

Rückstands-Höchstmengenverordnung geändert

(mm) Das Bundesverbraucherschutzministerium hat am 20.08.2008 eine Dringlichkeitsverordnung erlassen, mit der die Rückstands-Höchstmengenverordnung und die Futtermittelverordnung bezüglich der seit dem 01.09.2008 geltenden gemeinschaftsrechtlichen Höchstmenge-Regelungen angepasst wurden. Dadurch können Verstöße gegen diese EU-Regelungen geahndet werden. Diese Eilverordnung ist bis zum 28.02.2009 befristet, danach gelten die ursprünglichen Verordnungen wieder, soweit der Bundesrat nicht zuvor einer Verlängerung zustimmt (Elektronischer Bundesanzeiger vom 21.08.2008, eBAnz AT 99 2008 V1). Die seit dem Anfang 2008 geltende EU-Verordnung regelt für alle 27 Mitgliedsstaaten einheitliche Höchstgehalte für Pestizidrückstände. Die früheren nationalen Normen erlaubten unterschiedliche Höchstwerte bei demselben Schädlingsbekämpfungsmittel für dieselbe Kulturpflanze. Die neue EU-Verordnung umfasst rund 1.100 Pflanzenschutzmittel und enthält Höchstwerte für 315 landwirtschaftliche Erzeugnisse.

Änderung der Kosmetikverordnung veröffentlicht

(mm) Am 18.09.2008 wurde die Siebenundvierzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung (BGBl. I S. 1840) im Bundesgesetzblatt publiziert. Mit der Änderungsverordnung wurden zwei Richtlinien/Berichtigungen der Kommission in nationales Recht umgesetzt. Die Kennzeichnung von Riech- oder Aromastoffen als Parfüm/Aroma wurde um den Stoff Benzylalkohol erweitert, soweit dieser nicht als Lösungsmittel eingesetzt wird. Für Stoffe, die beim Herstellen oder Behandeln von kosmetischen Mitteln nicht verwendet werden dürfen, wurde eine verlängerte Übergangsfrist bis zum 03.10.2009 angefügt. Weiterhin wurde die Liste der Stoffe, die in kosmetischen Mitteln nur unter Einhaltung der angegebenen Einschränkungen und sonstigen Bedingungen verwendet werden dürfen an den technischen Fortschritt angepasst.

Lebensmitteleinfuhr-Verordnung erstmals angepasst

(mm) Die Erste Verordnung zur Änderung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung von 2007 wurde am 02.10.2008 im Bundesgesetzblatt I, Seite 1903 veröffentlicht. Die entsprechenden Verweise in der Verordnung wurden an die betreffenden gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften angepasst, z.B. an die Verordnung (EG) Nr. 542/2008. Die Änderungen gelten seit dem 03.10.2008.

Änderung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften beschlossen

(mm) Am 10.10.2008 wurde die Verordnung zur Änderung lebensmittelrechtlicher Vorschriften bekannt gemacht (BGBl. I, S. 1911). Dadurch wurde die Aromenverordnung dahingehend geändert, dass Ethylvanillin für die Herstellung bestimmter Kakao- und Schokoladenerzeugnisse zugelassen wurde. Der Absatz 3 des § 2 der Kakaoverordnung wurde wie folgt novelliert: Die Verwendung von Aromen bei der Herstellung von Kakaopulver, Schokolade usw. bestimmt sich nach der Aromenverordnung. Die Aromen dürfen den Geschmack von Schokolade oder Milchfett nicht nachahmen. Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung wurde bezüglich des Warnhinweises (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken) um das neu zugelassene Süßungsmittel E 968 Erythrit ergänzt. Die Kennzeichnung von Schwefeldioxid/ Sulfiten als Zusatzstoff kann entfallen, sofern diese bereits als allergene Zutaten deklariert werden. Die Dritte Verordnung zur vorübergehenden Beschränkung der Zulassung von Zusatzstoffen vom 27. April 2004 wurde aufgehoben. „Kopal“ und „Schellack“ sind als Trägerstoffe für Farbstoffe zur Verzierung von Eierschalen zugelassen worden. Die Nutzung dieser beiden Stoffe war bisher nur über Ausnahmeregelungen nach § 64 LFGB möglich. Eine weitere Änderung betrifft den Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse für Erzeugnisse nach der Konfitürenverordnung. Demnach müssen anstatt „mindestens 60 Prozent“, zukünftig „mehr als 55 Prozent“ lösliche Trockenmasse in Konfitüren enthalten sein. Die Änderungen sind seit dem 11.10.2008 in Kraft.

