

Durchführungsbestimmungen zum europäischen Lebensmittelhygienerecht erneut geändert

(mm) Die Zweite Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts wurde am 22.11.2010 im BGBl. Teil I (S. 1537) veröffentlicht. Deutschland hatte der Europäischen Kommission 2008 den Entwurf einer Ersten Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vorgelegt. Im Zuge des Notifizierungsverfahrens wurden eine Reihe von Bedenken seitens der EU bekannt. Alle Teile des Entwurfs, die unstrittig waren oder strittige Fragen geklärt werden konnten, wurden im Rahmen der Ersten Änderungsverordnung erlassen. Aus dem ursprünglich notifizierten Entwurf blieben lediglich Art und Umfang der vorgesehenen Erleichterungen für Fleisch aus Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild weiter zu klären. Dies ist mit der jetzt erschienenen Verordnung erfolgt. Diesen Regelungen hat die Europäische Kommission nunmehr im Notifizierungsverfahren zugestimmt. Neben vornehmlich redaktionellen Änderungen enthält die Zweite Änderungsverordnung daher Regelungen zu Anforderungen an die Abgabe von Fleisch aus Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild in der Tierischen Lebensmittel-Überwachungsverordnung. Diese erleichterten Anforderungen sind auf die besonderen Gegebenheiten in den ausschließlich betroffenen kleinen und mittelständischen Betrieben abgestellt.

Eine weitere Änderung betrifft die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung. Dort wurden Regelungen eingefügt, die für die sachgerechte Durchführung der Trichinenprobenentnahme bei erlegtem Wild durch den Jäger und deren amtliche Überwachung erforderlich sind. Die Regelungen betreffen Wild, das nicht unter den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fällt. Ohne diese Verpflichtungen zum Anbringen einer Wildmarke sowie die Verpflichtung zur Beifügung des mit der Nummer der Wildmarke versehenen Wildursprungsscheins weder durch den Abnehmer noch durch die zuständige Behörde überprüfen lassen, ob eine amtliche Trichinenuntersuchung stattgefunden habe bzw. abgeschlossen sei. Wildmarke und Wildursprungsschein ersetzen den Genusstauglichkeitsstempel, der bei der Trichinenprobenentnahme durch amtliches Personal vorgesehen ist. Der Bundesrat stimmte dieser Änderungsverordnung mit einer begleitenden Entschließung zu. In dieser Entschließung fordert der Bundesrat die Bundesregierung auf, die erforderlichen Schritte einzuleiten, um die in § 2c Absatz 1 und 2 Tier-LMHV normierten Verbote, Fleisch für den Verzehr im eigenen häuslichen Bereich zu verwenden, bevor die erforderlichen Untersuchungen durchgeführt wurden, als Ordnungswidrigkeit zu sanktionieren. Die Änderungen sind am 23.11.2010 in Kraft getreten.

Aus für spezielle Diabetiker-Lebensmittel

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1306 vom 08.10.2010 wurde die Sechzehnte Verordnung zur Änderung der Diätverordnung bekannt gemacht.

Mit dieser Verordnung wird die Diätverordnung den gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben und dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand angepasst. Die spezifischen Anforderungen an Diabetiker-Lebensmittel wurden gestrichen. Nach wissenschaftlichem Kenntnisstand benötigen Personen mit Diabetes mellitus keine speziellen diätetischen Lebensmittel mehr, da für sie inzwischen die gleichen Empfehlungen für eine gesunde Ernährung gelten wie für die Allgemeinbevölkerung. Die Diäteeigenschaft nach § 1 Absatz 2 Diätverordnung für Personen mit Diabetes mellitus kann in dieser Form nicht mehr definiert werden, da eine diabetesgerechte Ernährung in den Grundzügen einer ausgewogenen vollwertigen Mischkost entspricht, wie sie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für gesunde Erwachsene generell empfohlen wird.

Diätetische Lebensmittel für Diabetiker, die der Diätverordnung in der bis zum 08.10.2010 geltenden Fassung entsprechen, dürfen noch bis zum 09.10.2012 in Verkehr gebracht werden. Nach Ablauf der Übergangsfrist können die nicht dieser Verordnung entsprechenden diätetischen Lebensmittel für Diabetiker bis zu ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum abverkauft werden. Zukünftig müssen bei vielen Produkten mit Zuckeraustauschstoffen, die speziell für Diabetiker entwickelt wurden, die Angaben „zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes“ ebenso gestrichen werden, wie die Angabe von Brot-Einheiten. Der Warnhinweis „für Diabetiker nicht geeignet“, der bei einigen süßstoffhaltigen diätetischen Lebensmitteln angegeben wird, ist ebenso verboten.

Änderung des Textilkennzeichnungsgesetzes

(mm) Die Änderungsverordnung dient der Umsetzung der von der Europäischen Kommission im Jahr 2009 erlassenen Richtlinie 2009/121/EG vom 14.09.2009. Die Änderungsrichtlinie ergänzt das Verzeichnis der Fasern in den Anhängen I und V um die Faser „Melamin“ und berücksichtigt damit die jüngsten technischen Erkenntnisse. Diesbezüglich wurde am 08.09.2010 die Fünfte Verordnung zur Änderung der Anlagen 1 und 2 des Textilkennzeichnungsgesetzes veröffentlicht (BGBl. I S. 1248). Für die voranschreitende Entwicklung neuartiger Fasern gibt es vielfältige Gründe. Einerseits sollen positive kleidungsphysiologische Eigenschaften und gute allgemeine Gebrauchseigenschaften verstärkt und negative abgeschwächt bzw. beseitigt werden. Andererseits werden zunehmend umweltfreundlichere und damit zeitgemäßere Herstellungsverfahren entwickelt, die zudem dem Schutz der Verbraucher dienlich sind.

