

## Neuer Vorstoß zur Transparenz von Kontrollergebnissen

(mm) Die Verbraucherschutzminister der Länder wollen Ergebnisse amtlicher Kontrollen in Lebensmittelbetrieben im Interesse der Verbraucher transparent machen. Darauf einigten sich die Verbraucherschutzminister bereits in ihrer Sonderkonferenz am 19.05.2011 in Bremen. Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz hatte zuvor ein Modell erarbeitet, das bundeseinheitlich angewendet werden soll. Für den Verbraucher soll es leicht verständlich, für die Behörden kostenneutral und rechtlich abgesichert sein und den Lebensmittelunternehmern zudem einen Anreiz geben, die Ergebnisse der Kontrollen zu verbessern. Diese Ergebnisse sollen in allen Ländern möglichst in einheitlicher Form im Internet veröffentlicht werden.

Zu den Merkmalen, die bewertet werden, gehören Personal- und Produkthygiene, Personalschulungen, Eigenkontrollsysteme, Temperaturkontrollen und bauliche Beschaffenheit. Das Gesamtergebnis soll grafisch dargestellt werden, die genauen Kriterien für die Kennzeichnung werden noch ausgearbeitet. Diese Grafik muss in den Betrieben gut sichtbar ausgehängt werden. Das Kontrollbarometer soll nach Inkrafttreten der vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zu erarbeitenden Rechtsgrundlage nach Betriebsgruppen gestaffelt eingeführt werden. Beginnen sollen Betriebe, die unmittelbaren Kontakt zu den Verbrauchern haben: Gastronomiebetriebe, gefolgt von Bäckereien, Fleischereien, Caterern und dem Einzelhandel.

Dieses Ziel, die Verbraucher zu schützen und Transparenz herzustellen, unterstützen auch die Wirtschaftsminister der Länder, sie haben aber in ihrer Konferenz am 07.06.2011 Bedenken vorgetragen. Die Verbraucherschutzministerkonferenz hat während ihrer Tagung am 16.09.2011 in Bremerhaven deshalb festgestellt, dass man sich im Ziel einig ist und hat die Einwände der Wirtschaftsministerkonferenz gegen eine Einführung des Kontrollbarometers zum Anlass genommen, gemeinsam mit der Wirtschaftsministerkonferenz und der Bundesministerin Aigner in einer gemeinsamen Arbeitsgruppe auf Amtsebene die Bedenken und aufgeworfenen Fragen zügig zu klären und einen Konsens herzustellen. Dazu gehören Fragen wie zum Beispiel nach den Konsequenzen für die Betriebe oder dem Recht auf Nachkontrollen, aber auch Kostenfragen. Ende Januar 2012 soll diese Klärung abgeschlossen sein, um die Rechtsgrundlage für die Einführung des Kontrollbarometers schaffen zu können.

Aus dem BMELV heißt es dazu, dass nach Einigung der Bundesländer zügig die bundeseinheitlichen Rechtsgrundlagen geschaffen werden sollen. Für den Verbraucher ist es entscheidend, dass die Informationen verständlich und aktuell sind. Zudem soll die Darstellung der Überwachungsergebnisse in allen Bundesländern einheitlich erfolgen.

## AVV Zoonosen geändert

(mm) Mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette) wurde die Grundlage für ein bundesweit einheitliches amtliches Zoonosen-Monitoring geschaffen und dessen Gesamtumfang zunächst für die Jahre 2009 bis 2011 festgeschrieben. Die Auswertung des 2009 erstmals auf Grundlage dieser AVV durchgeführten Zoonosen-Monitorings erbrachte wichtige Erkenntnisse über die Belastung von Lebensmitteln und Tierbeständen mit Zoonoseerregern. Aus diesen Gründen ist eine Fortführung des Zoonosen-Monitorings auf der Grundlage der AVV Zoonosen Lebensmittelkette für die Jahre 2012 bis 2014 notwendig. Allerdings wurden einige Änderungen der geltenden AVV vorgenommen, die im Wesentlichen der Verfahrensvereinfachung dienen und den begrenzten Finanzmitteln in den Ländern Rechnung tragen sollen. Insbesondere wurden Regelungen zur Verbesserung und Klarstellung der jeweiligen Verfahren zur Datenerfassung, -übermittlung und -auswertung und zur Berichterstattung eingeführt. Diese Änderungen wurden mit der Ersten Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette am 23.08.2011 im Bundesanzeiger Nr. 126, S. 2944 veröffentlicht.

## Neufassung des LFGB

(mm) Im Bundesgesetzblatt I S. 1770 vom 08.09.2011 wurde die Neufassung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) veröffentlicht. Eingearbeitet wurden die Verabschiedung des zweiten Gesetzes zur Änderung des LFGB und die damit einhergehende Meldepflicht, die bereits seit 04.08.2011 gilt. Gemäß § 44 a Abs. 1 ist der Lebensmittelunternehmer nun verpflichtet, den Behörden Untersuchungsergebnisse über Gehalte an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen mitzuteilen. Die für diesen Bereich zuständigen Länderbehörden übermitteln die vorliegenden Ergebnisse an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) - *Bericht im LMK 03/11, Seite 16.*

### **Lebensmitteleinfuhr-Verordnung neu gefasst**

(mm) Die Verordnung über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus Drittländern wurde mehrmals geändert, letztmals durch die 3. Änderungsverordnung vom 20.04.2011. Im Bundesgesetzblatt I S. 1860 vom 21.09.2011 wurde daher die Neufassung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung bekannt gemacht. Eine weitere Änderung wurde im Oktober 2011 dem Bundesrat zugeleitet. Dadurch sollen die Regelungen der Melamin-Lebensmittel-Einfuhrverbotsverordnung und der Guarkernmehl-Lebensmittel-Einfuhrverbotsverordnung eingefügt werden.

### **Änderung der Aromenverordnung und weiterer lebensmittelrechtlicher Verordnungen**

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1996 vom 13.10.2011 wurde die Zweite Verordnung zur Änderung der Aromenverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen bekannt gegeben.

Mit dieser Verordnung werden die Aromenverordnung, Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und die Weinverordnung an die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 sowie der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. EU L 354/12 vom 31.12.2008, S. 34) angepasst. Gleichzeitig werden die Lebensmittelbestrahlungsverordnung, die Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel und die BVL-Aufgabenübertragungsverordnung in geringem Umfang aktualisiert. Artikel 7 enthält die Neubekanntmachungserlaubnis für die Aromenverordnung. Die Änderungen gelten seit dem 14.10.2011.

