

## **AVV Lebensmittelhygiene neu gefasst**

(mm) Die Neufassung der seit dem 18.07.2009 gültigen Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene wurde im Bundesanzeiger Nr. 178a vom 25.11.2009 bekannt gemacht. Aufgrund zahlreicher Änderungen, die bereits im „Der Lebensmittelkontrolleur“, Ausgabe 3/2009 beschrieben worden sind, nutzte der Gesetzgeber die Ermächtigung zur Bekanntmachung. Die Neufassung berücksichtigt die am 26.09.2007 in Kraft getretene AVV Lebensmittelhygiene und deren Änderung vom Juli 2009. Die aktuelle Fassung wurde im FIS/VL eingestellt.

## **Neuregelungen zu Zusatzstoffen treten in Kraft**

(mm) Seit dem 20.01.2010 gilt die Verordnung (EG) Nr. 1333/08 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. EU L 354/16 vom 31.12.2008). Dazu wurde bereits im „Der Lebensmittelkontrolleur“, Ausgaben 3/2008 und 1/2009 berichtet. Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat 2009 verschiedene Lebensmittelfarbstoffe toxikologisch neu bewertet. Es handelt sich dabei um die Farbstoffe Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124) und Allurarot AC (E 129). Bei diesen Farbstoffen ist ab dem 20.07.2010 mit Inkrafttreten des Artikels 24 i.V.m. Anhang V zusätzlich zur Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer die spezifische Angabe „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ notwendig. Die EFSA hat nach der Neubewertung die ADI-Werte für die drei Azo-Farbstoffe Gelborange S, Chinolingelb und Cochenillerot A gegenüber den früher festgesetzten Werten herabgesetzt. Außerdem ist die EFSA zu dem Ergebnis gekommen, dass Azorubin bei einem kleinen Teil der Bevölkerung Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen kann.

Verbraucherschützern geht die zusätzliche Kennzeichnung mit dem Warnhinweis nicht weit genug, diese plädieren für ein EU-weites Verbot für Azofarbstoffe in Lebensmitteln.

## **Änderung der Diätverordnung vorgesehen**

(mm) An den aktuellen wissenschaftlichen Kenntnisstand wird derzeit die deutsche Diätverordnung angepasst. Konkret bedeutet dies, dass die in § 12 genannten Anforderungen an diätetische Lebensmittel ersatzlos gestrichen werden. Lebensmittel dürfen nach der Novellierung nicht mehr als für Diabetiker geeignet gekennzeichnet und in den Verkehr gebracht werden. Im August 2009 wurde ein neuer Entwurf der Verordnung vorgelegt und eine Anhörung mit den betroffenen Kreisen durchgeführt. Die Änderung der Diätverordnung wird voraussichtlich im Sommer 2010 in Kraft treten. Um den Lebensmittelunternehmen die Umstellung ihres Sortimentes zu ermöglichen soll es wahrscheinlich Übergangsfristen geben. Die Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG), das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und die Verbraucherzentralen begrüßen es, dass Diätprodukte für Diabetiker bald vom Markt verschwinden. Diese „besonderen“ Lebensmittel sind meist zu fett, zu kalorienreich und vor allem zu teuer. Die Süße ist derzeit ein weiteres Problem. Viele Diabetikerprodukte sind mit Fructose gesüßt. Ein zu viel dieser Produkte verschlechtert den Stoffwechsel eines Diabetikers. Die Experten sind sich einig, dass keine speziellen diätetischen Lebensmittel notwendig sind. Die Ernährung der allgemeinen Bevölkerung wird dagegen empfohlen. Wenig Alkohol, nicht zu viel Zucker und nicht zu fett essen sowie viel Obst und Gemüse und Ballaststoffe. Diabetes mellitus ist keine reine „Zuckerkrankheit“, diese Erkrankung betrifft auch Störungen des Protein- und insbesondere des Fettstoffwechsels.

## **Änderung der Melamin-Lebensmittel-Futtermittel-Einfuhrverbotsverordnung**

(mm) Im elektronischen Bundesanzeiger wurde am 22.12.2009 die Erste Verordnung zur Änderung der Melamin-Lebensmittel-Futtermittel-Einfuhrverbotsverordnung vom 18.12.2009 veröffentlicht (eBAnz AT126 2009 V1). Die Änderung wurde notwendig, da die Entscheidung 2008/798/EG der Europäischen Kommission durch die Verordnung (EG) Nr. 1135/2009 der Kommission vom 25.11.2009 mit Sondervorschriften für die Einfuhr von bestimmten Erzeugnissen, deren Ursprung oder Herkunft China ist (ABl. EU L 311 vom 26.11.2009, S. 3) aufgehoben wurde. In der nationalen Verordnung wurden alle Paragraphen aufgrund der neuen europäischen Vorschrift neu gefasst. Die seit dem 19.12.2009 in Kraft getretene Verordnung gilt mit Ablauf des 22.06.2010 wieder in ihrer am 22.12.2009 maßgeblichen Fassung, sofern nicht mit Zustimmung des Bundesrates etwas anderes verordnet wird.

## **Arbeit am Deutschen Lebensmittelbuch soll transparenter werden**

(mm) Nach einer Meldung des BMELV soll zukünftig die Arbeit der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission nach außen transparenter gestaltet werden als bisher. Dabei soll verstärkt auf klare und verständliche Aussagen geachtet werden. Außerdem sollen auch konkrete Angaben zur Aufmachung der beschriebenen Produkte in die Leitsätze aufgenommen werden, soweit dies möglich und notwendig ist. Die Öffnung der Arbeit wurde bereits in der neuen Geschäftsordnung geregelt. Im Rahmen der Kampagne für mehr Klarheit und Wahrheit bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln stellt das Deutsche Lebensmittelbuch einen wichtigen Teil dar. In einer Pressekonferenz sagte Julia Klöckner, Parlamentarische Staatssekretärin bei der Bundesverbraucherschutzministerin, dass die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission eine wichtige Funktion im Bereich der Verbraucherpolitik erfüllen. Sie beschreiben Herstellung, Beschaffenheit und sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind. Diese Leitsätze werden von den 32 Mitgliedern der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission erarbeitet. Je acht Mitglieder stammen aus der Lebensmittelüberwachung, der Wissenschaft, der Verbraucherschaft und der Lebensmittelwirtschaft. Ab sofort werden der interessierten Öffentlichkeit kurze Sachstandsberichte aus den Fachausschüssen per Internet zur Verfügung gestellt. Die ersten Berichte zu den Leitsätzen für Honig und Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren sind seit kurzem auf der Seite des BMELV zu finden. Insbesondere Verbraucherschutzorganisationen, wie foodwatch hatten lange Zeit die fehlende Transparenz bemängelt. Deshalb wurde im Jahr 2007 eine Klage eingereicht, um mehr Offenheit bei der Entstehung und Formulierung der Leitsätze zu erwirken. Diese Klage ist immer noch anhängig.

