

AVV Schnellwarnsystem geändert

(mm) Im Bundesanzeiger Nr. 18 S. 406 vom 03.02.2010 wurde die novellierte Allgemeine Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände und Futtermittel (AVV Schnellwarnsystem - AVV SWS) bekannt gemacht. Bei der Durchführung des Schnellwarnsystems haben sich seit dem Jahr 2005 verschiedene Aspekte ergeben, die bei der Änderung berücksichtigt wurden. Dies betrifft gemäß Artikels 24 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 die Einbeziehung von Lebensmittelbedarfsgegenständen in das Schnellwarnsystem. Danach sind die in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 getroffenen Regelungen zum Schnellwarnsystem auch auf Lebensmittelbedarfsgegenstände anzuwenden - und zwar auch dann, wenn diese nicht mit Lebensmitteln im Kontakt stehen. Die Länderbehörden werden verpflichtet in Deutschland ansässige Unternehmen über aus Brüssel eingehende Meldungen, die sie betreffen, zu informieren. Um ein reibungsloses Funktionieren des Schnellwarnsystems zu gewährleisten, teilen die obersten Landesbehörden dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (BVL) eventuelle Änderungen der Kontaktdaten der zuständigen Ansprechpartner unverzüglich mit. Es wurde ein neuer § 7a mit Kriterien für Meldungen zu Lebensmittelbedarfsgegenständen eingefügt. Einige der beim BVL eingegangenen Meldungen, sind in der vorliegenden Form nicht verwendbar. Dies bedeutet einen erheblichen zusätzlichen Aufwand, inhaltliche Sachverhalte dieser Meldungen durch Rückfragen bei den zuständigen Länderbehörden zu klären und die Meldungen entsprechend aufzuarbeiten. Dies führt auch zu unnötigen zeitlichen Verzögerungen, die im Hinblick auf die Zielsetzungen des Schnellwarnsystems nicht zu akzeptieren waren. Um eine gleich bleibend hohe Qualität der beim BVL eingehenden Schnellwarnungen zu gewährleisten sollen die in den Länderbehörden zuständigen Mitarbeiter regelmäßig geschult werden. Dazu erarbeitet das BVL ein Schulungskonzept zur Erstellung von Meldungen. Als neue Meldekategorie wurde die Rücknahme einer Meldung aufgenommen. Für die bestehende Meldekategorie der Grenzzurückweisung wurde eine Begriffsbestimmung festgelegt und ein vereinfachtes Meldeverfahren eingeführt. Demnach werden Grenzzurückweisungen von den Grenzkontrollstellen direkt an das BVL gemeldet. Das Meldeverfahren wird so beschleunigt. Insbesondere wird mit dieser Änderung auch der von der EU-Kommission eingeführten neuen Schnittstelle zwischen den beiden elektronischen Meldesystemen TRACES (Trade Control and Expert System) und RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) Rechnung getragen. Dies gilt auch für Futtermittel.

Aufgrund der zahlreichen Änderungen und der Lesbarkeit wurde das Bundesverbraucherschutzministerium ermächtigt, die AVV Schnellwarnsystem im Bundesanzeiger neu bekannt zu machen. Die geänderte AVV SWS gilt seit dem 04.02.2010 (@ www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de).

Regelungen für Kontaminanten zusammengeführt

(mm) Die Nationalen Vorschriften zu Kontaminanten waren bisher auf eine Reihe unterschiedlicher Rechtsnormen verteilt. Es handelte sich dabei insbesondere um die Diätverordnung, die Mykotoxin-Höchstmengenverordnung, die Rückstands-Höchstmengenverordnung, die Technische Hilfsstoff-Verordnung, die Zinnverordnung und die Schadstoff-Höchstmengenverordnung. Aus Gründen der Rechtsklarheit und des Bürokratieabbaus empfahl es sich, die betreffenden Regelungen entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln zusammenzuführen. Dies ist mit der am 26.03.2010 erschienenen Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Änderung oder Aufhebung anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen erfolgt (BGBl. I S. 286). Mit der Verordnung wurden ferner Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle der über das EG-Recht hinausgehenden nationalen Höchstgehalte für Mykotoxine und Nitrat geregelt. Dadurch ist zukünftig ein bundeseinheitlicher Vollzug dieser Höchstgehalte sichergestellt. Zudem wurde das nationale Kontaminantenrecht an das in Bezug auf Höchstgehalte, Probenahmeverfahren und Analysemethoden für Mykotoxine, 3-MCPD und anorganisches Zinn sowie für Blei, Cadmium, Quecksilber, Dioxine und dioxin-ähnliche PCB fortgeschriebene EG-Recht angepasst. Des Weiteren wurden durch die Verordnung die bisher geltenden deutschen Höchstgehalte für Aflatoxin M₁ in Milch und Milcherzeugnissen sowie für Fusarientoxine in Getreide und Getreideerzeugnissen gestrichen, da diese durch das zwischenzeitlich fortgeschriebene EG-Recht überlagert werden. Neben den notwendigen Änderungen der Diätverordnung, der Rückstands-Höchstmengenverordnung und der Technische

Hilfsstoff-Verordnung wurden die Mykotoxin-Höchstmengenverordnung, die Zinnverordnung sowie die Schadstoff-Höchstmengenverordnung aufgehoben. Die Verordnung gilt seit dem 27.03.2010.