### **Novellierung des Verbraucherinformationsgesetz weiter in der Diskussion**

(mm) Der Bundesrat hat zu einem Gesetzentwurf Stellung genommen, mit dem die Bundesregierung das Informationsrecht der Verbraucher weiter verbessern will. Die Länder wollen festlegen, dass das Verbraucherinformationsgesetz nicht anzuwenden ist, wenn bereits entsprechende oder weitergehende Regelungen in anderen Rechtsvorschriften enthalten sind. Sie wollen hierdurch das Verhältnis zwischen den Regelungen eindeutig bestimmen. Zudem wollen sie auf die konkrete Nennung von Betragsgrenzen des Verwaltungsaufwands verzichten (bisher 250,00 € bzw. 1.000,00 €), bis zu denen die Informationen kostenfrei zu erteilen sind. Da bereits jetzt rund 80 Prozent aller Bürgeranfragen kostenfrei seien, sehen die Länder keine sachliche Notwendigkeit, Betragsgrenzen zu nennen. Mehrere Änderungsvorschläge des Bundesrates befassen sich zudem mit Rechts- und Datenschutzangelegenheiten. Der Entwurf zum Verbraucherinformationsgesetz stieß in einer Anhörung auf geteilte Meinungen. Während Verbraucherschutzorganisationen loben, dass nach dem Entwurf Verbraucher in Zukunft auch mit einer einfachen E-Mail-Anfrage Informationen einholen könnten und die Einschränkung der Weitergabe von Informationen deutlich erschwert werden soll, wird das VIG andererseits als zu kompliziert verfasst kritisiert. Zudem sollte das Auskunftsrecht gegenüber allen Produkten und Dienstleistungen gelten. Die Wirtschaft meinte, dass das VIG nicht der Abwehr der akuten Gesundheitsgefährdung diene. In dem Gesetz geht es um Auskunftsansprüche ohne Verfahrensdruck, alles andere dürfe nicht Maßstab sein. Es wird die einseitige Benachteiligung der Wirtschaft durch die Novelle befürchtet. Durch den vorgelegten Entwurf würden die Behörden bei Verdacht die gesetzliche Ermächtigung erhalten, ohne Anhörung und ohne Rechtsschutz der betroffenen Unternehmen Informationen zu veröffentlichen zu dürfen. Die Unternehmen werden dadurch

rechtlos gestellt, weil der Amtshaftungsanspruch durch das Gesetz nicht mehr gültig ist. Der Unternehmer, der durch falsche veröffentlichte Informationen Schaden erleide, müsse nicht mehr entschädigt werden. Der jetzige Gesetzentwurf ist nach Ansicht der Vertreter der Wirtschaft extrem wirtschaftsfeindlich und nimmt den Behörden nur das Risiko, die Konsequenzen zu tragen, wenn falsche Informationen veröffentlicht werden. Ein Behördenvertreter sagte, dass sich in Deutschland erst noch eine Kultur der Transparenz ausbilden muss. Insofern könne das novellierte VIG ein Element dieser Kultur werden.

### **Warnungen und Information der Öffentlichkeit - [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)**

(mm) Seit Oktober 2011 veröffentlichen die Bundesländer und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) alle öffentliche Warnungen und Informationen im Sinne des § 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches im Internet.

Das BVL hat die technischen Voraussetzungen dafür geschaffen und kann auf der Plattform vor Produkten warnen, die z.B. über das Internet vertrieben werden und bei denen kein Hersteller oder Vertreiber in Deutschland existiert.

Die Bundesländer veröffentlichen in diesem Portal Warnungen der Lebensmittelunternehmen und der zuständigen Behörden vor Lebensmitteln und mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte, die in Deutschland auf dem Markt sind, die gesundheitsgefährdend oder geeignet sind, den Verbraucher zu täuschen und die sich bereits im Handel und damit unter Umständen auch schon beim Verbraucher befinden. Im Portal findet man auch Hinweise der zuständigen Behörden auf weitere Informationen für die Öffentlichkeit oder auf Rücknahme- oder Rückrufaktionen durch Lebensmittelunternehmen.

Zu jeder aktuellen Warnung sind detaillierte Informationen verfügbar. Derzeit wird z.B. vor einem gefüllten Adventskalender gewarnt, da die Möglichkeit einer mikrobiellen Verunreinigung besteht (@ [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)).

### **100 Tage Verbraucherportal Lebensmittelklarheit.de**

(mm) Das Verbraucherportal [Lebensmittelklarheit.de](http://Lebensmittelklarheit.de) ist nach einer Meldung des BMELV erfolgreich gestartet. Das Portal hat den Nerv der Verbraucher getroffen. Das Portal ist nicht nur Diskussionsplattform, sondern vor allem eine wichtige Informationsquelle. Die Seite bündelt wertvolle Informationen. Das Bundesverbraucherministerium fördert das Portal im Rahmen der Initiative "Klarheit und Wahrheit bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln". Zuletzt wurde der Förderbetrag des BMELV nochmals erhöht, damit die Verbraucherzentralen die Kapazitäten verstärken und die Bearbeitung der zahlreichen Meldungen beschleunigen können. Seit dem Start der Seite sind über 3.800 Produktmeldungen eingegangen. Täglich kommen nach Information der betreibenden Verbraucherzentrale rund 20 Produktmeldungen und Anfragen hinzu. Dabei sind nicht alle Produktmeldungen für das Portal geeignet und können veröffentlicht werden. Aber auch diese müssen geprüft und bearbeitet werden. Bisher sind über 900 Produktmeldungen, rund ein Viertel, geprüft und in Bearbeitung. Unter Leitung der Verbraucherzentrale Hessen teilen sich die Verbraucherzentralen die Erfassung, Sichtung, Kanalisierung, rechtliche Einschätzung und Beantwortung der Anfragen und Produktmeldungen. Eingestellt sind bisher 72 Produkte von Apfelsaft bis Zwieback. Verbraucher melden aber nicht nur Produkte. Über das Expertenforum können Fragen über alles, was mit Lebensmitteln zusammenhängt gestellt werden (@ [www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de)).

### **Warnhinweis auf Haarfärbemitteln verpflichtend**

(mm) Mit der Vierundfünfzigsten Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 01.07.2010 BGBl. I S. 852 wurden *wie in Ausgabe 03/10 berichtet* verpflichtende Warnhinweise für Haarfärbemittel aufgenommen. Um Verbraucher besser über die möglichen Wirkungen von Haarfärbemitteln zu informieren und das Risiko der Sensibilisierung zu reduzieren, wurden für oxidierende Haarfärbemittel und bestimmte nicht oxidierende Haarfärbemittel, die stark und sehr stark sensibilisierende Stoffe enthalten, diese zusätzlichen verpflichtenden Warnhinweise vorgeschrieben. Hierbei ist auch der Hinweis enthalten, dass entsprechende Produkte nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt sind. Die

Warnhinweise richten sich an Endverbraucher und Anwender, dazu zählen auch Friseure. Neu in Verkehr gebrachte Haarfärbemittel müssen von den Herstellern seit dem 01.11.2011 mit diesen Warnhinweisen versehen werden. Für Produkte, die sich bereits auf dem Markt befinden, besteht eine Abverkaufsfrist bis 01.11.2012.

### **Informantenschutz wieder Thema**

(mm) Nach der Stärkung der Rechte von sogenannten "Whistleblowern" durch den Europäischen Gerichtshof für Menschenrechte (EGMR) kommt das Thema nach einem Bericht der Lebensmittelzeitung jetzt wieder auf die politische Agenda. Politiker wollen sich demnächst mit der Problematik des arbeitsrechtlich kündigungsrelevanten Whistleblowing beschäftigen. Ziel ist es, dass sich Arbeitnehmer wegen echter oder vorgeblicher Missstände an Öffentlichkeit oder Behörden wenden können, ohne Konsequenzen befürchten zu müssen. Der EGMR hatte in einer Entscheidung die Rechte von "Whistleblowern" gestärkt und Deutschland wegen Verletzung der Meinungsfreiheit zu Schadenersatz verurteilt. Auch wenn sich der Arbeitgeber auf die Loyalität seiner Mitarbeiter verlassen müsse, gebe es auf der anderen Seite ein öffentliches Interesse an der Information über Missstände, fasst die Bundesjustizministerin das gesetzgeberische Dilemma zusammen. In der letzten Legislaturperiode hatte sich der damalige Bundesverbraucherschutzminister Horst Seehofer (CSU) unter dem Eindruck von Gammelfleischskandalen für einen Informantenschutz im Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG) stark gemacht. Dies wurde damals von vielen Politikern als unnötig, unternehmenskulturfeindlich und nicht ins deutsche Rechtssystem passend gehalten. Demgegenüber arbeiten SPD und Grüne an eigenen Gesetzentwürfen. Die SPD strebt immer noch eine horizontale Regelung im BGB an.