## **Bekanntmachung von Änderungen bestimmter Leitsätze**

(mm) Am 29.01.2010 wurden im Bundesanzeiger Nr. 16, Seite 336 die am 29.10.2009 beschlossenen Änderungen folgender Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches bekannt gegeben:

### Leitsatz für Fleisch- und Fleischerzeugnisse:

U.a. wurde in Nummer 2.2312.1 der Begriff „Kalbsfleisch-Leberwurst“ eingefügt. Mancher Verbraucher war in der Vergangenheit irritiert, wenn in einer Kalbsleberwurst laut Zutatenverzeichnis überhaupt keine Kalbsleber enthalten war. Hintergrund sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Fleisch und Fleischerzeugnisse, die bei einer Kalbsleberwurst zwar die Verarbeitung von mindestens 15 % Kalb- oder Jungrindfleisch vorsehen, nicht aber zwingend die Verwendung von Kalbsleber. Damit wurde ein Herstellungsbrauch festgeschrieben, der bis zu Beginn des letzten Jahrhunderts nachzuweisen ist. Kalbsleber fand dagegen bei einer Kalbsleberwurst vergleichsweise selten Verwendung, weil die bei der Herstellung meist bevorzugte Leber vom Schwein milder im Geschmack ist. Laut einer Pressemeldung des Bundesverbandes der deutschen Fleischwarenindustrie hatte dieser, um diese Unterscheidung künftig deutlich zu machen, bei der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission den Antrag gestellt, dass Leberwurst ohne Kalbsleber (aber mit Schweineleber und Kalbfleisch) künftig als Kalbfleisch-Leberwurst bezeichnet wird. Der Begriff Kalbsleberwurst soll dabei den Produkten vorbehalten bleiben, die tatsächlich auch Leber vom Kalb enthalten. Mit der Änderung der Leitsätze wurde diesem Antrag stattgegeben. Die Begrifflichkeit „Hähnchen-/Puten-Döner Kebab bzw. Kebab wurde ebenso in die Leitsätze aufgenommen.

### Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse:

Der Abschnitt II wurde in Bezug auf Kartoffelchips neu gefasst.

### Leitsätze für Feine Backwaren:

Änderung der Angaben in den Fußnoten bezüglich den novellierten Normen Aromenverordnung, Kakaoverordnung und Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

### Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren:

In Bezug auf Aprikosenkerne hat sich die Verzehrsgewohnheit in Deutschland geändert. Aprikosenkerne werden nämlich inzwischen verstärkt zum direkten Verzehr angeboten. Insbesondere über Reformhäuser und Naturkostgeschäfte, aber auch über das Internet werden sowohl bittere als auch süße Aprikosenkerne sowie Mischungen aus beiden verkauft. Aufgrund der empfohlenen Verzehrsmengen kann der Verzehr von Aprikosenkernen mit hohen Blausäuregehalten die menschliche

Gesundheit schädigen. Durch die entsprechenden Änderungen der Leitsätze wird so auch dem gesundheitlichen Verbraucherschutz Rechnung getragen. Bei der Leitsatzänderung wurden auch die Kriterien der europäischen Handelsnormen berücksichtigt, die für Mandelkerne gelten. Weitere Änderungen betreffen die Verwendung von blanchierte, gewässerte Mandeln zur Herstellung von Marzipanmasse, die noch 10-15 Prozent Prozesswasser enthalten. Bei den im Handel befindlichen Marzipanerzeugnissen kann der Verbraucher allerdings nicht erkennen, ob der angegebene Marzipananteil mit oder ohne Prozesswasser berechnet wurde. Einem Antrag aus der Überwachung folgend wurde sich dafür ausgesprochen, hier für Klarheit in den Leitsätzen zu sorgen. Im Zuge der Überarbeitung der Leitsätze wurden auch Verweise auf rechtliche Vorschriften überprüft angepasst, sofern es Änderungen gegeben hat. Dies sind beispielsweise die Fußnoten, in denen Bezug genommen wird auf die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und auf die Kakaoverordnung. Die Leitsätze sind auf den Webseiten des BMELV zu finden (@ [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)).

### **Neue DIN zur Lebensmittelhygiene in Verkaufsfahrzeugen**

(mm) Im Mai 2009 wurde die überarbeitete DIN 10500 Lebensmittelhygiene-Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel-Hygieneanforderungen, Prüfung herausgegeben. Die Änderungen gegenüber der DIN aus dem Jahre 2001 betreffen eine Aktualisierung der Rechtsvorschriften und technischen Regeln. Weiterhin wurden die Begriffsdefinitionen angepasst. Im Unterabschnitt „Inneneinrichtung“ wurden Aufbewahrungsmöglichkeiten für Reinigungsgeräte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Straßen- und Arbeitskleidung ergänzt. Außerdem wurde die Innenraumhöhe für Imbissfahrzeuge mit 2,30 m aufgenommen. Die Begrifflichkeit „Spritz- und Spuckschutz“ wurde durch „Spritz- und Hustenschutz“ ersetzt, ebenso die Bezeichnung „Essbrett/Esstisch“ durch „Verlaufs- und Taschenablage“ (@ [www.beuth.de](http://www.beuth.de)).