Ausbildung Molkereifachmann/-frau neu geordnet

(mm) Mit der im Bundesgesetzblatt Teil I S. 421 vom 16.04.2010 veröffentlichten Verordnung über die Berufsausbildung zum Milchtechnologe/zur Milchtechnologin wird das Berufsbild des Molkereifachmanns/ der Molkereifachfrau neu geordnet. Die bisherige Ausbildung basiert auf einer Verordnung von 1991. Mit der modernisierten, dreijährigen Ausbildung zum Milchtechnologe/zur Milchtechnologin wird auf den technologischen Wandel in milchverarbeitenden Unternehmen reagiert. Schwerpunkt des Ausbildungsberufes ist weiterhin die Herstellung von Milch und Milchprodukten. Neben der neuen Berufsbezeichnung wurde die Ausbildungsverordnung jedoch um neue Inhalte, z.B. dem Aspekt der Qualitätssicherungssysteme ergänzt. Milchtechnologe/Milchtechnologinnen nehmen Milch an und bearbeiten diese für die weitere Produktion. Bei der Herstellung von Konsummilch, Butter, Käse und Milcherzeugnissen wenden sie produktspezifische Rezepturen und Standards an, bedienen die Prozessleittechnik und überwachen die Produktionsprozesse. Dabei nutzen sie betriebliche Informations- und Kommunikationssysteme. Produktionsanlagen, Maschinen und Geräte werden von ihnen vorbereitet, in Betrieb genommen, gereinigt und umgerüstet. Bei Störungen im Produktionsprozess ergreifen sie Maßnahmen zu deren Beseitigung. Zudem prüfen sie Verpackungsmaterialien und bedienen Abfüll- und Verpackungsanlagen. Zur Herstellung von Milch und Milchprodukten verfügen sie über fundierte Kenntnisse betrieblicher Qualitätssicherungssysteme und führen Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durch. Sie arbeiten in milchverarbeitenden Betrieben, darüber hinaus auch in Betrieben der Lebensmittelindustrie, zum Beispiel der Feinkost-, Getränke- oder Süßwarenherstellung, und weiteren verfahrenstechnischen Industriezweigen. Die neue Ausbildungsverordnung tritt am 01.08.2010 in Kraft (@ www.berufenet.arbeitsagentur.de).

Eilverordnung zu Guarkernmehl erlassen

(mm) Im elektronischen Bundesanzeiger wurde am 20.04.2010 die Verordnung über das Verbot der Einfuhr von bestimmtem Guarkernmehl sowie bestimmter unter dessen Verwendung hergestellter Erzeugnisse (Guarkernmehl-Lebensmittel-Futtermittel-Einfuhrverbotsverordnung - GuarkMEinfV) vom 19.04.2010 veröffentlicht (eBAnz AT43 2010 V1). Bei einem Inspektionsbesuch des europäischen Lebensmittel- und Veterinärates in Indien im Oktober 2009 wurden einige schwerwiegende Mängel festgestellt, die die Kontamination von Guarkernmehl mit PCP und Dioxinen betreffen. Ziel dieses Follow-up-Inspektionsbesuches war die Bewertung der Kontrollmaßnahmen die von den indischen Behörden eingeführt worden waren, um die Kontamination von Guarkernmehl mit PCP und Dioxinen zu verhindern und die Umsetzung der früheren EU-Empfehlungen sicherzustellen. Mit der Verordnung (EU) Nr. 258/2010 vom 25.03.2010 (ABl. EU L 80/28 vom 26.03.2010) wurde die frühere EU-Entscheidung ersetzt. Daher musste die Bundesregierung diese Eilverordnung erlassen. Mit dieser nationalen Verordnung ist die Verordnung über Beschränkungen für das Inverkehrbringen von bestimmtem Guarkernmehl sowie bestimmter unter dessen Verwendung hergestellter Erzeugnisse vom 08.05.2008 (eBAnz AT58 2008 V1) nicht mehr anzuwenden. Die seit dem 21.04.2010 geltende Verordnung tritt mit Ablauf des 20.10.2010 außer Kraft, sofern nicht mit Zustimmung des Bundesrates etwas anderes verordnet wird (@ www.ebundesanzeiger.de).

Kosmetik-Verordnung erneut geändert

(mm) Am 17.02.2010 wurde die Zweiundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 03.02.2010 (BGBl. I S. 65) bekannt gemacht. Die Dreiundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 23.04.2010 wurde im Bundesgesetzblatt I S. 447 am 28.04.2010 veröffentlicht. Mit den beiden Änderungsverordnungen wurden vier Richtlinien der Kommission in nationales Recht umgesetzt und dabei die Vorschriften an den technischen Fortschritt angepasst. Die Änderungen traten am 01.04.2010 bzw. 29.04.2010 in Kraft.

Verbraucherinformationsgesetz hat sich bewährt

(mm) Die Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesverbraucherschutzministerium, Julia Klöckner, hat zwei Jahre nach Inkrafttreten des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (VIG) eine positive Bilanz gezogen. Sie sagte, dass das Gesetz von den Bürgern gut angenommen wurde und Anfragen in der Regel schnell, kostenfrei und unbürokratisch erledigt worden sind. Mit dem Gesetz hätte sich die behördliche Informationskultur erheblich verbessert. In drei unabhängigen Forschungsarbeiten haben dies neutrale Wissenschaftler bestätigt. Im Rahmen der vorzunehmenden Evaluierung des Verbraucherinformationsgesetzes hat der Deutsche Bundestag die Bundesregierung u.a. aufgefordert, "von den Unternehmen ein Angebot einzufordern, in welcher Weise sie ihrer Verpflichtung als Anbieter nachkommen und den Verbrauchern Zugang zu den bei ihnen vorliegenden Informationen gewähren werden. Diese Informationen sollen Transparenz gewährleisten z.B. hinsichtlich Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und Eigenkontrolle, und sie sollen die Vergleichbarkeit für die Verbraucher herstellen." Auch der Bundesrat hat um Prüfung einer stärkeren Einbeziehung der Unternehmen in die verbraucherpolitische Verantwortung gebeten. In diesem Rahmen wurden die wissenschaftlichen Gutachten im Auftrag gegeben und die Ergebnisse werden seit Mai 2010 sorgfältig ausgewertet, um das Gesetz noch bürgerfreundlicher und praxisnaher zu gestalten. Neben einem bereits am 12. und 13.05.2010 stattgefundenen Symposium, in dem die Thematik "Zugang zu Unternehmensinformationen" offen und konstruktiv mit Verbraucher- und Wirtschaftsvertretern diskutiert wurde, sollen in einer dreimonatigen „Dialogphase“ alle Bürgerinnen und Bürger mit einbezogen werden. Diesbezüglich sollen die Studien nach der Information der Bundestagsausschüsse im Internet veröffentlicht werden. Nach dieser Phase könnte das VIG inhaltlich auf alle Dienstleistungen und Produkte ausgeweitet werden, das Bundesverbraucherschutzministerium prüft die praktische Umsetzung. Die von der Wirtschaft befürchteten Schnellschüsse soll es nicht geben, eine Entscheidung dürfte nicht vor Ende 2010 fallen (@ www.vigwirkt.de).

