonen betreffen, da sich diese normal zu entwickeln scheinen. Die nur in begrenztem Umfang vorliegenden Daten enthalten keine wissenschaftlichen Hinweise, die nahe legen, dass geklonte landwirtschaftliche Nutztiere im Vergleich zu herkömmlich gezüchteten Nutztieren ein erhöhtes Risiko für die genetische Vielfalt, die Artenvielfalt oder die Umwelt darstellen. Aufgrund kontinuierlicher Forschung mit landwirtschaftlichen Nutztieren zur Optimierung der verschiedenen Schritte beim Klonen mittels SCNT wurden seit der letzten Stellungnahme der EFSA zu diesem Thema neue Kenntnisse gewonnen. Einige Wissenschaftler verweisen auf geringfügige Verbesserungen, die jedoch bisher nicht zu einer signifikanten Steigerung der Gesamteffizienz des Klonens geführt haben. Die Stellungnahme der EFSA enthält auch Angaben zur derzeitigen Effizienz des Klonens im Vergleich zu assistierten Reproduktionstechnologien unter Verwendung von In-vitro-Embryonen ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Geflügelfleischschau: EFSA bewertet Risiken für die öffentliche Gesundheit

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) weist darauf hin, dass die traditionelle Geflügelfleischschau möglicherweise nicht genügt, um den wichtigsten biologischen Gefahren für die öffentliche Gesundheit - Campylobacter-Bakterien, Salmonellen und ESBL/AmpC-tragende Bakterien - in vollem Umfang zu begegnen. Das EFSA-Gutachten, das eine wissenschaftliche Grundlage für die Modernisierung der Geflügelfleischschau schafft, hält risikobasierte Maßnahmen in Verbindung mit der verbesserten gemeinsamen Nutzung von Informationen durch landwirtschaftliche Betriebe und Schlachthäuser (sogenannte Informationen zur Lebensmittelkette) für wirksamer. Solche Informationen könnten auch eine wichtige Rolle bei der Identifizierung von Problemen hinsichtlich der Tiergesundheit und des Tierschutzes spielen. Die EFSA kommt ferner zu dem Schluss, dass in Geflügelfleisch nachgewiesene chemische Stoffe wahrscheinlich keine unmittelbare oder akute Gesundheitsbedrohung für Verbraucher darstellen ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Sicheres Fleisch durch chemische Behandlung und Bestrahlung?

(mm) Salmonellen, Campylobacter, EHEC und andere Mikroorganismen können beim Menschen zum Teil schwere Krankheiten auslösen. Verbraucher vertrauen darauf, dass im Handel angebotenes