Bedarfsgegenständeverordnung angepasst

(mm) Mit der im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1393 vom 21.10.2010 veröffentlichten Neunzehnten Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung wurden mehrere EU-Richtlinien und ein Beschluss der Europäischen Kommission umgesetzt. Darüber hinaus werden Verstöße gegen folgende Vorschriften bewehrt: Regelungen zur schriftlichen Erklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff, aus Zellglasfolie und aus Keramik sowie für Lebensmittelbedarfsgegenstände im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1895/2005; Artikel 17 Absatz 2 Satz 1 (Rückverfolgbarkeit) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie bestimmte Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 450/2009 über aktive und intelligente Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Ferner werden die Anlagen der Bedarfsgegenständeverordnung an die Verordnung (EG) Nr. 975/2009 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, angepasst. Der Vollzug und eine Bewehrung der Verordnung (EG) Nr. 975/2009 sind wegen des Fehlens konkreter Normen nicht möglich. Daher wurden die stofflichen Anforderungen dieser Verordnung in die Bedarfsgegenständeverordnung überführt. Schließlich wurden noch einige redaktionelle Änderungen an der Bedarfsgegenständeverordnung vorgenommen. Die Änderungen sind am 22.10.2010 in Kraft getreten.

Mehrere Eilentscheidungen zum Weinrecht

(mm) In § 13 der Weinverordnung wurde mit Wirkung vom 06.10.2010 durch die Einundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Weinverordnung ein neuer Absatz 6a eingefügt (BAnz. Nr. 150 vom 05.10.2010, S. 3330). Dies wurde notwendig, um bei geernteten Trauben aus bestimmten Anbaugebieten Baden und Württemberg einer Säuerung vornehmen zu können. Ergänzend hierzu wurde am 13.11.2010 im Europäischen Gesetzblatt L 296/3 die Verordnung (EU) Nr. 1022/2010 der Kommission vom 12.11.2010 veröffentlicht, da aufgrund der außergewöhnlich ungünstigen Witterungsverhältnisse im Jahr 2010 die festgesetzten Grenzwerte für die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts nicht ausreichen, um in bestimmten Weinanbaugebieten die Erzeugung von Wein mit einem angemessenen Gesamtalkoholgehalt, für den normalerweise eine Marktnachfrage bestehen würde, zu ermöglichen. Neben Deutschland haben auch Belgien, die Tschechische Republik, Dänemark, Ungarn, die Niederlande, Österreich, Polen, Slowenien, die Slowakei und das Vereinigte Königreich eine solche Anhebung der Grenzwerte für die Anreicherung von Wein aus Trauben der Ernte 2010 beantragt. Die Verordnung gilt seit dem 16.11.2010.

Änderung des LFGB vorgesehen

(mm) Mit einem Gesetzesentwurf will das Bundesverbraucherschutzministerium im LFGB klar regeln, dass bestimmte Zusätze in Lebensmitteln wie z. B. in Nahrungsergänzungsmitteln, auch zukünftig der Zulassungspflicht unterliegen. Da hier Lücken im EU-Recht bestehen, liegt die Regelungskompetenz nach wie vor bei der Bundesregierung. Schon jetzt müssen in Deutschland bestimmte Zusätze zu Lebensmitteln wie Nahrungsergänzungsmitteln, Energy Drinks und diätetischen Lebensmitteln zugelassen werden, um mögliche nachteilige gesundheitliche Wirkungen auszuschließen. Infolge eines

Urteils des Bundesverwaltungsgerichts besteht zurzeit jedoch Rechtsunsicherheit über die Zulassungsbedürftigkeit bestimmter ernährungsphysiologischer Stoffe. Der neue Gesetzentwurf soll hier für Klarheit sorgen. Ziel ist es dabei also nicht, Produkte wie beispielsweise Nahrungsergänzungsmittel einer Zulassungspflicht zu unterwerfen oder zu verbieten, sondern über den Weg der Zulassung der betreffenden Zusätze zu vermeiden, dass in ihnen möglicherweise schädliche Inhaltsstoffe enthalten sind. Mit dem Gesetzentwurf sollen auch Anpassungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches erreicht werden, die aufgrund von EU-Recht erforderlich sind. Dabei handelt es sich insbesondere um Straf- und Bußgeldvorschriften.

Darüber hinaus sollen die Zuständigkeiten für die Lebensmittelüberwachung bei der Einfuhr klarer geregelt werden. Zurzeit arbeiten die Überwachungsbehörden der Bundesländer bei der risikoorientierten Einfuhrkontrolle von Lebensmitteln und Futtermitteln aus Drittländern mit dem Zoll zusammen. Für die Zusammenarbeit der jeweils beteiligten Behörden, etwa der Länder mit dem Bundesamt für Steuern im Bereich des Internethandels mit Lebensmitteln, sieht der Gesetzentwurf klare Regelungen vor (Zweites Gesetz zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften) - @ www.bmelv.de.

Mehr Klarheit und Wahrheit bei der Kennzeichnung

(mm) Im Frühjahr 2011 soll ein Internetportal freigegeben werden mit dem ein Diskussionsprozess zwischen allen beteiligten Kreisen zu Aufmachungs- und Kennzeichnungspraktiken bei Lebensmitteln etabliert werden soll. Zudem soll dadurch die Informationsgrundlage für die amtliche Lebensmittelüberwachung ausgebaut und Entscheidungsgrundlagen für mögliche amtliche Maßnahmen verbessert werden. Die Internetseite soll sich auf alle für die Verbraucher scheinbar oder tatsächlich täuschenden Angaben in und auf Lebensmittel und in der Werbung für Lebensmittel beziehen. Das Portal soll zum einen die Verbraucher gebündelt und verständlich über die geltenden Kennzeichnungs- und Aufmachungsregelungen informieren. Gleichzeitig soll den Verbrauchern ermöglicht werden, ihre Meinung zu Aufmachungs- und Kennzeichnungspraktiken von Lebensmitteln - auch anhand von Produktbeispielen - kundzutun. Die betroffenen Unternehmen sollen die Möglichkeit haben, Stellungnahmen dazu abzugeben und in die Diskussion einzutreten. In einem moderierten Diskussionsforum soll allen Interessierten Gelegenheit gegeben werden, bestimmte Themen mit Diskussionsbedarf zu debattieren. Im Rahmen einer Begleitforschung sollen Informationen des Portals wissenschaftlich fundiert werden und bestimmte Diskussionsergebnisse des Portals auf ihre Generalisierbarkeit hin überprüft werden. Gegen diese Pläne der Bundesverbraucherschutzministerin regt sich allerdings großer Widerstand aus der Wirtschaft und auch des Koalitionspartners FDP. Es wird befürchtet, dass sich Mitbewerber gegenseitig durch falsche Anschuldigungen schädigen könnten. Betrieben werden soll die Internetplattform vom Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv) - @ www.lebensmittelcheck.de.