Befristung für Dringlichkeitsverordnung aufgehoben

(mm) Mit der Zweiten Verordnung zur Änderung der Verordnung über Beschränkungen für das Inverkehrbringen von bestimmtem Guarkernmehl sowie bestimmter unter dessen Verwendung hergestellter Erzeugnisse wurde die Befristung von sechs Monate für die im Mai 2008 erlassenen Eilverordnung

aufgehoben (BGBl. I S. 2001 vom 22.10.2008). Der Bundesrat hatte dieser „Entfristung“ zugestimmt. Der Erlass der Dringlichkeitsverordnung war aufgrund von mit Dioxin und Pentachlorphenol verunreinigten Guarkernmehls aus Indien und anderen Ländern notwendig. In dieser Verordnung ist geregelt, dass Guarkernmehl sowie bestimmte Erzeugnisse mit diesem Verdickungsmittel erst nach negativen chemischen Analysen erstmals in Deutschland in Verkehr gebracht werden dürfen.

Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches geändert bzw. neu gefasst

(mm) Im Bundesanzeiger Nr. 89a (Beilage) vom 18.06.2008 hat das Bundesverbraucherschutzministerium die von der Lebensmittelbuch-Kommission beschlossenen Änderungen und Neufassungen der Leitsätze (dies sind keine Rechtsnormen, sondern die Verkehrsauffassung der am Lebensmittelverkehr Beteiligten Kreise) bekannt gemacht. Geändert wurden die a) Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse (u.a. Fleischdefinition aus der LMKV übernommen; Separatorenfleisch ist kennzeichnungspflichtige Zutat, auch bei loser Ware; auf Mitverwendung der unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“ fallenden Erzeugnisse (z.B. Muskeln des Schwanzes) muss unter Angabe des Anteiles hingewiesen werden; der durch Separatorenfleisch eingebrachte Eiweißanteil darf nicht bei Berechnung von BEFFE Verwendung finden; Zusatzbezeichnung: „rein“ im Zusammenhang mit Tierart = ausschließliche Verwendung dieser Tierart; überwiegend oder vollständig aus Separatorenfleisch hergestellte Erzeugnisse sind Produkte eigener Art = Nichtverwendung der in den besonderen Beurteilungsmerkmalen genannten Verkehrsbezeichnungen; Eberfleisch mit geruchlichen Abweichungen ist nicht verkehrsfähig; Wurstwaren mit „Kalb“ bestehen mindestens zu 15 % des Fleischanteils aus Kalb- oder Jungrindfleisch), b) Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus (u.a. Verzeichnis für Fische, Krebstiere und Weichtiere werden aufgehoben; Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur werden im Bundesanzeiger bekannt gemacht), c) Leitsätze weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke (u.a. Änderungen bei Herstellungsverfahren), d) Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse (u.a. abweichende Längenmaße bis 10 % Abtropfgewicht). Die Leitsätze für tiefgefrorenes Obst und Gemüse, für verarbeitetes Obst, - Gemüse und pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware wurden aufgehoben. Die Leitsätze für Obst- und Gemüseerzeugnisse wurden neu gefasst und sind durch die Aufnahme alter Produktleitsätze sehr viel umfangreicher als bisher. Die Leitsätze sind unter www.bmelv.de > Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit > Deutsches Lebensmittelbuch abrufbar.

Höchstwert für Uran im Trinkwasser geplant

(mm) Ausgelöst durch den Bericht einer Verbraucherschutzorganisation über zu hohe Werte von Uran in Trinkwasser haben in den betreffenden Bundesministerien vorbereitende Erörterungen begonnen, um einen Höchstgehalt von Uran in die Trinkwasserverordnung aufzunehmen. Dabei existieren zurzeit unterschiedliche Wertvorstellungen. Das Umweltbundesamt empfiehlt einen Richtwert von 10 Mikrogramm/Liter. 15 Mikrogramm/Liter beträgt der Trinkwasserleitwert, den die Weltgesundheitsorganisation WHO vorgibt. In der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung existiert seit mehreren Jahren ein rechtsverbindlicher Grenzwert von 0,2 Mikrogramm/Liter für Säuglingsnahrung. Über die vorgesehene Ergänzung der Trinkwasserverordnung, insbesondere zur Höchstmenge für Uran liegen derzeit keine verbindlichen Informationen vor.

