

LFGB erneut geändert

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 1975 vom 12.12.2014 wurde das Dritte Gesetz zur Änderung des Agrarstatistikgesetzes vom 05.12.2014 veröffentlicht.

Mit Artikel 2 wurde das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) wie folgt geändert:
In die Begriffsbestimmungen des § 3 des LFGB wurde die seit 13.12.2014 geltende Definition für „Informationen über Lebensmittel“ der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) durch den Verweis auf Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe a der LMIV eingefügt. Danach ist „Information über Lebensmittel, jede Information, die ein Lebensmittel betrifft und dem Endverbraucher durch ein Etikett, sonstiges Begleitmaterial oder in anderer Form, einschließlich über moderne technologische Mittel oder mündlich, zur Verfügung gestellt wird“.

Weiterhin wurde § 11 des LFGB mit den Vorschriften zum Schutz vor Täuschung in Bezug auf die entsprechenden Regelungen des Artikels 7, Absätze 1 (Irreführungsverbot) und 3 (Verbot der krankheitsbezogenen Werbung) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 neu gefasst. Wobei vom bisherigen Verbot der gesundheitsbezogenen Werbung die zugelassenen Angaben nach der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über die Nährwert- und gesundheitsbezogene Werbung (Health Claims) ausgenommen bleiben. Aufgehoben wurde das Verbot der krankheitsbezogenen Werbung des § 12 LFGB, da diese Vorschriften bereits durch die Änderung von § 11 erfasst worden sind. § 12 wurde daher aufgehoben.

Die Regelung des Artikels 7 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind nicht unmittelbar mit Strafe oder Bußgeld bewehrt, da sie kein an eine Person gerichtetes Handlungsgebot oder -verbot normieren, sondern lediglich einen bestimmten Zustand verbietet. § 11 Absatz 1 LFGB - neu - enthält daher die notwendigen Vorschriften, um eine Sanktionierung der grundlegenden Verbote des Artikels 7 Absatz 1 und 3, jeweils auch in Verbindung mit Absatz 4, sowie des Artikels 36 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zu ermöglichen. Vorsätzliche Verstöße dagegen werden in § 59 Absatz 1 Nummer 7 - neu - strafbewehrt. Bei fahrlässigen Verstößen kommt § 60 Absatz 1 Nummer 2 zur Anwendung. Die Änderungen gelten seit dem 13.12.2014.

Änderung von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs

(mm) Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 29. Plenarsitzung am 28.01.2014 Änderungen der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse beschlossen (veröffentlicht am 01.12.2014 im elektronischen Bundesanzeiger - BAnz AT 01.12.2014 B2):

Mit den Änderungen wurden verschiedene Produkte aus den Leitsätzen gestrichen, die mittlerweile in der europäischen Union geschützt sind. Derartige Produkte sind „Halberstädter Würstchen g. g. A“, „Thüringer Rotwurst g. g. A“, „Hofer Rindfleischwurst g. g. A“ und „Schwarzwälder Schinken g. g. A“. Die Definition von bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE) in Leitsatzziffer 1.72 wurde um die Festlegung ergänzt, dass sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch und fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch einen BEFFE-Gehalt von ca. 20 % aufweisen.

Eine weitere Änderung erfährt Leitsatzziffer 2.19. Hier wurde folgender zusätzlicher Absatz ergänzt: *„Bei Muskeln und Muskelgruppen, die aus dem Zusammenhang gelöst wurden und die zu größeren Einheiten zusammengefügt sind, kann dieser Hinweis entfallen, sofern sie auch isoliert unter der entsprechenden Verkehrsbezeichnung verkehrsfähig wären.“* Damit wird die für „Schinken“ in Leitsatzziffer 2.341.6 enthaltene Regelung auf sämtliche Formfleischerzeugnisse übertragen. Diese Leitsatzziffer wird wiederum umformuliert und enthält nunmehr den klarstellenden Hinweis, dass Produkte, die den Anforderungen der Leitsatzziffer 2.341, der Leitsatzziffer 2.321 oder den Anforderungen für Formfleisch nicht genügen, den Begriff „Schinken“ nicht verwenden dürfen. Die Anforderungen an Kochpökelwaren mit hervorhebenden Hinweisen nach Leitsatzziffer 2.321 werden angepasst und der erforderliche Gehalt an Fleischeiweiß um jeweils 1 % (20 % bei Schweinefleisch und 19,5 % bei Rind- bzw. Kalbfleisch) erhöht. In Leitsatzziffer 2.341 wurde die Einschränkung gestrichen, dass der Anteil von BEFFE im FE von 85 % nur bei Schinken, der nicht zerlegt worden ist, vorliegen muss. Diese Anforderung gilt nunmehr für alle Produkte, die die Bezeichnung „Schinken“ aufweisen. Schließlich wird Leitsatzziffer 2.507.2 um eine Definition „Cheeseburger“ ergänzt. Danach handelt es sich um einen Hamburger mit Käse oder

Schmelzkäseaufgabe, wodurch im Fleischanteil bei diesen Produkten ausschließlich Rindfleisch verwendet werden darf und als weitere Zutaten nur Salz und Gewürze verwendet werden dürfen.

Am 27.01.2015 wurden drei weitere Änderungen von Leitsätzen, die durch die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission in der 28. und 29. Sitzung am 05.03.2013 und am 28.01.2014 beschlossen worden sind, veröffentlicht (BANz AT 27.01.2015 B1): Leitsätze für Fruchtsäfte, für wein- und schaumweinähnliche Getränke und der Leitsätze für Erfrischungsgetränke.

Allergen-Kennzeichnung loser Ware - Vorläufige Durchführungsverordnung erlassen

(mm) Am 12.12.2024 erschien im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 1994 die Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (VorLMIEV).

Die Verordnung sieht vor, dass neben dem weiten Spektrum der schriftlichen Informationsmöglichkeiten für die Unternehmen auch eine mündliche Information möglich ist. Basis für die mündliche Information muss allerdings eine schriftliche Dokumentation sein, die sowohl für den Verbraucher als auch den zuständigen Behörden leicht zugänglich gemacht werden muss. Produkte, die vor dem 13.12.2014 nach altem Recht in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, können unbefristet abverkauft werden.

Was die Umsetzung der Allergen Kennzeichnung bei loser Ware angeht, hat Deutschland von der in der LMIV eingeräumten Möglichkeit Gebrauch gemacht, diese national zu regeln. Bislang unterlagen unverpackt abgegebene Lebensmittel (sog. lose Ware), wie sie etwa in der Gastronomie üblich sind, nicht den allgemeinen Kennzeichnungspflichten. Nach der LMIV sind 14 "Hauptallergene" seit dem 13.12.2014 europaweit verpflichtend anzugeben, dies umfasst unter anderem: Glutenthaltiges Getreide wie Weizen und Roggen, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte wie Mandeln und Haselnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen sowie Weichtiere. Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe. Während der Entwurf der LMIDV von Juli 2014 noch die Vorgabe enthielt, dass die Information über allergene Zutaten mittels der Angabe „Enthält: [Zutat]“ erfolgen sollte, verzichtet die VorLMIEV auf diese Vorgabe. Das BMEL hat angekündigt, zu einem späteren Zeitpunkt weitere Durchführungsvorschriften beispielsweise mit Ordnungswidrigkeiten und Straftaten zu erlassen.

Änderung der Tabakverordnung

(mm) In der Anlage 1 zur Tabakverordnung sind Stoffe aufgelistet, die für die Verwendung beim gewerbsmäßigen Herstellen von Tabakerzeugnissen zugelassen sind. Die beiden Zusatzstoffe Hydroxypropylstärke und Acetyltributylcitrat waren in Anlage 1 Teil B bis zum Ablauf des 31.12.2014 als Klebe-, Haft- und Verdickungsmittel bzw. als Weichmacher für Farben und Lacke zugelassen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat gegen die weitere befristete Zulassung der beiden Stoffe keine gesundheitlichen Einwände erhoben. Hydroxypropylstärke und Acetyltributylcitrat werden daher mit der Achten Verordnung zur Änderung der Tabakverordnung (BGBl. I S. 2398 vom 29.12.2014) bis zum Ablauf des 19.05.2016 für die Verwendung beim gewerbsmäßigen Herstellen von Tabakerzeugnissen erneut zugelassen.

Ab dem 20.05.2016 sind die Vorschriften zur Umsetzung der Richtlinie 2014/40/EU zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Herstellung, die Aufmachung und den Verkauf von Tabakerzeugnissen und verwandten Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 2001/37/EG anzuwenden. Im Rahmen der dazu erforderlichen gesetzgeberischen Maßnahmen wird auch über die Form der Zulassung der beiden Zusatzstoffe entschieden. Um den dazu erforderlichen gesetzgeberischen Gestaltungsspielraum offenzuhalten, kommt im Rahmen dieser Verordnung eine Verlängerung über den 19.05.2016 hinaus nicht in Betracht.

Wirtschaftlicher Verbraucherschutz zum Justizministerium

(mm) Mit Organisationserlass der Bundeskanzlerin wurde die Zuständigkeit für die Verbraucherpolitik, die im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gelegen hat, auf das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz übertragen. Die Zuständigkeitsübertragung schließt die europäischen und internationalen Bezüge der Verbraucherpolitik sowie die Grundsatz- und Planungsangelegenheiten ein. In Umsetzung des Organisationserlasses haben die beteiligten Bundesministerien in einer Verwaltungsvereinbarung festgelegt, dass die Aufgaben der Organisationseinheit „Wirtschaftlicher Verbraucherschutz“, für die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zuständig war, und die dortigen Mitarbeiter auf das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz übergehen. Dieser Übergang wurde im Mai 2014 vollzogen. Die tatsächliche Wahrnehmung der Aufgaben durch das Bundesjustizministerium stand nicht in Einklang mit dem EG-Verbraucherschutzdurchsetzungsgesetz, dem Gesetz über die Errichtung eines Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL-Gesetz) sowie mit diversen Rechtsverordnungen, da dort die Zuständigkeit des BVL für die grenzüberschreitende Rechtsdurchsetzung vorgesehen ist. Die genannten Gesetze wurden daher mit dem Gesetz zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften zur Durchsetzung des Verbraucherschutzes angepasst (BGBl. I S. 2 vom 15.01.2015).