### **Neuregelung von Rechtsmitteln**

(mm) Seit dem 27.10.2011 gelten neue Regelungen für Rechtsmittel in Zivilverfahren. Berufungsgerichte waren bislang nach § 522 Abs. 2 ZPO verpflichtet, die Berufung in klaren Fällen ohne mündliche Verhandlung und ohne weitere Anfechtungsmöglichkeiten zurückzuweisen. Die Neuregelung stärkt die mündliche Verhandlung und baut den Rechtsschutz aus:

- Im Berufungsverfahren muss jetzt auch immer mündlich verhandelt werden, wenn eine mündliche Erörterung des Rechtsstreits geboten ist - z.B. wegen der existenziellen Bedeutung des Rechtsstreits für eine Partei -, selbst wenn die Sache aussichtslos erscheint und keine Grundsatzbedeutung hat.
- Die Schwelle für eine Prozessbeendigung durch unanfechtbaren Beschluss wird heraufgesetzt. Künftig kann dies nur noch geschehen, wenn die Berufung offensichtlich keine Aussicht auf Erfolg hat, während bislang Offensichtlichkeit nicht gefordert wurde.
- Das Rechtsmittel der Nichtzulassungsbeschwerde wird eingeführt. Selbst wenn eine Berufung durch Beschluss ohne mündliche Verhandlung zurückgewiesen wird, kann dagegen künftig ab einer Beschwer von 20.000,00 € Nichtzulassungsbeschwerde eingelegt werden. Damit werden Zurückweisungsbeschlüsse unter den gleichen Voraussetzungen wie heute schon Berufungsurteile anfechtbar.

Die Gesetzesänderung beseitigt zugleich regionale Unterschiede im Rechtsschutz. Bisher wurde von Gericht zu Gericht sehr unterschiedlich von der Vorschrift Gebrauch gemacht, Berufungen durch unanfechtbaren Beschluss zurückzuweisen. Während in bestimmten Gerichtsbezirken mehr als jede vierte Berufung durch unanfechtbaren Beschluss zurückgewiesen wurde, war es in anderen Regionen nicht einmal jede zehnte. Mit dem neuen Gesetz wirken sich die regionalen Unterschiede nicht mehr aus. Es gibt die gleichen Rechtsmittel, egal ob die Entscheidung durch Urteil oder Beschluss ergeht. Der Gerichtsort entscheidet nicht mehr über die Qualität des Rechtsschutzes.

### **Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:**

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

- Erste Verordnung zur Änderung handelsklassenrechtlicher Vorschriften (BGBl. I S. 1914 vom 29.09.2011);
- Berichtigung der Ersten Verordnung zur Änderung der Trinkwasserverordnung (BGBl. I S. 2062 vom 13.10.2011);
- Bekanntmachung eines Durchführungsbeschlusses der Kommission vom 06.10.2011 zur Änderung des Durchführungsbeschlusses 2011/402/EU über Sofortmaßnahmen hinsichtlich Bockshornkleesamen sowie bestimmter Samen und Bohnen aus Ägypten (eBAnz AT115 2011 B1 vom 13.10.2011);
- Gesetz zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 und zur Anpassung des Chemikaliengesetzes und anderer Gesetze im Hinblick auf den Vertrag von Lissabon (BGBl. I S. 2162 vom 08.11.2011);
- Gesetz über die Neuordnung des Geräte- und Produktsicherheitsrechts (BGBl. I S. 2178 vom 11.11.2011).

### Änderung der EU-Kontaminanten-VO

(mm) Am 20.08.2011 wurde mit der Verordnung (EU) 835/2011 zur Änderung der VO (EG) 1881/2006 neue Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Lebensmitteln veröffentlicht (ABl. EU L 215/4). Die Höchstgehalte für die Leitsubstanz Benzo[a]pyren wurden überarbeitet, neue Höchstgehalte für die Summe der sogenannten „PAK4“ festgelegt. Basierend auf einer Stellungnahme des früheren Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses der EU wurde jahrelang Benzo[a]pyren als alleinige Markersubstanz für das Vorkommen von PAK in Lebensmitteln eingesetzt. Ein Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat 2008 dieses Vorgehen in Frage gestellt und die Summe von 4 PAK (Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Benzo[b]fluoranthren und Chrysen) als besser geeigneten Indikator für das Vorkommen von PAK in Lebensmitteln festgelegt. Nun sind neben Höchstmengen für Benzo[a]-pyren Höchstmengen für PAK4 veröffentlicht worden. Die Verordnung ist seit September 2011 in Kraft, gilt jedoch erst ab September 2012. Sie sieht in einigen Fällen eine schrittweise Absenkung von Höchstgehalten für bestehende Warengruppen vor. Zusätzlich werden Höchstgehalte für wärmebehandeltes Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie für Kakaobohnen und Folgeerzeugnisse festgelegt.

### Weitere neuartige Lebensmittelzutat genehmigt

(mm) Im europäischen Amtsblatt L 215/20 vom 20.08.2011 wurde der Durchführungsbeschluss der Kommission vom 19.08.2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates veröffentlicht. Diese neuartige Lebensmittelzutat ist ein gebrochen weißes bis hellgelbes Pulver. Es ist auch in flüssiger Form mit hellbrauner bis oranger Farbe erhältlich. Die flüssige Form enthält mittelkettige Triacylglycerole (MCT) als Trägerstoff. Sie enthält geringere Mengen an Phosphatidylserin, weil sie beträchtliche Mengen an Öl (MCT) enthält. Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden setzt sich zusammen aus Phosphatidylserin, gewonnen durch enzymatische Transphosphatidylierung aus phosphatidylcholinreichem Sojabohnenlecithin mit der Aminosäure L-Serin. Phosphatidylserin besteht aus einem Glycerophosphatskelett, das mit zwei Fettsäuren und L-Serin über eine Phosphodiester-Bindung konjugiert ist. Es kann wie folgt verwendet werden: Getränke auf Jogurtbasis (50 mg/100 ml), Pulver auf Milchpulverbasis (3,5 g/100 g [entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig]), Lebensmittel auf Jogurtbasis (80 mg/100 g), Getreideriegel (350 mg/100 g) und in Süßwaren auf Schokoladebasis (200 mg/100 g). Der Beschluss wurde am 07.09.2011 berichtigt (ABl. EU L 230/78).

### Empfehlung zur Reduzierung von Kontaminanten in Futtermitteln und Lebensmitteln

(mm) Am 24.08.2011 erschien im Europäischen Amtsblatt L 218/23 die Empfehlung 2011/516/EU) der Kommission zur Reduzierung von Dioxinen, Furanen und PCB in Futtermitteln und Lebensmitteln. Demnach sollten die Mitgliedstaaten das Vorhandensein von Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in Futter- und Lebensmitteln anhand von Stichproben überwachen und zwar in einem Umfang, der proportional zur Herstellung, zur Verwendung bzw. zum Konsum von Futter- und Lebensmitteln im jeweiligen Mitgliedstaat ist. Bei Überschreitungen der festgelegten Höchstwerte sollten zudem in Zusammenarbeit mit den betroffenen Unternehmen Untersuchungen zur Ermittlung der Kontaminationsquelle einleiten und Maßnahmen zur Beschränkung oder Beseitigung der Kontaminationsquelle treffen. Diese Empfehlung wurde am 22.10.2011 berichtigt (ABl. EU L 277/36).