Standortregister für Flächen mit gentechnisch veränderten Pflanzen auch in Kartenform

(mm) Unter www.bvl.bund.de/standortregister veröffentlicht das Bundesamt für Verbraucherschutz seit drei Jahren ein Register indem Flächen verzeichnet sind, auf denen gentechnisch veränderte Pflanzen zu wirtschaftlichen Zwecken angebaut oder zu Versuchszwecken freigesetzt werden. Dieses Register wurde im Juli 2007 um eine detaillierte Landkartendarstellung erweitert. Dies ermöglicht eine schnelle Übersicht über die räumliche Verteilung der Anbauflächen in den Bundesländern und liefert in Verbindung mit einer Datenbank umfassende Informationen zu den genutzten Flächen. Des Weiteren können die Anbau- und Freisetzungsfelder der zurückliegenden Vegetationsperioden seit Einführung des Standortregisters im Jahr 2005 dargestellt werden. Die neue Kartendarstellung erlaubt darüberhinaus eine gezielte Suche nach Gemeinden, die dann mit den dort registrierten Flächen angezeigt werden können.

Straftätern mit hohem Einkünften drohen zukünftig empfindlichere Geldstrafen

(mm) Die Bundesregierung hat im Oktober 2008 eine Änderung des Strafgesetzbuches beschlossen. Mit diesem Gesetzentwurf soll das Höchstmaß eines Tagessatzes von 5.000 € auf 20.000 € angehoben werden. Seit 1975 ist die Obergrenze für einen Tagessatz nahezu unverändert geblieben. Nach einer Pressemitteilung des Bundes wird die derzeitige Höchstgrenze den heutigen Einkünften nicht mehr gerecht, daher soll mehr Gerechtigkeit geschaffen werden, indem die Geldstrafen an die Entwicklung der Spitzeneinkommen angepasst werden. Die Gerichte gehen vom Nettoeinkommen des Täters aus, welches durchschnittlich an einem Tag erzielt wird bzw. erzielt werden könnte. Der Bundestag und Bundesrat müssen über den Entwurf noch abstimmen.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

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

- Verordnung zur Durchführung des EG-Rebflächenrodungsprogramms (BGBl. I S. 1849 vom 23.09.2008);
- Verordnung zur Änderung der Verordnung über das Verbot der Einfuhr bestimmter Lebensmittel, die Milch oder Milcherzeugnisse mit Herkunft oder Ursprung aus China enthalten, sowie zur Änderung der Futtermiteleinführverbotsverordnung (eBAnz AT122 2008 V1 vom 17.10.2008);
- Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Brenner/Brennerin im landwirtschaftlichen Bereich (BGBl. I S. 2065 vom 28.10.2008);
- Verordnung zur Änderung von Vorschriften über die Berufsbildung in der Landwirtschaft (BGBl. I S. 2155 vom 04.11.2008)

Europäisches Hygienepaket geändert

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 277/7; 8; 15; 18 und 21 vom 18.10.2008 wurden insgesamt fünf Änderungsverordnungen zu lebensmittelrechtlich relevanten EU-Verordnungen bekannt gemacht.

1. Verordnung (EG) Nr. 1019/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene. Die Änderung betrifft Anhang II Kapitel VII Abs. 1 Buchstabe b. Bei der Verwendung von sauberem Wasser für unzerteilte Fischereierzeugnisse, lebende Muscheln usw. müssen für die Versorgung hiermit angemessene Einrichtungen und Verfahren zur Verfügung stehen, um zu gewährleisten, dass eine solche Verwendung kein Kontaminationsrisiko für die Lebensmittel darstellt.
2. Verordnung (EG) Nr. 1020/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 in Bezug auf Identitätskennzeichnung, Rohmilch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte sowie bestimmte Fischereierzeugnisse. Mit dieser Verordnung werden zahlreiche Änderungen wirksam. Die Bestimmungen zum Identitätskennzeichen wurden konkretisiert. Weiterhin ist die Verwendung von sauberem Meerwasser für die Bearbeitung von Fischereierzeugnissen möglich. Damit wird das Risiko eines osmotischen Schocks von Fischen ausgeräumt und so die organoleptischen Eigenschaften bewahrt. Anhang III mit lebensmittelhygienischen Vorschriften für Fischöl für den menschlichen Verzehr wurde ebenfalls klarer gefasst. Die Hygienevorschriften für bestimmte Fischereierzeugnisse wurden auf gefrorene Fische der Familie Gempylidae (z.B. Schlangemakrelen) erweitert. Mehrere Übergangsregelungen aus der EG-Lebensmittel-DVO wurden aufgehoben und in die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aufgenommen, so u.a. Kriterien für Rohmilch; Transport von Eiern unter nationalen Temperaturbestimmungen; Verwendung von Knickeiern für die Herstellung von Flüssigei.
3. Verordnung (EG) Nr. 1021/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 zur Änderung der Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs und der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 in Bezug auf lebende Muscheln, bestimmte Fischereierzeugnisse und bei amtlichen Überwachungen auf Schlachthöfen