Verbandsgründung: Lebensmittel Ohne Gentechnik

(mm) Ende März 2010 hat sich der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. in Berlin gegründet. Die 31 Gründungsmitglieder aus den Bereichen Handel, Verarbeitung, Kontrolle und Erzeugung wollen mit der gemeinsamen Zeichennutzung die Bedingungen zur Entwicklung des Marktes für Lebensmittel „ohne Gentechnik“ verbessern und den Verbrauchern eine Garantie für die Prozessqualität der gentechnikfreien Erzeugung geben. Der Verband übernimmt die Nutzungsrechte der Bundesregierung bezüglich der Vergabe und Verwaltung des Logos „Ohne Gentechnik“. Mit der Kennzeichnungsangabe "Ohne Gentechnik" dürfen seit Mai 2008 tierische Erzeugnisse gekennzeichnet werden, wenn - für eine gesetzlich festgelegte Zeit vor Gewinnung des Lebensmittels - auf gentechnisch veränderte Futtermittel verzichtet wurde. Im August 2009 hatte Bundesverbraucherschutzministerin Aigner das "Ohne Gentechnik"-Logo der Öffentlichkeit vorgestellt und gleichzeitig angekündigt, die Verwaltung des Logos künftig einem Verein zu übertragen. Bisher hatten nur wenige Unternehmen dieses Logo beantragt. Mit der Einführung des Logos durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) wurde auch dem Wunsch der Verbraucherverbände und Teilen der Lebensmittelwirtschaft entsprochen. Das "Ohne Gentechnik"-Logo ist als Marke in Deutschland, der Schweiz und Österreich eingetragen und bislang durch das BMELV vergeben worden. Durch die Gründung des Vereins soll die Kennzeichnung nun mehr Verbreitung finden. Ansprechen will der Verband nach eigenen Angaben nun vor allem den Handel (@ 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:

- Erste Verordnung zur Änderung der BLE-ÖLG-Kostenverordnung (BGBl. I S. 81 vom 22.02.2010);
- Achtunddreißigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 191 vom 03.03.2010);
- Dritte Verordnung zur Änderung der BVL-Übertragungsverordnung (BGBl. I S. 251 vom 09.03.2010);

- Neufassung des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (BGBl. I S. 254 vom 17.03.2010);
- Verordnung über Ausnahmen hinsichtlich des Inverkehrbringens und der Verfütterung von bestimmten Erzeugnissen mit Pestizidrückständen (EU-RHG-Ausnahmeverordnung - EURHGAusnahmV) (eBAnz AT41 2010 V1 vom 14.04.2010);
- Berichtigung der Achtunddreißigsten Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 561 vom 12.05.2010)

Weitere europäische Vorschriften zu Kontaminanten

(mm) Um neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und den Entwicklungen des Codex Alimentarius zu entsprechen wurde die Verordnung (EU) Nr. 165/2010 der Kommission vom 26.02.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln hinsichtlich Aflatoxinen im Europäischen Amtsblatt veröffentlicht (L 50/8 vom 27.02.2010). So wurde u.a. der Höchstgehalt für Aflatoxine auf 15 µg/kg in Mandeln, Haselnüssen und Pistazien, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind und auf 10 µg/kg Gesamtaflatoxin für die genussfertigen Produkte festgelegt. Weitere Werte betreffen Getreide und Getreideerzeugnisse (2 µg/kg Aflatoxin und 4 µg/kg Gesamtaflatoxin). Diese Verordnung ist seit Anfang März 2010 in Kraft getreten. Sie gilt nicht für Erzeugnisse, die vor Geltung der aufgeführten Höchstwerte im Einklang mit den geltenden Bestimmungen in Verkehr gebracht wurden.

Am 03.03.2010 erschien die Verordnung (EU) Nr. 178/2010 der Kommission vom 02.03.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 hinsichtlich Erdnüssen, sonstigen Ölsaaten, Nüssen, Aprikosenkernen, Süßholz und pflanzlichem Öl (ABI. EU L 52/32). Mit dieser Verordnung wurden die erforderlichen Bestimmungen über die Probenahme zur Kontrolle auf Mykotoxine in den aufgeführten Lebensmittelkategorien erlassen. Der Teil D1 in dem das Probenahmeverfahren für getrocknete Feigen, Erdnüsse und Nüsse geregelt war, wird gesplittet in D1 und D2. Das ursprüngliche Verfahren wird D1 und ist jetzt nur noch für die amtliche Kontrolle der Höchstgehalte an Aflatoxine B1 und Gesamtaflatoxin in getrockneten Feigen anzuwenden. Teil D2 ist für die restlichen Lebensmittelgruppen anzuwenden. Teil E gilt nur noch Ochratoxine in Gewürzen. Der bisherige Teil G wird durch den Anhang II der Änderungsverordnung ersetzt. Hier ist das anzuwendende Probenahmeverfahren für Höchstgehalte an Ochratoxin A in gerösteten Kaffeebohnen, gemahlene gerösteten Kaffee, löslichem Kaffee, Süßholzwurzel und -auszug beschrieben. Neu aufgenommen wurde Teil K. Dieser beschreibt ein Probenahmeverfahren für die amtliche Kontrolle der Höchstgehalte an Mykotoxinen, insbesondere Gesamtaflatoxin, Aflatoxin B1 und Zearalenon (*weit verbreitetes Mykotoxin, zählt zur Stoffgruppe der Fusarium-Toxine*) in pflanzlichen Ölen. Die Verordnung gilt seit 13.03.2010.

Europäische Kommission genehmigte neben „Amflora“ weitere GVO, Neue Regeln

(mm) Da im EU-Agrar-Ministerrat wiederum nicht die notwendige Mehrheit zustande kam hat die Europäische Kommission auf Basis der wissenschaftlichen Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die Zulassung für die umstrittene Stärkekartoffel Amflora und anfallende Nebenerzeugnisse als Futtermittel erteilt. Dazu wurden im Europäischen Amtsblatt L Nr. 53/11-15 vom 04.03.2010 die Beschlüsse 2010/135/EU und 2010/136/EU vom 02.03.2010, (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 1193 und 1196*) veröffentlicht. Durch diese Beschlüsse kann die gentechnisch optimierte Stärkekartoffel für die kommerzielle Erzeugung industrieller Stärke in den nächsten zehn Jahren eingesetzt werden. Reste der Kartoffel, die bei der Verarbeitung übrig bleiben (sog. Pülpe) sollen verfüttert werden, daher wurde die Verwendung als Futtermittel zugelassen. Die EFSA hatte im Rahmen des Genehmigungsverfahrens wiederholt bestätigt, dass Amflora sicher für Mensch, Natur und Tier ist. Eine Nutzung als Lebensmittel ist nicht vorgesehen.