### **Leitlinie des BLL zur Probenhäufigkeit zu Hackfleisch erschienen**

(mm) Am 24.11.2009 wurde unter Koordinierung Nordrhein-Westfalens die „Leitlinie für gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenhäufigkeit in Betrieben die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ gemäß den Verfahren des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 national geprüft und von den Bundesländern anerkannt. Zugleich wurde die Vereinbarkeit mit den einschlägigen Rechtsvorschriften bestätigt. Diese Leitlinie wurde von fünf großen Wirtschaftsverbänden erarbeitet, darunter dem Deutschen Fleischerverband. Die Anwendung der Leitlinie ist freiwillig, soll aber den betreffenden Betrieben, die wöchentlich nicht mehr als 2,5 t Hackfleisch bzw. fünf Tonnen Fleischzubereitungen herstellen, als klare Hilfestellung dienen. Dies ist im § 15 Abs. 1 AVV Lebensmittelhygiene beschrieben. Bei Einhaltung der branchenspezifischen Leitlinien und den sehr detailliert beschriebenen Anforderungen an z.B. Lieferanten und Rohstoffe, Temperaturen und Abverkaufsfristen kann die in der Leitlinie enthaltene Matrix zur Beprobung Anwendung finden. Dies würde bedeuten, dass Hackfleisch und Fleischzubereitungen nur noch einmal jährlich auf Salmonellen, E. coli und aerobe mesophile Keimzahlen zu untersuchen sind. Dazu ist eine Ausnahmegenehmigung von der zuständigen Behörde notwendig. Ein Muster ist in der Leitlinie ebenfalls enthalten. (@ [www.bll.de](http://www.bll.de))

### **Nationaler Bericht zu Pflanzenschutzmittelrückstände 2008 sowie neue Broschüre**

(mm) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit veröffentlichte Anfang Januar 2010 einen Bericht wonach in Lebensmitteln im Jahr 2008 immer weniger Rückstände von Pestiziden gefunden wurden. Auch die Zahl der Proben, in denen die zulässigen Höchstmengen überschritten wurden, nimmt ab. Aus dem Bericht geht auch hervor, dass Lebensmittel deutscher Herkunft generell geringer belastet sind als ausländische Erzeugnisse. So wurden in 1,9 % der untersuchten deutschen Produkte Höchstmengenüberschreitungen gemessen. Bei den Proben aus anderen EU-Staaten waren dies 3,0 %, bei Proben aus Drittländern 9,1 %. Insgesamt 16.986 Proben von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, frischem und gefrorenem Obst und Gemüse sowie Getreide wurden 2008 amtlich untersucht. Als nahezu rückstandsfrei kann Säuglings- und Kleinkindernahrung betrachtet werden. In 87 % der untersuchten Proben gab es keine messbaren Rückstände. Von allen untersuchten Produkten wurden an das RASFF 40 Fälle wegen deutlicher Überschreitung der Höchstgehalte übermittelt. Eine gesundheitliche Gefährdung konnte in diesen Fällen nicht ausgeschlossen werden (@ [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

Unterdessen hat das Bundesverbraucherschutzministerium im Dezember 2009 eine neue Publikation herausgegeben, welches den interessierten Verbraucher zu Rückständen von Pflanzenschutzmitteln informiert. In diesem Faltblatt wird ausführlich erläutert, warum überhaupt Pestizide eingesetzt werden. Weiterer Schwerpunkt ist die detaillierte Darstellung der Kontrollkette für Pflanzenschutzmittel vom Acker bis zum Teller. Am Ende der Broschüre werden die häufigsten Fragen zu diesem Thema beantwortet, wie z.B. ob man überhaupt noch Obst und Gemüse essen soll und ob es Allergien auf Pflanzenschutzmittel gibt. Das Waschen mit kaltem Wasser zur Reduzierung möglicher Rückstände wird ebenfalls erklärt (@ [www.bmelv.de](http://www.bmelv.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:

- Verordnung zur Änderung der Futtermittelleinfuhrverbotsverordnung und zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 3842 vom 10.12.2009);
- Verordnung zur Änderung der Neunzehnten und der Zwanzigsten Verordnung zur Änderung der Weinverordnung (BGBl. I S. 3361 vom 30.12.2009)

### **EU-Parlament berät Kennzeichnung; neuer Leitfaden zur Nährwertinformation**

(mm) Das neue Parlament hat u.a. auch die Beratungen zur EU-Lebensmittelinformationsverordnung wieder aufgenommen. Viele Abgeordnete fordern eine verpflichtende Herkunftsangabe für Zutaten in Lebensmitteln. Neben zahlreichen deutschen Politikern wehren sich auch die Industrieverbände gegen diese kaum zu realisierende Forderung. In globalisierten Märkten sei dies für den Mittelstand nicht umsetzbar. Von der Europäischen Verbraucherpolitik wird erwartet, dass diese für die Wirtschaft praktikabel ist und keine politische Bevormundung. Ein weiterer großer Kritikpunkt ist die farbliche Kennzeichnung der Nährwertangaben. Die erste Lesung des nach zahlreichen Änderungsanträgen überarbeiteten Entwurfes soll im Mai 2010 sein.

Das Bundesverbraucherschutzministerium hat unterdessen einen Leitfaden für erweiterte Nährwertinformationen auf vorverpackten Lebensmittel herausgegeben. Der Leitfaden stellt eine an die Lebensmittelwirtschaft gerichtete Empfehlung dar. Mit dem Leitfaden soll der Lebensmittelwirtschaft ein Rahmen für die **freiwillige** Angabe von zusätzlichen Nährwertinformationen auf Lebensmitteln gegeben werden. Ziel ist es, eine möglichst einheitliche Darstellungsweise für zusätzliche Nährwertinformationen auf allen Lebensmitteln zu erreichen und damit den Verbrauchern eine Vergleichbarkeit von Lebensmitteln der gleichen Kategorien durch leicht verständliche Angaben zu ermöglichen (@ [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)).

### **Geltungsdauer der Radioaktivitätsgrenzwerte verlängert**

(mm) Durch die Verordnung (EG) Nr. 1048/2009 des Rates vom 23.10.2009 wurde die Verordnung (EG) Nr. 733/2008 über die Einfuhrbedingungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl geändert (ABl. EU L 290/4 vom 06.11.2009). Die Geltungsdauer der Grenzwerte, die Ende 2010 enden sollte, wurde um zehn Jahre auf den 31.1.2020 verlängert. Begründet wurde dies damit, dass die Kontamination bestimmter Erzeugnisse mit radioaktivem Cäsium die festgelegten Höchstwerte von 370 Bq/kg für Milch/Milcherzeugnisse und 600 Bq/kg für die übrigen Lebensmittel noch immer überschreitet.