Bundesregierung lehnt Kompromiss für GVO ab

(mm) Nach einem Bericht der LZ stößt der Vorschlag der Europäischen Kommission, den Mitgliedsstaaten politisch begründete Anbauverbote für gentechnisch veränderte Organismen zu gestatten in Deutschland auf wenig Gegenliebe. Dies wurde bereits gegenüber dem zuständigen EU-Kommissar John Dalli klaggestellt. Neben rechtlichen Bedenken hinsichtlich internationaler Handelsverpflichtungen wird andererseits mit solch einer Regelung die Zersplitterung des Binnenmarktes befürchtet. Deutschland ist das einzige Mitgliedsstaat, welches seine ablehnende Haltung bereits im Vorfeld der diesbezüglichen Beratungen so deutlich machte. Andere, wie Frankreich, Spanien und Italien zweifeln allerdings auch an dem europäischen Vorschlag.

Weiterer Bericht zur Nanotechnologie erwartet

(mm) Die Nano-Kommission der deutschen Bundesregierung stellt voraussichtlich Anfang 2011 ihren Bericht zur Thematik Nanotechnologie vor. Mitglieder der Gruppe kommen aus allen Bereichen der Wirtschaft, der Wissenschaft, Behörden und Verbraucherorganisationen. Die Nano-Kommission der Bundesregierung hatte in ihrer zweiten Phase (2009-2011) ein Arbeitsprogramm beschlossen und vier Themengruppen sowie eine Arbeitsgruppe eingerichtet. Das Arbeitsprogramm bildet die

Arbeitsgrundlage für die zweite Dialogphase der Nano-Kommission. Eine Zwischenbilanz der Arbeiten wurde bereits auf einem Dialogforum Mitte Februar 2010 in Berlin gezogen. Die Arbeiten der Themengruppen sind inzwischen abgeschlossen. Unter www.bmu.de sind die Ergebnisse abrufbar. In der zweiten Phase war auch die Lebensmittelwirtschaft eingebunden, Vertreter des BLL arbeiteten in den Arbeitsgruppen für die Anwendung von Prinzipien und Fragen der Regulierung mit.

Bundesrat fordert Kennzeichnung zusammengesetzter Fleischteile

(mm) Die Bundesländer haben im Oktober 2010 die Bundesregierung aufgefordert sich auf europäischer Ebene dafür einzusetzen, dass auf der Verpackung von sogenanntem Klebeschinken die Aufschrift „Formfleisch - aus zusammengesetzten Fleischstücken“ steht. Der Verbraucher müsse die Wahl haben, ob er sich für ein gewachsenes Stück Fleisch entscheiden kann oder er doch lieber ein Produkt, das aus mehreren kleinen Fleischstücken zusammengesetzt worden ist, kauft. Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner und der Deutsche Bauernverband machen den harten Preiskampf im deutschen Einzelhandel dafür verantwortlich, dass mehrere Produzenten kleinere Fleischteile zu einem größeren Stück zusammenfügen ohne dies zu kennzeichnen. Das Europäische Parlament hatte die Zulassung eines Enzyms zum „Kleben“ von Fleisch im Frühjahr 2010 gestoppt.

Begriffe "vegetarisch" und "vegan" gesetzlich schützen

(mm) Die Fraktion Bündnis 90/Die Grünen im Deutschen Bundestag setzt sich dafür ein, die Begriffe "vegetarisch" und "vegan" gesetzlich zu schützen. Immer wieder beinhalteten so gekennzeichnete Produkte von Lebensmittelherstellern doch tierische Bestandteile, schreiben die Abgeordneten in einem entsprechenden Antrag. Darin wird auf die nationale Verzehrstudie verwiesen, wonach sich 1,3 Millionen Bundesbürger vegetarisch und 80.000 Bürger vegan ernähren. Zum einen wird das auf den Wunsch nach gesunder Ernährung zurückgeführt, zum anderen wachse das „Bewusstsein für Tierrechte“ und das Wissen um Umweltproblematiken, die mit der Fleischproduktion verbunden sind, heißt es weiter. In der Abstimmung zur europäischen Lebensmittelinformationsverordnung im Juni 2010 hatte bereits das Europäische Parlament beschlossen, diese Begriffe zu schützen. Die Grünen-Fraktion fordert in ihrem Antrag die Bundesregierung auf, den Beschluss des Europäischen Parlamentes zu unterstützen, sich im Agrarministerrat dafür einzusetzen und falls es zu keiner europäischen Regelung kommen sollte, die Begriffe auf nationaler Ebene gesetzlich zu definieren.

Deutschland und China verstärken die Zusammenarbeit

(mm) Um die Zusammenarbeit der deutschen und chinesischen Behörden im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu verbessern, wird es in Zukunft eine noch engere Kooperation in den beiden Ländern geben. Dies wurde anlässlich der Eröffnung einer internationalen Konferenz zum Schutz von Lebensmitteln in Shanghai bekannt gegeben. So wird zum Beispiel ein Projekt zum Erfahrungsaustausch bei der Lebensmittelsicherheit initiiert, an dem auch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) beteiligt sein wird. Die zunehmende Verflechtung des weltweiten Lebensmittelhandels ist eine globale Herausforderung. Daher sei das Grundprinzip der Lebensmittelsicherheit, die gesamte Lebensmittelkette vom Acker bis zum Teller zu betrachten, das zentrale Leitmotiv der weiteren internationalen Zusammenarbeit (@ www.bmelv.de).