mitwirkendes Personal. Hier erfolgten u.a. Konkretisierungen zur Genußtauglichkeitskennzeichnung. Eine weitere Änderung betrifft die Aufhebung der Übergangsregelungen bezüglich Schlachthofpersonals, welches in den Aufgaben amtlicher Fachassistenten geschult werden konnte. Den Mitgliedsstaaten wird eingeräumt, Systeme zur umfassenden Schulung oder nur in bestimmten Tätigkeiten einzurichten sowie Vorgaben für praktische Prüfungen zu beschließen. Der Toleranzwert von 10 % für eine Überschreitung des Höchstwertes für E. coli in lebenden Muscheln aus Gebieten der Klasse B (erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder Umsetzen zum menschlichen Verzehr geeignet) wird dauerhaft beibehalten. Ebenso wird die Überwachung der Hygienevorschriften für bestimmte Fischereierzeugnisse auf gefrorene Fische der Familie Gempylidae (z.B. Schlangemakrelen) erweitert.

4. Verordnung (EG) Nr. 1022/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N). Vor dem Hintergrund, dass ungekühltes Rohmaterial, welches zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, bis zu 36 Stunden nach dem Fang bzw. Aufladen verarbeitet werden kann, hat die EU einen allgemeinen TVB-N-Grenzwert festgelegt. Aufgrund artenspezifischer Unterschiede wurde für bestimmte Arten ein höherer Grenzwert in die Verordnung aufgenommen.
5. Verordnung (EG) Nr. 1023/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 hinsichtlich der Verlängerung der Übergangsfrist für Lebensmittelunternehmer, die zum menschlichen Verzehr bestimmtes Fischöl einführen. Die Einfuhr von Fischöl aus Drittländern wird vom 31.10.2008 auf den 30.04.2009 bzw. 30.06.2009 verlängert.

Die Änderungen sind zum größten Teil seit dem 28.10.2008 in Kraft.

Richtlinie für Reinheitskriterien von Zusatzstoffen neu gefasst

(mm) Aufgrund zahlreicher und wiederholter Änderungen ist die Richtlinie 96/77/EG unübersichtlich geworden und musste neugefasst werden. Dies ist mit der Richtlinie 2008/84/EG der Kommission vom 27. August 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel erfolgt (ABl. EU L 253/1 vom 20.09.2008). Diese kodifizierte Fassung ist am 10.10.2008 in Kraft getreten.

Weitere Änderungen/ Berichtigung zu Höchstgehalten von Pestizidrückständen

(mm) Durch die Verordnung (EG) Nr. 839/2008 der Kommission vom 31. Juli 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anhänge II, III und IV über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf bestimmten Erzeugnissen im Europäischen Amtsblatt Nr. 234/1 vom 30.08.2008 wurden zahlreiche Änderungen und Ergänzungen der Primärverordnung vorgenommen und zum 01.09.2008 in Kraft gesetzt. Damit ist die Novellierung dieses Rechtsgebietes erreicht. Die nationale Rückstands-Höchstmengenverordnung ist damit weitgehend durch EU-Recht ersetzt worden. Im Amtsblatt L 240/9 vom 09.09.2008 wurde eine Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 der Kommission vom 29. Januar 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der Anhänge II, III und IV mit Rückstandshöchstgehalten für die unter Anhang I der genannten Verordnung fallenden Erzeugnisse (ABl. L 58 vom 01.03.2008) veröffentlicht.