Außerdem genehmigte die EU-Kommission drei weitere Genmais-Sorten zur Verwendung als Futter- und Lebensmittel sowie für den Import und zur Weiterverarbeitung. Dies erfolgte mit den Beschlüssen 2010/139-141/EU, (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 1197, 1198 und 1203*), (ABL. EU L

55/68-78 vom 05.03.2010). Dies betrifft die Monsanto-Sorten MON863xMON810xNK603, MON863xMON810 und MON863xNK603.

Künftig soll durch eine Neuordnung erreicht werden, dass die Mitgliedsstaaten selbst entscheiden können, ob sie den Anbau gentechnisch veränderter Organismen zulassen oder nicht. Die Europäische Kommission will dazu bis zum Sommer 2010 einen Vorschlag machen, wie das bestehende Zulassungsverfahren um nationale Entscheidungsfreiheiten ergänzt werden kann.

Giftige Substanz Dimethylfumarat (DMF) bleibt verboten

(mm) Mit Beschluss 2010/153/2010 der Kommission vom 11.03.2010 zur Verlängerung des Anwendungszeitraums der Entscheidung 2009/251/EG zur Verpflichtung der Mitgliedstaaten, dafür zu sorgen, dass Produkte, die das Biozid Dimethylfumarat enthalten, nicht in Verkehr gebracht oder auf dem Markt bereitgestellt werden (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 1337*), (ABl. EU L 63/21 vom 12.03.2010) wird das Verbot bezüglich des hautreizenden Stoffes um 12 Monate verlängert. Diese Ausdehnung des Anwendungszeitraumes ist notwendig, da aufgrund der bisher gewonnenen Erfahrungen und mangels einer endgültigen Maßnahme zu DMF-haltigen Verbraucherprodukten noch keine Entscheidung getroffen worden ist.

Vorschriften zu Einfuhrkontrollen konkretisiert

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 212/2010 der Kommission vom 12.03.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (ABl. EU L 65/16 vom 13.03.2010) wurde die entsprechende Verordnung angepasst. Dies war u.a. deswegen notwendig geworden, da einige der verwendeten KN-Codes (*Codenummer nach der "Kombinierten Nomenklatur", damit wird ein Erzeugnis in den Zolltarif der Europäischen Union eingeordnet*) nicht genau definiert waren. Zudem wurde eine spezifische Liste von Pestizidrückständen als Gefahren für Gemüse aufgenommen. Außerdem erfolgte eine Klarstellung zu einem aufgeführten Dokument. Die Verordnung gilt seit dem 25.01.2010.

Alkoholhaltige Getränke von Warnhinweis ausgenommen, Programm zur Neubewertung

(mm) Der ab dem 20.07.2010 geltende Hinweis zur Hyperaktivität bei Kindern ist nicht für Getränke, mit mehr als 1,2 % Volumenalkohol und die sechs betreffenden Lebensmittelfarbstoffe erforderlich. Dazu wurde die Verordnung (EU) Nr. 238/2010 der Kommission vom 22.03.2010 zur Änderung von Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 75/17 vom 23.03.2010) veröffentlicht. Der europäische Gesetzgeber geht davon aus, dass die zusätzliche Kennzeichnung bei diesen Produkten weder erforderlich noch angebracht ist, da alkoholhaltige Getränke nicht für den Verzehr durch Kinder bestimmt sind. Die Änderungen gelten ab dem 20.07.2010. Unterdessen wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 257/2010 der Kommission vom 25.03.2010 (ABl. EU L 80/19 vom 26.03.2010) die Aufstellung eines Programms zur Neubewertung zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe beschlossen. Aus Gründen der Effizienz und der Durchführbarkeit wird die EFSA die Neubewertung weitestmöglich nach Gruppen von Lebensmittelzusatzstoffen, entsprechend der Hauptfunktionsgruppe vornehmen. Zugelassene Zusatzstoffe, die bereits neu bewertet worden sind, werden nicht nochmals bewertet. Laut der Verordnung sind Neubewertungen bis 31.12.2015 vorgesehen, z.B. für Beta-Carotin. Glutamat soll bis zum 31.12.2016 bewertet werden. Die abschließenden Bewertungen sind bis zum 31.12.2020 geplant.

Des Weiteren hat die EFSA mittlerweile drei Lebensmittelfarbstoffe neu bewertet:

Für den Farbstoff Brillantschwarz BN (E 151), der in verschiedenen Lebensmitteln einschließlich alkoholfreien Getränken, Backwaren und Desserts verwendet werden kann, hat das Gremium den bestehenden Wert für die zulässige tägliche Aufnahmemenge (ADI-Wert)(2) von 5 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht bestätigt. Für den Farbstoff Braun HT (E 155), der ebenfalls in alkoholfreien Getränken, Back- und Süßwaren sowie in Soßen, Würzmitteln und eingelegtem Gemüse verwendet wird, hat das Gremium den bisherigen ADI-Wert auf 1,5 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht

halbiert. Der Grund dafür ist, dass bei Tieren nach Langzeitexposition gegenüber Braun HT in niedrigeren Dosen als denjenigen, die in früheren Bewertungen zur Bestimmung des ADI-Wertes verwendet wurden, schädliche Wirkungen, wie zum Beispiel eine leicht verringerte Gewichtszunahme, festgestellt wurden. In Bezug auf den Farbstoff Braun FK (E 154) sah sich das Gremium schließlich aufgrund von wesentlichen Einschränkungen hinsichtlich der zur Verfügung stehenden toxikologischen Daten nicht in der Lage, die Sicherheit des Farbstoffes abschließend zu bewerten.