DIN Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung aktualisiert

(mm) Im Oktober 2010 wurde die überarbeitete DIN 10526 Lebensmittelhygiene- Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung herausgegeben. Die Änderungen gegenüber der DIN aus dem Jahre 2003 betreffen Aktualisierungen der normativen Verweisungen und zitierten Rechtsvorschriften. Weiterhin wurden die Definitionen für die enthaltenen Begriffe: Gemeinschaftsverpflegung, Lagertemperatur und Inkubationszeit überarbeitet. So sind z.B. Mensen, Kantinen, Cafeterien sowie Küchen und Speisenausgabenstellen in Krankenhäusern, sozialen Einrichtungen, Reha-Einrichtungen, Schulen, Kindergärten, Kasernen und Justizvollzugsanstalten sowie gegebenenfalls Gaststätten und Restaurants Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Im Sinne der DIN sind Verpflegungsvorgänge bei Veranstaltungen wie Straßen- und Vereinsfeste, Fest- und Sportveranstaltungen sowie Catering, Partyservice und Bankettessen der Gemeinschaftsverpflegung gleichgestellt. Neben der Anpassung der

Anforderungen an die Auswahl von Rückstellproben, die Probenahme und Aufbewahrung sowie der Entsorgung wurde die Lagerdauer für die Rückstellproben angepasst. Diese Aufbewahrungsfrist wurde in der DIN 10526 für einen Zeitraum von mindestens sieben Tagen bei -18°C (tiefgefroren) festgelegt (@ www.beuth.de).

Empfehlungen für erweiterte Nährwertinformationen auf vorverpackten Lebensmitteln

(mm) Das Bundesverbraucherschutzministerium hat den Leitfaden für erweiterte Nährwertinformationen auf vorverpackten Lebensmitteln im Juli 2010 neu aufgelegt. Dieser soll der Lebensmittelwirtschaft und dem Handel Empfehlungen an die Hand geben, Lebensmittel einheitlich mit Angaben zum Energiewert sowie den Gehalten an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und Salz zu kennzeichnen. Mit diesem Leitfaden soll erreicht werden, dass die beschriebenen freiwilligen erweiterten Nährwertinformationen, die rechtlich vorgeschriebene Nährwertkennzeichnung ergänzen. Sie sollen dazu dienen, zusätzliche einheitliche und verständliche Verbraucherinformationen zum Nährwert zu geben. Dieser Leitfaden soll eine einheitliche Vorgehensweise bei der Darstellung von erweiterten Nährwertinformation fördern und damit den Wiedererkennungswert erhöhen (@ 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:

- Gesetz zur Änderung des Katzen- und Hundefell-Einfuhr-Verbotsgesetzes und zur Änderung des Seefischereigesetzes (BGBl. I S. 1160 vom 17.08.2010);
- Verordnung zur Ergänzung und Anpassung bundesrechtlicher Regelungen zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 2006/2004 (BGBl. I S. 1259 vom 08.09.2010);
- Zehnte Verordnung zur Änderung der Wein-Vergünstungsverordnung (BGBl. I S. 1260 vom 08.09.2010);
- Verordnung zur Bekämpfung des Kartoffelkrebses und der Kartoffelzystennematoden (BGBl. I S. 1383 vom 12.10.2010).

Höchstwerte für bestimmte Pestizide geändert

(mm) Auf europäischer Ebene wurden mehrere Verordnungen veröffentlicht, die die Rückstandshöchstmengen für Pflanzenschutzmittel betreffen. Dies vor allem, da zahlreiche Mitgliedsstaaten Änderungen beantragt hatten. Es handelt sich dabei um die Verordnungen (EU) Nr. 750/2010 (ABl. EU L 220/1 vom 21.08.2010); Nr. 765/2010 (ABl. EU L 226/1 vom 28.08.2010) und Nr. 893/2010 (ABl. EU L 266/10 vom 09.10.2010). So wurden u.a die Höchstmengen für Nikotin, Spirotetramat, Bentazon bzw. Carbendazim angepasst.

Unterdessen wurde die Verordnung (EU) Nr. 915/2010 der Kommission im Europäischen Amtsblatt L 269/8 vom 13.10.2010 bekannt gegeben, die ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für die 2011 bis 2013 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Bewertung der Verbraucherexposition beinhaltet.

Mehrfache Änderung der Verordnung über pharmakologische wirksame Stoffe

(mm) Die Verordnung (EU) Nr. 37/2010 vom 22.12.2009 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurde durch die Verordnungen (EU) Nr. 758/2010 (ABl. EU L 223/37 25.08.2010), Nr. 759/2010 (ABl. EU L 223/39 vom 25.08.2010), Nr. 761/2010 (ABl. EU L 224/1 vom 26.08.2010), Nr. 890/2010 (ABl. EU L 266/1 vom 09.10.2010) und Nr. 914/2010 (ABl. EU L 269/5 vom 13.10.2010) geändert. Die

Verordnungen betreffen folgende Arzneimittel: Antibiotikum Valnemulin, Makrolid Tildipirosin, Kortikoid/Glukokortikoid Methylprednisolon, Mittel gegen (Endo)-Parasiten Derquantel und Natriumsalicylat.

Regelungen zu Extraktionslösungsmittel

(mm) Die Europäische Kommission hat am 27.08.2010 die Richtlinie 2010/59/EU zur Änderung der Richtlinie 2009/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden, veröffentlicht (ABl. EU L 225/10). Dimethylether ([bei Normalbedingungen] farbloses, leicht narkotisierend wirkendes, ungiftiges, hochentzündliches Gas) wird dadurch für die Herstellung von entfetteten tierischen Proteinerzeugnissen zugelassen. Für die Lösungsmittel Methanol und Propan-2-ol in Lebensmitteln wurden besondere Höchstgehalte festgelegt, die durch Verwendung bei der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern entstehen. Diese Höchstgehalte liegen unter dem Wert von 10 mg/kg. Die Umsetzung ins nationale Recht muss bis 15.09.2011 erfolgt sein.

Mehrere deutsche Spezialität geschützt

(mm) Thüringer Rotwurst und Leberwurst wurden durch die Verordnungen (EU) Nr. 779/2010 und 780/2010 der Kommission vom 02.09.2010 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU L 233/15 und 233/19 vom 03.09.2010). Bereits einen Tag später wurde Hessischer Handkäs durch die Verordnung (EU) Nr. 784/2010 in das Register aufgenommen (ABl. EU L 234/5 vom 04.09.2010). Der Name und die Größe des Sauermilchkäses stammen von der ursprünglichen Herstellungsweise, bei der der Käse mit der Hand geformt wird. Halberstädter Würstchen dürfen nur unter diesem Namen verkauft werden, wenn sie auch wirklich aus Halberstadt kommen. Das Gleiche gilt für den Schrobenhausener Spargel. Beide Delikatessen haben das EU-Gütezeichen landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel erhalten (Verordnungen (EU) Nr. 895/2010 und 896/2010 (ABl. EU L 266/42 und 266/44 vom 09.10.2010). Am 30.10.2010 wurde einer weitere Spezialität geschützt. Hessischer „Äbbelwoi“ (Apfelwein) muss künftig aus dem Bundesland Hessen stammen, da dieser Fruchtwein ebenfalls in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben durch die Verordnung (EU) Nr. 976/2010 eingetragen worden ist (ABl. EU L 285/13 vom 30.10.2010). Alle Einträge können unter <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> eingesehen werden.