Fleisch frei von krankheitserregenden Keimen ist. Es werden deshalb auf allen Stufen der Herstellungs- und Vertriebskette Anstrengungen unternommen, um eine Infektion von Tieren und eine Kontamination der Schlachttierkörper und Lebensmittel mit krankmachenden Keimen zu vermeiden - oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Dies gelingt jedoch auch bei sorgfältigster Anwendung einer guten Lebensmittelhygienepaxis niemals vollständig. Epidemiologische Untersuchungen zeigen, dass Campylobacter- und Salmonella-Bakterien durch den Verzehr kontaminierter tierischer Nahrungsmittel Erkrankungen auslösen können. Diese Erkrankungen können beim Menschen, von leichten Symptomen bis hin zu lebensbedrohlichen Zuständen führen. In der EU wird der Einsatz von Dekontaminationsmaßnahmen diskutiert. Die Anzahl der Bakterien und Krankheitserreger könnte durch derartige Maßnahmen verringert werden. Dazu gehören zum Beispiel die Behandlungen von Lebensmitteln mit UV-Licht, ionisierenden Strahlen oder mit chemischen Substanzen, die gegen Bakterien wirken. In den USA wird das Geflügel nach der Schlachtung zur Dekontamination unter anderem mit chlorhaltigen Substanzen oder Peroxysäuren besprüht oder in Tauchkühlbäder eingebracht. Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen wird in einigen EU-Ländern zum Zwecke der Konservierung von Lebensmitteln und der Verringerung von lebensmittelbedingten Infektionen angewendet. Chemische Dekontaminationsverfahren sind in der EU bislang nicht zugelassen. Die Vorschläge der EU-Kommission, vier antimikrobielle Stoffe (Chlordioxid, saures Natriumchlorit, Trinatriumphosphat und Peroxysäuren) für die Dekontaminierung von Geflügelschlachtkörpern zuzulassen wurden bislang von den europäischen Mitgliedstaaten abgelehnt. Bei dem 12. BfR Forum Verbraucherschutz erörterten Experten den aktuellen Wissensstand zur Anwendung und Effizienz von Dekontaminationsverfahren. Vertreter aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Verbraucherverbänden diskutierten über mögliche Handlungsfelder, Lösungsansätze und Schlussfolgerungen für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Insbesondere stand die Frage im Fokus, ob dem Lebensmittelunternehmer und dem Verbraucher in der EU derzeit möglicherweise ein potentiell geeignetes, unbedenkliches Verfahren zur Gewinnung sicherer Lebensmittel vorenthalten wird. Die berechnete Verbrauchererwartung nach sicheren und hygienischen Lebensmitteln ist nicht vereinbar mit der Tatsache, dass Geflügelfleisch in Europa mit Zoonoseerregern, wie Salmonellen und Campylobacter, kontaminiert ist ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Neubewertung der Verfütterung von tierischem Fett an Wiederkäuer

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat erneut bewertet, ob mit der Verfütterung von tierischen Fetten, die von warmblütigen Landtieren und Fischen gewonnen werden, an Wiederkäuer ein erhöhtes BSE-Risiko für Verbraucher verbunden ist. In Deutschland reichen die BSE-Schutzmaßnahmen bislang weiter als die EU-Vorgaben: Verboten ist in der Europäischen Union seit 2001 die Verfütterung von proteinhaltigen Futtermitteln, die aus Tieren gewonnen werden, an alle Nutztiere, die Lebensmittel liefern. Deutschland ist das einzige EU-Land, in dem zusätzlich die Verfütterung von tierischen Fetten an Wiederkäuer verboten ist.

Die BSE-Schutzmaßnahmen waren in ihrer Gesamtheit gerechtfertigt und geeignet, um das größtmögliche Schutzniveau für den Verbraucher zu gewährleisten. EU-weit sind die BSE-Fälle mittlerweile deutlich zurückgegangen. Es ist daher unwahrscheinlich, dass tierische Fette bei ihrer Gewinnung mit infektiösem Nervengewebe verunreinigt werden. Darüber hin-aus wurde das Bewertungsmodell der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) angepasst und weiterentwickelt, so dass es nun aus Sicht des BfR für die Risikobewertung, auch im Hinblick auf die Situation in Deutschland, geeignet ist. Das BfR hatte in einer früheren Risikobewertung Mängel am Bewertungsmodell der EFSA benannt. Aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes kommt das BfR in seiner wissenschaftlichen Risikobewertung zu dem Ergebnis, dass mit der Verfütterung von tierischen Fetten an Wiederkäuer kein erhöhtes BSE-Risiko für Verbraucher zu erwarten ist ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Gesundheitliche Bewertung von 1,3-Dimethylamylamin (DMAA) als Inhaltsstoff

(mm) 1,3-Dimethylamylamin (DMAA) wird im Internet als Inhaltsstoff von so genannten "Prä-Workout-Produkten" sowie Produkten zur Gewichtsreduktion angeboten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat diese Produkte, die offenbar insbesondere von Sportlern eingenommen werden, wissenschaftlich bewertet. DMAA kann in Abhängigkeit von der verabreichten Menge zu einer akuten vorübergehenden Erhöhung des Blutdrucks beim Menschen führen. Es ergeben sich erste vorläufige