### **Regeln zur Rückverfolgbarkeit konkretisiert**

(mm) Am 20.09.2011 erschien im Europäischen Amtsblatt L 242/2 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19.09.2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs. Die allgemeinen Regelungen des Artikels 18 der Basisverordnung 178/2002 (Die Lebensmittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel verarbeitet wird, erhalten haben und umgekehrt) werden durch die Verordnung (931/2011) konkretisiert. Lebensmittelunternehmer haben nun sicherzustellen, dass dem Lebensmittelunternehmer, dem das Lebensmittel geliefert wird und auf Aufforderung der zuständigen Behörde folgende Informationen über Sendungen mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs zur Verfügung gestellt werden: eine genaue Beschreibung des Lebensmittels, das Volumen oder die Menge des Lebensmittels, Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, von dem das Lebensmittel versendet wurde, Name und Anschrift des Versenders (Eigentümers), falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelunternehmer handelt, von dem das Lebensmittel versendet wurde, Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, an den das Lebensmittel versendet wird, Name und Anschrift des Versenders (Eigentümers), falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelunternehmer handelt, an den das Lebensmittel versendet wird, eine Bezugsnummer zur Identifizierung der Partie, der Charge bzw. der Sendung sowie das Versanddatum.

Die aufgeführten Informationen sind täglich zu aktualisieren und mindestens so lange zur Verfügung zu halten, bis davon ausgegangen werden kann, dass das Lebensmittel verzehrt wurde. Auf Aufforderung durch die zuständige Behörde stellt der Lebensmittelunternehmer die Informationen unverzüglich zur Verfügung. In welcher Form der Lieferant des Lebensmittels die Informationen zur Verfügung stellt, bleibt diesem freigestellt, solange die vorgeschriebenen Informationen für den Lebensmittelunternehmer, dem das Lebensmittel geliefert wird, klar und eindeutig verfügbar und abrufbar sind.

Die genannten Vorgaben gelten nur für unverarbeitete und verarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs, jedoch nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen und tierischen Ursprungs enthalten. Die Verordnung ist seit dem 10.10.2011 in Kraft.

### **EU definiert Nanomaterialien**

(mm) Am 20.10.2011 wurde die Empfehlung 2011/696/EU veröffentlicht (ABl. EU L 275/38. Damit fordert die EU-Kommission die Mitgliedstaaten, die EU-Agenturen und die Wirtschaftsteilnehmer auf, bei der Annahme und Durchführung von Rechtsvorschriften und Politik- und Forschungsprogrammen, die Produkte von Nanotechnologien betreffen, die nachstehende Definition von „Nanomaterial“ zu verwenden. Danach ist „Nanomaterial“ ein natürliches, bei Prozessen anfallendes oder hergestelltes Material, das Partikel in ungebundenem Zustand, als Aggregat oder als Agglomerat enthält, und bei dem mindestens 50 % der Partikel in der Anzahlgrößenverteilung ein oder mehrere Außenmaße im Bereich von 1 nm bis 100 nm haben. In besonderen Fällen kann der Schwellenwert von 50 % für die Anzahlgrößenverteilung durch einen Schwellenwert zwischen 1 % und 50 % ersetzt werden, wenn Umwelt-, Gesundheits-, Sicherheits- oder Wettbewerbserwägungen dies rechtfertigen.

Abweichend davon sind Fullerene, Graphenfloeken und einwandige Kohlenstoff-Nanoröhren mit einem oder mehreren Außenmaßen unter 1 nm als Nanomaterialien zu betrachten. Weitere Begriffsbestimmungen sind ebenfalls in der Empfehlung enthalten: „Partikel“ (sehr kleines Teilchen einer Substanz mit definierten physikalischen Grenzen); Agglomerat (Ansammlung schwach gebundener Partikel oder Aggregate, in der die resultierende Oberfläche ähnlich der Summe der Oberflächen der einzelnen Bestandteile ist); Aggregat (Partikel aus fest gebundenen oder verschmolzenen Partikeln). Die festgelegten Definitionen sollen bis Dezember 2014 im Rahmen der gewonnenen Erfahrungen und der wissenschaftlichen und technologischen Entwicklungen überprüft werden. Dabei soll insbesondere geprüft werden, ob der Schwellenwert von 50 % für die Anzahlgrößenverteilung herauf- oder herabgesetzt werden muss.

### **Regelungen zu Salmonellen**

(mm) Die Europäische Kommission hat am 28.10.2011 neue Vorschriften für Salmonellen in frischem Geflügelfleisch veröffentlicht - Verordnung (EU) Nr. 1086/2011 vom 27.10.2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission in Bezug auf Salmonella in frischem Geflügelfleisch. Diese Verordnung gilt ab dem 01.12.2011. Demnach dürfen ab diesem Zeitpunkt in 25 g Salmonella typhimurium oder Salmonella enteritidis nicht nachweisbar sein. Die Ziele der Europäischen Union zur Verringerung von Salmonellen in Masthähnchenherden und Truthühnern sollen bis Ende 2011 bzw. Ende 2012 erreicht werden, daher wurde die Anzahl der Probeneinheiten, in denen der Grenzwert überschritten werden darf, verringert. Die Verordnungen (EG) Nr. 2160/2003 und (EG) Nr. 2073/2005 wurden entsprechend geändert. Für frisches Geflügelfleisch soll mit den Vorschriften für das Salmonella-Kriterium hinreichend gewährleistet werden, dass das Geflügelfleisch frei von den betreffenden Salmonellen ist und sichergestellt werden, dass eine harmonisierte Anwendung des Kriteriums zu einem fairen Wettbewerb und vergleichbaren Bedingungen für das Inverkehrbringen führt.

### **Schärfere Regeln für Zahnaufhellungs- und Bleichmittel**

(mm) Der Europäische Rat hat eine Anpassung der Richtlinie über kosmetische Mittel beschlossen. Mit der am 29.10.2011 im Amtsblatt L 283/36 veröffentlichten Richtlinie 2011/84/EU 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 Mitgliedsstaaten müssen diese Richtlinie über kosmetische Mittel an den technischen Fortschritt bis zum 30.10.2012 in nationales Recht umsetzen.

### **Anhänge der Verordnung 1333/2008 neu gefasst**

(mm) Am 12.11.2011 erschienen im europäischen Amtsblatt L 295/1 und 295/178 die Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission vom 11.11.2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union und die die Verordnung (EU) Nr. 1130/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe im Hinblick auf eine Liste der Europäischen Union der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmittelenzymen, Lebensmittelaromen und Nährstoffen zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe. Durch diese beiden Verordnungen wurden die Anhänge II und III der Verordnung 1333/08 neu gefasst, da aus Gründen der Klarheit die Lebensmittelzusatzstoffe für die Zulassung für bestimmte Lebensmittel in Gruppen von Zusatzstoffen zusammengefasst werden mussten. Einiger bisher zugelassene Zusatzstoffe wurden nicht in die neuen Listen aufgenommen, z.B. Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C 30) (E 160f), da es vom Hersteller nicht mehr angeboten wird und die Unternehmer sich nicht mehr

für eine Neubewertung interessierten. Zudem wurden neue Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen. Z.B. Basisches Methacrylat-Copolymer als Überzugmittel in festen Nahrungsergänzungsmitteln (E-Nummer E 1205). Aus Gründen der Transparenz und der Schlüssigkeit wurden besondere Regeln für die Verwendungsbedingungen von Lebensmittelzusatzstoffen in Zubereitungen von Zusatzstoffen/Enzymen/ Nährstoffen festgelegt. Über die neue Liste können Verbraucher leicht erkennen, dass in einigen Lebensmittelkategorien nur sehr wenige oder überhaupt keine Zusatzstoffe zugelassen sind. Dies ist etwa bei Joghurt ohne Aromen, Butter, Kompott, Teigwaren, frischem Brot, Honig, Mineralwasser und Fruchtsaft der Fall. Neben den beiden Listen enthalten die neuen Rechtsvorschriften auch: klar festgelegte Bedingungen für Zusatzstoffe in Lebensmitteln; eine Einteilung der Lebensmittel mit eindeutiger Auflistung der Zusatzstoffe und der Kategorien, in denen sie verwendet werden dürfen; ein Programm für die komplette Neubewertung der Sicherheit aller zugelassenen Zusatzstoffe und klare Leitlinien und Anweisungen für Anträge auf neue Verwendungen von Lebensmittelzusatzstoffen. Die Liste zu den Lebensmittelzusatzstoffen kann auch in einer Online-Datenbank aufgerufen werden. Die Verordnungen gelten seit dem 02.12.2011.