Einfuhr von Kolostrum neu geregelt

(mm) Kolostrum (Erstmilch für Säugetiere, Biestmilch) dient in erster Linie als Ausgangsstoff für die Futtermittelherstellung für landwirtschaftliche Nutztiere und technische Zwecke. Darüber hinaus darf es in Deutschland als Lebensmittel eigener Art, jedoch nicht als Milch in Verkehr gebracht werden. Bisher enthielt die Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte keine speziellen Vorschriften für die Gewinnung oder die Behandlung von Kolostrum sowie die Einfuhr. Ebenso beinhaltet die Verordnung keine Liste mit Drittländern oder Drittlandgebieten, für die die Einfuhr von Kolostrum oder kolostrumhaltige Erzeugnisse erlaubt wären. Dazu wurde die Verordnung (EU) Nr. 790/2010 der Kommission zur Änderung der Anhänge VII, X und XI der betreffenden Verordnung veröffentlicht, die nun entsprechende Regelungen beinhalten (ABl. EU L 237/1 vom 08.09.2010). Die geänderte Verordnung gilt seit dem 28.09.2010.

Einfuhrkontrollen aktualisiert

(mm) Durch die Verordnung (EU) Nr. 878/2010 der Kommission vom 06.10.2010 zur Änderung von Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 264/1 vom 07.10.2010) wurden im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs die Häufigkeit und Relevanz von Meldungen im europaweiten Schnellwarnsystem berücksichtigt. So wurde beispielsweise die Untersuchung von indischen Basmatireis auf Aflatoxine gestrichen. Neu hinzugekommen sind z.B. getrocknete Teigwaren aus China. Diese sind bezüglich

Aluminium zu beproben. Die Liste wird mindestens vierteljährlich an die aktuellen Entwicklungen angepasst.

Zwei Richtlinien zu Zusatzstoffen erschienen

(mm) Am 21.10.2010 wurde im Europäischen Amtsblatt L 277/17 die Richtlinie 2010/67/EU der Kommission vom 20.10.2010 zur Änderung der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel veröffentlicht. Dadurch wurde beispielsweise ein neuer Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Es handelt sich um das Antioxidationsmittel Extrakt aus Rosmarin, E 392. Um weitere wissenschaftliche Erkenntnisse in europäisches Recht umzusetzen erschien am 23.10.2010 die Richtlinie 2010/69/EU der Kommission vom 22.10.2010 zur Änderung der Anhänge der Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EU L 279/22 vom 23.10.2010). So wird u.a. für den Geschmacksverstärker Neotam ein ADI-Wert von 0-2 mg/kg festgelegt. Des Weiteren wurde die Aufnahme der (Klebe)-Enzymzubereitung durch die Entschließung des Europäischen Parlamentes trotz eines positiven Gutachtens zur gesundheitlichen Unbedenklichkeit als zugelassener Zusatzstoffe abgelehnt. Die Umsetzungen der Richtlinien müssen bis 31.03.2011 erfolgen.

Weitere gesundheitsbezogene Angaben abgelehnt und zugelassen

(mm) Die EU-Kommission hat am 23.10.2010 zwei weitere Verordnungen (EG) Nr. 957/2010 und 958/2010 veröffentlicht, die die Zulassung bzw. Nichtzulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern betreffen (ABl. EU L 279/13 und 18). Damit wurden weitere vier gesundheitsbezogene Angaben nicht in die Gemeinschaftsliste, aufgenommen. So z.B. die Aussage: „Uroval® - die Hauptwirkstoffe des NEM schließen aus, dass sich schädliche Bakterien an der Blasenwand festsetzen.

Dagegen wurde bezüglich Eisen die gesundheitsbezogene Angabe zugelassen, wenn die Eisenquelle die Anforderungen der Health-Claims erfüllen.

Zukünftig werden die Health-Claims nicht mehr stückhaft nach der Begutachtung durch die EFSA verabschiedet sondern sollen Mitte 2011 oder doch erst 2012 als eine erste Teilliste für Vitamine, Mineralien, Nährstoffe etc. veröffentlicht werden. Eine weitere Liste für Pflanzenstoffe folgt nach mehreren Berichten noch später.

Auf der Internetseite der EU Kommission finden sich nun auch Kommentare von Unternehmen, über deren Health-Claims die EFSA bereits ein Gutachten veröffentlicht hat (@ <http://ec.europa.eu>).

Einfuhr von peruanischen Muscheln weiter ausgesetzt

(mm) Aufgrund eines Inspektionbesuches Europäischer Behörden in Peru wurde mit Beschluss 2010/641/EU vom 22.10.2010 die Entscheidung 2008/866/EG hinsichtlich ihrer Geltungsdauer geändert (ABl. EU L 280/59 vom 26.10.2010). Die Entscheidung beinhaltet Sofortmaßnahmen zur Aussetzung des Importes von bestimmten Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru. Einige eingeführte Muscheln waren mit dem Hepatitis-A-Virus kontaminiert und es gab einen Ausbruch beim Menschen. Der Besuch in Peru ergab, dass die Abhilfemaßnahmen tatsächlich durchgeführt werden, jedoch noch nicht abgeschlossen sind. Daher wurde die Geltungsdauer des Importverbotes vom 30.11.2010 auf den 30.11.2011 verlängert. Auf diese Bekanntmachung wurde auch am 09.11.2010 im Bundesanzeiger Nr. 169, S. 3751) hingewiesen.