Hinweise, wonach andauernde Gaben in Kombination mit Koffein möglicherweise auch zu einer chronischen Erhöhung des Blutdrucks führen könnten. Ein ausgeprägter Blutdruckanstieg kann die Herzarbeit in solcher Weise erhöhen, dass unerwünschte kardiovaskuläre Effekte ausgelöst werden, die von Kurzatmigkeit bis zur Brustenge oder einem möglichen Herzinfarkt reichen. Zudem kann durch eine ausgeprägte akute Blutdruckerhöhung das Risiko für Hirnblutungen steigen. Dies gilt insbesondere für Personen mit erhöhtem individuellem Risiko, wie etwa Hirngefäßaneurysmata (lokale Ausweitung von Blutgefäßen im Gehirn). Das Ausmaß möglicher gesundheitlicher Risiken wird durch die verabreichte DMAA-Menge und den jeweiligen individuellen Blutdruck beeinflusst. Zudem können andere individuelle Faktoren beispielsweise Risikofaktoren für eine koronare Herzkrankheit (KHK) das gesundheitliche Risiko beeinflussen. Die US-amerikanische Food and Drug Administration (FDA) hat nach eigenen Angaben 42 Berichte über unerwünschte Wirkungen in Verbindung mit dem Verzehr DMAA-haltiger Produkte erhalten. Einige Berichte schließen Erkrankungen des Herzens, des Nervensystems, psychiatrische Erkrankungen und Todesfälle ein. Einzelheiten zu den Berichten, zum Beispiel über die Höhe der DMAA-Zufuhrmengen, der Art der beobachteten unerwünschten Wirkungen, über nähere Umstände des Auftretens oder die Frage, ob gleichzeitig noch weitere Substanzen eingenommen wurden, sind nicht verfügbar. Die Berichte haben nach Aussage der FDA aber nicht den Nachweis erbracht, dass DMAA Ursache der unerwünschten Wirkungen war. Die FDA hat in einer Mitteilung DMAA-haltige Produkte, die von verschiedenen Herstellern in den USA vermarktet werden, aus formalen Gründen als nicht gesetzeskonform eingestuft. Ob die Produkte weiterhin nach Deutschland ausgeliefert werden, ist dem BfR nicht bekannt.

Der gegenwärtige Kenntnisstand über gesundheitliche Auswirkungen oraler DMAA-Zufuhren beim Menschen ist lückenhaft. Schon nach jetzigem Kenntnisstand sollten Personen mit erhöhtem Blutdruck und Personen mit anderen Erkrankungen des Herzkreislaufsystems DMAA-haltige Produkte nicht verzehren. Einige Anbieter weisen auf diese Risikogruppe hin. Aus Sicht des BfR wird empfohlen zu prüfen, ob die formalen Voraussetzungen für den Verkauf von DMAA-haltigen Produkten als Lebensmittel in Deutschland gegeben sind, insbesondere zu klären, ob DMAA nicht als neuartiges Lebensmittel bzw. neuartige Lebensmittelzutat einzustufen ist. Auch eine Einstufung als Arzneimittel kommt in Betracht ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Schutz vor EHEC: Sorgfältiger Umgang mit Rohmilch, rohem Fleisch und Sprossen notwendig

