

## NACHFOLGEND DEUTSCHES RECHT (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)

### Reform des Strafprozessrechts

(mm) Am 23.08.2017 wurde das Gesetz zur effektiveren und praxistauglicheren Ausgestaltung des Strafverfahrens vom 17.08.2017 im Bundesgesetzblatt I S. 3202 veröffentlicht. Die wichtigsten Änderungen im Kurzüberblick: Fahrverbot als Nebenstrafe auch bei Nicht-Verkehrsdelikten, keine richterliche Anordnung mehr notwendig bei Blutentnahme, Videoaufzeichnung der Beschuldigtenvernehmung, Erweiterungen der Befugnisse bei Online-Durchsuchung und Online-Telekommunikationsüberwachung und Änderungen für den Verlauf der Hauptverhandlung.

Eine weitere äußerst relevante Änderung ist die des § 163 Abs. 3 StPO. Bislang waren Zeugen bislang nur verpflichtet, richterlichen und staatsanwaltschaftlichen Vorladungen Folge zu leisten. Nun gilt dies auch für die Vorladungen der Polizei, sofern dieser Auftrag von der Staatsanwaltschaft angeordnet wurde. Die Staatsanwaltschaft hat jetzt außerdem die Entscheidungsbefugnis über die Beiordnung eines Zeugenbeistands, Zeugnisverweigerungsrechte und etwaige Geheimhaltung der Identität von Zeugen.

Laut einem Kommentar von Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer kann „*Auftrag*“ dabei so verstanden werden, dass schon die pauschale Anweisung genügt, alle relevante Personen zu laden und in eigener Regie zu vernehmen, ggf. unter Androhung von Sanktionen (Zwangsgeld, gar Haft), damit eine Aussage erfolgt. Das meint der Gesetzgeber laut Prof. Meyer mit „*effektiverem Vorgehen*“. Eine schriftliche Ladung ist nicht nötig, Ladungsfristen sind nicht zu beachten. Polizeibeamte können nun gleich an Ort und Stelle, am besten am Arbeitsplatz, eine „Ladung“ aussprechen und versuchen, den Zeugen zu einer Aussage zu bewegen. Ob möglicher Zeugnis- oder Auskunftsverweigerungsrechte soll laut Gesetzesbegründung der Polizeibeamte mit der Staatsanwaltschaft nur „Rücksprache“ nehmen.

### Lebensmitteleinfuhr-Verordnung geändert

(mm) Die Verordnung zur Änderung von Vorschriften über die Einfuhr von Lebensmitteln vom 27.09.2017 wurde am 02.10.2017, BGBl I. Seite 3459 bekannt gemacht. Seit der letzten umfassenden Änderung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (LMEV) vom 30.11.2011 sind verschiedene unionsrechtliche Vorschriften geändert, aufgehoben oder neu erlassen worden. Ferner hat sich aufgrund der Erfahrungen mit der Anwendung der bestehenden Regelungen weiterer Änderungsbedarf ergeben, der nunmehr in der Änderungsverordnung berücksichtigt wurde. Neu definiert wurde der Begriff „zusammengesetzte Lebensmittel“. Er ersetzt die bisherige Umschreibung „Lebensmittel, die unter Verwendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs hergestellt worden sind“. Ferner wird der EFTA-Staat definiert als ein Staat, der Mitglied der Europäischen Freihandelsassoziation ist, und das Drittland als ein Staat, der nicht Mitgliedstaat und nicht EFTA-Staat ist, mit Ausnahme der Färöer-Inseln. Bei dem Begriff „Durchfuhr“ wird klargestellt, dass damit künftig auch zusammengesetzte Lebensmittel erfasst sind. Die Änderungen berücksichtigen u. a. die Durchführungsverordnung (EU) 2015/170, mit der die Sondervorschriften für die Einfuhr bestimmter Lebensmittel aus China wegen Melamin aufgehoben wurden. Ferner wurden die bisherigen Vorschriften der Verordnung (EU) 258/2010 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl aus Indien wegen des Risikos der Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen neu festgelegt. Die Bestimmungen in der Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl aus Indien wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen gelten unmittelbar in jedem Mitgliedstaat, sodass die nationalen Regelungen aufgehoben wurden. Aufgrund der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 884/2014 (Benennung von Einfuhrorten) und 885/2014 (Benennung von Eingangsorten bezüglich Okra und Curryblättern aus Indien) wurden die bisherigen Regelungen zur Benennung von Eingangsorten und Einfuhrorten an neues Unionsrecht zur Einfuhr von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs aktualisiert. Ferner erfolgten Anpassungen der LMEV, die aufgrund der bilateralen Abkommen der EU mit den Staaten Island, Schweiz und Grönland erforderlich wurden. Danach sind die EFTA-Staaten veterinärrechtlich vollständig den Mitgliedstaaten im Hinblick auf die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs gleichgestellt und unterliegen damit den Anforderungen des Handels in der EU. Neu gefasst wird die Anlage 1 mit der Aufzählung der Lebensmittel, die nicht einer Einfuhruntersuchung nach § 7 zu unterziehen sind. In Anlage 2 wird die