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:

- Einundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Seefischerei-Bußgeldverordnung, (BGBl. I S. 1703 vom 13.11.2014);
- Neunundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung, (BGBl. I S. 1997 vom 12.12.2014);
- Bekanntmachung eines Durchführungsbeschlusses der Kommission vom 03.12.2014 zur Änderung der Entscheidung 2008/866/EG über Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru im Hinblick auf die Geltungsdauer der Maßnahmen (2014/874/EU), vom 10.10.2014 (BANz AT 29.12.2014 B2);
- Bekanntmachung nach der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (Durchführungsbeschluss 2014/891/EU) (BVL 2015-01-002) vom 01.01.2015 BANz AT 19.01.2015 B4.

Änderung/Berichtigung der Durchführungsbestimmungen zur EU-Spirituosen-VO

(mm) Mittels der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1239/2014 der Kommission vom 19.11.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (ABl. EU L 333/5 vom 20.11.2014) wurde die Vorlage und der Eingang technischer Unterlagen für etablierte geografische Angaben durch die Mitgliedsstaaten bei der EU-Kommission aufgenommen.

Am 15.11. 2014 erschien im Europäischen Amtsblatt L 330/63 bereits die Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission vom 25.07.2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen (ABl. EU L 201 vom 26.07.2013).

Neue gesundheitsbezogene Angaben

(mm) Am 18.11.2014 wurden die Verordnungen (EU) Nr. 1226/2014 (L 331/3) und (EU) Nr. 1228/2014 (L 331/8) im Amtsblatt der EU veröffentlicht und mit ihnen die folgenden neuen gesundheitsbezogenen Angaben betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos in die Liste der zugelassenen Angaben aufgenommen:

1. Die Verwendung ungesättigter Fettsäuren anstelle gesättigter Fettsäuren in der Ernährung senkt/reduziert nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung.
2. Calcium trägt dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrüche.
3. Calcium und Vitamin B tragen dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrüche.
4. Vitamin D trägt dazu bei, die durch posturale Instabilität und Muskelschwäche bedingte Sturzgefahr zu verringern. Stürze sind bei Männern und Frauen ab 60 Jahren ein Risikofaktor für Knochenbrüche.

Die Verordnungen (EU) Nr. 1226/2014 und Nr. 1228/2014 gelten seit dem 08.12.2014.

Am 07.01.2015 wurde die Verordnung (EU) 2015/7 im Amtsblatt der EU veröffentlicht (L 3/3) und mit ihr die folgende neue gesundheitsbezogene Angabe in die Verordnung (EU) Nr. 432/2012 aufgenommen:

- Kohlenhydrate tragen nach sehr intensiver und/oder sehr langer körperlicher Betätigung, die zur Erschöpfung der Muskulatur und der Glykogenvorräte in der Skelettmuskulatur führt, zur Wiederherstellung der normalen Muskelfunktion (Kontraktion) bei.

Die Verordnung tritt am 27.01.2015 in Kraft.

Die Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 107/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15.01.2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel im Hinblick auf die der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse (ABl. EU L 39 vom 13.02.2008) ist am 30.01.2015 im europäischen Amtsblatt L 24/60 erschienen.

Ablehnung beantragter gesundheitsbezogener Angaben

(mm) Mit Veröffentlichung der Verordnung (EU) Nr. 1229/2014 der Kommission vom 17.11.2014 wurde die Verweigerung der Zulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern bekannt gemacht (ABl. EU L 331/14 vom 18.11.2014). U.a. wurden folgende Angaben nicht aufgenommen:

- Verlangsamt/verringert den Prozess der Zerstörung des Knorpels im muskuloskelettalen System und senkt dadurch das Osteoarthritis-Risiko." für die Substanz Glucosaminhydrochlorid.
- Senkt aktiv den Cholesterinwert." für die Substanz Pflanzensterole in Kombination mit Cholesternorm(R)mix.
- Trägt zum Schutz von Blutfetten vor oxidativen Schädigungen bei." für eine Kombination aus schwarzem Palmkohl, "dreifarbigem" Rispen-Mangold, "zweifarbigen" Spinat und Wirsing.

Am 06.01.2015 wurde eine weitere Verordnung (EU) 2015/8 der Kommission vom 06.01.2015 über die Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern bezüglich Glucose veröffentlicht (L 3/6 vom 07.01.2015). Folgende Angaben sind ebenfalls u.a. zukünftig nicht erlaubt: Glucose wird im Rahmen des normalen Energiestoffwechsels verstoffwechselt, Glucose unterstützt die normale körperliche Betätigung, Glucose trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.

Neues Nummerierungsverfahren von EU-Rechtsakten

(mm) Seit dem 01.01.2015 hat sich die Nummerierung von EU-Rechtsakten geändert. Den in der Reihe L (Rechtsakte) im Amtsblatt der Europäischen Union (ABl.) veröffentlichten Dokumenten werden Nummern anhand einer neu festgelegten Methode zugewiesen. Nach dieser neuen Methode, mit der die bisherigen divergierenden Praktiken harmonisiert und vereinfacht werden, tragen die EU-Rechtsakte einheitliche laufende Nummern. Dadurch werden sowohl der Zugang zum EU-Recht als auch das Auffinden und die Referenzierung von Rechtsakten vereinfacht. Die seit dem 01.01.2015 in der Reihe L des Amtsblatts

veröffentlichten Dokumente werden vom Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union wie folgt nummeriert: **Vertragskürzel** (z.B. EU) / **YYYY** (Jahr der Veröffentlichung, stets vierstellig) / **N** (steht für die laufende Nummer des Dokuments eines bestimmten Jahres, unabhängig vom zugrunde liegenden Vertrag und der Art des Dokuments, und weist so viele Stellen auf wie notwendig).

Weitere deutsche Spezialität geschützt bzw. Spezifikation geändert

(mm) Die Bezeichnung Westfälischer Pumpnickel wurde mittels Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1241/2014 der Kommission vom 07.11.2014, (ABl. EU L 334/10 vom 21.11.2014) in das Europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/100 der Kommission vom 20.01.2015 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Halberstädter Würstchen (g.g.A.)) wurde im Herstellungsverfahren der Begriff „Saitlinge“ durch „Naturdärme“ ersetzt, da diese nur Schafsdärme, aber nicht Schweinedärme umfassen (ABl. EU L 16/28 vom 23.01.2015).

Erhöhte Anreicherungsspanne bei Wein zugelassen

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1271/2014 der Kommission vom 28.11.2014 (ABl. EU L 344/10 vom 29.11.2014) ist in zwölf Mitgliedstaaten, u.a. auch in Deutschland die erhöhte Anreicherung umgesetzt worden. Die Verordnung ist am 02.12.2014 in Kraft getreten und gilt für alle Erzeugnisse aus Trauben bzw. für alle zugelassenen Keltertraubensorten des Jahrgangs 2014. In den Weinanbaugebieten Ahr, Mittelrhein, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen gibt es keine Einschränkungen (Gültigkeit für alle zugelassenen Keltertraubensorten). Folgende Grenzwerte dürfen nicht überschritten werden: 3,5 % vol in Weinbauzone A gemäß Anhang VII Anlage I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013).

Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe

(mm) Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs betreffend wurde durch folgende Durchführungsverordnung (EU) geändert:

- Nr. 1277/2014 vom 01.12.2014 (in Bezug auf Lasalocid), ABl. EU L 346/23 vom 02.12.2014;
- Nr. 1390/2014 vom 19.12.2014 (hinsichtlich des Stoffs Eprinomectin), ABl. EU L 369/65 vom 24.12.2014;
- Nr. 2015/149 vom 30.01.2015 (in Bezug auf Methylprednisolon), ABl. EU L 26/7 vom 31.01.2015;
- Nr. 2015/150 vom 30.01.2015 (in Bezug auf Gamithromycin), ABl. EU L 26/10 vom 31.01.2015;
- Nr. 2015/151 vom 30.01.2015 (in Bezug auf Doxycyclin), ABl. EU L 26/13 vom 31.01.2015;
- Nr. 2015/152 vom 30.01.2015 (betreffend den Stoff Tulathromycin), ABl. EU L 26/16 vom 31.01.2015.

Einfuhr biologischer Erzeugnisse aus Drittländern

(mm) Am 04.12.2014 wurde die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1287/2014 der Kommission vom 28.11.2014 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern veröffentlicht (ABl. EU L 348/1 vom 04.12.2014). Die Änderungen betreffen die Fristverlängerung für die Einreichung von Anträgen der Kontrollbehörden und - stellen im Hinblick auf die Konformität bis 31.10.2015. Weitere Änderungen betreffen Eintragungen aus Israel und Tunesien im Verzeichnis der in Drittländern anerkannten Erzeugungssystemen und Kontrollmaßnahmen. Zudem die Gleichwertigkeit von bestimmten Kontrollbehörden. Am 04.02.2015 (ABl. EU L 28/48) erschien eine Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1287/2014).

Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/131 der Kommission 23.01.2015 wurde im Verzeichnis der anerkannten Drittländer und der zugehörigen Spezifikationen (Anhang III der Verordnung (EG) Nr.

1235/2008) die Republik Korea, deren Produktionssysteme und Kontrollmaßnahmen für die ökologische/biologische Produktion von Agrarerzeugnissen als gleichwertig mit denen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 anerkannt wurden, ergänzt (ABl. EU L 23/1 vom 29.01.2015).

Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern

(mm) Bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs aus bestimmten Ländern werden verstärkte amtliche Kontrollen an der EU Außengrenze durchgeführt (Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004). Diese haben an bestimmten, benannten Eingangsorten zu erfolgen. Die Liste der betroffenen Futtermittel und Lebensmittel wird im Anhang I der Verordnung genannt, und regelmäßig - mindestens vierteljährlich - aktualisiert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1295/2014 der Kommission vom 04.12.2014 (ABl. EU L 349/33 vom 05.12.2014) erfolgte die Neufassung des Anhanges I. Auf Grund der Häufigkeit und Relevanz der in jüngerer Zeit im Rahmen des Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel gemeldeten Lebensmittelvorfälle sowie von Ergebnissen der vom Lebensmittel- und Veterinäramt in Drittländern durchgeführten Audits wurden folgende Kontrollschwerpunkte neu in die Liste aufgenommen bzw. gestrichen:

- Bei Betelblättern aus Indien und Thailand wird die Kontrollhäufigkeit auf 50 % erhöht (Salmonellen).
- Die Untersuchungen für Minze, Korianderblätter und Basilikum aus Thailand werden gestrichen.
- Pestizidrückstände: Die Häufigkeit der Kontrollen bei Weinblättern aus der Türkei wird auf 20 % angehoben. Bei frischen oder getrockneten Orangen aus Ägypten sowie Korianderblättern und Basilikum aus Thailand werden die Untersuchungen gestrichen.
- Aflatoxine: Bei bestimmten getrockneten Gewürzen aus Indien werden die Kontrollen auf 20 % erhöht.