Logo für alle EU-Bioproducte verpflichtend

(mm) Mit Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union L 84/19 vom 31.03.2010 wurde die Verordnung (EU) Nr. 271/2010 der Kommission vom 24.03.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich des Logos der Europäischen Union für ökologische/biologische Produktion bekannt gegeben. Dadurch wird das bereits in der letzten Ausgabe vorgestellte neue Logo zum 01.07.2010 für vorverpackte und verarbeitete ökologische Erzeugnisse verpflichtend eingeführt. Erzeugnisse, die aus Drittländern importiert werden, dürfen ab dem 01.07.2010 freiwillig mit dem neuen Logo gekennzeichnet werden.

„Nonifruftpüree“ als neuartige Lebensmittelzutat genehmigt

(mm) Durch den Beschluss 2010/228/EU der Kommission vom 21.04.2010 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von Püree und Konzentrat aus Früchten von *Morinda citrifolia* als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 2397*), (ABL. EU L 102/49 vom 23.04.2010) wurde die nicht unumstrittene Nonifruucht in der EU als Lebensmittelzutat genehmigt. In Anhang I dieser Verordnung sind die Spezifikationen für den Fruchtpüree und des Konzentrates aufgeführt. Demnach muss z.B. der Feuchtigkeitsgehalt zwischen 89-93 % betragen. Die neuartige Lebensmittelzutat kann für Bonbons, Getreideriegel, Eiscreme, Joghurt, usw. verwendet werden. Das wissenschaftliche EFSA-Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) ist nach umfangreicher Prüfung von Untersuchungen und Studien zu der Auffassung gelangt, dass Nonifruftpüree und -konzentrat als neuartige Lebensmittelzutaten sicher für den menschlichen Verzehr sind. Das Gremium weist in seiner aktuellen Beurteilung darauf hin, dass einzelne Personen auf Noni-Produkte empfindlich reagieren könnten. Diese Anmerkung ist nachvollziehbar, da bekannt ist, dass wenige Menschen auf Früchte (in purer oder verarbeiteter Form), aber auch auf Nüsse und andere Lebensmittel allergisch reagieren können.

Verordnung über mikrobiologische Kriterien in Lebensmittel geändert

(mm) Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel wurde mittels der Verordnung (EU) Nr. 365/2010 der Kommission vom 28.04.2010 (ABL. EU L 107/9 vom 29.04.2010) an neue wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst. Dies betrifft die analytische Referenzmethode zum Nachweis von Enterobacteriaceae in pasteurisierter Milch und sonstigen pasteurisierten flüssigen Milcherzeugnissen. Im Rahmen von Routineanalysen hatte sich das bisherige Verfahren als zu mühsam und zeitaufwändig erwiesen, daher wurde die Anwendung eines methodisch weiterentwickelten Verfahrens festgeschrieben. Außerdem wurde der Kriterien-Grenzwert für Enterobacteriaceae angepasst. Zudem wurde der Name *Enterobacter sakazakii* infolge einer geänderten Taxonomie in *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) umgeändert. Die Liste mit verzehrfertigen Lebensmitteln, bei denen eine regelmäßige Untersuchung auf *L. monocytogenes* nicht sinnvoll ist wurde um Speisesalz ergänzt, da Listerien unter normalen Umständen in Speisesalz weder vorkommen noch überleben können. Die Verordnung gilt seit Mitte April 2010.

Zulassungsverfahren zu Health-Claims läuft

(mm) Die EFSA hat von etwa 4.500 bisher eingereichten Zulassungsanträgen ca. 1.000 Anträge bewertet. Im europäischen Amtsblatt werden laufend die Ergebnisse veröffentlicht. So wurden Anfang Mai 2010 fünf Verordnungen (EU) 375; 376; 382-384 (ABL. EU L 111/1-3 vom 04.05.2010 und L 113/1-6 vom 06.05.2010) bekannt gegeben, die neben zahlreichen abgelehnten gesundheitsbezogenen

Angaben auch einen zugelassenen Health-Claim beinhalteten. Die Aussage Pflanzensterole und Pflanzenstanolester senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung wurde in die Gemeinschaftsliste aufgenommen. Dennoch müssen folgende Verwendungsbedingungen beachtet werden: Unterrichtung der Verbraucher, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5 bis 2,4 g Pflanzensterolen/-stanolen einstellt. Auf das Ausmaß der Wirkung darf nur bei Lebensmitteln der folgenden Kategorien hingewiesen werden: gelbe Streichfette, Milcherzeugnisse, Mayonnaise und Salatsoßen. Wird das Ausmaß der Wirkung angegeben, ist den Verbrauchern die gesamte Bandbreite („7 bis 10 %“) sowie der Zeitraum, bis sich die Wirkung einstellt („in 2 bis 3 Wochen“), mitzuteilen. Abgelehnt wurden z.B. die beantragten Health-Claims: *Faser- und proteinreiches Milchprodukt* - Dieses Produkt verringert das Hungergefühl oder *Lactobacillus plantarum 299v* (DSM 9843) verbessert die Eisenabsorption.

Europäisches Weinrecht berichtigt

(mm) Aufgrund einiger Rechtschreib- und sachlicher Zuordnungsfehler wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 401/2010 der Kommission vom 07.05.2010 die 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 geändert und berichtigt (ABl. EU L 117/13 vom 11.05.2010). Zudem wurden im Interesse der Klarheit und Einheitlichkeit einige Bestimmungen neu oder genauer gefasst. Australien und die Vereinigten Staaten von Amerika hatten außerdem beantragt, dass neue Keltertraubensorten(namen) in die Verordnung aufgenommen werden sollen, die auf den Etiketten angegeben sind. Um Verwaltungsaufwand und Kosten sowie Handelsschwierigkeiten zu vermeiden gilt die geänderte Verordnung ab dem 01.08.2009.

Drei weitere deutsche Spezialitäten geschützt, andere abgelehnt

(mm) Hopfen aus der Hallertau, Tettlinger Hopfen und Nieheimer Käse wurden durch die Verordnungen (EU) Nr. 390/2010 (ABl. EU L 114/7 vom 07.05.2010); Nr. 414 und 415/2010 (ABl. EU L 119 3-5 vom 13.05.2010) in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen. Dies war möglich, da gegen die Anträge aus Deutschland bei der Europäischen Kommission keine Einsprüche eingegangen sind. Nieheimer Käse ist ein Sauermilchkäse aus dem westfälischen Nieheim. Der Tettlinger Hopfen wird im südlichsten Hopfenanbaugebiet Deutschlands in Baden-Württemberg kultiviert. Aus einem fast zentral in Bayern gelegenen Hopfenanbaugebiet stammt der Hallertauer Hopfen. In weltweit zwei Drittel aller Biere kommt dieser Hopfen zum Einsatz, wenn auch zum Teil in nur geringen Mengen. Die Hallertau ist das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Das EU-Gütezeichen steht für eine enge Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet. Grundsätzlich gilt bei der geschützten geografischen Angabe, dass mindestens eine der Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) im Herkunftsgebiet erfolgen muss.