### **Neue Tierische-Nebenprodukte-Verordnung**

(mm) Die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.10.2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) ist am 14.11.2009 erschienen (ABl. EU L 300/1). Damit gelten u.a. die jetzigen Regelungen zu den BSE-Risikoklassen weiter. Außerdem bleibt es beim Verfütterungsverbot von Speiseabfällen an Nutztiere. Aufgenommen wurde in die Verordnung eine Registrierpflicht von

Transporten mit tierischen Nebenprodukten. Zur strengen Unterscheidung von Nebenprodukten und Lebensmitteln muss der Verarbeiter unwiderruflich festlegen, ob ein Erzeugnis nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Somit sollte dieses Erzeugnis nicht mehr in die Nahrungskette gelangen, sobald es als tierisches Nebenprodukt gilt. Die bisherige einschlägige Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 wird mit Wirkung vom 04.03.2011 aufgehoben und die neue Verordnung tritt in Kraft.

Die deutsche Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner plant außerdem wie ihr Vorgänger Hort Seehofer eine farbliche Kennzeichnung von Fleischabfällen. Dies macht allerdings nur Sinn, wenn die anderen EU-Mitgliedsstaaten teilnehmen. Daher

### **Einfuhrkontrollen aus einigen Drittländern verstärkt**

(mm) Durch die Verordnung (EG) Nr. 1152 vom 27.11.2009 (ABl. EU L 313/40 vom 28.11.2009) wurden die Einfuhrkontrollen einiger Lebensmittel aus den Drittländern Brasilien, China, Ägypten, Iran, Türkei und den USA wegen des Risikos einer Aflatoxinkontamination neu geregelt. So müssen z.B. 100 % aller Importe brasilianischer Paranüsse untersucht werden. Aus den USA werden geröstete Mandeln, Nuss- oder Trockenfrüchtemischungen mit Zufallsproben kontrolliert. Die Verordnung ist seit dem 18.12.2009 in Kraft.

### **Information zur Lebensmittelkette für Schlachthofbetreiber angepasst**

(mm) Die Erfahrungen haben gezeigt, dass die Bestimmungen über die Informationen zur Lebensmittelkette reibungsloser durchgeführt werden, wenn die zuständigen Behörden in einigen Fällen es zulassen, dass die entsprechenden Informationen auf dem Weg zum Schlachthof beigegeben werden. Bisher war es vorgeschrieben, dass diese 24 Stunden im Voraus zu übermitteln sind. Mit der Verordnung (EG) Nr. 1161/2009 der Kommission vom 30.11.2009 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 314/8 vom 01.12.2009) wurde aus dieser Übergangsregelung eine dauerhafte praktikable Regelung gemacht. Demnach genügt es seit dem 01.01.2010, wenn es die Behörde erlaubt und die Ziele der Verordnung nicht gefährdet werden, dass die notwendigen Informationen zusammen mit den Tieren im Schlachthof eintreffen.

### **Neue Übergangsregelungen veröffentlicht**

(mm) Am 01.12.2009 erschien im Europäischen Amtsblatt L 314/10 die Verordnung (EG) Nr. 1162/2009 der Kommission vom 30.11.2009 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates. Dadurch wurde der Übergangszeitraum für die vorgenannten Verordnungen vom 01.01.2010 bis zum 31.12.2013 neu festgelegt. Die Übergangszeiten von vier Jahren betreffen die direkte Abgabe kleiner Mengen von Hasen- und Geflügelfleisch sowie Kriterien für die Zusammensetzung und Kennzeichnungsvorschriften für Hackfleisch/ Faschiertes. Ebenso die Hygienevorschriften für die Einfuhr und die Akkreditierung amtlicher Labore zur Trichinenuntersuchung. Da die in einem Bericht aufgeführten Probleme zur Anwendung des Hygienepaketes keine detaillierten Lösungen enthielten, konnte die Europäische Kommission nicht alle Vorschläge zur Verbesserung im Bereich Lebensmittelhygiene prüfen. Daher gelten einige der Übergangsregelungen aus der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 weiter. Die Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 wurde dagegen aufgehoben.

### **Weitere gesundheitsbezogene Angaben abgelehnt; Durchführungsbestimmungen erlassen**

(mm) Die EU-Kommission hat am 01.12.2009 zwei weitere Verordnungen (EG) Nr. 1167 und 1168/2009 veröffentlicht, die die Nichtzulassung einer anderen gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos beziehungsweise die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern betreffen (ABl. EU L 314/29 und 32). Damit wurden weitere fünf gesundheitsbezogene Angaben nicht in die Gemeinschaftsliste, die eigentlich am 31.01.2010 fertig sein sollte, aufgenommen. So z.B. die Aussage: „kinder Schokolade © - die Schokolade, die dir beim Wachsen hilft.

Um mit Blick auf die verschiedenen Kategorien gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel zu gewährleisten, dass nur die den allgemeinen Grundsätzen und den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 entsprechenden Angaben an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) weitergeleitet und somit Gegenstand des Zulassungsverfahrens werden, war es erforderlich, die Bedingungen festzulegen, unter denen Anträge auf Zulassung gesundheitsbezogener Angaben als gültig anerkannt werden können. In diesem Zusammenhang wurde auch die Zuständigkeit der Mitgliedstaaten geklärt. Die Durchführungsbestimmungen wurden mit der Verordnung (EG) Nr. 1169/2009 der Kommission vom 30.11.2009 erlassen (ABl. EU L 314/34). Demnach überprüfen die jeweiligen Mitgliedsstaaten die Gültigkeit eines Antrages bevor dieser an die EFSA gesendet wird. Auch die Rücknahme von Anträgen ist bei dem Mitgliedsstaat möglich. Allerdings nur, bevor die EFSA eine Stellungnahme abgegeben hat.