### **Steviolglycoside als Zusatzstoff zugelassen**

(mm) Mit der im europäischen Amtsblatt L 295/205 vom 12.11.2011 veröffentlichten Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 der Kommission vom 11.11.2011 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Steviolglycosiden wurde der lang umstrittene Süßstoff, der mittels chemischer Verfahren aus der Stevia-Pflanze gewonnen wird als Lebensmittelzusatzstoff E960 europaweit zugelassen. Eigenschaften des Zusatzstoffes sind u.a. 300-mal süßer als Zucker, keine Kalorien, unbedenklich für Diabetiker und unschädlich für die Zähne. Die festgelegten Höchstmengen reichen von 20 mg/l bzw. kg (verarbeitete Nüsse) bis zu 2.000 mg/l bzw. kg für hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems. Die Verordnung trat am 02.12.2011 in Kraft.

### **Maßnahmenpakete zu Antibiotika in der Tierhaltung**

(mm) Antibiotika sind das wichtigste Instrument zur Behandlung von Infektionskrankheiten. Jedoch nehmen auch in Deutschland Fälle von Antibiotika-Resistenzen zu. Dadurch können Medikamente bei erkrankten Menschen oder erkrankten Tieren ihre Wirkung verlieren. Da jeder Einsatz von Antibiotika letztlich die Resistenz fördern kann, muss sichergestellt sein, dass Antibiotika gerade bei Tieren, von denen Lebensmittel gewonnen werden, nur dann eingesetzt werden, wenn sie unbedingt erforderlich sind. Sowohl das deutsche Verbraucherschutzministerium als auch der europäische Gesetzgeber planen mit verschiedenen Maßnahmen den Antibiotika-Einsatz in der Tiermast zu reduzieren. Die EU will den landwirtschaftlichen Einsatz der Medikamente überwachen.

Damit die zuständigen Landesbehörden ihre Kontroll- und Überwachungsaufgaben noch effektiver, noch schneller und noch unbürokratischer erfüllen können, damit Tierärzte sparsamer, bewusster und verantwortungsvoller mit Antibiotika umgehen und damit die Datenqualität über den Arzneimiteleinsatz in Deutschland grundlegend verbessert wird, plant das Bundesministerium eine Reihe von Maßnahmen:

- Änderung Arzneimittelgesetz (AMG), als auch die DIMDI-Arzneimittelverordnung. Die Informationen über die Abgabemengen an Tierärzte und die tatsächlichen Verbrauchsmengen von Antibiotika sollen so aufbereitet werden, dass die Länder diese Daten vollständig für Monitoring-Zwecke nutzen können.
- Alle Tierärzte müssen künftig die Nachweise an die zuständigen Behörden übermitteln.
- Verordnung über tierärztliche Hausapotheken wird erweitert und verschärft. Die Tierärzte werden sich künftig noch stärker an den Antibiotika-Leitlinien der Bundestierärztekammer sowie an dem Leitfaden für die orale Medikation orientieren müssen.
- Mitte 2012 werden erstmals genaue Daten über die in Deutschland in den Verkehr gebrachten Tierarzneimittel-Mengen veröffentlicht. Anhand dieser Zahlen wird erkennbar sein, in welchen Postleitzahlbereichen besonders intensiv Antibiotika in der Tierhaltung zum Einsatz kommen. Zudem wird anhand der neuen Zahlen in Verbindung mit den regelmäßig erfassten Resistenzen bei Zoonoseerregern und kommensalen Bakterien analysiert, welche Zusammenhänge zwischen dem

mengenmäßigen Einsatz von Antibiotika und erkennbaren Hinweisen auf die Antibiotika-Resistenzentwicklung bestehen.

- Das BMELV hat eine Arbeitsgruppe "Antibiotika-Resistenz" gegründet. Der Auftrag besteht darin, alle neuen Erkenntnisse wie etwa die Ergebnisse der Resistenz-Monitorings oder die Daten zu Abgabemengen zu analysieren, Risikobewertungen hinsichtlich der Antibiotika-Resistenzentwicklungen vorzunehmen und Strategien für das Risikomanagement zu erarbeiten.

### **Verschärfte Regeln für Futtermittelhersteller**

(mm) Die EU hat Konsequenzen aus dem Dioxin-Skandal gezogen. Schärfere Regeln für Futtermittelhersteller sollen künftig vermeiden, dass verseuchte Produkte in die Lebensmittelkette gelangen.

Durch bessere Kontrollen soll sichergestellt werden, dass Fetthersteller die Produktion und den Transport von Futterfetten und technischen Fetten strikt trennen. So soll etwa vermieden werden, dass Fette, die in der chemischen Industrie verwendet werden, in die Lebensmittelkette gelangen. Außerdem sind EU-weit einheitliche und verbindliche Untersuchungen auf Dioxine geplant. Alle Laboratorien werden darüber hinaus verpflichtet, bei überhöhten Dioxin-Gehalten die zuständigen Behörden zu informieren. Vorausgesetzt, das Europaparlament und der Ministerrat geben ihre Zustimmung, können die neuen Regeln bis Mitte 2012 umgesetzt werden.

### **Elektronische Fassung des Amtsblattes der EU bald verbindlich**

(mm) Bisher erfolgen die in Art. 297 des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) vorgeschriebenen Verkündungen im Amtsblatt der Europäischen Union verbindlich nur in Papierform. Das Amtsblatt wird auf der Internetseite des Amtes für Veröffentlichungen der Europäischen Union lediglich informatorisch zusätzlich auch als elektronische Fassung angeboten. Nach einem Vorschlag für eine Verordnung über die elektronische Fassung des Amtsblattes der Europäischen Union wird gegenwärtig ganz überwiegend nur die Online-Fassung genutzt. Die Verordnung soll dem Rechnung tragen und die elektronische Fassung für allein verbindlich erklären; die Verbindlichkeit der Papierfassung soll auf Fälle technischer Störungen begrenzt werden. Mit dem Inkrafttreten der Neuregelung wird im Januar 2012 gerechnet.