Mit dem Beschluss 2010/225/EU lehnte dagegen die Europäische Kommission eine Reihe von Anträgen auf Eintragung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geographischen Angaben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 2385*) ab (ABl. EU L 100/10 vom 22.04.2010). 1994 hatte Deutschland 108 Mineralwässer zur Eintragung übermittelt. 31 dieser Mineralwässer sind nicht in der Liste der von den Mitgliedsstaaten anerkannten natürlichen Mineralwässer enthalten, daher können diese nicht als im Binnenmarkt als vermarktbar anerkannte Mineralwässer betrachtet werden. In sieben weiteren Fällen wurde nur der Name ohne weitere Informationen eingereicht, die für die erforderliche Prüfung notwendig wären. Zu 70 weiteren Bezeichnungen wurden die deutschen Behörden bereits 1994 aufgefordert, zusätzliche Angaben, insbesondere zu Kontrollstellen und der Kostenübernahme der Prüfung durch die Hersteller zu übermitteln. Da auf zwei Erinnerungen keine Reaktionen erfolgten, wurden alle 108 Anträge nun abgelehnt.

Parlamentarier empfehlen neues EU-Qualitätslogo für Lebensmittel

(mm) Der Landwirtschaftsausschuss des Europaparlamentes setzt sich für die klare Kennzeichnung von Qualitätslebensmitteln ein. Mit diesem Label sollen europäische Hersteller unterstützt werden, die sich für gute Qualität und Lebensmittelsicherheit einsetzen und alle EU-weiten Produktionsstandards einhalten. Dagegen stimmten die Abgeordneten dem Kommissionvorschlag zur Zusammenlegung der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ mit der „geschützten geografischen Angabe“ nicht zu. Außerdem sprachen sie sich auch gegen den Vorschlag der Abschaffung der Bezeichnung „garantiert traditionelle Spezialität“ aus. Neben diesen geschützten Bezeichnungen plädieren die Volksvertreter dafür, die Angabe des Erzeugungsortes möglichst weitgehend für alle Lebensmittel verpflichtend zu regeln. Bei Produkten, die aus mehreren Zutaten bestehen, soll zumindest der Herkunftsort der Hauptzutat angegeben werden.

Ausschuss für Lebensmittelsicherheit stellt sich quer

(mm) Eine klare Mehrheit des federführenden Ausschusses des Europäischen Parlamentes hat gegen die Zulassung eines neuen Mittels zur Herstellung von sog. „Klebefleisch“ gestimmt. Dabei handelt es sich um das Enzym Thrombin, welches auch zur Herstellung des verfestigten Fleischbreies verwendet werden kann. Dieses Enzym bringt bei Wirbeltieren die Blutgerinnung und Wundheilung in Gang. Die Abgeordneten sehen bei Zulassung des Enzyms eine Verbrauchertäuschung, da durch dessen Einsatz Fleischstücke „verklebt“ werden können. Zudem sprach sich der Ausschuss für eine gesonderte Regelung für den Umgang mit Fleisch aus geklonten Tieren aus. Seitens der Mitgliedsstaaten und der Europäischen Kommission war geplant Milch von geklonten Tieren und Fleisch ihrer Nachfahren als neuartiges Lebensmittel zu genehmigen. Der Ausschuss sprach sich für eine separate Regelung und ein strenges Verbot aus und lehnte den Verordnungsvorschlag ab.

Mit 31 zu 30 Stimmen wurde auch ein Vorschlag der europäischen Kommission zu farbigen Darstellung („Ampelfarben“) von Nährwerten abgelehnt. Stattdessen sollen zukünftig die Nährwertangabe in Prozent des durchschnittlichen Tagesbedarfs deklariert werden. Nach dem Willen der Parlamentarier wird dagegen die Kennzeichnung von Imitaten („Analogkäse“, „Schinkenimitat“, „Klebeschinken“) durch eine verpflichtende Herkunftsangabe für tierische Produkte, die auch für die Weiterverarbeitung dieser Lebensmittel gilt, eingeführt. Damit folgen die Abgeordneten auch einer Forderung der deutschen Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner, die sich seit längerem für eine EU-weite verbindliche Kennzeichnung einsetzt. Nach den vorbereitenden Ausschüssen befasst sich das Europäische Parlament mit den Verordnungsentwürfen. Eine Verabschiedung ist für Sommer 2010 anvisiert.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Empfehlung 2010/133/EU der Kommission vom 02.03.2010 zur Prävention und Reduzierung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden und Steinobstrestern und zur Überwachung des Ethylcarbamatgehalts in diesen Getränken (ABl. EU L 52/53 vom 03.03.2010);
- Empfehlung 2010/161/EU der Kommission vom 17.03.2010 zur Überwachung von perfluorierten Alkylsubstanzen in Lebensmitteln (ABl. EU L 68/22 vom 18.03.2010);
- Beschluss 2010/169/EU der Kommission vom 19.03.2010 über die Nichtaufnahme von 2,4,4'-Trichloro-2'-hydroxydiphenylether in das in der Richtlinie 2002/72/EG enthaltene Unionsverzeichnis von Additiven, die bei der Herstellung von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, verwendet werden dürfen (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 1613*) (ABl. EU L 75/25 vom 23.03.2010);
- Beschluss 2010/172/EU der Kommission vom 22.03.2010 zur Änderung der Entscheidung 2002/840/EG bezüglich der Liste der in Drittländern für die Bestrahlung von Lebensmitteln zugelassenen Anlagen (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 1707*) (ABl. EU L 75/33 vom 23.03.2010);

- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 der Kommission vom 06.11.2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU L 320 vom 18.11.2006), (ABl. EU L 77/59 vom 24.03.2010) - „zulässt“ wurde durch „genehmigt“ ersetzt;
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 450/2009 der Kommission vom 29.05.2009 über aktive und intelligente Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 135 vom 30.5.2009), (ABl. EU L 82/3 vom 27.03.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 304/2010 der Kommission vom 09. April 2010 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 2-Phenylphenol in oder auf bestimmten Erzeugnissen (Abl. EU L 94/1 vom 15.04.2010);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. EU L 354 vom 31.12.2008) und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. EU L 354 vom 31.12.2008), (ABl. EU L 105/114-115 vom 27.04.2010);
- Berichtigung der Richtlinie 2009/36/EG der Kommission vom 16.04.2009 zur Änderung der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel zwecks Anpassung ihres Anhangs III an den technischen Fortschritt (ABl. EU L 98 vom 17.4.2009), (ABl. EU L 114/16 vom 07.05.2010);
- Berichtigung der Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU L 226 vom 25.06.2004), (ABl. EU L 119/26 vom 13.05.2010) - „zulässt“ wurde durch „genehmigt“

Schnellwarnsystem RAPEX funktioniert

(mm) RAPEX ist das Schnellwarnsystem der EU für alle gefährlichen Konsumgüter, mit Ausnahme von Nahrungs- und Arzneimitteln sowie medizinischen Geräten. Es erlaubt einen schnellen Informationsaustausch zwischen Mitgliedstaaten und EU-Kommission über die Maßnahmen, die zur Vermeidung oder Einschränkung der Vermarktung oder Verwendung von Produkten, die eine ernste Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit der Verbraucher darstellen, getroffen wurden. Erfasst werden sowohl Maßnahmen der einzelstaatlichen Behörden als auch freiwillige Maßnahmen der Hersteller und Händler. Im Jahr 2009 wurden sieben Prozent mehr Meldungen erfasst als im Vorjahr, insgesamt waren es fast 2.000 Meldungen. Mit 28% betrafen die meisten Einträge Spielzeug. Seit der Einführung 2004 haben sich die Meldungen vervierfacht. Mit 220 Meldungen ist Spanien Spitzenreiter bei den Einträgen. Deutschland (187), Griechenland, Bulgarien und Ungarn brachten fast die Hälfte der RAPEX-Meldungen auf den Weg. Etwa 60% der Meldungen betreffen chinesische Produkte, europäische Erzeugnisse machen 20% der Meldungen aus. Künftig soll RAPEX auf bestimmte gewerbliche Produkte sowie Risiken für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie Umwelt- und Sicherheitsrisiken ausgeweitet werden (@ www.ec.europa.eu).

EFSA senkt den Wert für die tolerierbare Aufnahmemenge von Melamin

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat den Wert für die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) von Melamin gesenkt, einem chemischen Stoff, der hauptsächlich für die Produktion bestimmter Kunststoffe verwendet wird. Eine neue Analyse deutet darauf hin, dass Melamin die Nieren schon bei geringeren Aufnahmemengen schädigen kann, als dies zuvor vermutet wurde. Das EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette unterzog die derzeit verfügbaren toxikologischen Daten einer statistischen Analyse und bestimmte einen neuen TDI-Wert von 0,2

Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht. Dies entspricht dem 2008 von der Weltgesundheitsorganisation festgelegten TDI-Wert. 2009 hat die Europäische Kommission die EFSA um eine Neufestlegung des TDI-Wertes für Melamin und um die Ermittlung der wahrscheinlichen Niveaus der Hintergrundbelastung durch Melamin und verwandte Stoffe für Menschen und Tiere ersucht (@ www.efsa.europa.eu).

Gesundheitlichen Auswirkungen von Blei in der Lebensmittelkette bewertet

(mm) Ein EFSA-Gutachten kommt zu dem Ergebnis, dass der derzeitige Grad der Bleibelastung ein geringes bis vernachlässigbares Gesundheitsrisiko für die meisten Erwachsenen darstellt, es aber Bedenken wegen möglicher Auswirkungen auf die neurologische Entwicklung von Kleinkindern gibt. Blei ist ein Umweltkontaminant, der sowohl in der Natur vorkommt als auch durch menschliche Aktivitäten wie den Bergbau hervorgerufen wird. Seit den 1970er Jahren sind Maßnahmen zur Regelung des Bleigehalts in Benzin, Farbe, Lebensmittelkonserven und Rohrleitungen ergriffen worden, die sich in beachtlicher Weise als wirksam in Bezug auf die Verringerung der Exposition erwiesen haben. Dennoch bestehen weiterhin Bedenken, weil Blei in die Lebensmittelkette gelangen kann. Aus diesem Grund wurde die EFSA von der Europäischen Kommission ersucht, den derzeitigen durch Lebensmittel oder andere Quellen bedingten Grad der Bleibelastung zu beurteilen und zu bestimmen, ob der zum Schutz der öffentlichen Gesundheit bestehende Richtwert, nach wie vor angemessen ist. Getreide, Gemüse und Leitungswasser machen den größten Anteil an der durch Nahrungsmittel bedingten Bleibelastung aus. Die nicht ernährungsbedingte Bleibelastung von Erwachsenen wird als lediglich von geringer Bedeutung angesehen, für Kinder jedoch können Hausstaub und Schmutz wichtige Belastungsquellen darstellen (@ www.efsa.europa.eu).

Pflanzlicher Süßstoff Stevia unbedenklich

(mm) Die EFSA hat die Sicherheit von Steviolglycosiden, d. h. aus Pflanzenblättern extrahierten Süßungsmitteln, bewertet und für die sichere Verwendung einen Wert für die zulässige tägliche Aufnahmemenge festgelegt. Die Bewertung wurde an die Europäische Kommission übermittelt, die prüfen wird, ob sie die Substanzen in der Europäischen Union für ihre vorgeschlagene Verwendung - insbesondere in zuckerfreien Lebensmitteln oder Lebensmitteln mit niedrigen Brennwerten wie bestimmten aromatisierten Getränken, Süßwaren ohne zusätzlich zugesetztem Zucker oder niedrige Brennwerte aufweisende Suppen - zulassen wird. Analysen haben ergeben, dass die Substanzen weder genotoxisch noch krebserregend sind und auch keine negativen Auswirkungen auf die Fortpflanzungsorgane des Menschen oder das ungeborene Leben haben. Es wurde eine zulässige tägliche Aufnahmemenge von 4 mg pro kg Körpergewicht für Steviolglycoside festgelegt. Es wurde jedoch darauf hingewiesen, dass dieser ADI-Wert sowohl von Erwachsenen als auch von Kindern überschritten werden könnte, wenn diese Süßungsmittel in den von den Antragstellern vorgeschlagenen Höchstmengen aufgenommen werden. Steviolglycoside sind intensive Süßungsmittel, die aus den Blättern der *Stevia*-Pflanze (*Stevia rebaudiana* Bertoni) extrahiert werden. Diese Substanzen, zu denen beispielsweise Steviosid und Rebaudiosid gehören, sind 40- bis 300-mal süßer als Saccharose. Die EFSA überprüfte die Sicherheit von Süßungsmitteln im Rahmen von drei in Bezug auf Zulassungsanträge eingereichten Dossiers. Lebensmittelzusatzstoffe wie Süßungsmittel müssen auf europäischer Ebene ausdrücklich zugelassen werden, bevor sie in Lebensmitteln verwendet werden können (@ www.efsa.europa.eu).