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. 737/2010 der Kommission vom 10.08.2010 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1007/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über den Handel mit Robbenerzeugnissen (ABl. EU L 216/1 vom 17.08.2010);
- Berichtigung der Richtlinie 2009/134/EG der Kommission vom 28.10.2009 zur Anpassung des Anhangs III der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel an den technischen Fortschritt (ABl. EU L 282 vom 29.10.2009), (ABl. EU L 219/23 vom 20.08.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 772/2010 der Kommission vom 01.09.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 555/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein hinsichtlich der Stützungsprogramme, des Handels mit Drittländern, des Produktionspotenzials und der Kontrollen im Weinsektor (ABl. EU L 232/1 vom 02.09.2010);
- Berichtigung der Richtlinie 2009/129/EG der Kommission vom 09.10.2009 zur Anpassung des Anhangs III der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel an den technischen Fortschritt (ABl. EU L 267 vom 10.10.2009), (ABl. EU L 239/7 vom 10.09.2010);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 401/2010 der Kommission vom 07.05.2010 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse (ABl. EU L 117 vom 11.05.2010), (ABl. EU L 248/67 vom 22.09.2010);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission vom 14.07.2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse (ABl. EU L 193 vom 24.07.2009), (ABl. EU L 261/27 vom 05.10.2010);
- Berichtigung 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 (ABl. EU L 15 vom 20.01.2010), (ABl. EU L 293/72 vom 11.11.2010).

Kein Klonfleisch in der EU

(mm) Europäische Verbraucher sollen auch in den nächsten fünf Jahren kein Fleisch geklonter Tiere kaufen können. Auch dessen Import bleibt verboten. Fleisch und Milch von Nachkommen geklonter Tiere sollte aber, nach einem Vorschlag der EU-Kommission freigegeben werden. Lebensmittel von Klontieren werden nach diesem Vorschlag weiter nicht für den Verzehr in Europa zugelassen.

Deutschland und andere Länder haben eine Sonderregelung zum Umgang mit den Nachkommen geklonter Tiere mit Blick auf den Tierschutz gefordert. Die Mitgliedstaaten und das Europaparlament, das ein totales Verbot fordert, müssen den Plänen noch zustimmen. Anders als in den USA und Kanada sind in der EU bisher weder Fleisch noch Milchprodukte auf dem Markt, die von geklonten Tieren stammen. In den Handel könnten diese Lebensmittel erst nach aufwendiger Prüfung der Behörden gelangen. Bislang wurde nach EU-Angaben keine Zulassung erteilt.

Laut dem Brüsseler Vorschlag dürfen Züchter und Landwirte auch weiter Samen und Embryonen geklonter Rinder, Schweine und anderer Tiere aus Nicht-EU-Ländern importieren. Die Bauern werden aber verpflichtet, das Material zu kennzeichnen und in einer Datenbank zu speichern. Nach Angaben der EU-Kommission stammen nur 2,5 Prozent des Rinder-Samens, der in der EU bei künstlicher Befruchtung eingesetzt wird, aus dem außereuropäischen Ausland. Europa dürfe bei dieser Technik

nicht den weltweiten Anschluss verlieren. Deshalb will die EU-Kommission das Klonen für wissenschaftliche Zwecke und die Erhaltung bedrohter Tierarten begrenzt zulassen.

Die Aufweichung des strikten Klonverbots stößt im EU-Parlament auf Widerstand. Die Abgeordneten wollen das Verbot auch auf Samen und Embryonen ausdehnen und hatten im Juli weiterreichende Regeln verlangt. Die Mehrheit der EU-Staaten hatte zuletzt gefordert, das Verbot auch auf die erste Generation der Nachkommen geklonter Tiere auszudehnen.

Nach einem Bericht der EFSA sterben geklonte Tiere oft früher und werden häufiger mit Anomalien geboren. Dies bestätigen die Experten nach Sichtung der neuesten Studien.

Fristverlängerung für Käfigeier führt zum Streit

(mm) Deutsche Eierproduzenten reagieren auf die Forderungen aus anderen europäischen Mitgliedsstaaten empört, die Frist für die Käfighaltung über das Jahr 2012 hinaus zu verlängern. Seit Anfang 2010 ist die Käfighaltung in der Bundesrepublik verboten. Dies soll eigentlich ab 2012 in der gesamten EU gelten. Nun versuchen einzelne Mitgliedsstaaten die gesetzliche Übergangsfrist für den Ausstieg aus der Käfighaltung zu verlängern. Nach einem Zeitungsbericht heißt es dazu, dass der von der EU-Richtlinie vorgesehene Umrüstungszeitraum von 13 Jahren nicht weiter ausgedehnt werden darf. Eine Verlängerung der Umsetzungsfristen für den Ausstieg fordert u.a. die Europäische Union des Großhandels mit Eiern, Eiprodukten, Geflügel und Wild (EUWEP). Daher machen einige Mitgliedsstaaten jetzt geltend, dass die Frist nicht einhaltbar ist. Die EUWEP prognostiziert, dass täglich 83 Mio. Eier nicht mehr verkäuflich sind, wenn ab 01.01.2012 die konventionelle Haltung verboten wird. Bis 2012 würden nach dessen Angabe noch rund 30% der europäischen Legehennen in herkömmlichen Käfigen gehalten.

EU-weite Prüfung der Grenzwerte für Spielzeug veranlasst

(mm) Nach den alarmierenden Ergebnissen einer Studie über die Schadstoffbelastung von Kinderspielzeug wird gehandelt. Festgelegte Grenzwerte für gefährliche Stoffe sollen überprüft und gegebenenfalls überarbeitet werden. Dabei wird man Stoffen wie Blei oder den sogenannten CMR-Stoffen, die als krebserzeugend, erbgutverändernd oder fortpflanzungsgefährdend gelten, besondere Aufmerksamkeit schenken. Die EU-Kommission hat gemeinsam mit den Mitgliedstaaten eine Expertengruppe zu Chemikalien eingesetzt, die sich das erste Mal im November 2010 getroffen hat. Die neuesten wissenschaftlichen Daten zu den sogenannten polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) würden derzeit allerdings im Rahmen der EU-Chemikalienverordnung REACH diskutiert, da hiervon nicht nur Spielzeug betroffen sei.