(mm) EHEC-Erreger kommen natürlicherweise im Darm von Rindern und anderen Wiederkäuern vor. Menschen infizieren sich mit dem Keim in erster Linie durch direkten Tierkontakt oder über rohe Lebensmittel, die vom Tier stammen. Auch durch Obst und Gemüse kann EHEC übertragen werden, das Vorkommen in diesen Lebensmitteln ist aber deutlich seltener. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in einem Merkblatt Verbrauchertipps zum Schutz vor EHEC-Infektionen zusammengefasst. Angesichts des großen EHEC-Ausbruchs im Frühsommer 2011 weist das BfR nochmals ausdrücklich auf Hygienemaßnahmen bei der Anzucht und der Zubereitung von Sprossen hin, da verunreinigte Sprossen damals mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit die Ursache für die zahlreichen Infektionen waren. Unabhängig vom beendeten EHEC-Ausbruch hatte das BfR bereits früher darauf aufmerksam gemacht, dass der Verzehr roher Sprossen grundsätzlich mit einem Erkrankungsrisiko verbunden ist. Die Hygieneregeln für die Zubereitung von Sprossen und anderen Lebensmitteln schützen nicht nur vor EHEC-Infektionen, sondern auch vor Erkrankungen durch andere Erreger, wie zum Beispiel Salmonellen oder Listerien. Im Merkblatt „Verbrauchertipps: Schutz vor Infektionen mit enterohämorrhagischen E. coli (EHEC)“ sind weitere Maßnahmen zur Vermeidung von EHEC-Infektionen aufgeführt. Das Merkblatt steht auf der Internetseite des BfR im Bereich Publikationen kostenlos zum Herunterladen zur Verfügung und können dort auch über die Warenkorbfunktion bestellt werden ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Gesundheitliche Bewertung der Rückstände von Benzalkoniumchlorid in Lebensmitteln

(mm) Bei Eigenkontrollen der Wirtschaft und Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden Rückstände von Benzalkoniumchlorid in Lebensmitteln oberhalb des derzeit geltenden Rückstandshöchstgehaltes von 0,01 mg/kg nachgewiesen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat auf Bitten des zuständigen Bundesministeriums geprüft, welche toxikologischen Grenzwerte für Benzalkoniumchlorid anzuwenden sind und ob durch die ermittelten Rückstandsmengen eine

Gesundheitsgefährdung für Verbraucherinnen und Verbraucher besteht. Benzalkoniumchlorid ist eine quartäre Ammoniumverbindung mit oberflächenaktiver Wirkung und gehört zur Gruppe der kationischen Tenside. Die Substanz wird in Desinfektions- und Reinigungsmitteln eingesetzt. Benzalkoniumchlorid ist sowohl ein Biozid- als auch ein Pflanzenschutzmittelwirkstoff und ist außerdem in Pflanzenstärkungsmitteln/ Zusatzstoffen (Kategorie nach Pflanzenschutzgesetz) enthalten.

Aus den verfügbaren Rückstandsdaten ist ersichtlich, dass bei den meisten auf Benzalkoniumchlorid untersuchten Lebensmitteln "Hintergrundkonzentrationen" des bioziden Wirkstoffes oberhalb des gegenwärtig geltenden Rückstandshöchstgehalts auftreten. Die Ursache ist derzeit nicht immer eindeutig bestimmbar. Auffällig hohe Rückstände wurden bei großen tropischen Früchten, wie zum Beispiel Avocado, gelegentlich beobachtet. Möglicherweise wurden diese Früchte nach der Ernte einer gezielten Behandlung mit Benzalkoniumchlorid unterzogen. Die in Milch und Speiseeis nachgewiesenen Rückstände könnten zum Beispiel über die Desinfektion von Apparaturen zur Milchabfüllung und -verarbeitung oder von Eismaschinen in die Lebensmittel gelangt sein. Das BfR hat auf Basis deutscher und weiterer europäischer Verzehrdaten die Aufnahme von Benzalkoniumchlorid-Rückständen in Lebensmitteln durch Verbraucherinnen und Verbraucher abgeschätzt. Die Rückstände überschreiten nicht die akzeptable tägliche Aufnahmemenge (ADI). Der ADI-Wert gibt die Menge eines Stoffes an, die über die gesamte Lebenszeit täglich aufgenommen werden kann, ohne dass dadurch gesundheitliche Gefahren zu erwarten wären. Das BfR kommt daher zu dem Schluss, dass eine chronische Gefährdung für Verbraucherinnen und Verbraucher unwahrscheinlich ist.