Die Verordnung trat zum 01.01.2015 in Kraft.

Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden drei weitere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht die neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffen:

- Chiaöl (*Salvia hispanica*), wird durch Kaltpressung aus Chiasamen (99,9 % rein) hergestellt. Es werden keine Lösungsmittel verwendet und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt).

Zulässige Verwendung: Fette und Öle sowie Nahrungsergänzungsmittel.

Durchführungsbeschluss 2014/890/EU der Kommission vom 08.12.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 9209*), (ABl. EU L 353/15 vom 10.12.2014).

- Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer (frei fließendes, weißes bis weißgraues Pulver).

Zulässige Verwendung: Verwendung in Kaubase bis zu einem maximalen Anteil von 2 % des fertigen Kauprodukts.

Durchführungsbeschluss 2014/905/EU der Kommission vom 11.12.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 9333*), (ABl. EU L 358/36 vom 13.12.2014).

- *Clostridium butyricum* (CBM 588) ist eine grampositive, sporenbildende, obligat anaerobe, nichtpathogene, nicht genetisch veränderte Bakterie. Beschreibung: Weiße oder blassgraue Tabletten mit charakteristischem Geruch und süßem Geschmack.

Zulässige Verwendung: Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln in einer Dosis von höchstens 1,35 × 10⁸ KBE je Tag.

Durchführungsbeschluss 2014/907/EU der Kommission vom 11.12.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 9345*) 4256), (ABl. EU L 359/153 vom 16.12.2014).

Zudem ist der Durchführungsbeschluss 2014/916/EU der Kommission vom 15.12.2014 zur Berichtigung des Anhangs des Durchführungsbeschlusses 2014/154/EU der Kommission zur Genehmigung des

Inverkehrbringens von (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 9452) erschienen (ABl. EU L 360/58 vom 17.12.2014).

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf die Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen

(mm) Am 13.12.2014 wurde die Verordnung (EU) Nr. 1327/2014 der Kommission vom 12.12.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf die Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fleisch, Fleischerzeugnissen, Fisch und Fischereierzeugnissen, die traditionell geräuchert werden, veröffentlicht (ABl. EU L 358/13 vom 13.12.2014). Nach der genannten Verordnung müssen die PAK-Höchstgehalte sicher sein und so niedrig angesetzt werden, wie dies im Wege der guten Praxis bei der Herstellung oder in der Land- bzw. Fischereiwirtschaft vernünftigerweise zu erreichen ist. 2011 hatten die Daten für geräucherten Fisch und geräuchertes Fleisch gezeigt, dass ein geringerer Höchstgehalt erreichbar war. In einigen Fällen war es jedoch erforderlich, die Räuchertechnik anzupassen. Aus diesem Grund wurde für geräuchertes Fleisch, geräucherte Fleischerzeugnisse, geräucherten Fisch und geräucherte Fischereierzeugnisse eine dreijährige Übergangsfrist gewährt, bevor am 01.09.2014 die niedrigeren Höchstgehalte zur Anwendung kommen. Neuere Daten zeigen, dass in einigen Mitgliedstaaten auch bei weitestgehender Anwendung guter Räucherpraxis, in bestimmten Fällen bei traditionell geräuchertem Fleisch und Fleischerzeugnissen, traditionell geräuchertem Fisch und Fischereierzeugnissen sowie in den Fällen, in denen die Räuchermethoden nicht geändert werden können, ohne die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels signifikant zu verändern, die niedrigeren PAK-Werte nicht erreichbar sind. Solche traditionell geräucherten Erzeugnisse würden mithin vom Markt verschwinden, was zur Schließung vieler kleiner und mittlerer Unternehmen (KMU) u.a. in Irland führen würde. Daher werden einige Mitgliedstaaten für die nächsten drei Jahre von der Anwendung der geltenden niedrigeren PAK-Höchstgehalte auf die lokale Produktion und den lokalen Verzehr von Fleisch und Fleischerzeugnissen und/oder Fisch und Fischereierzeugnissen ausgenommen, die traditionell geräuchert werden. Für diese Räuchererzeugnisse gelten die vorhergehenden Höchstgehalte weiter. Die Ausnahmeregelung bezieht sich generell auf Fleisch und Fleischerzeugnisse und/oder Fisch und Fischereierzeugnisse, ohne Nennung spezifischer Lebensmittel. Die betroffenen Mitgliedstaaten haben das Vorhandensein von PAK in diesen Erzeugnissen weiter zu beobachten und Programme zur Einführung guter Räucherpraxis wo immer möglich aufzulegen. Binnen drei Jahren ab Geltungsbeginn dieser Verordnung ist die Lage anhand aller verfügbaren Informationen neu zu bewerten, was zu einer eingeschränkteren und detaillierteren Liste von Fleisch, Fleischerzeugnissen, Fisch und Fischereierzeugnissen führen könnte, für die dann eine unbefristete Ausnahmeregelung für die lokale Produktion und den lokalen Verzehr getroffen werden könnte.

Verordnung 1069/2009 geändert und berichtigt

(mm) Am 07.01.2015 wurde die Verordnung (EU) 2015/9 der Kommission vom 06.01.2015 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren im europäischen Amtsblatt L 3/10 vom 07.01.2015) veröffentlicht.

Bereits am 06.01.2015 (ABl. EU L 1/8 vom 06.01.2015) erschien die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25.02.2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren (ABl. EU L 54 vom 26.02.2011).

Aufhebung der Sondervorschriften für die Einfuhr von Milch enthaltenden Erzeugnissen

(mm) Die Sondervorschriften für die Einfuhr von Milch enthaltenden Erzeugnissen mit Ursprung oder Herkunft China wurden mittels Durchführungsverordnung (EU) 2015/170 der Kommission vom 04.02.2015

mit Wirkung vom 08.02.2015 aufgehoben (ABl. EU L 29/1 vom 05.02.2015). Die Sondervorschriften waren 2009 eingeführt worden, nachdem in Säuglingsanfangsnahrung, anderen Milcherzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen sowie in für Lebens- und Futtermittel bestimmtem Ammoniumbicarbonat in China und bei der Einfuhr in die EU hohe Melamingehalte festgestellt worden waren. Folge der Maßnahme war, dass die Einfuhr von Milch, Milcherzeugnisse, Soja oder Sojaerzeugnisse enthaltenden Erzeugnissen, die für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen und Kleinkindern bestimmt sind und deren Ursprung oder Herkunft China ist, verboten wurden. Darüber hinaus wurden bei etwa 20 % der Sendungen von Ammoniumbicarbonat, das für Lebens- und Futtermittel bestimmt ist, sowie von Lebens- und Futtermitteln, die Milch, Milcherzeugnisse, Soja oder Sojaerzeugnisse enthalten, mit Ursprung oder Herkunft in China Nämlichkeitskontrollen und körperliche Kontrollen, auch die Entnahme von Proben und ihre Untersuchung auf Melamin, durchgeführt. Seit Einführung der Sondervorschriften wurde bei den durchgeführten Kontrollen lediglich eine nichtkonforme Probe gemeldet. Die aus dem Jahre 2011 stammende Probe wies zudem nur einen leicht über dem für Ammoniumbicarbonat geltenden Melaminhöchstgehalt auf. Weitere Sondervorschriften zur Überwachung der Einfuhr von Milch enthaltenden Erzeugnissen mit Ursprung oder Herkunft China sind daher nicht mehr erforderlich.

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff geändert

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2015/174 der Kommission vom 05.02.2015 wurde die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen geändert und berichtigt (ABl. EU L 30/2 vom 06.02.2015).

Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 wird mit Wirkung vom 26.02.2015 geändert. Berücksichtigt werden neuere wissenschaftliche Erkenntnisse der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit in Bezug auf verschiedene eingesetzte Stoffe. Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die vor dem 26.02.2015 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden und der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 26.02.2016 in Verkehr gebracht werden. Diese Materialien und Gegenstände aus Kunststoff dürfen nach dem genannten Datum bis zum Abbau der Bestände in Verkehr bleiben.

Wie bereits berichtet, hat die Europäische Kommission zur Auslegung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, bereits im November 2013 bzw. im Februar 2014 Leitlinien/Leitfäden in Englisch veröffentlicht. Mittlerweile stehen diese Auslegungshilfen in allen Amtssprachen der EU auf der Internetseite http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/documents_en.htm zur Verfügung.

Sondervorschriften für die Einfuhr von indischem Guarkernmehl

(mm) Am 06.02.2015 erschien im Europäischen Amtsblatt die Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 der Kommission vom 05.02.2015 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen (ABl. EU L 30/10 vom 06.02.2015). Die Einfuhr von Sendungen mit Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist und das für den Verzehr durch Menschen und Tiere bestimmt ist sowie Sendungen zusammengesetzter Lebensmittel und Mischfuttermittel, bei denen der Anteil des vorstehend genannten Guarkernmehls mehr als 20 % beträgt, ist nur zulässig, wenn das hierfür festgelegte Verfahren eingehalten wird. Außerdem darf die Einfuhr nur an den hierfür festgelegten Eingangsorten in die Union erfolgen. Die bisher für die Einfuhr der betroffenen Sendungen geltende Verordnung (EU) Nr. 258/2010 wurde aufgehoben. Die Einfuhr von betroffenen Sendungen, die das Herkunftsland vor dem Inkrafttreten der Neuregelung verlassen haben, wird von den Mitgliedstaaten genehmigt, sofern ihnen eine Unbedenklichkeitsbescheinigung gemäß der Verordnung (EU) Nr. 258/2010 beigefügt ist.