Neuer Bericht zum Umgang mit genetisch verändertem Mais

(mm) Genetisch veränderter Mais muss nicht zwangsläufig mit konventionell oder biologisch angebautem Mais vermischt werden. Dies geht aus einem Mitte September 2009 von der europäischen Kommission vorgelegten Bericht hervor. Wird das Gemüse richtig gelagert und das Saatgut durch Sicherheitsabstände voneinander aufbewahrt, besteht kaum ein Risiko, dass beide Sorten miteinander in Berührung kommen. „Die empfohlenen Verfahren sind im Zusammenhang mit dem neuen Konzept für die Koexistenz und den Anbau genetisch veränderter Organismen zu sehen. Sie räumen den Mitgliedstaaten mehr Flexibilität ein, die Koexistenz gentechnisch veränderter, konventioneller und ökologischer Kulturen zu organisieren“, sagte Kommissar John Dalli, zuständig für Gesundheit und Verbraucherpolitik. Die im Bericht empfohlenen Verfahren („Best Practices“) beziehen sich auf sämtliche Phasen des Anbaus von genetisch verändertem Mais bis zur ersten Verkaufsstelle sowie auf drei Formen der Erzeugung: Körnermais, Silomais und Zuckermais. So garantiert beispielsweise die Einhaltung von Mindestabständen von 15 bis 50 m, dass das Risiko einer Kreuzbestäubung zwischen GV-Mais und Nicht-GV-Mais verringert und den GVO-Gehalt konventioneller Nahrungs- und Futtermittel auf unter 0,9 % (d. h. unter den vorgeschriebenen Schwellenwert für die Kennzeichnung) gesenkt wird.

EFSA bewertet Curcumin (E 100) neu

(mm) Das Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS) der EFSA hat den Lebensmittelfarbstoff Curcumin (E 100) neu bewertet. Der festgelegte ADI-Wert (Acceptable Daily Intake) in Höhe von 3 mg/kg Körpergewicht/Tag wurde bestätigt. Das Gremium kam zu dem Schluss, dass die Aufnahme von Curcumin aus einer normalen Ernährung weniger als 7 % des ADI-Wertes ausmacht. Dabei wird eine durchschnittliche Aufnahme von 0,1 mg/kg pro Tag durch Kurkuma und Currypulver für Erwachsene und Kinder angenommen. Das ANS-Gremium weist darauf hin, dass die Reinheitskriterien mindestens 90 % Farbstoffe erfordern. Eine Spezifikation der restlichen Bestandteile wird für wünschenswert gehalten.

EFSA schließt den ersten Teil der umfassenden Sicherheitsüberprüfung von Aromastoffen ab

(mm) Wissenschaftler der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) haben den ersten Teil der umfassenden Sicherheitsüberprüfung von rund 2.067 in der EU verwendeten Aromastoffen abgeschlossen. Auf der Grundlage dieser Arbeit wird die Europäische Kommission eine Liste der Aromastoffe erstellen, die weiterhin in der EU verwendet werden dürfen. Dem Gremium für Aromastoffe (CEF-Gremium) zufolge besteht bei den meisten Aromastoffen (1.667 Stoffe) kein Anlass zu Sicherheitsbedenken. Das Gremium ersuchte aber mehrere Hersteller der Aromastoffe darum, weitere Daten zu rund 400 Aromastoffen einzureichen, damit die Bewertungen abgeschlossen werden können. Das muss nicht zwangsläufig bedeuten, dass diese Stoffe eine Gefahr für die Gesundheit darstellen. Sobald diese Daten eingehen, wird die EFSA diese Stoffe neu beurteilen.

Zum allerersten Mal wurden alle derzeit in der EU verfügbaren Aromastoffe auf europäischer Ebene unabhängig auf ihre Sicherheit hin bewertet, und zwar auf der Grundlage der neuesten wissenschaftlichen Daten und unter Anwendung derselben strengen Vorgaben. Die EFSA wird ferner beginnen, die Anträge auf Zulassung neuer Aromastoffe auf der Grundlage neuer Leitlinien zu bewerten, die infolge einer Online-Konsultation und eines Workshops mit Interessengruppen und -vertretern erstellt wurden. Die EFSA entwickelt ergänzend eine Datenbank zur Sicherheit von Aromastoffen, die online zur Verfügung stehen wird (@ www.efsa.europa.eu).

Erstmals repräsentative Zahlen zum Vorkommen von Zoonoseerregern

(mm) Die Übertragung über Lebensmittel spielt bei einigen bedeutenden Zoonosen, wie der Salmonellose, eine wichtige Rolle. Um effiziente Maßnahmen gegen lebensmittelbedingte Zoonosen ergreifen zu können, müssen ausreichend Informationen zum Vorkommen der Erreger zur Verfügung stehen. Hierzu leistet das im Jahr 2009 erstmalig von den Bundesländern durchgeführte Zoonosen-Monitoring einen wichtigen Beitrag. Den Bericht dazu hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) nun veröffentlicht.

Die Daten über das Auftreten von Zoonoseerregern in Lebensmitteln und Tieren basieren auf 5.474 Proben, die von den Ländern im Rahmen der Lebensmittel- und Veterinärüberwachung in Erzeugerbetrieben, in Schlachthöfen und im Einzelhandel genommen und untersucht wurden. Zu der Gruppe der Zoonoseerreger gehören u.a. Salmonellen, Campylobacter und Verotoxinbildende E. coli (VTEC), auf welche im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 2009 hin untersucht wurde. Weiterhin wurden im Rahmen des Antibiotikaresistenzmonitorings 2.826 Isolate der genannten Zoonoseerreger, Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA) und kommensale E. coli (Bestandteil der normalen Darmflora) auf ihre Resistenz gegen antimikrobielle Substanzen untersucht.

Die bundesweit durchgeführten repräsentativen Untersuchungen von frischem Fleisch und Fleischzubereitungen im Einzelhandel zeigten beispielsweise, dass bei frischem Hähnchenfleisch und Hähnchenfleischzubereitungen häufiger Salmonellen nachgewiesen wurden als bei frischem Putenfleisch, Putenfleischzubereitungen und Hackfleisch vom Schwein. In frischem Schweinefleisch und Schweinefleischzubereitungen traten Salmonellen dagegen seltener auf. Frisches Kalbfleisch wies mit 0,5 Prozent positiver Proben eine niedrige Kontaminationsrate auf. In keiner der untersuchten Kalbfleischzubereitungen wurden Salmonellen gefunden.