Bei den meisten Lebensmitteln überschreiten die Rückstände auch nicht die akute Referenzdosis (ARfD). Die ARfD gibt die Menge eines Stoffes an, die bei einer Mahlzeit oder bei mehreren Mahlzeiten über einen Tag ohne erkennbares Gesundheitsrisiko mit der Nahrung aufgenommen werden kann. Nach gegenwärtigem Kenntnisstand ist allerdings eine akute Gesundheitsgefährdung für Kinder und Erwachsene durch den Verzehr von Milch/Milchprodukten mit Rückstandsgehalten von 6,66 mg/kg Benzalkoniumchlorid (höchster berichteter Wert in Milch) möglich. Als eventuelle gesundheitliche Beeinträchtigung sind leichte, reversible klinische Symptome als Folge einer Reizwirkung im Magen-Darm-Trakt in Betracht zu ziehen. Lässt man die beiden mit großem Abstand höchsten Rückstände in Milch unberücksichtigt und bezieht die Bewertung auf den nächst höheren Rückstand von 0,95 mg/kg in Milch, wäre eine akute Gesundheitsgefährdung für Kinder und Erwachsene unwahrscheinlich. Nach Auffassung des BfR sind Spitzenwerte von Benzalkoniumchlorid-Rückständen, wie sie in Milch bzw. Milchprodukten gemessen wurden, in Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz zu vermeiden. Dies ist durch umfassendere Kontrollen zu erreichen, sowie durch stärkere Berücksichtigung der Rückstandsrelevanz in Leitlinien zur Durchführung von Gerätedesinfektionen und den anschließenden Wasch- und Reinigungsprozeduren, insbesondere wenn diese Geräte Kontakt zu Lebensmitteln haben. Erste Schritte dazu wurden auf EU-Ebene besonders in Vorbereitung des Inkrafttretens der neuen Biozid-Verordnung (EG) Nr. 528/2012 unternommen, werden aber auch durch die OECD Task-Force on Biocides auf den Weg gebracht ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

„Bubble Tea“: Gesundheitsrisiko für Kleinkinder

(mm) Bubble Tea hat sich zu einem Trendgetränk entwickelt, das vor allem bei Kindern und Jugendlichen sehr beliebt ist. Das bunte Getränk besteht aus gesüßtem grünen oder schwarzen Tee und wird mit Milch und Fruchtsirup versetzt. Als Besonderheit werden dem Getränk Kügelchen (Bubbles) aus Stärke zugesetzt, die mit einer süßen Flüssigkeit gefüllt sind. Bubble Tea wird mit einem breiten Strohhalm getrunken, durch den auch die Bubbles in den Mund gesaugt werden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weist darauf hin, dass Bubbles in die Atemwege eindringen können. Insbesondere bei Kindern bis zum Alter von vier Jahren besteht die Gefahr, dass sie versehentlich Fremdkörper in die Lunge verschlucken könnten, wenn die Bubbles mit einem Strohhalm eingesaugt werden. Nach Einschätzung des BfR sind solche Fälle vorhersehbar. Berichte in der Presse über erste Notfälle sind vom BfR bisher nicht verifiziert, werden jedoch als plausibel eingeschätzt. Daher empfiehlt das BfR, dass beim Verkauf von Bubble Tea deutlich sichtbar auf dieses Gesundheitsrisiko hingewiesen wird. Denkbar sind neben entsprechenden Hinweisen auf den Produkten oder in der Produktwerbung auch Piktogramme, die die Gefahr des Verschluckens in die Lunge darstellen ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Ende August 2012 wurde bekannt, dass das Institut für Hygiene und Umweltmedizin der Rheinisch-Westfälischen Technischen Hochschule Aachen in Bubble Tea Chemikalien gefunden hat, die

das Krebsrisiko erhöhen können oder im Verdacht stehen Allergien auszulösen. Dazu zählten Styrol und Acetophenon.