### **Weitere Entscheidungen der Europäischen Union**

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

- Verordnung (EU) Nr. 836/2011 der Kommission vom 19.08.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln (ABl. EU L 215/9 vom 20.08.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 844/2011 der Kommission vom 23.08.2011 zur Genehmigung der Prüfungen hinsichtlich Ochratoxin A, die Kanada vor der Ausfuhr von Weizen und Weizenmehl durchführt (ABl. EU L 218/4 vom 24.08.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 880/2011 der Kommission vom 02.09.2011 zur Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 208/2011 zur Änderung von Anhang VII der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 180/2008 der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 737/2008 der Kommission betreffend Verzeichnisse und Bezeichnungen von Referenzlaboratorien der EU (ABl. EU L 228/8 vom 03.09.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 914/2011 der Kommission vom 13.09.2011 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und

Veterinärbescheinigungen für das Verbringen von Milcherzeugnissen und Rohmilch zum menschlichen Verzehr in die Europäische Union (ABl. EU L 237/1 vom 14.09.2011);

- Verordnung (EU) Nr. 939/2011 der Kommission vom 23.09.2011 zur Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 617/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Bruteier und Küken von Hausgeflügel (ABl. EU L 248/1 vom 24.09.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 961/2011 der Kommission vom 27.09.2011 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 297/2011 (ABl. EU L 252/10 vom 28.09.2011);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14.01.2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 12 vom 15.01.2011), (ABl. EU L 278/13 vom 25.10.2011),
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1084/2011 der Kommission vom 27.10.2011 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungs Vorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 281/3 vom 28.10.2011);
- Durchführungsbeschluss der Kommission vom 28.10.2011 zur Änderung des Durchführungsbeschlusses 2011/402/EU der Kommission über Sofortmaßnahmen hinsichtlich Bockshornkleesamen sowie bestimmter Samen und Bohnen aus Ägypten (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2011) 7744), (ABl. EU L 285/53 vom 01.11.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1112/2011 der Kommission vom 03.11.2011 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 hinsichtlich des Eintrags für Paraguay in der Liste der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist (ABl. EU L 287/32 vom 04.11.2011);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 799/2011 der Kommission vom 09.08.2011 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (ABl. EU L 205 vom 10.08.2011), (ABl. EU L 287/42 vom 04.11.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1114/2011 der Kommission vom 04.11.2011 zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 601/2008 über Schutzmaßnahmen, die für bestimmte, aus Gabun eingeführte Fischereierzeugnisse zum menschlichen Verzehr gelten (ABl. EU L 288/23 vom 05.11.2011);
- Durchführungsbeschluss 2011/723/EU der Kommission vom 03.11.2011 zur Änderung der Entscheidung 2008/866/EG über Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru im Hinblick auf die Geltungsdauer der Maßnahmen (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2011) 7767), (ABl. EU L 288/26 vom 05.11.2011).

### Rekordmeldungen im EU-Schnellwarnsystem für Lebensmittel

(mm) Im Jahresbericht des Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel (RASFF) für 2010 wird festgestellt, dass die Anzahl der RASFF-Meldungen letztes Jahr auf 8582 angestiegen ist. Dies ist ein Rekord, der einen Anstieg um 8 % im Vergleich zu 2009 bedeutet, als die Anzahl der Meldungen noch etwas unter 8000 lag. Dieser Anstieg im dritten aufeinanderfolgenden Jahr ist weitgehend auf Zurückweisungen von Sendungen an den EU-Grenzen aufgrund der Verschärfung der Grenzkontrollen bei Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs durch die Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zurückzuführen.

Mit 576 Warnmeldungen wurde auch auf ernsthafte Gefahren, die von bereits auf dem Markt befindlichen Produkten ausgehen, aufmerksam gemacht, was im Vergleich zu 2009 einen geringfügigen Zuwachs bedeutet. Im Jahr 2010 betraf fast jede zweite Meldung ein Futtermittel, ein Lebensmittel oder ein Lebensmittelkontaktmaterial, das an der EU-Grenze zurückgewiesen wurde, weil es ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit barg. Zwei Drittel der Warnmeldungen im RASFF betrafen Erzeugnisse mit Ursprung in der EU und die meisten Probleme wurden bei Kontrollen festgestellt. Die häufigsten Gefahren waren krankheitserregende Mikroorganismen, Schwermetalle, Allergene und Mykotoxine.

Informationsmeldungen an die Systemteilnehmer wurden versandt, wenn eine Gefährdung festgestellt wurde, aber noch kein sofortiges Handeln der anderen Mitgliedstaaten notwendig ist, weil das Erzeugnis noch nicht oder nicht mehr auf ihrem Markt ist bzw. weil es lediglich eine geringfügige Gefahr darstellt. Etwa die Hälfte dieser Informationsmeldungen (52 Prozent) betraf Erzeugnisse aus Drittländern. John Dalli, EU-Kommissar für Gesundheit und Verbraucherpolitik, erklärte zu dem Jahresbericht: "Die erforderlichen Informationen müssen rasch verbreitet werden, damit die Behörden gefährliche Produkte vom Markt nehmen können, sobald sie ermittelt sind. Natürlich gibt es immer Verbesserungsmöglichkeiten. Wir werden unsere Lehren aus der EHEC-Krise ziehen und die Anwendung unseres Schnellwarnsystems weiter verbessern." (@ <http://ec.europa.eu>)

### Furan in Lebensmitteln

(mm) Furan ist eine organische Verbindung, die bei der Wärmebehandlung von Lebensmitteln gebildet wird und sich in Laborstudien an Tieren als krebserzeugend erwiesen hat. 19 Mitgliedstaaten sowie Norwegen reichten Untersuchungsdaten ein. Die Analyseergebnisse von insgesamt 5.050 Lebensmittelproben, die im Zeitraum von 2004 und 2010 gesammelt wurden, belegen, dass die Furan-Exposition bei Erwachsenen und Kleinkindern am höchsten ist, wobei Kaffee bzw. in Gläsern abgefüllte Babynahrung am stärksten dazu beitragen.

Bei seiner letzten Risikobewertung zu Furan vom Februar 2010 gelangte der von der Organisation für Ernährung und Landwirtschaft der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) eingesetzte gemeinsame Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) zu dem Schluss, dass „der Expositionsgrenzwert Bedenken im Hinblick auf die menschliche Gesundheit aufwirft“ und deshalb Maßnahmen ermittelt werden müssten, um die Exposition der Verbraucher zu reduzieren.

Neben den Ergebnissen von 2009 und 2010 enthält der aktualisierte Bericht 17 % an neuen Daten sowie erstmals Expositionsabschätzungen für verschiedene Populationen aus der kürzlich von der EFSA eingerichteten umfassenden Europäischen Datenbank über den Lebensmittelverzehr. Diese Expositionsabschätzungen bestätigen die Werte, die bereits in der wissenschaftlichen Literatur veröffentlicht wurden. In Zukunft wird diese Arbeit weitere wissenschaftliche Daten beisteuern, damit eine umfassende Risikobewertung von Furan in Lebensmitteln durchgeführt werden kann.