Nationale GVO-Anbauverbote möglich

(mm) In Brüssel konnte im Dezember 2014 eine Einigung im informellen Trilog zwischen der italienischen Ratspräsidentschaft, dem Europäischen Parlament und der Kommission zur Möglichkeit von nationalen Anbauverboten von Gentechnikpflanzen erzielt werden. Danach soll jeder Mitgliedstaat künftig selbst entscheiden dürfen, ob er den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen auf seinen Äckern zulässt oder

nicht. Anders als in Teilen berichtet, werden die Mitgliedsstaaten nicht dazu verpflichtet, Fragen der Anbauzulassung mit den Unternehmen zu verhandeln. Die Unternehmen können eine Region bereits im Zulassungsverfahren aus einer Beantragung herausnehmen. Tun sie dies nicht, haben die Mitgliedsstaaten die Gelegenheit, den Anbau aus bestimmten Gründen zu untersagen, etwa aus sozioökonomischen Gründen oder aufgrund von agrarpolitischen Zielen.

Die Mitgliedstaaten haben die Einigung beraten und zugestimmt. Das Europäische Parlament stimmte Mitte Januar 2015 dem Dossier mit den neuen Regeln für den Anbau von Genpflanzen zu. Der europäische Rat könnte dem Regelwerk in den Wochen endgültig zustimmen. Die ab Frühjahr möglicherweise geltenden neuen Regeln geben den EU-Staaten mehr und rechtlich gesicherte Möglichkeiten, den Anbau von Gen-Pflanzen mit Blick auf nationale Gegebenheiten zu verbieten. Bisher ist ein Verbot nur möglich, wenn Risiken für Umwelt oder Gesundheit nachgewiesen sind. Künftig können EU-Staaten bereits im Rahmen des EU-weiten Zulassungsverfahrens für GVO einem Anbau in ihrem Gebiet widersprechen. Zudem können sie sich auch nach bereits erfolgter Zulassung eines Produkts für ein "Opt-out" entscheiden und den Anbau einer gentechnisch veränderten Pflanze auf ihrem Gebiet verbieten.

Parallel zur Opt-Out-Regelung setzt sich die Bundesregierung für eine EU-Kennzeichnungspflicht für Produkte von Tieren ein, die mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert wurden.

EU-Abgeordnete fordern strengere Regeln für Fleisch in Fertigprodukten

(mm) Die für Lebensmittelsicherheit zuständigen Europa-Abgeordneten fordern von der EU-Kommission einen Gesetzesvorschlag für Pflichtangaben zur Herkunft von Fleischzutaten in Fertigprodukten.

Seit dem Pferdefleischskandal vor zwei Jahren hätten die Verbraucher ein noch stärkeres Interesse an solchen Informationen, teilten sie am Mittwoch zur Verabschiedung einer entsprechenden Resolution mit. Eine Kennzeichnungspflicht sei wichtig, um verloren gegangenes Vertrauen in Produkte wie Tiefkühl-Lasagne wieder herzustellen. In der EU-Kommission waren strengere Regeln bis zuletzt skeptisch gesehen worden. Die Verbraucher möchten zwar gerne wissen, wo das von ihnen gegessene Fleisch herkommt - bezahlen wollen sie die teils erheblichen Mehrkosten für diese Information aber nicht, argumentiert die Brüsseler Behörde in einem Bericht zum Thema. Wie die Kommission auf die Initiative aus dem Parlament reagiert, ist noch unklar. Sie kann den geforderten Legislativvorschlag auch ablehnen.

Lebensmittelbetrug soll bekämpft werden

(mm) Der Europäische Rat hat im November 2014 einen Entwurf von Schlussfolgerungen des Rates zur Rolle der Zusammenarbeit der Strafverfolgungsbehörden bei der Bekämpfung der Lebensmittelkriminalität veröffentlicht.

In dem Dokument wird folgendes vorgeschlagen:

- angemessene Ausbildung des Personals der zuständigen Strafverfolgungsbehörden, das im Bereich der Bekämpfung der Lebensmittelkriminalität tätig ist und Experten der einschlägigen Kreise einbeziehen
- Verbesserung der operativen Zusammenarbeit zwischen den für die Durchsetzung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zuständigen Behörden, den Zollbehörden und den Polizei- und anderen Strafverfolgungsbehörden
- mögliche Weitergabe und Sammlung von Informationen/ Erkenntnissen über mutmaßliche betrügerische Tätigkeiten in der Lebensmittelkette zur vertraulichen Weitergabe an die Strafverfolgungsbehörden
- Weitergabe einschlägiger Informationen über Fälle von Lebensmittelkriminalität an die von Europol verwaltete zuständige Kontaktstelle "FP COPY"
- Internetplattform für Experten von Europol (EPE), die im Rahmen des Wissensmanagements betrieben wird, in vollem Umfang nutzen und Anstrengungen zur Verbesserung des Austauschs von Lichtbildern beschlagnahmter Erzeugnisse, Verpackungsmethoden und Expertengutachten unternehmen

- gemeinsame Ermittlungsgruppen einsetzen und gemeinsame Operationen durchführen, um die Zusammenarbeit bei der Bekämpfung der Lebensmittelkriminalität zu fördern
- sicherstellen, dass spezifische amtliche Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 - zusätzlich zu anderen amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts und des Futtermittelrechts - geplant und durchgeführt werden, um mögliche Fälle von Betrug aufzudecken
- zuständige Behörden umfassend in die Aufgaben der Amtshilfe und Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten gemäß Titel IV der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 einbinden, so dass die über diese Mechanismen ausgetauschten Informationen und Daten umfassend sind und eine wirksame grenzüberschreitende Ermittlung und Durchsetzung ermöglichen
- Eurojust im Rahmen seines Mandats uneingeschränkt für die Unterstützung und Koordinierung strafrechtlicher Ermittlungen und der Strafverfolgung sowie die Verbesserung der justiziellen Zusammenarbeit in Bezug auf Lebensmittelkriminalität nutzen
- sicherstellen, dass Geldbußen und -strafen für Verstöße gegen das Lebensmittelrecht wirksam, verhältnismäßig und abschreckend sind
- Projektvorschläge (zum Beispiel betreffend Studien, Ausbildungsgänge, gemeinsame operative Teams) unterbreiten, um finanzielle Unterstützung der EU (insbesondere im Rahmen des EU-Politikzyklus) für die Bekämpfung der Lebensmittelkriminalität zu erhalten und
- spezifische Sensibilisierungsprogramme und -kampagnen fördern, die auf die Betrügereien und Fälschungen in der Lebensmittelkette und mögliche Gesundheitsrisiken für die Verbraucher aufmerksam machen

Anmerkungen der Redaktion: Nun bleibt abzuwarten, ob das Papier wirklich mit Leben gefüllt wird oder wieder mal leere Versprechungen seitens der politischen Verantwortlichen gemacht worden sind.

TTIP-Verhandlungen und Schutz regionaler Spezialitäten

(mm) Die EU-Kommission stellte Mitte Januar 2015 aufgrund der zahlreichen Berichte zum Thema klar, dass sie den Schutz geografischer Ursprungsangaben durch das transatlantische Handelsabkommen TTIP mit den USA verbessern und nicht verschlechtern will. Auch die in der EU geltende Kennzeichnungspflicht für genetisch veränderte Organismen (GVO) ist für die EU-Kommission nicht verhandelbar. Ein besserer Schutz für regionale Spezialitäten ist Teil des TTIP-Verhandlungsmandats, das die Mitgliedsstaaten der Kommission erteilt haben. Der Schutz geografischer Bezeichnungen ist somit eine der Prioritäten bei den Verhandlungen mit den USA. Dabei geht es um den Schutz europäischen geistigen Eigentums. Als solche sind die geografischen Bezeichnungen zu werten. Es geht nicht darum, die Qualitäts- und Schutzstandards in Europa abzusenken, sondern im Gegenteil den Schutz europäischer regionaler Spezialitäten auch im amerikanischen Markt auszudehnen.

Arbeitsprogramm der Europäischen Kommission für 2015

(mm) Die neue EU-Kommission hat ihr Arbeitsprogramm für das Jahr 2015 vorgestellt. Das Programm verspricht einen Neustart für die europäische Gesetzgebung und Impulse für das Wachstum in den Mitgliedstaaten der EU. Mit der Rücknahme von 80 Gesetzgebungsmaßnahmen gegenüber der Vorstellung 23 neuer Initiativen enthält das Programm deutliche Ansätze zur Deregulierung. Im Bereich Lebensmittelsicherheit ist vor allem die Überarbeitung der lebensmittelrechtlichen Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wichtig. Auch die Bestimmungen zur Kennzeichnung von Rindfleisch und die Werbung für alkoholische Getränke sollen geprüft werden. Aufgegeben wird die Reform der Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Dem hochumstrittenen Verordnungsentwurf zum ökologischen Landbau (ÖkoVO) wird eine Frist von sechs Monaten zur Konsensfindung eingeräumt. Sollte in diesem Zeitraum kein Kompromiss gefunden werden, wird die Kommission den Vorschlag zurückziehen und durch einen neuen Vorschlag zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 ersetzen.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1218/2014 der Kommission vom 13.11.2014 zur Änderung der Anhänge I und II der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 hinsichtlich der Tiergesundheitsanforderungen in Bezug auf Trichinen in der Muster-Veterinärbescheinigung für Einfuhren von Hausschweinen für Zuchtzwecke, Nutzzwecke oder zur Schlachtung sowie frischen Fleisches von Hausschweinen in die Union, (ABl. EU L 329/20 vom 14.11.2014);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. EU L 304 vom 22.11.2011), (ABl. EU L 331/41 vom 18.11.2014);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 der Kommission vom 19.06.2014 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Acibenzolar-S-methyl, Ethoxyquin, Flusilazol, Isoxaflutol, Molinat, Propoxycarbazon, Pyraflufen-ethyl, Quinoclamid und Warfarin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 186 vom 26.06.2014), (ABl. EU L 337/68 vom 25.11.2014);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.10.2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. EU L 300 vom 14.11.2009), (ABl. EU L 348/31 vom 04.12.2014);
- Durchführungsbeschluss 2014/873/EU der Kommission vom 03.12.2014 zur Aufhebung der Entscheidung 2002/249/EG über Schutzmaßnahmen betreffend bestimmte für den menschlichen Verzehr bestimmte Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse aus Myanmar (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 9057*), (ABl. EU L 349/61 vom 05.12.2014);
- Durchführungsbeschluss 2014/874/EU der Kommission vom 03.12.2014 zur Änderung der Entscheidung 2008/866/EG über Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru im Hinblick auf die Geltungsdauer der Maßnahmen (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 9113*), (ABl. EU L 349/63 vom 05.12.2014);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12.06.2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie 92/52/EWG des Rates, der Richtlinien 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG und 2006/141/EG der Kommission, der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Verordnungen (EG) Nr. 41/2009 und (EG) Nr. 953/2009 des Rates und der Kommission (ABl. EU L 181 vom 29.06.2013), (ABl. EU L 349/67 vom 05.12.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 1297/2014 der Kommission vom 05.12.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen zwecks Anpassung an den technischen und wissenschaftlichen Fortschritt (ABl. EU L 350/1 vom 06.12.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1316/2014 der Kommission vom 11.12.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs *Bacillus amyloliquefaciens* subsp. *plantarum* Stamm D747 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission sowie zur Ermächtigung der Mitgliedstaaten, die vorläufigen Zulassungen für diesen Wirkstoff zu verlängern (ABl. EU L 355/1 vom 12.12.2014);