Weitere gentechnisch veränderte Sojasorte genehmigt

(mm) Mit der Entscheidung 2008/730/EG vom 8. September 2008 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von aus gentechnisch verändertem Soja der Sorte A2704-12 (ACS-GMØØ5-3) bestehenden, diese enthaltenden oder aus dieser gewonnenen Erzeugnissen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2008) 4735*) (ABl. EU L 247/50 vom 16.09.2008) hat die Europäische Kommission ein weiteres gentechnisch verändertes Erzeugnis zugelassen. Mit diesem weiteren Entschluss soll ein Versorgungsengpass bei Eiweißfuttermitteln verhindert werden, da die EU vorläufig an der Nulltoleranz bei Importen von gentechnisch veränderten Organismen festhält. Futtermittel aus GVO dürfen ohne EU-Zulassung nicht eingeführt werden. Die geplante Duldung von geringen Spuren von GVO ist damit erst mal aufgeschoben worden. Sollte trotz der Zulassung dieses Futtermittels und der möglichen Einfuhrerlaubnis für ein weiteres

Erzeugnis eine Versorgungslücke drohen, werde nach Angaben der EU die technische Lösung (Duldung von GVO-Spuren) in Betracht gezogen.

Durchführungsvorschriften zur neuen Öko-Verordnung; Logo erst 2010

(mm) Die EU-Kommission hat zur ab Januar 2009 geltenden neuen Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 mit der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. EU L 250/1 vom 18.09.2008) Umsetzungsvorschriften erlassen. Diese Verordnung umfasst 97 Artikel mit 14 Anhängen die detaillierte Vorgaben zu ökologischen Erzeugnissen enthalten. Die Regelungen entsprechen zumeist der „alten“ EU-Ökoverordnung. Die Durchführungsverordnung gilt ab dem 01.01.2009, zugleich treten mehrere spezifische Verordnungen außer Kraft.

Die Verpflichtung zur Verwendung eines einheitlichen Logos für Öko-Produkte wurde auf Vorschlag der EU-Kommission auf den 01.07.2010 verschoben, um ein neues Logo zu entwickeln (Verordnung (EG) Nr. 967/2008 des Rates vom 29. September 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen - ABl. EU L 264/1 vom 03.10.2008). Die zeitliche Verschiebung um eineinhalb Jahre wurde aufgrund des Protestes eines deutschen Discounters notwendig, der eine Verwechslungsgefahr mit einem eigenen Label befürchtete und rechtliche Schritte androht hatte.

Richtlinie über die Nährwertkennzeichnung erschienen

(mm) Am 29.10.2008 wurde im Amtsblatt EU L 285/9 die Richtlinie 2008/100/EG der Kommission vom 28. Oktober 2008 zur Änderung der Richtlinie 90/496/EWG des Rates über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln hinsichtlich der empfohlenen Tagesdosen, der Umrechnungsfaktoren für den Energiewert und der Definitionen veröffentlicht. Damit wird u.a. der Begriff „Ballaststoffe“ definiert und die Liste der Umrechnungsfaktoren für den Energiewert geändert, um neue wissenschaftlichen und technologischen Entwicklungen einzubeziehen. Die geltende Liste für Vitamine und Mineralstoffe sowie deren empfohlene Tagesdosis (RDA) wurde aktualisiert, da die angegebenen RDA auf Empfehlungen von 1988 basieren. Bis 31.10.2009 haben die Mitgliedsstaaten nun Zeit, um diese Richtlinie in nationales Recht umzusetzen.

Arbeit an Liste gesundheitsbezogener Angaben (Health-Claims) begonnen

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat Ende Oktober 2008 mitgeteilt, dass das Gremium für diätische Produkte, Ernährung und Allergien mit der wissenschaftlichen Absicherung der gesundheitsbezogenen Angaben begonnen hat, die im Listenentwurf der EU-Kommission aufgeführt sind und die Vorprüfungsphase durchlaufen haben. Der bisherige Entwurf der Gemeinschaftsliste enthält über 2.800 Einträge. Um die wissenschaftliche Arbeit rationell zu gestalten wurden mehrere (Unter-)Arbeitsgruppen eingerichtet. Die Arbeit dieses Gremiums dient dazu, dass eine Gemeinschaftsliste mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben bis zum 01.01.2010 erstellt wird, deren Verwendung zukünftig zulässig sind. Von den ersten acht Anträgen wurden sieben Vorlagen als wissenschaftlich nicht ausreichend belegt beurteilt. Im Ergebnis zu diesen Anträgen hat sich herausgestellt, dass seitens der EFSA nicht bekanntes Wissen, sondern Studien mit hohen Teilnehmerzahlen notwendig sind, um den Zusammenhang zwischen einem Stoff und seiner Wirkung nachzuweisen. Sobald die Gutachten der EFSA vorliegen, obliegt es der EU-Kommission und den Mitgliedsstaaten die Schritte zu einer möglichen Zulassung der bewerteten gesundheitsbezogenen Angaben einzuleiten (www.efsa.europa.eu).