Die Untersuchungen von frischem Fleisch auf Campylobacter spp. auf Ebene des Einzelhandels zeigten, dass wiederum frisches Hähnchenfleisch und Hähnchenfleischzubereitungen am häufigsten

kontaminiert waren. Auch bei frischem Putenfleisch konnte relativ häufig *Campylobacter* spp. festgestellt werden. In Zubereitungen aus Putenfleisch wurden die Erreger seltener gefunden. Frisches Kalbfleisch wies nur zu einem geringen Prozentsatz eine Kontamination mit *Campylobacter* spp. auf, während die Erreger in Kalbfleischzubereitungen nicht gefunden wurden. Frisches Schweinefleisch Schweinefleischzubereitungen und Hackfleisch vom Schwein waren ebenfalls nur selten mit *Campylobacter* spp. belastet. Da das Zoonosen-Monitoring im Jahr 2009 erstmalig nach den Regularien einer Allgemeinen Verwaltungsvorschrift durchgeführt wurde, gibt es keine direkten Vergleichszahlen aus den Vorjahren. Das Monitoring gibt aber Hinweise darauf, auf welchen Stufen der Lebensmittelkette eine Kontamination mit den verschiedenen Zoonoseerregern besteht. (www.bvl.bund.de).

Lebensmittelverpackungen aus Recyclingmaterialien müssen sicher sein

(mm) Kartonverpackungen aus Recyclingpapier sind in den letzten Monaten in die Diskussion geraten, nachdem darin Rückstände von Mineralöl nachgewiesen worden waren, die in relevanten Mengen auf die Lebensmittel in der Verpackung übergehen können. Dazu sagte BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel das „Eine abschließende gesundheitliche Bewertung dieser Rückstände derzeit noch schwierig ist, weil es sich um komplexe Gemische handelt“. Auch gibt es bisher nur wenige Untersuchungseinrichtungen, die über geeignete Analysengeräte zu deren Nachweis verfügen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer eines dazu veranstalteten BfR-Forums waren sich einig, dass dringend Lösungen für eine Reduzierung der Übergänge von Mineralöl aus Kartonverpackungen aus Recyclingpapier auf Lebensmittel gefunden werden müssen. Um Lebensmittel zu lagern, zu transportieren und vor Verderb zu schützen, werden sie verpackt. Lebensmittelverpackungen haben sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert. Ging man vor 50 Jahren beispielsweise Milch einkaufen, brachte man dazu noch die Milchkanne aus Glas oder Metall mit, heute kauft man in der Regel einen Verbundkarton, der nach dem Verzehr der Milch dem Recycling zugeführt wird. Lebensmittelverpackungen unterliegen dabei lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Aus der Verpackung dürfen keine unerwünschten Stoffe in das Lebensmittel übergehen, damit weder die Qualität des Lebensmittels noch die Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern beeinträchtigt wird. Um Ressourcen zu schonen und Abfall zu vermeiden, werden auch Lebensmittelverpackungen teilweise aus Recycling-Materialien hergestellt. Während das Recycling von Kunststoffmaterialien vergleichsweise gut reguliert ist, tauchen im Bereich der Kartonverpackungen aus Recycling-Papier immer wieder zuvor unbekannte Verbindungen auf. Jüngster Fall sind Mineralölrückstände in Kartonverpackungen für Lebensmittel. Sie stammen aus den Druckfarben von Zeitungspapier, das zur Herstellung der Recyclingkartons verwendet wurde. Nach Analysen gehen die Rückstände in relevanten Mengen auf die Lebensmittel in den Kartons über. Betroffen sind trockene Lebensmittel mit großer Oberfläche wie zum Beispiel Reis, Gries, Cornflakes und Nudeln. Für bestimmte Anteile der Gemische gibt es Daten aus Tierversuchen. Danach lagern sie sich in Leber und Lymphknoten ab und können diese Organe schädigen. Für einen anderen Teil dieser Gemische, die Aromatenfraktion, fehlen allerdings noch grundlegende Daten und insbesondere auch Studien zu der Frage, ob sie beim Tier nach Aufnahme mit der Nahrung Krebs auslösen können. Nach Auffassung des BfR sollte der Übergang von Mineralölen auf Lebensmittel deshalb minimiert werden. Als eine Möglichkeit wurde auf dem BfR-Forum der Einsatz von Innenbeuteln, beispielsweise aus aluminiumbeschichteten Kunststoffen, in den Kartonverpackungen diskutiert, die als Barriere für den Übergang der Mineralöle wirken können. Geeignete Kunststoffmaterialien sind bekannt. Eine weitere Lösungsmöglichkeit könnten undurchlässige Papierbeschichtungen sein. Auch der Verzicht auf den Einsatz mineralöhlhaltiger Druckfarben im Zeitungsdruck wurde diskutiert. Dies hätte den zusätzlichen Vorteil, dass auch ein Übergang von Mineralölen über die Haut in den Körper beim Zeitung lesen verhindert würde. Die Verwendung von Frischfasern zur Herstellung von Kartonverpackungen für Lebensmittel wurde aus Verbraucherschutzsicht ebenfalls als Lösungsansatz beurteilt, aus ökologischer Perspektive wurde diese Alternative jedoch deutlich kritisiert. (@ www.bfr.bund.de). Um Verbraucher vor giftigen Stoffen zu schützen, will Bundesverbraucherschutzministerin Aigner festlegen, welche Druckfarbenbestandteile künftig für Lebensmittelverpackungen verwendet werden. Die zulässigen Stoffe sollen in einer Positivliste aufgeführt werden, wenn sie vom BfR getestet und für unbedenklich erklärt worden sind. Druckfarbenbestandteile, für die es keine solche Bewertung gibt, sollen künftig nur noch eingesetzt werden dürfen, wenn sie in den Lebensmitteln nicht nachweisbar sind. Stoffe, die im Verdacht stehen, Krebs zu erregen, das Erbgut zu verändern oder die Fortpflanzung zu beeinträchtigen, sowie Nanomaterialien sollen völlig verboten werden. Ursprünglich hatte sich Deutschland für eine

europäische Lösung eingesetzt. Bislang hat Brüssel das Thema jedoch nicht aufgegriffen. Daher hat sich Aigner jetzt zu einem nationalen Alleingang entschieden.