Die Gemeinschaftsliste wurde am 09.02.2010 durch die Verordnung (EG) Nr. 116/2010 (ABl. EU L 37/16) um die Angaben „Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren“ sowie „mit einem hohem Gehalt an (mehrfach/ einfach) ungesättigten Fettsäuren“ erweitert.

### **EFSA hat neue Aufbereitungsformen von Vitaminen und Mineralstoffen geprüft**

(mm) Am 01.12.2009 wurde die Verordnung (EG) Nr. 1170/2009 der Kommission vom 30.11.2009 zur Änderung der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Listen von Vitaminen und Mineralstoffen sowie ihrer Aufbereitungsformen, die Lebensmitteln zugesetzt bzw. bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden dürfen bekannt gemacht (ABl. EU L 314/36). Vitamine und Mineralstoffe für die die EFSA ein positives wissenschaftliches Gutachten vorgelegt hat und bei denen die europäischen Anforderungen erfüllt sind wurden in die Anhänge übernommen und dürfen damit für die Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet bzw. Lebensmittel zugesetzt werden. Im Einklang mit der Bewertung durch die EFSA war es notwendig, für einige Vitamine und Mineralstoffe Beschreibungen zu ihrer Identifizierung aufzunehmen.

### **Weitere gentechnisch veränderte Maissorte zugelassen**

(mm) Da im EU-Agrar-Ministerrat trotz einer erstmaligen deutschen Zustimmung nicht die notwendige Mehrheit zustande kam hat die Europäische Kommission auf Basis der wissenschaftlichen Bewertung durch die EFSA die Zulassung für MIR604-Mais erteilt. Dazu wurde im Europäischen Amtsblatt L Nr. 314/102 vom 01.12.2009 die Entscheidung (2009/866/EG) vom 30.11.2009 über die Zulassung des Inverkehrbringens von aus der genetisch veränderten Maissorte MIR604 (SYN-IR604-5) bestehenden, diese enthaltenden oder aus dieser gewonnenen Erzeugnissen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 9399*) veröffentlicht. Die EFSA kam zu dem Ergebnis, dass das Inverkehrbringen der genannten Erzeugnisse im Rahmen des vorgesehenen Verwendungszweckes schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit von Mensch und Tier bzw. die Umwelt unwahrscheinlich sind. Die Zulassung gilt für 10 Jahre.

### **„Bremer Klaben“ wurden ins Verzeichnis für geschützte geografische Angabe aufgenommen**

(mm) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1181/2009 der Kommission vom 30.11.2009 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben wurden Bremer Klaben in der Klasse 2.4. Backwaren eingetragen (ABl. EU L 317/30 vom 03.12.2009). Der Klaben ist ein beliebtes Bremer Wintergebäck. Er wird zumeist Anfang Dezember gebacken, und zwar in solchen Mengen, dass er bis Ostern reicht. Dieses „urbremische Gebäck“ ist ein schwerer Stollen. Das Wort „Klaben“ bedeutet, dass das große, mehrpfündige Hefegebäck eine gespaltene Form hat. Gebacken wird der Klaben in langen Formen. Im Gegensatz zum Stollen wird Klaben nach dem Backen nicht mit Butter bestrichen und gezuckert.

Bisher wurde der Schutz geografischer Angaben in Deutschland nur für wenige Produkte beantragt. In 2009 gab es nur zwei Neueinträge, während EU-weit 873 Lebensmittel in die Liste aufgenommen worden sind. Zahlreiche deutsche Experten raten jedoch mit einer Antragstellung bis zur Novellierung der einschlägigen Verordnung Ende 2010 zu warten.

### **Vier neue Richtlinien für kosmetische Mittel und Neufassung der Verordnung**

(mm) Der Europäische Gesetzgeber hat vier weitere Richtlinien zur Anpassung bzw. Änderung der Anhänge II/III/VI der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel an den technischen Fortschritt erlassen:

- Richtlinie 2009/159/EU der Kommission vom 16.12.2009 (ABl. EU L 336/29 vom 18.12.2009);
- Richtlinie 2009/164/EU der Kommission vom 22.12.2009 (ABl. EU L 344/41 vom 23.12.2009) mit
- Berichtigung der Richtlinie 2009/164/EU der Kommission vom 22.12.2009 (ABl. EU L 3/30 vom 07.01.2010);
- Richtlinie 2010/3/EU der Kommission vom 01.02.2010 (ABl. EU L 29/5 vom 02.02.2010);
- Richtlinie 2010/4/EU der Kommission vom 08.02.2010 (ABl. EU L 36/21 vom 09.02.2010).

Die Regelungen sind ins nationale Recht umzusetzen.

Da die Richtlinie 76/768/EWG des Rates vom 27.07.1976 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über kosmetische Mittel (ABl. EU L 262/169 vom 27.09.1976) mehrmals erheblich geändert worden ist und weitere Änderungen notwendig sind, wird in diesem besonderen Fall die Richtlinie aus Gründen der Klarheit zu einem einzigen Text neu gefasst. Dies ist mit der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.11.2009 über kosmetische Mittel erfolgt (ABl. EU L 342/59 vom 22.12.2009). Die EU sieht mit einer Verordnung das geeignete Rechtsinstrument dafür. Diese schreibt klare und ausführliche Regeln vor, die keinen Raum für eine uneinheitliche Umsetzung durch die Mitgliedstaaten zulassen. Zudem wird mit einer Verordnung sichergestellt, dass die Rechtsvorschriften überall in der Gemeinschaft zum selben Zeitpunkt durchgeführt werden. Die Richtlinie 76/768/EWG wird abgesehen von Artikel 4b, der mit Wirkung vom 01.12.2010 aufgehoben wird, mit Wirkung vom 11.07.2013 aufgehoben. Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die neugefasste Verordnung.

### **Neotam als Süßungsmittel zugelassen**

(mm) Die EFSA bewertete die Sicherheit von Neotam als Süßungsmittel und Geschmacksverstärker und gab dazu eine positive Stellungnahme ab. Neotam ist ein Süßstoff, der aus Aspartam synthetisiert wird und ca. 10000-13000 fach stärker als Saccharose ist. Er kann andere Süßungsmittel in zahlreichen Produkten ersetzen. Dieser war bisher in Australien und Neuseeland sowie den USA zugelassen. Mit der Richtlinie 2009/163/EU der Kommission vom 22.12.2009 zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen wurde Neotam mit der neuen Nummer E 961 eingefügt (ABl. EU L 344/37 vom 23.12.2009). Bis zum 12.10.2010 müssen die nationalen Bestimmungen angepasst werden.