Diskussion um Entlastungen von kleinen Lebensmittelbetrieben geht weiter

(mm) Auf europäischer Ebene ist die Lockerung bestimmter Hygienevorschriften für kleine Lebensmittelunternehmen geplant. Das Europäische Parlament hat sich für die von der Kommission eingeleitete Initiative zum Bürokratieabbau ausgesprochen. Konkret geht es um die vorgeschriebenen umfangreichen Kontroll- und Dokumentationspflichten im Rahmen von HACCP. Für kleine Betriebe ist die Erfüllung dieser Pflichten mit einem großen zusätzlichen Aufwand verbunden. Die Vorschläge wurden an dem Europäischen Ministerrat weitergeleitet, dessen Einstellung zu diesem Thema bisher nicht bekannt ist.

Das Bundesverbraucherschutzministerium hat derzeit eine Änderungsverordnung in Arbeit, welche die bisherigen Durchführungsbestimmungen zum Gemeinschaftsrecht betrifft. Damit soll die Fortführung traditioneller Herstellungsweisen ermöglicht werden. Geplant ist u.a. für Lebensmittel, die mit rohen Eibestandteilen hergestellt und nicht durcherhitzt werden, die früheren Regeln der Eiproduktverordnung beizubehalten. Mit dieser Verordnung sollen auch Regelungen für Lebensmittelunternehmen mit geringem Produktionsvolumen getroffen werden.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates vom 29. April 2008 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1493/1999, (EG) Nr. 1782/2003, (EG) Nr. 1290/2005, (EG) Nr. 3/2008 und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 2392/86 und (EG) Nr. 1493/1999 (ABl. L 220/35 vom 15.08.2008);
- Berichtigung der Richtlinie 2008/88/EG der Kommission vom 23. September 2008 zur Änderung der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel zwecks Anpassung der Anhänge II und III an den technischen Fortschritt (ABl. L 263/26 vom 02.10.2008);
- Verordnung (EG) Nr. 981/2008 der Kommission vom 7. Oktober 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 423/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen (ABl. EU L 267/5 vom 08.10.2008);
- Entscheidung 2008/798/EG der Kommission vom 14. Oktober 2008 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Milch enthaltenden Erzeugnissen oder Milcherzeugnissen, deren Ursprung oder Herkunft China ist, und zur Aufhebung der Entscheidung 2008/757/EG der Kommission (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2008) 6086*) (ABl. EU L 273/18 vom 15.10.2008);
- Verordnung (EG) Nr. 1029/2008 der Kommission vom 20. Oktober 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aktualisierung eines Verweises auf bestimmte Europäische Normen (ABl. EU L 278/6 vom 21.10.2008)

Allergieauslösende Bestandteile benötigen Schwellenwerte

(mm) Die bisherigen Regelungen zur Kennzeichnung von allergischen Zutaten/Spuren reichen nach Expertenmeinung nicht aus. Zutaten, die zur Rezeptur eines Lebensmittels gehören und allergische Unverträglichkeiten (z.B. Hautrötung, Atemnot, Kreislaufprobleme) auslösen können, müssen bereits jetzt gekennzeichnet werden. Gelangen jedoch Spuren bekannter Allergene unbeabsichtigt in die Produkte, bleibt die freiwillige Kennzeichnung dem Hersteller überlassen. Derartige Lebensmittel tragen dann Hinweise wie „Kann Spuren von enthalten“ um sich vor haftungsrechtlichen Konsequenzen zu schützen. Immer mehr Lebensmittel werden vorsorglich so deklariert, auch wenn diese den allergischen Stoff gar nicht enthalten. Das schränkt die Lebensmittelauswahl für Allergiker unnötig ein. Experten aus Medizin, Ernährungswissenschaft, amtlicher Lebensmittelüberwachung, Interessenverbänden und Lebensmittelindustrie sind sich einig, dass bei der Herstellung Spuren allergener Bestandteile soweit wie möglich reduziert werden sollten. Die Kennzeichnung der verbleibenden Spuren sollte verbindlich geregelt werden. Dafür werden Grenzwerte benötigt, oberhalb deren Grenzen eine Kennzeichnung erfolgen muss. Die Werte sollen sicherstellen, dass Allergiker ausreichend geschützt werden, die Mengen analytisch nachweisbar sind und dass diese bei der Lebensmittelproduktion umgesetzt werden können. Die beteiligten Sachverständigen sind der Ansicht, dass für jedes Allergen eigene Grenzwerte festgelegt werden sollten. Dazu soll die Ermittlung von Grenzwerten und die daraus abzuleitenden Kennzeichnungsvorschriften mit weiteren Forschungen an Allergiepatienten begleitet werden, damit auch bereits festgelegte Werte bei Bedarf angepasst werden können (www.bfr.bund.de).