Hat Glyphosat möglicherweise schädliche Auswirkungen auf die Darmflora von Mensch und Tier?

(mm) Glyphosat ist ein weit verbreiteter und vielfach eingesetzter herbizider Pflanzenschutzmittel-Wirkstoff. Von einzelnen Wissenschaftlern wird die These vertreten, Glyphosat könne das Wachstum von Bakterien hemmen und sich daher negativ auf die Darmflora von Mensch und Tier auswirken. Bei der gesundheitlichen Bewertung von Glyphosat im Zulassungsverfahren und bei der Festsetzung von gesundheitlichen Grenzwerten wie der akzeptablen täglichen Aufnahmemenge (ADI) sei dieser Aspekt nicht ausreichend berücksichtigt worden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stellt klar, dass bestimmte Pflanzenschutzmittelwirkstoffe in hohen, zytotoxischen Konzentrationen das Wachstum von Bakterien hemmen können. Nach den vorliegenden umfangreichen toxikologischen Daten gibt es jedoch bisher keine Anzeichen für eine spezifische antibakterielle Wirkung von Glyphosat. Das BfR beantwortet auf seiner Homepage einige immer wieder gestellte Fragen, die insbesondere die Belastung der Bevölkerung durch den Pflanzenschutzmittelwirkstoff und die verschiedenen Einsatzbereiche betreffen (@ www.bfr.bund.de).

„Alkoholfreie“ Getränke: Wirklich ohne Alkohol?

(mm) Das CVUA Stuttgart hat im Jahr 2011 die Gehalte an Alkohol (Ethanol) in unterschiedlichen Getränken und anderen Lebensmitteln überprüft, in denen der Verbraucher im Allgemeinen keinen Alkohol erwartet. Wie die Ergebnisse zeigen, muss der Verbraucher teilweise aber mit geringen Alkoholmengen rechnen, auch wenn die Angabe „alkoholfrei“ rechtmäßig in der Etikettierung verwendet wird. Insgesamt war in 59 von 191 Proben Alkohol nicht nachweisbar. Bei 97 Proben lag der Gehalt unter 0,1 Volumenprozent (% vol). 35 Proben enthielten 0,1 %vol bis zu max. 2,0 %vol. Dabei handelte es sich v. a. um Erfrischungsgetränke und Milchprodukte. Alle untersuchten Produkte waren rechtmäßig im Verkehr. Neben Getränken wurden auch 27 Marmeladen und Konfitüren untersucht. Diese Obstprodukte enthielten nur Spuren an Alkohol. Zum Vergleich wurden auch 8 Proben Weingelee und eine Probe Konfitüre mit Kirschwasser analysiert, bei denen Alkohol selbstverständlich erwartet wird. Die Gehalte schwankten hier zwischen 0,5 und 5,7 %vol. Dies ist technologisch bedingt und hängt u. a. von der Kochzeit des Produktes ab. Ein „Mindestalkoholgehalt“ ist bei Weingelee nicht vorgeschrieben. Bei diesen Lebensmitteln ist zu erwähnen, dass der Gehalt an Alkohol nicht deklariert werden muss. Die Angabe ist nur bei Getränken ab einem Alkoholgehalt von 1,2 %vol erforderlich. Weiterhin wurden 8 Proben Tomatenmark untersucht, wobei Alkohol in keinem Fall nachweisbar war. Ein erhöhter Alkoholgehalt wird bei Tomatenmark als Verderbnisindikator gewertet (@www.ua-bw.de).