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1330/2014 der Kommission vom 15.12.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Meptyldinocap gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 359/85 vom 16.12.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1334/2014 der Kommission vom 16.12.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs gamma-Cyhalothrin gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission sowie zur Ermächtigung der Mitgliedstaaten, vorläufige Zulassungen betreffend diesen Wirkstoff zu verlängern (ABl. EU L 360/1 vom 17.12.2014);
- Durchführungsbeschluss 2014/917/EU der Kommission vom 15.12.2014 mit Durchführungsvorschriften für die Richtlinie 2000/29/EG des Rates betreffend die Meldung des Vorkommens von Schadorganismen und der von den Mitgliedstaaten ergriffenen oder beabsichtigten Maßnahmen (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C (2014) 9460*), (ABl. EU L 360/59 vom 17.12.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1358/2014 der Kommission vom 18.12.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Herkunft der Tiere in ökologischer/biologischer Aquakultur, der Haltungspraktiken in der Aquakultur, der Futtermittel für Tiere in ökologischer/biologischer Aquakultur und der in der ökologischen/biologischen Aquakultur zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe (ABl. EU L 365/97 vom 19.12.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/51 der Kommission vom 14.01.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Chromafenozid gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission sowie zur Ermächtigung der Mitgliedstaaten, die vorläufigen Zulassungen bezüglich dieses Wirkstoffs zu verlängern (ABl. EU L 9/22 vom 15.01.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/58 der Kommission vom 15.01.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich des Datums, an dem die Genehmigung des Wirkstoffs Tepraloxydim ausläuft (ABl. EU L 10/25 vom 16.01.2015);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1263/96 der Kommission vom 01.07.1996 zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 über die Eintragung der geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vorgesehenen Verfahren (ABl. EU L 163 vom 02.07.1996); (ABl. EU L 15/106 vom 22.01.2015);
- Verordnung (EU) 2015/165 der Kommission vom 03.02.2015 zur Änderung des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Rückstandshöchstgehalte für Milchsäure, Lecanicillium muscarium Stamm Ve6, Chitosanhydrochlorid und Equisetum arvense L. in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 28/1 vom 04.02.2015);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 780/2013 der Kommission vom 14.08.2013 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission zur Erstellung von Listen der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmter Tiere und bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. EU L 219 vom 15.08.2013), (ABl. EU L 29/16 vom 05.02.2015);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 633/2014 der Kommission vom 13.06.2014 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der besonderen Anforderungen an den Umgang mit frei lebendem Großwild und die Fleischuntersuchung bei frei lebendem Wild (ABl. EU L 175 vom 14.06.2014), (ABl. EU L 29/16 vom 05.02.2015).

Allergene in Lebensmitteln: wissenschaftliche Empfehlungen aktualisiert

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihre wissenschaftliche Beratung zu Lebensmittelallergenen aktualisiert. Das Wissenschaftliche Gutachten der Behörde beschäftigt sich ausführlich mit sämtlichen allergenen Erzeugnissen und Stoffen, deren Vorkommen in Lebensmitteln nach EU-Recht bei der Etikettierung anzugeben ist. Dazu zählen glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Nüsse, Erdnüsse, Sojabohnen, Fisch, Krebstiere, Sellerie, Lupine, Sesam, Senf und Sulfite.

Das Gutachten beruht auf einer Auswertung aller veröffentlichten Daten zur Prävalenz von Lebensmittelallergien in Europa. Für jedes Lebensmittelerzeugnis bzw. jeden Stoff auf der EU-Liste der Allergene enthält das Gutachten Informationen über:

- die Prävalenz von Allergien in unselektierten Bevölkerungsgruppen
- enthaltene Proteine, die erwiesenermaßen Lebensmittelallergien auslösen können
- Kreuzreaktionen
- Auswirkungen der Lebensmittelverarbeitung auf die Allergenität des Lebensmittels bzw. der Zutat
- Nachweisverfahren für Allergene und allergene Lebensmittel, darunter Massenspektrometrie und DNA-Methoden sowie der gebräuchlichere immunologische Ansatz
- Dosen, die bei empfindlichen Personen nachweislich unerwünschte Reaktionen auslösen können

Das EFSA-Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) weist darauf hin, dass die **Prävalenz von Lebensmittelallergien** schwer zu erfassen ist, da für einige geografische Gebiete kaum Studien vorliegen und zur Erhebung der Prävalenzdaten unterschiedliche Methoden angewendet werden. Legt man Lebensmittel-Provokationstests als Diagnosekriterium zugrunde, liegt die geschätzte Prävalenz von Lebensmittelallergien in Europa, für Erwachsene wie Kinder, bei rund 1%.

Etwa 75% der allergischen Reaktionen bei Kindern werden von Eiern, Erdnüssen, Kuhmilch, Fisch und Nüssen ausgelöst. Über 50% der allergischen Reaktionen bei Erwachsenen stehen im Zusammenhang mit dem Latex-Frucht-Syndrom (das durch eine Kreuzreaktivität zwischen Latex- und bestimmten Obst-/Gemüseallergenen gekennzeichnet ist) oder beziehen sich auf Früchte aus der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*, die etwa Äpfel, Birnen, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und Mandeln umfasst) bzw. Gemüsepflanzen aus der Familie der Doldengewächse (*Apiaceae*, zu der u.a. Sellerie, Karotten und aromatische Kräuter zählen) sowie verschiedene Nüsse und Erdnüsse.

Das NDA-Gremium stellte fest, dass das Desiderat der Festlegung von **Schwellenwerten für bestimmte allergene Lebensmittel** viel Aufmerksamkeit bei Regulierungsbehörden, Verbraucherverbänden und Industrie gefunden hat. Das wissenschaftliche Gutachten fasst die verfügbaren Risikobewertungsansätze zusammen, die Entscheidungen auf Ebene des Risikomanagements zur Allergen Kennzeichnung unterstützen könnten. Dies sind: die traditionelle Risikobewertung unter Verwendung des NOAEL (*No Observed Adverse Effect Level*)-Ansatzes und Einbeziehung von Unsicherheitsfaktoren; der BMD (*Benchmark-Dosis*)- und MOE (*Margin of Exposure*)-Ansatz; sowie probabilistische Modelle. Das Gremium betont, dass über den Zweck der Risikobewertung - etwa die Befreiung von der Kennzeichnungspflicht - und den möglicherweise annehmbaren Grad des Risikos von Risikomanagern zu befinden sein wird und dass solche Entscheidungen daher außerhalb des Zuständigkeitsbereichs der EFSA liegen. Das Gremium empfiehlt, Verzehrserhebungen so anzupassen, dass Daten über die Verzehrsmuster von Lebensmittelallergikern gewonnen werden können, und zu untersuchen, in welchem Zusammenhang diese zur allgemeinen, nicht allergisch auf Lebensmittel reagierenden Bevölkerung stehen.

Das Wissenschaftliche Gutachten der EFSA bezieht sich auf immunologisch vermittelte Lebensmittelallergien, Zöliakie (eine Glutenunverträglichkeit) und unerwünschte Reaktionen auf Sulfite in Lebensmitteln. Es bezieht sich nicht auf nicht immunologisch vermittelte Nebenwirkungen von Lebensmitteln, die oft auch als Lebensmittelunverträglichkeiten bezeichnet werden. Mit dem Dokument wird das vorhergehende EFSA-Gutachten zu Allergenen aktualisiert, das im Jahr 2004 veröffentlicht wurde (@ www.efsa.europa.eu).

Über 97% der EU-Lebensmittel enthalten Pestizidrückstände unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte

(mm) Mehr als 97% aller Proben, die im Rahmen des jüngsten europaweiten Überwachungsprogramms zu Pestiziden in Lebensmitteln untersucht wurden, enthalten Rückstandsmengen unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte - mit über 54% der Proben ohne jegliche nachweisbare Spuren der chemischen Stoffe. Dies sind einige der Ergebnisse des von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zusammengestellten Jahresberichts über Pestizidrückstände in Lebensmitteln für das Jahr 2012. Der Bericht stützt sich auf die Analyse von nahezu 79.000 Lebensmittelproben, die von 27 EU-Mitgliedstaaten, Norwegen und Island durchgeführt wurden.