Liste der maßgeblichen Rechtsakte des Rates, auf deren Grundlage Durchführungsbestimmungen der Kommission zur Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs getroffen wurden, an die noch gültigen Vorschriften angepasst. Die Verordnung trat zum 03.10.2017 in Kraft.

### **Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über neuartige Lebensmittel**

(mm) Am 31.12.2015 ist die Verordnung (EU) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel in Kraft getreten. Sie ist im Wesentlichen ab dem 01.01.2018 anzuwenden. Mit der am 06.10.2017 im Bundesgesetzblatt I S. 3520 veröffentlichten Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über neuartige Lebensmittel (Neuartige-Lebensmittel-Verordnung – NLV) vom 27.09.2017 wurden bestimmte Aufgaben, die sich aus der Verordnung (EU) 2015/2283 für die Mitgliedstaaten ergeben, national dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übertragen. Diese Aufgaben stehen im Zusammenhang mit dem Verfahren der Zulassung sog. traditioneller Lebensmittel aus Drittländern und der Feststellung, ob ein Erzeugnis in den Anwendungsbereich der Verordnung (EU) 2015/2283 fällt oder nicht. Das BVL nimmt entsprechende Aufgaben bereits im Rahmen der Durchführung der derzeit noch geltenden Verordnung (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel wahr, die am 01.01.2018 von der Verordnung (EU) 2015/2283 abgelöst wird.

Die bisher geltende Neuartige-Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung tritt mit Inkrafttreten der Neuartige-Lebensmittel-Verordnung außer Kraft.

### **Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes**

(mm) Erneut wurden Normen und deren Fundstellen des allgemeinen und speziellen Verwaltungsrechtes sowie des Prozessrechtes auf Bundesebene geändert, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können:

Verwaltungsgerichtsordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.03.1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 08.10.2017 (BGBl. I S. 3546).

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 27.08.2017 (BGBl. I S. 3295).

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 30.09.2017 (BGBl. I S. 3532).

### **Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs**

(mm) In seinem Sachstandsbericht vom 31.07.2017 stellte das Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) fest, dass eine Reihe von Leitsätzen überarbeitet werden müssen. Priorität haben demnach die Leitsätze für Brot und Kleingebäck aus dem Jahre 1993, zuletzt aktualisiert 2005, die Leitsätze für Feine Backwaren aus dem Jahre 1991, zuletzt aktualisiert 2010, die Leitsätze für Teigwaren aus dem Jahre 1998, die Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse aus dem Jahre 1997, zuletzt aktualisiert 2010, und die Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren aus dem Jahre 1965, zuletzt aktualisiert 2010. Aufgrund vorliegender Anträge und bestehender Positionspapiere der unterschiedlichen Verbände hat der Fachausschuss für „Getreideerzeugnisse, Kartoffelerzeugnisse, Ölsamenerzeugnisse“ mit der Neufassung der Leitsätze für Brot und Kleingebäck begonnen. Die Leitsätze für Feine Backwaren wurden wegen Überschneidungen mit den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck zunächst zurückgestellt. Zeitgleich erfolgt eine Marktbeobachtung, um zu ermitteln, ob sich die Verkehrsauffassung bereits beschriebener Erzeugnisse geändert hat und ob neue Produkte in den Handel gelangt sind, für die Beschreibungen in die Leitsätze aufzunehmen sind.

Weitere Informationen über die Deutsche Lebensmittelbuchkommission sind unter der neuen Webadresse [www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de](http://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de) abrufbar.