Multiresistente Keime in Schweineställen

(mm) Vier Forschungsprojekte zum Vorkommen von Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA) bei Schweinen und anderen Tierarten fördert das BMELV seit 2009. Sowohl die FU Berlin (Tierhygiene) als auch TiHo Hannover versuchen aufzuklären, wie die so genannten "livestock associated MRSA" (den Tierbestand begleitende MRSA - LaMRSA) in die Bestände gelangen. Die Forscher haben bei der Überprüfung von Schweinehaltungsbetrieben unter anderem aus Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und den neuen Bundesländern festgestellt, dass sogenannte MRSA-Keime (Methicillin-resistente Staphylococcus aureus) bei bis zu 60 Prozent der konventionellen Betriebe nachweisbar waren. Bei den ökologischen Betrieben lag die Quote lediglich bei 25 Prozent. Dies sind erste Ergebnisse aus den beiden Langzeitstudien. Im Rahmen der Studien wurden auch Bodenproben im Umkreis der Ställe überprüft. Teilweise waren die Keime noch in einer Entfernung von bis zu 500 Metern nachweisbar. Die Forscher haben für die Studien zudem bundesweit 13 Stichproben aus Geflügelbetrieben untersucht. Die Auswertung sei zwar noch nicht beendet, allerdings sind nach Ministeriumsangaben in den meisten Fällen MRSA-Keime festgestellt worden. Die untersuchten Betriebe haben sich nach Angaben eines Ministeriumssprechers freiwillig an den Studien beteiligt. Einer der Hauptgründe für den hohen Verbreitungsgrad von MRSA-Keimen in konventioneller Tierhaltung ist nach Angaben der beiden Hochschulen, dass die Erreger durch den Zukauf von Tieren in die Betriebe gelangen und sich dort ausbreiten. Die ökologische Haltung sei im Gegensatz dazu ein geschlossenes

System. Die Studien untermauern frühere Untersuchungen zum Beispiel aus dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Das Institut warnt seit Längerem vor den Risiken von MRSA-Keimen in der Nutztierhaltung und spricht sich deshalb dafür aus, diese "konsequent zurückzudrängen".

Kennzeichnungsvorschriften für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

(mm) Wer Gerichte zubereitet und an Gäste abgibt, hat automatisch eine Sorgfaltspflicht, die im Lebensmittelrecht geregelt ist. Diese gilt für Restaurants und Bistros genauso wie für Kantinen oder unentgeltliche Verköstigungen. Ein häufig unterschätzter Teil dieser Pflicht ist die ausreichende Kennzeichnung der angebotenen Speisen. Denn was in der Speisekarte genannt werden muss bzw. kann, ist wesentlich umfangreicher als viele Verantwortliche in der Gastronomie vermuten. Gleichzeitig bieten zusätzliche Informationen in der Karte die Möglichkeit, das Vertrauen der Gäste in die angebotenen zu Speisen stärken.

Das aktualisierte aid-Heft "Kennzeichnungsvorschriften für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung" gibt einen praxisnahen Überblick, welche Informationen vorgeschrieben oder nützlich sind, und wo sie aufgeführt sein müssen. Die Liste reicht von speziellen Zutaten bei Fleisch und den aktuellen Vorschriften zur Nährwert- und Allergen Kennzeichnung bis zu Hinweisen bei Bio-Produkten und gentechnisch veränderten Zutaten der Gerichte. Dabei werden auch das neue EU-Bio-Siegel und das "ohne Gentechnik-Siegel" berücksichtigt. Auch die neuen Regelungen für Diabetiker-Lebensmittel sind enthalten.

Eine kurze Einführung erklärt leicht verständlich die wichtigsten Regelungen des europäischen bzw. deutschen Lebensmittelrechts und der Verordnung zur Kennzeichnung von Lebensmitteln. Neu im Heft ist ein umfangreiches Kapitel zum Aufbau eines Rezeptinformationssystems für kleine und mittlere Betriebe. Auf Basis eines Tabellenkalkulationsprogramms können damit alle kennzeichnungspflichtigen Zutaten automatisch identifiziert werden, von der Lieferung über die Zubereitung bis zur fertigen Speise.

Das Heft liefert Verantwortlichen in der Gastronomie wichtige Tipps und Informationen, wie man Gäste korrekt informiert und welche zusätzlichen Hinweise in der Speisekarte sinnvoll sein können (@ www.aid.de).