Im Rahmen dieser groß angelegten Untersuchung zu Pestizidrückständen in Lebensmitteln führt jedes der 29 Berichtsländer zwei Kontrollprogramme durch: ein nationales Programm, das jedes Land selbst gestaltet, und ein von der EU koordiniertes Programm, bei dem alle nationalen Lebensmittelaufsichtsbehörden einheitliche Kontrollen durchführen müssen. Für das EU-koordinierte Programm wurden im Jahr 2012 zwölf Lebensmittelerzeugnisse auf insgesamt 205 verschiedene Pestizide hin analysiert. In beiden Programmen zusammen wurden etwa 78.390 Proben von mehr als 750 verschiedenen Lebensmittelerzeugnissen auf nahezu 800 Pestizide und Metaboliten (Abbauprodukte) hin untersucht. Die nationalen Programme ergaben, dass 97,1% der analysierten Lebensmittelproben Pestizidrückstände unterhalb der in der EU zulässigen Grenzwerte, den sogenannten Rückstandshöchstgehalten (Maximum Residue Levels - MRL), enthielten. Bio-Lebensmittel zeigten niedrigere MRL-Überschreitungsquoten als konventionell erzeugte Produkte (0,8% vs. 3,1%). Bei Lebensmitteln, die aus Drittländern in die EU, Norwegen und Island eingeführt wurden, lag die Nichteinhaltungsquote fünfmal höher als bei Lebensmitteln, die aus der EU, Norwegen oder Island stammten (7,5% vs. 1,4%). Den Ergebnissen des EU-koordinierten Programms zufolge wiesen 99,1% der analysierten Proben Rückstandsgehalte auf, die innerhalb der zulässigen Grenzwerte lagen, während rund 60% der Proben keinerlei messbare Rückstände enthielten. Die Lebensmittel mit den höchsten MRL-Überschreitungsquoten waren Brokkoli (2,8%), Blumenkohl (2,1%), Tafeltrauben (1,8%), Paprika (1,4%) und Auberginen (1%). Die niedrigsten MRL-Überschreitungsquoten wurden bei Erbsen ohne Hülsen und Olivenöl (beide 0,1%) sowie Weizen und Bananen (beide 0,7%) festgestellt. Bei Orangensaft oder tierischen Erzeugnissen (Butter und Hühnereiern) wurden keine MRL-Überschreitungen nachgewiesen.

Darüber hinaus hat die EFSA bewertet, ob die aktuelle - langfristige (chronische) bzw. kurzzeitige (akute) - ernährungsbedingte Exposition gegenüber Pestizidrückständen ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt. Die Behörde kam zu dem Schluss, dass langfristige Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher durch das Vorhandensein von Pestizidrückständen in Lebensmitteln im Jahr 2012 unwahrscheinlich waren. Hinsichtlich der kurzzeitigen Exposition gegenüber Pestizidrückständen konnte für ungefähr 0,02% der Proben ein Risiko nicht ausgeschlossen werden, sofern die betreffenden Lebensmittel in großen Mengen verzehrt wurden (@ www.efsa.europa.eu).

Karotten, Zwiebel- und Stängelgemüse: Risiken durch Salmonellen und andere Bakterien

(mm) Umweltfaktoren (wie die Nähe zu landwirtschaftlichen Betrieben), der Zugang von Haus- und Wildtieren zu Gemüseanbauflächen, die Verwendung von kontaminiertem Wasser zur Bewässerung sowie kontaminierte Gerätschaften zählen mit zu den Faktoren, die eine Kontamination von Karotten, Zwiebel- und Stängelgemüse - wie Zwiebeln und Knoblauch - mit Salmonella, Yersinia, Shigella und Norovirus verursachen können. Dies sind einige der Ergebnisse eines wissenschaftlichen Gutachtens über Risikofaktoren, die zur Kontamination von Karotten, Zwiebel- und Stängelgemüse auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette beitragen.

Zur Kontaminationsvermeidung empfehlen die Sachverständigen der EFSA Erzeugern die Anwendung einer guten landwirtschaftlichen, Herstellungs- und Hygienepraxis. Aufgrund mangelnder einschlägiger Daten konnte die EFSA keine Bewertung der Eignung mikrobiologischer Kriterien bei der Primärproduktion bzw. der Verarbeitung von Karotten, Zwiebel- und Stängelgemüse vornehmen (@ www.efsa.europa.eu).

Rohe Trinkmilch: Was sind die Risiken?

(mm) Rohmilch kann schädliche Bakterien enthalten, die in der Lage sind, schwere Krankheiten auszulösen. Die Einhaltung der geltenden Vorschriften zur guten Hygienepraxis in landwirtschaftlichen

Betrieben trägt wesentlich zur Vermeidung einer Kontaminierung von Rohmilch bei, während die Aufrechterhaltung der Kühlkette wichtig ist, um ein Bakterienwachstum in Rohmilch zu verhindern bzw. ein solches zu verlangsamen. Diese Praktiken alleine können allerdings besagte Risiken nicht völlig beseitigen. Das Abkochen von Rohmilch vor dem Verzehr ist die beste Methode, um viele der Bakterien, die Menschen krank machen können, abzutöten. Das Verbraucherinteresse am Verzehr von Rohmilch wächst stetig in der Europäischen Union (EU), da viele Menschen glauben, dies habe gesundheitliche Vorteile. Nach den EU-Hygienevorschriften können die Mitgliedstaaten das Inverkehrbringen von Rohmilch für den menschlichen Verzehr verbieten oder beschränken. Der Verkauf von roher Trinkmilch über Automaten ist in einigen Mitgliedstaaten erlaubt; die Verbraucher werden aber in der Regel darauf hingewiesen, dass die Milch vor dem Verzehr abzukochen ist.

In ihrem wissenschaftlichen Gutachten über Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Verzehr von Rohmilch in der EU kommen die Sachverständigen des EFSA-Gremiums für biologische Gefahren (BIOHAZ) zu dem Schluss, dass Rohmilch eine Quelle schädlicher Bakterien sein kann - insbesondere für *Campylobacter*, *Salmonella* und Shiga-Toxin bildende *Escherichia coli* (STEC).

Aufgrund von Datenlücken konnte das Gremium die Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Verzehr von Rohmilch in der EU nicht quantifizieren. Daten über lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche aus den Mitgliedstaaten zufolge waren zwischen 2007 und 2013 jedoch immerhin 27 Ausbrüche auf den Verzehr von Rohmilch zurückzuführen. Die Mehrzahl davon (21) wurde durch *Campylobacter* verursacht, eine durch *Salmonellen*, zwei durch STEC und drei durch das Frühsommer-Meningoenzephalitis-Virus (FSME). Der überwiegende Anteil der Ausbrüche ging auf rohe Kuhmilch zurück, während einige wenige ihren Ursprung in roher Ziegenmilch hatten.

Für Säuglinge, Kinder, Schwangere, Ältere und Menschen mit einem geschwächten Immunsystem besteht ein höheres Risiko, durch den Verzehr von Rohmilch zu erkranken ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Kalorienarme Diäten: EFSA aktualisiert Ernährungsempfehlungen

(mm) Kalorienreduzierte Produkte zur Gewichtsabnahme sollten einen Mindestbrennwert von 600 Kilokalorien (kcal) pro Tag nicht unterschreiten, so der Vorschlag der EFSA. Die Empfehlung ist Teil eines wissenschaftlichen Gutachtens der Behörde zu den wesentlichen Anforderungen an den Energie- und Nährstoffgehalt von gewichtskontrollierenden Erzeugnissen, die eine ganze Tagesration ersetzen sollen.

Bei gewichtskontrollierenden Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration handelt es sich um speziell formulierte Produkte, welche die gesamte tägliche Nahrungsaufnahme ersetzen sollen. Das Gutachten berät zu möglichen Bedingungen und Einschränkungen der Verwendung solcher Produkte ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Kein Gesundheitsrisiko für Verbraucher durch Bisphenol A-Exposition

(mm) In ihrer umfassenden Neubewertung der Exposition gegenüber Bisphenol A (BPA) und dessen Toxizität kommt die EFSA zu dem Schluss, dass BPA bei der derzeitigen Verbraucherexposition für keine Altersgruppe ein Gesundheitsrisiko darstellt (einschließlich ungeborener Kinder, Kleinkinder und Jugendlicher). Die Exposition über die Ernährung bzw. eine Kombination verschiedener Quellen (Ernährung, Staub, Kosmetika und Thermopapier) liegt deutlich unterhalb der sicheren Obergrenze (der sogenannten „tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge“, kurz: TDI). Obwohl neue Daten und differenziertere Methoden die Sachverständigen der EFSA dazu veranlasst haben, den sicheren Grenzwert für BPA deutlich herabzusetzen - von 50 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag ($\mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$) auf **4 $\mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$** - liegen die höchsten Schätzungen für die von Lebensmitteln und einer Kombination von Quellen ausgehende Exposition (im EFSA-Gutachten „aggregierte Exposition“ genannt) um das 3- bis 5-fache unter dem neuen TDI-Wert.

Unsicherheiten bezüglich möglicher gesundheitlicher Auswirkungen von BPA auf Brustdrüse und Fortpflanzungsorgane, das Stoffwechsel- und Immunsystem sowie hinsichtlich neurologischer Verhaltensstörungen wurden quantifiziert und bei der Berechnung des TDI-Werts berücksichtigt. Darüber hinaus ist der TDI als vorläufig anzusehen, solange die Ergebnisse einer Langzeitstudie bei Ratten noch ausstehen, die dazu beitragen sollen, besagte Unsicherheiten zu verringern ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Fisch: Szenarien stellen Nutzen und Risiken gegenüber

(mm) Eine Einschränkung des Verzehrs von Fischarten mit hohem Methylquecksilber-Gehalt ist der wirksamste Weg, um von den gesundheitlichen Vorteilen von Fisch zu profitieren und gleichzeitig die Risiken durch eine übermäßige Exposition gegenüber Methylquecksilber zu minimieren. Dies ist die Hauptaussage einer von der EFSA veröffentlichten Stellungnahme zu Risiken und Nutzen von Fisch und Meeresfrüchten. Die EFSA empfiehlt den einzelnen Mitgliedstaaten, sich die nationalen Muster des Fischverzehrs anzuschauen und das Risiko der verschiedenen Bevölkerungsgruppen zu bewerten, welche die sicheren Grenzwerte für Methylquecksilber überschreiten, während sie gesundheitliche Vorteile aus dem Fischverzehr ziehen. Dies gilt insbesondere für Länder, in denen Fisch und Meeresfrüchte mit hohem Quecksilbergehalt - wie Schwertfisch, Hecht, Thunfisch und Seehecht – regelmäßig verzehrt werden. Es ist schwierig, generelle Aussagen für den gesamten Kontinent zu treffen, da in Europa große Unterschiede bestehen - in Bezug auf den Anteil der Fisch verzehrenden Bevölkerung, die verzehrten Arten von Fisch und Meeresfrüchten sowie die von verschiedenen Altersgruppen im Durchschnitt verzehrte Menge an Fisch. Daher hat die EFSA Szenarien entwickelt, die Momentaufnahmen der jeweiligen Situation in verschiedenen Ländern liefern.