### **Neue Verordnung zu pharmakologisch wirksamen Stoffen**

(mm) Zur Vereinfachung und deutlich besseren Lesbarkeit war es erforderlich, die pharmakologisch wirksamen Stoffe und ihr Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstwerte in einer neuen Verordnung zusammenzufassen. Dies ist mit der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission vom 22.12.2009 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgesetzt worden (ABl. EU L 15/1 vom 20.01.2010). In der Tabelle 1 des einzigen Anhangs der Verordnung sind die zugelassenen Stoffe in alphabetischer Reihenfolge mit eventuell notwendiger Rückstandshöchstmenge aufgeführt. In der zweiten Tabelle sind alle verbotenen Stoffe benannt. Vorläufige Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe, die in Anhang III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt waren und deren Geltungsdauer ausgelaufen war, wurden nicht in die neue Verordnung aufgenommen.

### **Leitlinien zu „RAPEX“ aktualisiert**

(mm) Mit der Entscheidung 2010/15/EU der Kommission vom 16.12.2009 wurde die Festlegung von Leitlinien für die Verwaltung des gemeinschaftlichen Systems zum raschen Informationsaustausch „RAPEX“ gemäß Artikel 12 und des Meldeverfahrens gemäß Artikel 11 der Richtlinie 2001/95/EG über die allgemeine Produktsicherheit (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2009) 9843*) veröffentlicht (ABl. EU L 22/1 vom 26.01.2010). Das RAPEX-Verfahren trägt dazu bei, die Bereitstellung von Produkten, die ein ernstes Gesundheits- und Sicherheitsrisiko für Verbraucher darstellen, zu verhindern oder zu beschränken, und es erleichtert das Monitoring der Wirksamkeit und Konsistenz der Marktüberwachungs- und Durchsetzungsmaßnahmen in den Mitgliedstaaten. Es liefert eine Grundlage

für die Ermittlung des Handlungsbedarfs auf EU-Ebene, und es sorgt für eine konsequente Durchsetzung der EU-Anforderungen an die Produktsicherheit und damit für ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarkts. Im fünften Jahr nach dem Erlass der Entscheidung 2004/418/EG hat sich die Zahl der Meldungen nach dem RAPEX-Verfahren vervierfacht, und sie steigt weiter. Die Überwachungsbehörden haben ihre Durchsetzungsaktivitäten (einschließlich der Teilnahme an gemeinsamen Marktüberwachungsvorhaben) verstärkt und die nationalen, für die Kontrollen an den Außengrenzen zuständigen Behörden sind heute besser in die Aktivitäten im Zusammenhang mit der Produktsicherheit eingebunden. Hauptzweck der Entscheidung war die Formulierung neuer Leitlinien, die den Anwendungsbereich des RAPEX-Verfahrens und darüber hinaus das Meldeverfahren genauer bestimmen und außerdem Meldekriterien festlegen sowie verschiedene Aspekte des Melde- und des Rückmeldeverfahrens regeln, etwa den Umfang der von den Mitgliedstaaten bereitzustellenden Daten und deren vertrauliche Behandlung. Dazu gehören auch das Zurückziehen von Meldungen, die Reaktion auf Meldungen und organisatorische Aspekte. Die Leitlinien wurden insbesondere bezüglich der Risikobewertung von Verbraucherprodukten mit genauen Kriterien für die Identifizierung ernster Risiken verbessert. Diese sind außerdem so strukturiert und formuliert, dass Erfahrungen aus der praktischen Arbeit besser eingearbeitet werden können. Die vorhergehende Entscheidung 2004/418/EG wurde aufgehoben.

### **Pizza Napoletana wird „Garantierte Traditionelle Spezialität“**

(mm) Ein italienisches Nationalgericht wurde ins Register der Garantiert Traditionellen Spezialitäten eingetragen. Dies erfolgte durch die Verordnung (EU) Nr. 97/2010 der Kommission vom 04.02.2010 zur (ABl. EU L 34/7 vom 05.02.2010). Um diese Auszeichnung als g.t.S. zu erhalten musste die Pizza mindestens seit 25 Jahren auf dem Markt sein und von der EU einen spezifischen Charakter bescheinigt bekommen. Andere Hersteller können den Namen weiterhin nutzen, auch wenn sie nicht den entsprechenden Spezifikationen folgen. Allerdings dürfen diese nicht das EU-Gütezeichen „Garantiert Traditionelle Spezialität“ nutzen.

### **Aktiviertes Aluminiumoxid zur Entfernung von Fluorid zugelassen**

(mm) Um den zulässigen Höchstgehalten für Fluorid in natürlichen Mineralwässern und Quellwässern gemäß den Richtlinien 2003/40/EG und 98/83/EG entsprechen zu können hat die Europäische Kommission die Verwendung von aktiviertem Aluminiumoxid zur Entfernung gestattet. Die Verordnung (EU) Nr. 115/2010 vom 09.02.2010 (ABl. EU L 37/13 vom 10.02.2010) enthält die technischen Anforderungen an dieses Verfahren. Demnach sind sechs kritische Verfahrensschritte durchzuführen und zu überwachen. So muss z.B. das aktivierte Aluminiumoxid vor der Verwendung einem Initialisierungsverfahren unterzogen werden, das den Einsatz von sauren oder alkalischen Chemikalien zur Entfernung von Rückständen sowie die Rückspülung zur Entfernung feiner Partikel umfasst. Außerdem ist die Freisetzung so gering wie technisch möglich zu halten und darf kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Des Weiteren ist die Anwendung mindestens drei Monate vorher bei der zuständigen Behörde zu melden sowie alle notwendigen Unterlagen zu übermitteln. Die Kennzeichnung von behandeltem Wasser muss in der Nähe der Analysenergebnisse mit dem Wortlaut „Dieses Wasser wurde einem zugelassenen Adsorptionsverfahren unterzogen“ ergänzt werden. Die Verordnung gilt seit Ende Februar 2010.