Die EFSA empfiehlt, dass in Zukunft gezielt verschiedene wärmebehandelte Produkte, für die derzeit nur begrenzte Daten vorhanden sind, auf Furan geprüft werden sollten (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### Auswirkungen von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebens- und Futtermitteln auf die Gesundheit

(mm) Die EFSA hat Anfang November 2011 ein wissenschaftliches Gutachten zum Vorkommen von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Lebens- und Futtermitteln veröffentlicht. Diese Toxine werden von verschiedenen Pflanzenarten, meist Unkräuter, auf natürliche Weise gebildet. Lebens- und Futtermittelquellen können durch den Kontakt mit solchen Pflanzen mit PA-Toxinen kontaminiert sein. Sachverständige des Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) der EFSA ermittelten eine Reihe von PA, die als potenzielle Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln von Bedeutung sind, und gelangten zu dem Schluss, dass für Konsumenten größerer Mengen von Honig - dem einzigen Lebensmittel, für das Daten über PA-Gehalte vorlagen - mögliche gesundheitliche Bedenken bestehen. Das Gutachten bestätigt auch eine frühere Arbeit der EFSA zu PA in Futtermitteln, wonach die Wahrscheinlichkeit eines von diesen Toxinen ausgehenden Risikos für Tiere gering ist. Wie das CONTAM-Gremium ausführt, könnte eine bestimmte Klasse von Pyrrolizidinalkaloiden - die 1,2-

ungesättigten PA - beim Menschen genotoxisch und karzinogen wirken. Die Sachverständigen gelangten daher zu dem Schluss, dass es nicht angemessen ist, eine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI-Wert) festzulegen, und verfolgten stattdessen den MOE-Ansatz (Margin of Exposure)† zur Abschätzung des potenziellen Risikos, das von der Exposition gegenüber dieser Klasse von PA in Lebensmitteln ausgeht. Dies ist eine verwendete Methode, um das Risiko zu beschreiben, das von der Exposition gegenüber karzinogenen und/oder genotoxischen Substanzen in Lebens- oder Futtermitteln ausgeht. Der MOE-Wert ist das Verhältnis der folgenden zwei Faktoren für eine bestimmte Population: der kleinsten Dosis, bei der eine geringfügige, aber messbare nachteilige Wirkung beobachtet wird, und der Höhe der Exposition gegenüber der betreffenden Substanz. Je höher der MOE-Wert, desto niedriger ist das potenzielle Gesundheitsrisiko für Verbraucher (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Pestizidbericht belegt immer stärkere Einhaltung der Rückstandsvorschriften**

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihren dritten Jahresbericht über Pestizidrückstände veröffentlicht. Der Bericht gibt einen Überblick über die Pestizidrückstände in Lebensmitteln in der Europäischen Union im Jahr 2009 und bewertet die Verbraucherexposition gegenüber diesen Rückständen durch die Ernährung. Dem Bericht zufolge steigt die Einhaltungquote weiter: 97,4 % der analysierten Proben liegen unter den zulässigen Rückstandshöchstgehalten (MRL) von Pestiziden – ein Anstieg gegenüber 2008 von knapp einem Prozentpunkt.

In dem von der EU koordinierten Teil des Überwachungsprogramms, mit dem direkt vergleichbare Daten aus den berichtenden Ländern für die Bewertung der Ernährungsexposition erhoben werden sollen, waren 61,4 % der Proben frei von messbaren Pestizidrückständen. Im Vergleich zum Jahr 2006, in dem zuletzt dieselben Lebensmittelerzeugnisse pflanzlicher Herkunft im Rahmen eines von der EU koordinierten Programms analysiert worden waren, ist die MRL-Überschreitungsquote von 4,4 % auf 1,4 % zurückgegangen. Der EFSA zufolge lässt sich dies teilweise auf die Harmonisierung der MRL zurückführen, die im September 2008 in Kraft getreten ist, doch könnten auch andere Faktoren zu der Verbesserung beigetragen haben. Dies sind z.B. ein wirksamerer Rückgriff auf Rechtsvorschriften, die Hersteller und andere Akteure der Industrie zur Einführung von Sicherheitssystemen zwingen sowie Änderungen der Einsatzmuster von Pestiziden in Europa.

Die berichtenden Länder, zu denen neben den EU-Mitgliedstaaten auch Island und Norwegen zählen, haben nahezu 68 000 Proben von Lebensmittelprodukten auf 834 Pestizide analysiert. Dabei stieg die Zahl der analysierten Lebensmittelprodukte von knapp 200 im Jahr 2008 auf ungefähr 300 im Jahr 2009. Die Rückstandshöchstwerte wurden häufiger in Proben aus Ländern außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums überschritten (6,9 % der Proben) als in solchen aus EU- und EFTA-Ländern (1,5 % der Proben). Die geringste Überschreitungsquote von allen untersuchten Lebensmitteln wurde bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs (0,3 %) ermittelt. Da für Lebensmittelerzeugnisse aus ökologischem Landbau keine spezifischen MRL existieren, wurden hier jene für konventionell hergestellte Lebensmittel angenommen. Die gemessene MRL-Überschreitungsquote war bei Bio-Produkten 7-mal niedriger als bei konventionell angebauten Erzeugnissen. In dem Bericht spricht die EFSA eine Reihe von Empfehlungen zur Verbesserung künftiger Überwachungsprogramme und zur Durchsetzung der europäischen Rechtsvorschriften für Pestizidrückstände aus. (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel in Deutschland 2010**

(mm) Das BfR hat für das Jahr 2010 Informationen zu 94 Krankheitsausbrüchen von 15 Bundesländern zur Auswertung erhalten. Die meisten der an das BfR gemeldeten lebensmittelbedingten Ausbrüche wurden durch Salmonellen verursacht (n=31), gefolgt von Noroviren (n=14) und Campylobacter (n=13). Aber auch andere Erreger, Toxine und biogene Amine hatten lebensmittelbedingte Ausbrüche ausgelöst. Bei 39 der 94 gemeldeten Ausbrüche ließen sich Lebensmittel als Ursache der Erkrankungen bei den Menschen mikrobiologisch oder epidemiologisch bestätigen. Die Kategorie „Fertiggerichte und zubereitete Speisen“ dominierte bei den bestätigten Lebensmittelvehikeln (n=10). Verzehrt wurden die mit Keimen, Toxinen oder Aminen belasteten Lebensmittel vor allem in

Privathaushalten (n=15) und in der Gastronomie (n=12), bei fünf bestätigten lebensmittelbedingten Ausbrüchen wurde als Verzehrort „Schule/Kindergarten“ angegeben.

Eine Kreuzkontamination soll den Angaben der zuständigen Behörden zufolge bei mindestens 11 bestätigten lebensmittelbedingten Ausbrüchen eine wesentliche Rolle gespielt haben. Außerdem wurden folgende Einflussfaktoren beschrieben, die zu einer Kontamination der Lebensmittel geführt haben können: Handhabung von Lebensmitteln durch infizierte Personen (n=8), Erregernachweis in der Primärproduktion (n=4) sowie Verarbeitung von Schaleneiern (n=6) oder kontaminierten Zutaten ohne weitere Erhitzung (n=9). Auch eine ungenügende Kühlung bzw. Abkühlung der Lebensmittel (n=10) wurde von den meldenden Behörden als wesentlicher Faktor genannt und kann zur Vermehrung der Erreger in den kontaminierten Lebensmitteln beigetragen haben. Angegeben wurde auch eine unzureichende Erhitzung (n=6), wodurch Krankheitserreger in Lebensmitteln überleben können. Bei zwei Ausbrüchen wurde Schädlingsbefall als Faktor genannt.

Bei zwei bestätigten lebensmittelbedingten Ausbrüchen soll das HACCP-Konzept den Angaben der Behörden zufolge unzureichend gewesen sein. Zusammenfassend deuten die Informationen darauf hin, dass viele der an das BfR gemeldeten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche im Jahr 2010 durch Hygienemängel und Fehler im Temperaturmanagement ausgelöst wurden, welche sowohl in Privathaushalten als auch im gewerblichen Bereich auftraten. Drei bestätigte *Campylobacter*-Ausbrüche wurden durch den Verzehr von Rohmilch ab Hof ausgelöst, weil die Milch vor dem Verzehr nicht erhitzt wurde. Eine geeignete Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher und regelmäßige Schulungen von Personal in Gaststätten und Gemeinschaftseinrichtungen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln können helfen, zukünftige Ausbrüche zu verhindern. Entsprechende Merkblätter können z.B. auf der Homepage des BfR heruntergeladen werden (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Schwarze Tattoofarben - auch nicht ohne Risiko!**

(mm) Untersuchungsergebnisse der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen (LUA) belegen, dass auch schwarze Farben zum Tätowieren nicht ungefährlich sind.