Aus den Szenarien geht hervor, dass in einigen Ländern bestimmte Bevölkerungsgruppen - insbesondere Kleinkinder und Kinder im Alter zwischen 3 und 10 Jahren - die Sicherheitsschwelle bzw. tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (*Tolerable Weekly Intake* - TWI) für Methylquecksilber erreichen, bevor sie hinreichende Mengen an Fisch aufnehmen, um von dessen ernährungsphysiologischen Vorteilen profitieren zu können. Die EFSA gelangte daher zu dem Schluss, dass:

- bei Kleinkindern, Kindern und Frauen im gebärfähigen Alter die Vorteile des Fischverzehrs durch eine Steigerung des Konsums von Arten mit geringem Methylquecksilbergehalt erzielt werden sollte;
- Frauen im gebärfähigen Alter den TWI-Wert nicht überschreiten sollten, um den Fötus vor den schädlichen Auswirkungen, die Methylquecksilber auf die neurologische Entwicklung hat, zu schützen;
- Kleinkinder und Kinder, die regelmäßig Methylquecksilberwerten über dem TWI ausgesetzt sind, ebenfalls als gegenüber den neurotoxischen Auswirkungen von Methylquecksilber gefährdet angesehen werden sollten, da sich das Gehirn nach der Geburt weiterentwickelt (@ www.efsa.europa.eu).

Zoonosebericht 2013 erschienen

(mm) Die Zahl der gemeldeten *Campylobacter*-Infektionen beim Menschen hat sich stabilisiert, nachdem über mehrere Jahre eine steigende Tendenz zu verzeichnen war. Dennoch bleibt die *Campylobacteriose* die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Erkrankung in der EU. Die Zahl der Listeriose- und VTEC-Infektionen beim Menschen nahm hingegen zu, während die Zahl der gemeldeten Salmonellose- und Yersiniose-Fälle rückläufig ist. Dies sind einige der Hauptergebnisse des *Kurzberichts der Europäischen Union über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und lebensmittelbedingten Ausbrüchen im Jahr 2013*. Die gemeinsame Veröffentlichung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und des Europäischen Zentrums zur Prävention und Kontrolle von Krankheiten (ecdc) basiert auf Daten von 32 europäischen Ländern zu 16 Zoonosen. Als Zoonose bezeichnet man Erkrankungen, die direkt oder indirekt zwischen Mensch und Tier übertragen werden können.

Campylobacteriose stabil

Aus dem Vorjahresbericht ging hervor, dass *Campylobacteriose*-Fälle beim Menschen erstmals in fünf Jahren leicht rückläufig waren. Doch auch, wenn sich die Meldezahlen für 2013 auf dem Niveau des Jahres 2012 stabilisieren konnten, bleibt die *Campylobacteriose* mit 214.779 Fällen die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Erkrankung in der EU. Bei Lebensmitteln ist der die Erkrankung verursachende *Campylobacter*-Erreger am häufigsten in Hähnchenfleisch zu finden.

Listeriose und VTEC-Infektionen auf dem Vormarsch

Die Zahl der Listeriose-Fälle nahm zwischen 2012 und 2013 um 8,6 Prozent zu und ist in den letzten fünf Jahren stetig angestiegen. Obwohl die Zahl der bestätigten Fälle mit 1.763 relativ niedrig ist, sind diese Fälle besonders besorgniserregend, da es sich bei den gemeldeten *Listeria*-Infektionen überwiegend um schwere, invasive Formen der Krankheit handelt, die eine höhere Sterberate aufweisen als andere durch

Lebensmittel übertragene Krankheiten. Trotz des Anstiegs der gemeldeten Listeriose-Fälle beim Menschen wurde der die Krankheit bei Menschen und Tieren auslösende Erreger, *Listeria monocytogenes*, nur selten oberhalb der gesetzlichen Grenzwerte in verzehrfertigen Lebensmitteln nachgewiesen.

Die gemeldeten Fälle von Verotoxin produzierenden *E. coli* (VTEC) nahmen um 5,9 Prozent zu - möglicherweise ein Effekt der zunehmenden Sensibilisierung in den Mitgliedstaaten nach dem Ausbruch des Jahres 2011, der zu einer verbesserten Prüfung und Berichterstattung führte. Bezüglich des Vorkommens von VTEC in Lebensmitteln und bei Tieren konnten keine Tendenzen festgestellt werden.

Salmonellose und Yersiniose auf dem Rückzug

Die Zahl der Salmonellose-Fälle ist das achte Jahr in Folge gefallen und liegt nun - mit 82.694 Fällen - 7,9 Prozent unter den EU-Meldezahlen von 2012. Der Bericht führt den Rückgang von Salmonellen auf Kontrollprogramme bei Geflügel zurück und stellt fest, dass die Mehrzahl der Mitgliedstaaten ihre Reduktionsziele bezüglich der Prävalenz bei Geflügel für 2013 erreichten. Bei frischem Geflügelfleisch nahm die Einhaltung der EU-Kriterien für *Salmonella* zu.

Fallzahlen für Yersiniose, mit 6.471 Fällen die dritthäufigste gemeldete Zoonose in der EU, sind über die letzten fünf Jahre rückläufig und nahmen gegenüber 2012 um 2,8 Prozent ab (@ www.efsa.europa.eu).

Aluminium im Alltag: Ein gesundheitliches Risiko

(mm) Aluminium und seine Verbindungen sind in vielen Lebensmitteln, Kosmetika und anderen Produkten enthalten. In der Wissenschaft, den Medien und der Öffentlichkeit wird über einen möglichen Zusammenhang zwischen der Aluminiumaufnahme und Krankheiten wie Alzheimer'sche Demenz oder Brustkrebs diskutiert. Macht Aluminium tatsächlich krank? Dieser und weiterer Fragen wurde beim 15. BfR-Forum Verbraucherschutz vom 26. und 27.11.2014 im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erörtert. Das BfR-Forum Verbraucherschutz ist eine zweitägige Veranstaltung, bei der Expertinnen und Experten über den aktuellen Stand der Forschung informieren und zusammen mit Interessengruppen aus den Bereichen Politik, Wirtschaft, Verbraucherverbände, Nichtregierungsorganisationen, Medien und der Verbraucherschaft über mögliche Schlussfolgerungen diskutieren. Viele Menschen nehmen bereits über Lebensmittel hohe Mengen Aluminium auf. Die tolerierbare Aufnahmemenge ist wahrscheinlich bei einem Teil der Bevölkerung alleine durch Lebensmittel ausgeschöpft. Bei zusätzlicher langfristiger Anwendung aluminiumhaltiger kosmetischer Mittel könnte dieser Richtwert überschritten werden. In einigen Studien wird ein Zusammenhang zwischen der Aluminiumaufnahme und der Alzheimer-Krankheit sowie der Entstehung von Brustkrebs diskutiert. Wissenschaftlich erwiesen ist, dass hohe Aluminiumdosen zu nervenschädigenden Wirkungen beim Menschen und fruchtschädigenden Effekten beim Tier führen können. Hinweise für einen möglichen Zusammenhang von Aluminium mit Brustkrebs ergeben sich aus Studien an Patientinnen, deren Aluminiumgehalte im Brustdrüsengewebe erhöht waren. Ein eindeutiger Zusammenhang zwischen einer erhöhten Aluminiumaufnahme und der Alzheimer-Krankheit bzw. Brustkrebs ist aufgrund der widersprüchlichen Datenlage wissenschaftlich bisher aber nicht belegt worden. Auf dem BfR-Forum wurde diskutiert, welche Widersprüche und Datenlücken hier bestehen und welche Forschungsarbeiten nötig sind, diese Fragen weiter zu klären (@ www.bfr.bund.de).

Herausforderung Antibiotikaresistenzen - eine ganzheitliche Betrachtung und neueste Erkenntnisse zur Risikowahrnehmung

(mm) Antibiotikaresistenzen stellen zunehmend ein Problem für die öffentliche Gesundheit weltweit dar. Wenn Antibiotika, zum Beispiel in der Klinik oder im Tierstall eingesetzt werden, können sie die Ausbreitung von resistenten Bakterien begünstigen. Infektionskrankheiten sind mit den vorhandenen Antibiotika immer schwieriger zu behandeln. Bei einem BfR-Forum im Rahmen der Internationalen Grünen Woche in Berlin haben Wissenschaftler in Kurzvorträgen mit anschließender Diskussion über Antibiotikaresistenzen bei Nutztieren und Lebensmitteln sowie deren Bedeutung für den Menschen berichtet. Insbesondere wurden die Ein- und Austragswege von Antibiotikaresistenzen bei Nutztieren dargestellt sowie erläutert, welche resistenten Keime aus dieser Quelle im Krankenhaus tatsächlich ankommen. Maßnahmen zur Eindämmung von Antibiotikaresistenzen wurden ebenfalls vorgestellt.

Zudem wurden Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsbefragung zum Wissen der deutschen Bevölkerung über Antibiotika und ihren diesbezügliche Einstellungen präsentiert. Hier ging es unter anderem um die Frage, ob Antibiotikaresistenzen als Risiko wahrgenommen werden und ob die Ursachen eher beim Menschen oder in der Tierhaltung gesehen werden. Die Bedeutung der Antibiotikaresistenzen, die in den Tierställen auftreten und für die Resistenzen, die in der Humanmedizin auftreten, ist je nach Keim und Resistenz unterschiedlich zu werten. Beispielsweise spielen Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) aus der Nutztierpopulation eine untergeordnete Rolle als Erreger schwer behandelbarer Infektionen beim Menschen. Größer als bei MRSA ist das von Human- und Veterinärmedizin geteilte Resistenzproblem durch ESBL-bildende Bakterien. ESBL steht für "extended-spectrum β -lactamase", dies bedeutet "Beta-Laktamase mit erweitertem Spektrum". Aktuell wird erforscht, wie groß der Beitrag aus der Tierhaltung zur Resistenzproblematik in der Humanmedizin ist. Das BfR begrüßt das Antibiotika-Minimierungskonzept in der Tierhaltung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und empfiehlt die Anwendung von Antibiotika, insbesondere von Antibiotika mit besonderer Bedeutung für die Humanmedizin, in der Tierproduktion kritisch zu hinterfragen. Haltung und Management der Tierbestände sollten so verbessert werden, dass die Tiere gesund bleiben und eine Behandlung mit Antibiotika nicht erforderlich ist. Die Methoden der Schlachtung sollten so weiterentwickelt werden, dass die Übertragung von Keimen von Tieren auf Lebensmittel verringert wird. Verbrauchern empfiehlt das BfR, Fleisch nur gut durcherhitzt zu verzehren und durch Beachtung der Regeln der Küchenhygiene eine Übertragung von Keimen auf andere Lebensmittel zu verhindern. Das BfR hat zum Thema Küchenhygiene einen zweiminütigen Film unter dem Titel „Was tun mit dem Huhn?“ veröffentlicht (@ www.bfr.bund.de).