### **Acrylamid soll auf REACH-Liste**

(mm) Die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) in Helsinki hat nach einem Bericht der LZ Acrylamid auf die Liste der gefährlichen Stoffe gesetzt. Die Ländervertreter im Expertengremium sprachen sich einstimmig dafür aus, dass neben Acrylamid 14 weitere Substanzen als besonders gefährlich eingestuft werden. Im Januar 2010 sollte die Liste endgültig von den Mitgliedsstaaten verabschiedet werden. Die ECHA will Acrylamid in die Gruppe der krebserregenden und mutagenen Kategorie 2-Stoffe einordnen. Dagegen sieht die Wirtschaft die Auswirkungen für die Lebensmittelwirtschaft als gering an. Dank umfangreicher Minimierungsmaßnahmen sei die Acrylamidbildung bereits drastisch reduziert worden. In Deutschland gibt es Signalwerte für bestimmte Produktgruppen. Ein solcher Wert soll der Minimierung der unerwünschten Gehalte von Acrylamid dienen. Der BLL sagt dazu aus, dass auf absehbare Zeit weder die Bildung von Acrylamid vermieden werden kann, noch können die Grenzwerte toxikologisch begründbar und technologisch umsetzbar werden.



## Neues LOGO für alle EU-Bioproducte

(mm) Ab 01.07.2010 wird es ein neues EU-Bio-Logo geben. In den letzten Monaten haben etwa 130.000 Teilnehmer im Internet abgestimmt um das neue Logo aus drei Entwürfen auszuwählen. Für das Sieger-Logo, das aus Deutschland kam, stimmten letztendlich 63 %. Dieses Logo gilt ab Sommer 2010 für alle verpackten Bioproducte, die in einem EU-Mitgliedsstaat produziert wurden und die Vorschriften erfüllt. Für eingeführte Erzeugnisse ist es fakultativ anwendbar. Das deutsche Bio-Siegel wird im Übrigen weiterverwendet. Zukünftig wird es somit eine breite Auswahl an Logos und Siegeln geben, da neben dem Europäischen, dem Deutschen auch die acht anderen Verbandssiegel wie Bioland, Demeter oder Naturland Anwendung finden. In nächster Zeit wird die Verordnung über die ökologische Landwirtschaft überarbeitet, um das „Euro-Blatt“ in die Anhänge aufzunehmen. Das Logo stellt die EU-Sterne in Form eines Blattes vor einem grünen Hintergrund dar. Mit diesem unkomplizierten Logo sollen zwei klare Botschaften vermittelt werden: Natur und Europa.



*Das neue Logo*

## Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 508/1999 der Kommission vom 04.03.1999 zur Änderung der Anhänge I bis IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EU L 60 vom 09.03.1999); (ABl. EU L 304/24 vom 19.11.2009);
- Verordnung (EU) Nr. 1270/2009 der Kommission vom 21.12.2009 zur Zulassung bestimmter Zusatzstoffe in Futtermitteln auf unbegrenzte Zeit (ABl. EU L 339/28 vom 22.12.2009);
- Verordnung (EU) Nr. 105/2010 der Kommission vom 05.02.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich Ochratoxin A (ABl. EU L 35/7 vom 06.02.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 114/2010 der Kommission vom 09.02.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2229/2004 hinsichtlich des Zeitraums, der der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) für die Stellungnahme zum Entwurf eines Beurteilungsberichts für Wirkstoffe mit eindeutigen Hinweisen darauf eingeräumt wird, dass sie keine schädlichen Auswirkungen haben (ABl. EU L 37/12 vom 10.02.2010);
- Beschluss 2010/89/EU der Kommission vom 09.02.2010 betreffend Übergangsmaßnahmen in Bezug auf die Anwendung bestimmter struktureller Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates auf bestimmte Fleisch, Fischereierzeugnisse und Eiprodukte herstellende Betriebe sowie auf Kühllager in Rumänien (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 795*) (ABl. EU L 40/55 vom 13.02.2010)

## Jahresbericht zu Zoonosen und lebensmittelbedingten Ausbrüchen erschienen

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) haben zusammen einen Bericht zu Zoonosen und lebensmittelbedingten Ausbrüchen für das Jahr 2008 herausgegeben. Der Bericht gibt einen Überblick über zoonotische Infektionen, die sowohl beim Menschen als auch bei Tieren vorkommen

sowie über Krankheitsausbrüche, die durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel entstanden. Mit mehr als 190.000 gemeldeten Fällen ist die Campylobacteriose weiterhin die am häufigsten gemeldete zoonotische Infektion beim Menschen in der EU. Vor allem rohes Geflügelfleisch war mit Campylobacter kontaminiert. In lebenden Tieren wurde Campylobacter bei Geflügel, Schweinen und Rindern nachgewiesen. Die Zahl der Salmonelleninfektionen als zweithäufigste Ursache für zoonotische Infektionen sank auf ca. 131.000 Fälle. Dies bedeutet gegenüber 2007 einen Rückgang um 13,5 %. Salmonella blieb jedoch die häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. Salmonellen wurden in rohem Hühnchen,- Puten- und Schweinefleisch nachgewiesen. Aufgrund des im Jahr 2008 gestarteten Programmes zur Verringerung von Salmonellen bei Legehennen konnte ein bedeutender Rückgang der Salmonellenkontamination von Eiern beobachtet werden. Listeria-Infektionen gingen mit ungefähr 1.300 bestätigten Fällen im Vergleich zum Vorjahr um 11 % zurück. Nachweisbar waren Listerien bei einigen verzehrsfähigen Lebensmitteln, wie Räucherfisch und hitzebehandelten Fleischerzeugnissen und Käse. Bei Q-Fieber und verotoxigene Escherichia coli (VTEC) stiegen allerdings die bestätigten Fälle deutlich an.