Europaweiter Überblick über Dioxinkonzentrationen in Lebensmitteln und Futtermitteln

(mm) Die EFSA hat eine Analyse der Konzentrationen von Dioxinen und verwandten Stoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln veröffentlicht. Der Bericht beruht auf über 7.000 Proben, die von 21 europäischen Ländern zwischen 1999 und 2008 erhoben wurden. Die EFSA war von der Europäischen Kommission gebeten worden, die Schadstoffkonzentrationen von Dioxin im Vergleich mit den Höchstgehalten zu bewerten, die für verschiedene Lebensmittel- und Futtermittelkategorien in der EU zum Schutz der Verbraucher festgelegt wurden. Zu Dioxinen und ähnlichen Verbindungen, wie etwa dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (PCB), gehört eine Reihe giftiger Stoffe, die bei Verbrennung, z. B. durch Müllverbrennung oder bei Waldbränden und einigen industriellen Prozessen entstehen. Dioxine kommen in geringen Konzentrationen in den meisten Lebensmitteln vor. Sie

verursachen zwar keine unmittelbaren Gesundheitsprobleme, die langfristige Exposition gegenüber hohen Dioxinkonzentrationen hat jedoch nachweislich eine Reihe von Wirkungen, darunter Krebs. Die Langlebigkeit von Dioxinen und die Tatsache, dass sie sich in der Nahrungskette anreichern, insbesondere in Tierfett, geben deshalb nach wie vor Anlass zu Sicherheitsbedenken. Die gemessen am Fettgehalt höchsten Durchschnittskonzentrationen von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB wurden bei Leber und Lebererzeugnissen von Tieren festgestellt. Die höchsten Durchschnittskonzentrationen gemessen am Gesamtproduktgewicht wiesen Fischleber daraus hergestellte Erzeugnisse auf. Bei Tierfutter fanden sich die höchsten Durchschnittskonzentrationen in Fischöl. Insgesamt lagen acht Prozent der Proben über den jeweiligen in den EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Höchstwerten. Der Bericht enthält die Schlussfolgerung, dass sich bei den Veränderungen der natürlichen Grundbelastung mit Dioxin und verwandten Stoffen im Zeitverlauf insofern kein klarer Trend feststellen lässt, als bei einigen Kategorien ein Anstieg, bei anderen jedoch ein Rückgang zu verzeichnen ist. Der Bericht empfiehlt regelmäßige stichprobenartige Untersuchungen einer ausreichend großen Zahl von Proben aus allen Lebensmittel- und Futtermittelgruppen, um präzise Bewertungen des Vorhandenseins von Dioxinen und dioxinähnlichen PCB zu gewährleisten (@ www.efsa.europa.eu).

Sicherheit von Ginkgo-Blättern kann nicht beurteilt werden

(mm) Wegen mangelnder analytischer und toxikologischer Daten kann das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) die Sicherheit von Ginkgoblätter-haltigen Tees nicht bewerten. Ginkgoblätter sind in unterschiedlichen Mengen in verschiedenen Kräutertees gängiger Hersteller enthalten. Bei der Bewerbung dieser Tees wird suggeriert, dass sie, ähnlich wie ginkgoextrakt-haltige Arzneimittel, die mentale Leistungsfähigkeit steigern könnten. Bei den Teemischungen, die in Supermärkten, Drogeriemärkten oder Reformhäusern angeboten werden, handelt es sich nach Ansicht der Hersteller um Lebensmittel. Das Zentrallaboratorium der Deutschen Apotheker hat eine Reihe dieser Teemischungen analysiert und kommt zu dem Ergebnis, dass diese gesundheitlich bedenkliche Mengen an Ginkgolsäuren enthalten. In allen untersuchten Produkten werde die für Arzneimittel tolerierte Aufnahmemenge an Ginkgolsäuren überschritten. Insbesondere hinsichtlich der Frage, inwieweit das Vorkommen von Ginkgolsäuren und möglicherweise anderen phenolischen Alk(en)ylverbindungen, wie Cardanolen, Urushiolen, Isourushiolen und Cardolen, in den genannten Aufgüssen mit Risiken der Gentoxizität oder Auslösung von Überempfindlichkeitsreaktionen verbunden sein könnte, sind zusätzliche Untersuchungen erforderlich. Die Frage, ob Ginkgoblatt-haltige Tees als Lebensmittel oder Arzneimittel aufzufassen sind, war nicht Gegenstand der Bewertung und bleibt zu prüfen (@ www.bfr.bund.de).

Das Landgericht Hamburg hält Ginkgo-Tee für grundsätzlich nicht verkehrsfähig. Ginkgo ist als Lebensmittel nicht zugelassen, daher untersagte das Gericht den Vertrieb (Az.: 312 O 300/08). Im zu beurteilenden Fall ging es um ein Tee-Produkt mit 10% Ginkgo-Blättern. Die Richter bewerteten den Zusatz von Ginkgo als lebensmittelrechtlich verbotenen Zusatzstoff. Ginkgo wird nach allgemeiner Verkehrsauffassung als Arzneimittel verwendet und nicht als Lebensmittel oder charakteristische Lebensmittelzutat. Die Entscheidung ist nicht rechtskräftig, allerdings handelt es sich bereits um das zweite Urteil, welches Ginkgo-haltige Lebensmittel verbietet.