BVL weist auf Probleme bei der Heißhaltung von Speisen hin

(mm) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat im November 2014 aktuelle Daten zur Lebensmittelüberwachung 2013 veröffentlicht. Mit 869.491 Kontrollbesuchen in 536.658 Betrieben wurden nur geringfügig weniger Kontrollen durchgeführt als in den Vorjahren. Die Gesamtzahl der registrierten Betriebe, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen, liegt bei 1,21 Millionen. Damit wurde fast die Hälfte aller Betriebe (44,2 Prozent) in Deutschland kontrolliert, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen. Bei den Dienstleistungsbetrieben im gastronomischen Bereich wurde sogar mehr als jeder zweite Betrieb kontrolliert. Im Jahr 2013 hat die amtliche Lebensmittelüberwachung der Länder 392.114 Proben von Lebensmitteln, Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenständen wie Kosmetika untersucht. 11 Prozent der Proben wurden beanstandet. Damit ist der Anteil der Beanstandungen in den vergangenen zehn Jahren stetig gesunken. 2003 wurden noch 15 Prozent aller Proben beanstandet.

Weitere Schwerpunkte des Berichtes:

Essensausgabe in Schulen und Kindergärten: Insbesondere bei Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist es wichtig, bei der Speisenausgabe auf die richtige Temperatur zu achten. 2013 haben die Überwachungsbehörden der Bundesländer im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜP) 1.701 Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegungen überprüft und Heißhaltetemperaturen kontrolliert. Essensausgabestellen in Kindertagesstätten und Schulen machten dabei mit nahezu 80 Prozent den größten Anteil aus. Speisen müssen bei mindestens 65 °C heißgehalten werden, damit Bakterien und Viren abgetötet bzw. inaktiviert werden. Bei 13 Prozent der Kontrollen wurde diese Temperatur nicht erreicht. Manchmal fehlten dafür auch die technischen Möglichkeiten. 7 Prozent der Betriebstätten konnten die Speisen nicht warm halten, weil Warmhaltebecken fehlten. Bei weiteren 7 Prozent gab es weder Herd noch Mikrowelle, um Speisen aufzuwärmen. Oft wissen die Betreiber auch nicht, wie warm ihre Speisen sind. So wurde in 17 Prozent der untersuchten Kindertagesstätten und Schulen die Temperatur gar nicht oder nur unregelmäßig gemessen. Als Resümee aus dem Überwachungsprogramm ist eine verstärkte amtliche Kontrolle angezeigt.

Kühltemperatur in Fahrzeugen: Ebenso wichtig ist es, Lebensmittel auf ihrem Weg zum Einzelhandel oder Endverbraucher ausreichend zu kühlen. Die Überwachungsbehörden untersuchten daher 2013 die Kühltemperatur in Fahrzeugen, in denen kühlpflichtige Lebensmittel (keine Tiefkühlware) transportiert werden. Dabei wurden 1.450 LKW, Marktanhänger und Kühlanhänger kontrolliert. Bei rund einem Drittel der Fahrzeuge wurde die Temperatur im Kühlraum als zu hoch beanstandet. Zwar besaßen fast alle

Fahrzeuge Innenthermometer oder Temperaturschreiber. 13 Prozent der Fahrer waren jedoch die vorgeschriebenen Temperaturen, die sie einhalten müssen, nicht bekannt. Untersuchungen in den vergangenen Jahren, bei denen Kühltransporte und Kühltheken im Einzelhandel überprüft wurden, hatten ähnlich negative Ergebnisse gezeigt.

Online-Handel von kühlpflichtigen Lebensmitteln: Die Gemeinsame Zentralstelle der Bundesländer im BVL (G@ZIELT) hat den Onlinehandel von frischem Fleisch und Fisch unter die Lupe genommen. 173 Onlinehändler wurden durch die Zentralstelle ermittelt und durch die Überwachungsbehörden vor Ort überprüft. Zusätzlich wurden 15 Internet-Testkäufe von Fleisch durchgeführt, bei denen in einem Drittel der Fälle die Kühlkette nicht eingehalten wurde, das heißt die Ware kam bei den Verbrauchern nicht ausreichend gekühlt an. Verbraucher sollten in Fällen, in denen sie nicht ausreichend gekühlte Ware erhalten, das Überwachungsamt ihrer Stadt bzw. ihres Kreises informieren.

Schwermetalle in Algen: Wie in jedem Jahr hat die Lebensmittelüberwachung 2013 auch wieder Proben von Lebensmitteln untersucht. Im Rahmen des bundesweiten Monitorings wurden 2013 insgesamt 6.978 Lebensmittelproben auf nicht erwünschte Stoffe, wie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Mykotoxine, Schwermetalle und andere Umweltschadstoffe, untersucht. Dabei zeigten sich bei den 2013 erstmalig im Monitoring untersuchten getrockneten Algen vergleichsweise hohe Gehalte an Blei, Cadmium, Aluminium und Arsen. Getrocknete Algen werden vor allem in der asiatischen Küche (Sushi) verwendet. Es ist davon auszugehen, dass Algen in besonderem Maße Schwermetalle sowie andere Elemente aus dem Wasser anreichern.

Nitrosamine in Luftballons: Neben Lebensmitteln werden von den Behörden der Bundesländer auch regelmäßig Kosmetika, Kleidung oder Spielzeug kontrolliert. Im Jahr 2013 lag ein Schwerpunkt der Überwachung auf Spielzeug für Kinder bis zu drei Jahren. Dabei musste festgestellt werden, dass Luftballons hohe Mengen N-Nitrosaminen und ihren Vorläufersubstanzen, den N-nitrosierbaren Stoffen, enthielten. So wurden in 15 von 79 Proben (19 Prozent) die Grenzwerte für N-Nitrosamine zum Teil erheblich überschritten. Nitrosamine können bei der Herstellung von Kautschuk entstehen und krebserregend sein. Schon seit 2009 müssen Luftballons deshalb mit dem Warnhinweis „Zum Aufblasen eine Pumpe verwenden!“ gekennzeichnet sein. Gerade Kinder sollten Luftballons nicht mit dem Mund aufblasen. Durch die Verwendung von Ballonpumpen kann das Risiko einer Gesundheitsgefährdung abgewendet werden (@ www.bvl.bund.de).

Nahrungsergänzungsmittel mit DMBA sind nicht verkehrsfähig

(mm) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) wies im Februar 2015 daraufhin, dass Nahrungsergänzungsmittel, die 1,3-Dimethylbutylamin (DMBA) enthalten, unerwünschte Nebenwirkungen haben können und nicht verkauft werden dürfen. Im vergangenen Jahr wurde ein DMBA-haltiges Nahrungsergänzungsmittel in Deutschland von den Überwachungsbehörden vom Markt genommen. Da nicht ausgeschlossen werden kann, dass weitere DMBA-haltige Nahrungsergänzungsmittel im Internet erhältlich sind, rät das BVL vom Kauf solcher Mittel ab.

Verbraucher in den Niederlanden hatten im Oktober 2014 unerwünschte Wirkungen nach der Einnahme eines Nahrungsergänzungsmittels gemeldet. Sie klagten über Unruhe, Bewegungsdrang und gesteigerte Aufmerksamkeit. Untersuchungen ergaben, dass sie ein aus Kanada stammendes Nahrungsergänzungsmittel zu sich genommen hatten, das 1,3-Dimethylbutylamin (DMBA) enthielt. DMBA ist eine synthetisch hergestellte, stimulierende Substanz, die zur Leistungssteigerung beim Sport, zur Unterstützung bei der Gewichtsabnahme oder zur Verbesserung der mentalen Leistungsfähigkeit angeboten wird.

Das betroffene Nahrungsergänzungsmittel mit DMBA wurde auch in Deutschland vertrieben. Die Überwachungsbehörden haben es mittlerweile vom Markt genommen.

DMBA ist eine nicht autorisierte Substanz. Aufgrund seiner strukturellen Ähnlichkeit zum schon länger bekannten 1,3-Dimethylamylamin (DMAA) kann von einer pharmakologischen Wirkung ausgegangen werden. DMBA ist derzeit aber nicht als Arzneimittel zugelassen. Aus Sicht der BVL-Experten benötigen Lebensmittel, die DMBA enthalten, eine Zulassung als neuartiges Lebensmittel (Novel Food). Eine solche

Zulassung liegt aber nicht vor. Daher sind nach Einschätzung des BVL Nahrungsergänzungsmittel, die DMBA enthalten, derzeit nicht verkehrsfähig und dürfen nicht gehandelt werden (@ www.bvl.bund.de).

Fakten: Gefährliche Produkte 2014

(mm) Die Volksrepublik China ist erneut Spitzenreiter in der "Hitliste" gefährlicher Produkte. Das ergab die statistische Auswertung des Schnellwarnsystems RAPEX, die jährlich von der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) als zentrale Meldestelle in Deutschland herausgegeben wird. 31,5 Prozent aller vom europäischen Schnellwarnsystem im Jahr 2013 erfassten mangelhaften Produkte stammten aus der Volksrepublik. Insgesamt speiste die BAuA 203 Meldungen ins europäische System. Über statistische Auswertungen der Meldungen hinaus beleuchtet der gerade erschienene Informationsdienst "Gefährliche Produkte 2014" das Unfallgeschehen mit Geräten und Maschinen.

Bei den RAPEX-Meldungen verstieß fast die Hälfte der gemeldeten Produkte gegen das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Die größte Produktgruppe bildeten dabei die Bedarfsgegenstände für Heim und Freizeit, gefolgt von Kosmetika. Gemeldet wurden hier zum Beispiel Tätowierfarben, Make-up, Hautcremes oder Haarfärbemittel.

Den Bericht "Gefährliche Produkte 2014" gibt es im neuen Produktsicherheitsportal der BAuA im PDF-Format unter @ www.produktsicherheitsportal.de.