Von 13 schwarzen Tattoofarben, die 2011 untersucht wurden, enthielten 8 bedenkliche Mengen an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen. Zur Gruppe der PAK zählen über 100 Substanzen, die durch unvollständige Verbrennung von organischen Materialien sowie beim Braten, Räuchern und Grillen von Lebensmitteln entstehen. Auch im Tabakrauch sind sie vorhanden. Acht von ihnen sind als krebserregend eingestuft. Einige dieser Stoffe wurden in einem Teil der untersuchten schwarzen Tätowierfarben nachgewiesen.

Die schwarzen Farbpigmente bestehen zumeist aus Ruß. Erst durch eine spezielle Aufreinigung werden die gefährlichen PAK entfernt - ein aufwändiges Verfahren, das die Ausgangsstoffe dementsprechend verteuert. Während in Europa noch keine Reinheitsanforderungen für Ruß als Farbstoff in Kosmetik und Tattoos gelten, muss dieser Rohstoff für die Kosmetikindustrie in den USA frei von PAK sein. Trotz dieser strengen Regeln wurde die sächsische Kosmetiküberwachung vor allem in Tattoofarben »Made in USA« fündig. Untersuchte Produkte von europäischen Herstellern waren hingegen gesundheitlich unbedenklich.

### **Künstliche Säuglingsmilch ist nicht gleichwertig mit Muttermilch**

(mm) Die Nationale Stillkommission am BfR kritisiert sachlich falsche Werbeaussagen und unzulässige Abbildungen zu Säuglingsmilch. Muttermilch ist die ideale Nahrung für Säuglinge in den ersten Monaten. Sie ist gut verdaulich und so zusammengesetzt, dass sie im ersten Lebenshalbjahr den Bedarf an Nährstoffen und Flüssigkeit deckt. Werbung für Säuglingsmilch darf daher nicht den Eindruck erwecken, dass Flaschennahrung der Muttermilch gleichwertig oder überlegen ist. In jüngerer Zeit beobachtet die Nationale Stillkommission am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zunehmend eine nicht akzeptable, gegen den breiten Konsens von Wissenschaft und Gesundheitswesen verstoßende Werbung für Säuglingsnahrung. Kritisiert wird insbesondere die Vermarktung von Flaschennahrung mit Slogans wie „nach dem Vorbild der Muttermilch“ und Bildern stillender Mütter, durch die industrielle

Säuglingsnahrung der Muttermilch gleichgesetzt wird. Sachlich falsche Werbeaussagen und unzulässige Abbildungen können nach einer Mitteilung des BfR Eltern verunsichern und täuschen. Die angewendeten Werbemaßnahmen verstoßen gegen den entsprechenden WHO-Codex und gegen die Rechtsvorschriften für die Vermarktung von künstlicher Säuglingsmilch ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Lebensmittelsicherheit in Europa - wer macht was?**

(mm) Das BfR veröffentlicht die zweite, vollständig überarbeitete Auflage der Broschüre „EU-Almanach Lebensmittelsicherheit“. Das EHEC-Ausbruchsgeschehen in diesem Jahr, von dem Bürger zahlreicher europäischer Staaten betroffen waren, hat gezeigt, dass die europaweite Vernetzung aller Lebensmittelbehörden zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher unerlässlich ist. Der EU-Almanach für Lebensmittelsicherheit des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bietet für diese Zwecke eine übersichtliche Darstellung der Strukturen von 33 europäischen Staaten und der europäischen Ebene. Jedes der 33 Länderprofile enthält eine graphische Übersicht der Behördenstruktur sowie eine detaillierte Beschreibung der Aufgaben und Tätigkeiten der einzelnen Institutionen. Zuständigkeitsbereiche werden grafisch - anhand von 10 Icons - dargestellt. Dem EU-Almanach Lebensmittelsicherheit des BfR ist beispielsweise zu entnehmen, welche Behörden in jedem der 33 Staaten für die Bewertung von Pflanzenschutzmitteln, von gesundheitsbezogenen Angaben (Health Claims) und von Zoonosen zuständig sind, welche Ministerien in den Mitgliedstaaten für welche Themen das Management verantworten, wie Risiken kommuniziert werden und inwieweit Risikobewertung und Risikomanagement institutionell getrennt sind ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Bundesumweltministerium aktualisiert Leitfaden für Dioxine und PCB in Lebensmitteln**

(mm) Anlässlich der im Juli 2011 in Brüssel beschlossenen und ab 01.01.2012 geltenden Neuregelung der EU-weit rechtsverbindlichen Höchstgehalte (Grenzwerte) und der freiwillig anzuwendenden Auslösewerte (Frühwarnsystem) für die gesundheitsschädlichen Dioxine und PCB in Lebensmitteln wurde der Leitfaden angepasst.

Insbesondere die Harmonisierung der verschiedenen einzelstaatlichen Höchstgehalte für nicht-dioxinähnliche PCB in Lebensmitteln, die eine Verschärfung der bislang in Deutschland geltenden Grenzwerte bedeutet, und die aus Vorsorgegründen erstmalige Festsetzung von Höchstgehalten für Dioxine und dioxinähnliche PCB für Säuglings- und Kleinkindernahrung sind ein spürbarer Beitrag zur Verbesserung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes bzw. der Lebensmittelsicherheit.

Der Leitfaden informiert über die Maßnahmen des Bundesumweltministeriums zur Begrenzung bzw. Verringerung des Eintrags von Dioxinen und PCB in die Umwelt und damit in die Nahrungskette. Zudem gibt er Nutztiern Haltern Hinweise auf mögliche punktuelle, vom Erzeuger vermeidbare Belastungsquellen und beschreibt den aktuellen Stand der Ursachenforschung für die Verunreinigung einzelner Lebensmittelgruppen wie Schafleber mit Dioxinen und PCB. Auch auf der Grundlage der aktuellen Forschungsergebnisse lassen sich keine Erkenntnisse über Möglichkeiten zur drastischen Verringerung der Belastung von Schafleber mit Dioxinen und PCB ableiten. Daher hält das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) seine Empfehlung aus dem Jahr 2009 aufrecht, aus Vorsorgegründen bundesweit den Verzehr von potentiell belasteter Schafleber zu meiden ([@www.bmu.de](http://www.bmu.de)).

### **Wichtige Broschüre für die Gastronomie und GV neu aufgelegt**

(mm) Im Medienshop des aid wurde die 7. veränderte Neuauflage des Heftes „Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ veröffentlicht. Diese Broschüre erklärt die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Prinzipien, geht auf den Gesundheitsschutz beim Umgang mit Bedarfsgegenständen ein und stellt die spezifischen Hygienevorschriften vor. Dies umso mehr, da sich Gastronomen und Leiter von Großküchen sich an das europäische/ deutsche Lebensmittelrecht halten müssen. Auch die Bestimmungen zur produktübergreifenden Vorschriften, etwa zu Preis- und Nährwertangaben oder den Warmhaltetemperaturen für Speisen, werden berücksichtigt. Darüber hinaus sind die Regelungen für besonders empfindliche Lebensmittel, wie Hackfleisch oder Fisch, enthalten. Wer in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung arbeitet,

kann sich mit dieser Broschüre einen fundierten Überblick über alle aktuellen Regelungen schaffen  
([@www.aid.de/shop](http://www.aid.de/shop)).