Welche Informationen über Nahrungsergänzungsmittel werden benötigt?

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in Zusammenarbeit mit zahlreichen Forschungseinrichtungen, dem Bundesverbraucherschutzministerium, Landesbehörden, Sport- und Herstellerverbänden, Verbraucherschutzorganisationen und Medien eine Studie begonnen, die klären soll welche Verbrauchergruppen Nahrungsergänzungsmittel aus welchen Gründen und in welchem Umfang einnehmen. Das Forschungsprojekt soll auch analysieren, in welcher Weise sich Verbraucher über diese Produkte informieren. Dabei werden nicht nur Nahrungsergänzungsmittel, sondern auch frei verkäufliche Arzneimittel sowie bestimmte diätische Lebensmittel berücksichtigt, die auf allen Vertriebswegen (Handel, Direktvertrieb und Bezug über das Internet) käuflich sind. Die Experten vermuten, dass der überwiegende Teil der Käufer die Mittel aus medizinischer Sicht gar nicht benötigt. In einigen Fällen besteht sogar das Risiko einer Überdosierung mit bestimmten Stoffen. Ziel der Studie, die sich in vier Phasen gliedert und bis Februar 2010 läuft, ist die Entwicklung spezifischer Kommunikationskonzepte zu gesundheitlichen Nutzen und Risiken durch die Präparate für die jeweiligen Konsumenten. Zunächst soll eine Sachstandsauswertung unter Einbeziehung verschiedenster Datenquellen klären, warum bestimmte Verbrauchergruppen Nahrungsergänzungsmittel einnehmen. Danach wird mit Vertretern dieser Gruppe über deren Konsum und Informationsverhalten diskutiert. Die Ergebnisse werden in der dritten Phase mit einer repräsentativen Befragung der Bevölkerung überprüft und erweitert. Im Anschluss werden die Resultate mit insgesamt 80 Vertretern unterschiedlichster Beteiligung zu konkreten Vorschlägen zur Risikokommunikation ausgearbeitet (www.bfr.bund.de).

China will Gesetzgebung zur Lebensmittelsicherheit verschärfen, 1. Platz im EG-Schnellwarnsystem

(mm) Aufgrund der jüngsten Ereignisse und des Skandals um kontaminierte Babynahrung mit Melamin will China schnell ein umfassendes Gesetz für Lebensmittelsicherheit einführen. Dadurch soll sichergestellt werden, dass chinesische Exporte den internationalen Standards entsprechen. Jede Stufe im Prozess (Herstellung, Verarbeitung, Verkauf) werde zukünftig effektiv kontrolliert. Der Gesetzentwurf sieht nach chinesischen Presseberichten unter anderem Sicherheitsvorgaben für Zusatzstoffe und das absolute Verbot aller gesundheitsschädlichen Chemikalien vor. Die chinesische Regierung hatte zuvor eine Mitschuld am Skandal mit melaminverseuchter Babynahrung eingeräumt. Die staatliche Aufsichtspflicht war nach Regierungsangaben nur sehr nachlässig ausgeübt worden. Anfang Oktober 2008 hatten die chinesischen Behörden nach Angaben japanischer Regierungsvertreter einen Exportstopp für Milchprodukte verhängt. Der Export soll erst wieder aufgenommen werden, wenn für chinesische Milchprodukte eine Gesundheitsgefahr ausgeschlossen werden kann.

Unterdessen belegte China im Jahresbericht 2007 des EG-Schnellwarnsystems (RASFF) den ersten Platz mit 352 Notifizierungen. Insgesamt sind 121 Herkunftsländer genannt. Deutschland findet sich mit 122 Notifizierungen nach dem Iran auf Platz 6. Die häufigste gemeldete Produktgruppe betraf Fische, Krusten- und Weichtiere. Mikrobiologische Kontamination bzw. pathogene Mikroorganismen gaben den häufigsten Anlass für eine Meldung. Die Gesamtzahl der Meldungen stieg um 8 % gegenüber dem Vorjahr an. Der überwiegende Teil der Meldungen erfolgte aufgrund von Grenzkontrollen (42 von 48%) über zurückgewiesene Sendungen und zu 43 % durch die amtliche Lebensmittelüberwachung (Marktkontrolle). Die restlichen Meldungen gehen auf firmeninterne Untersuchungen sowie Verbraucherbeschwerden zurück.