Im Jahr 2008 wurden ca. 5.300 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche registriert von denen 45.000 Personen betroffen waren. In 32 Fällen führten die Ausbrüche zu Todesfällen. Die meisten Ausbrüche wurden mit 35 % von Salmonellen verursacht, gefolgt von Viren und bakteriellen Toxinen. Die häufigsten Lebensmittelquellen für Ausbrüche waren Eier und Eiprodukte, Schweinefleisch und Erzeugnisse daraus sowie Büffetmahlzeiten. Die gesammelten Daten stammen von allen 27 Mitgliedsstaaten sowie vier Nicht-EU-Ländern. Der vollständige Bericht mit Daten zu den einzelnen Ländern ist auf den Webseiten der EFSA bzw. ECDC erhältlich (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **EFSA schließt erste Sicherheitsbewertung von Raucharomen ab**

(mm) Von insgesamt elf untersuchten Raucharomen sind lediglich zwei gesundheitlich unbedenklich. Zu diesem Ergebnis kam die EFSA im Rahmen der erstmals durchgeführten Sicherheitsbewertung der in der EU verwendeten Raucharomen. Dies soll der EU-Kommission helfen, eine Liste mit Raucharomastoffen zu erstellen, die für den Einsatz bei Lebensmitteln zugelassen sind. Zur Bewertung hatte ein Gremium der EFSA bei den Herstellern um Daten zur Zusammensetzung und Toxizität ihrer Produkte sowie um Angaben zum beabsichtigten Einsatz und der Nutzungsmengen gebeten. Auf der Grundlage dieser Informationen wurde für jedes Produkt die maximale Aufnahmemenge ermittelt, bis zu der bei Tieren keine negativen Auswirkungen auf die Gesundheit nachgewiesen werden konnten. Dieser Wert wurde dann mit den geschätzten Aufnahmemengen für Menschen verglichen. Für zwei der Raucharomen haben die Wissenschaftler die Sicherheitsmargen als ausreichend groß angesehen, um mögliche Sicherheitsbedenken für die von den Herstellern angegebenen Anwendungen und Mengen ausschließen zu können. Es handelt sich dabei um ein dänisches und ein deutsches Produkt. Allerdings hat die EFSA alle Schlussfolgerungen in Abhängigkeit einer begrenzten Datenverfügbarkeit sowie anhand konservativer, vorsichtiger Schätzungen zur Aufnahme getroffen.

### **Gesundheitsbeeinträchtigung durch den Verzehr von Buttermakrelen**

(mm) Am 02.11.2009 veröffentlichte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) die aktualisierte Stellungnahme zum Verzehr von Buttermakrelen. Demnach zeigen Fallberichte, dass der Verzehr von Buttermakrelen zu Durchfall und anderen gastrointestinalen Beeinträchtigungen führen kann. Seit 2005 hat das BfR von 26 Fällen Kenntnis, in denen Verbraucher von Verdauungsbeschwerden nach dem Verzehr von Butterfisch/ Buttermakrele berichteten. Die EFSA führt diese Beschwerden auf einen hohen Anteil Wachsesteren im Fett/ Öl in den Fischen zurück. Allerdings ist bisher nicht bekannt, welche Mengen an Wachsesteren von den betroffenen Personen aufgenommen worden und welche Faktoren zusätzlich eine Rolle spielten. Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass auch das Öl von in Deutschland vermarkteten Buttermakrelen zum überwiegenden Teil (>90%) aus Wachsesteren bestand. Daher informiert das BfR alle Verbraucher über das potentielle Gesundheitsrisiko, wenn auch nicht sicher angegeben werden kann, an welcher Verzehrsmenge die gastrointestinalen Störungen auftreten (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Neues Merkblatt zur Toxoplasmose**

(mm) Über den Schutz vor Infektionen mit Toxoplasmen informiert ein neues Merkblatt des BfR. Infizieren sich Frauen erstmalig während der Schwangerschaft mit diesen Parasiten kann das

ungeborene Kind schwer geschädigt werden oder sogar sterben. Besonders gefährdet sind aber auch Kleinkinder bis fünf Jahren und Personen mit geschwächten Immunsystem. Die Infektion mit Toxoplasmen gehört weltweit zu den häufigsten parasitären Infektionen. Zur Vermeidung einer Infektion empfiehlt das BfR den Risikogruppen keine rohen Wurst- und Fleischwaren zu verzehren sowie Fleischgerichte gründlich durchzugaren. Rohes Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich abwaschen, schälen und/oder zu kochen. Lebensmittel mit anhaftender Erde getrennt von anderen Lebensmittel aufzubewahren. Weiterhin umfasst die Empfehlung die Kontaktvermeidung mit Katzenkot und regelmäßiges Händewaschen. Durch Erhitzen werden alle Entwicklungsstadien des Parasiten zuverlässig abgetötet. Demgegenüber kann er bei Kühlschranktemperaturen mehrere Wochen überleben. Auch bei Gefriertemperaturen bleiben Toxoplasmen unter Umständen infektiös. Das Merkblatt kann unter [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) heruntergeladen werden.

### **Methicillin-resistente Staphylococcus aureus in Schweinebeständen weit verbreitet**

(mm) Im Ergebnis einer bundesweiten Studie teilte das BfR mit, dass Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA) in deutschen Zuchtschweinebeständen weit verbreitet sind. Damit wurden Fakten aus früheren deutschen und europäischen Studien bestätigt. In 84 der 201 untersuchten Bestände wurden MRSA im Stallstaub nachgewiesen. Personen, die beruflich mit Schweinen zu tun haben, sind häufig Träger dieses Keimes. Allerdings ist ein Infektrisiko über Lebensmittel mit Schweinefleisch nach Kenntnis des BfR sehr gering. Methicillin-resistente Staphylococcus aureus sind sehr verbreitete Krankheitserreger. Menschen infizieren sich vorwiegend in Krankenhäusern damit. Da diese Erreger gegen zahlreiche Antibiotika resistent sind, können sie nur sehr schwer therapiert werden. Im europäischen Vergleich ist der Anteil MRSA-positiver Bestände von Zuchtschweinen in Deutschland relativ hoch. Dennoch wurden in fast allen westeuropäischen Staaten mit intensiver Schweineproduktion MRSA nachgewiesen. In zukünftigen Studien soll nun geklärt werden, welche Faktoren zu diesen Ergebnissen führten.