Europäische Bevölkerung gegen Klonen von Tieren, neue Regelungen in den USA

(mm) Eine Meinungsumfrage innerhalb Europas zum Thema „Klonen von Tieren zur Lebensmittelerzeugung“, bestätigte die seit Jahren vermutete ablehnende Haltung der Verbraucher. 58% gaben u.a. an, dass es nicht vertretbar sei, genetisch identische Lebewesen zur Lebensmittelerzeugung zu reproduzieren. Acht von Zehn Europäern haben grundlegende Kenntnisse zum Klonen von Tieren. Über 80 % der Befragten sind der Ansicht, dass langfristige Auswirkungen auf die Natur unerforscht sind und es nicht genügend Erfahrungswerte hinsichtlich der Gesundheits- und Sicherheitsfolgen gibt, die die Risiken abschätzen lassen. Die EU-Kommission wird die Ergebnisse zusammen mit den Stellungnahmen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und der Beratergruppe für ethische Fragen (EGE) analysieren und abwägen, ob Handlungsbedarf seitens der Europäischen Gesetzgeber besteht. Die Umfrage fand Mitte 2008 statt. Dazu wurden nach dem Zufallsprinzip 25.000 Bürger aus den 27 Mitgliedsstaaten ausgewählt und befragt. Das Europäische Parlament hat mittlerweile mit einer Entschließung das Verbot des Reproduzierens von Tieren, die zur Lebensmittelerzeugung dienen gefordert.

Die EU-Kommission wurde aufgefordert, Vorschläge für die Umsetzung dieses Beschlusses zu unterbreiten. In den Vereinigten Staaten von Amerika wurden detaillierte Richtlinien für den Umgang mit gentechnisch modifizierten Lebensmitteln veröffentlicht. Demnach muss nach den Vorgaben der U.S. Food and Drug Administration (FDA) eine Kennzeichnung erfolgen, wenn eine erhebliche genetische Veränderung des Produktes erfolgt ist. Weiterhin muss künftig angegeben werden, welche DNA dem Tier zugeführt wurde und welchen Einfluss dies auf die Gesundheit des Tieres hatte. Set Anfang Oktober 2008 müssen frisches Fleisch und Hackfleisch von Rindern, Schweinen, Kleinen Wiederkäuern (Schaf, Ziege) und Geflügel sowie frisches und gefrorenes Obst und Gemüse sowie bestimmte Nüsse im Einzelhandel mit dem Herkunftsland gekennzeichnet werden. Ausgenommen sind verarbeitete Erzeugnisse. Diese Pflicht gilt seit dem Frühjahr 2005 bereits für Fische.

Neuartige Kunststoffolie gegen Keimvermehrung

(mm) Wissenschaftler der ETH Zürich haben eine Folie entwickelt, die mit Nanopartikeln aus Silber und Calciumphosphat beschichtet ist. Diese neue Folie ist für Bakterien tödlich und kann in der Lebensmittelindustrie ebenso wie in Krankenhäusern eingesetzt werden und ist darüberhinaus selbstdesinfizierend. In Tests reduzierte sich zum Beispiel die Anzahl von Escherichia coli innerhalb von 24 Stunden von einer Million Keimen auf weniger als ein Bakterium. Die Mikroorganismen nutzen Calcium für ihren Stoffwechsel. Die 20 bis 50 Nanometer großen Calciumphosphat-Partikel werden von den Bakterien als Nahrung aufgenommen. Dabei werden tausende aufgetragene 1-2 Nanometer kleine Silberpartikel freigegeben, die die Mikroorganismen abtöten und die Keimvermehrung verhindern. Die entwickelte Polymerfolie sondert Silber nur gezielt und in der richtigen Dosis ab, wenn wachsende Keime in der Nähe sind und auch nur die Menge die als Calciumphosphat konsumiert werden. Dies schont nach eigenen Angaben des Forscherteams die Umwelt und reduziert die Kosten deutlich. Der großflächige Einsatz erfolgt vorerst an neuralgischen Punkten der Keimübertragung (Türklinken, Betten, Sanitäreinrichtungen) in schweizerischen Spitälern.