### **Ergebnisse des Lebensmittelmonitorings 2015**

(mm) Das BVL hat die von den Bundesländern erarbeiteten Ergebnisse zum Monitoring 2015 gesammelt und ausgewertet. Insgesamt wurden im Warenkorb- und im Projekt-Monitoring 8.654 Proben von Lebensmitteln in- und ausländischer Herkunft untersucht. Hinzu kamen noch 592 Proben kosmetischer Mittel und 658 Bedarfsgegenstände. Der Monitoringplan sah die Untersuchung von sechs verschiedenen tierischen und 34 verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln des Warenkorbs vor. Nachfolgend einige Ergebnisse:

Rückstände von Pestiziden wurden in 45 % der untersuchten Proben von Butter, in 18 % der Proben von Hühnereiern und in 47 % von Schaf- und Fetakäseproben festgestellt. Bei Butter und Hühnereiern hat sich der Anteil an Proben mit Rückständen im Vergleich zum Jahr 2012 verringert. Überschritten waren der zulässige Höchstgehalt für DDT bei Hühnereiern und für Diazinon bei Schafkäse. Bei Aprikosen, Bananen, Mandarinen, Rucola und Tafelweitrauben wurden in über 80 % der Proben quantifizierbare Rückstände festgestellt. 4,9 % der Proben aus einheimischer Produktion enthielten Rückstände von Wirkstoffen, deren Anwendung für die entsprechende Kultur in Deutschland im Jahr 2015 nicht zugelassen war. Die höchsten Anteile an Proben mit Rückständen über den gesetzlich festgelegten Höchstgehalten waren bei den Kräutern Rosmarin (9,0 %), Dill (7,6 %) und Oregano (6,5 %) zu verzeichnen. Aufgrund der Rückstandsgehalte von Dimethoat und Omethoat in einer Probe Clementinen, von Tebuconazol in einer Probe Tafeltrauben und von Phenthoat in einer Probe Blumenkohl wurden akute gesundheitliche Beeinträchtigungen für möglich gehalten.

Die Untersuchungen auf Dioxinen, dl-PCB und ndl-PCB ergaben bei Getreidebeikost sehr niedrige und in Schafkäse sowie Zuchtlachs niedrige Gehalte. Die Dioxin- und PCB-Gehalte bei Damwild waren im Vergleich zu den Werten von z. B. Rind- und Schweinefleisch höher.

Bei erstmals untersuchten Paranüssen bewegten sich die Aflatoxin-Gehalte auf niedrigem Niveau, der Höchstgehalt war lediglich in einer Probe überschritten. In einigen Proben Tomatensaft konnten hohe Gehalte von Ochratoxin A (OTA) beobachtet werden, jedoch keine Grenzwertüberschreitungen. Dagegen waren die OTA-Grenzwerte bei 5 Proben Korinthen/Sultaninen/Rosinen überschritten. Niedrige Gehalte an Deoxynivalenol (DON), OTA und Zearalenon wiesen 328 Proben Bier auf. Der Bericht hält die Prüfung eines Höchstgehaltes bei Bier für wünschenswert ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### **Lebensmittelverluste – Bund initiiert Online-Plattform**

(mm) Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr in der Industrie, bei Großverbrauchern, im Handel und in Privathaushalten weggeworfen. Ein großer Teil davon wäre vermeidbar. Deutschland hat sich dem Ziel der Vereinten Nationen verpflichtet, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern. Dies kann nur gelingen, wenn sich alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette beteiligen und das gesellschaftliche Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel steigt. Dazu ist unter Federführung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft die neue Internetplattform [www.lebensmittelwertschaetzen.de](http://www.lebensmittelwertschaetzen.de) entstanden. Die Seite ist der erste Online-Schritt auf dem Weg zu einer gemeinsamen Strategie von Bund und Ländern zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und -verlusten. Die Verschwendung betrifft den kompletten Lebensmittelsektor. So zeigt die neue Website bereits 80 konkrete Aktivitäten für die gesamte Wertschöpfungskette. Die Beiträge verteilen sich auf die vier Hauptbereiche Produktion, Handel, Außer-Haus-Verpflegung und Gesellschaft. Ob essbare Landschaften, neue Produktideen oder Vereine und Initiativen – die vorgestellten Aktivitäten demonstrieren, wie unterschiedlich man sich dem Thema Lebensmittelwertschätzung widmen kann. Sie dienen dabei als Best-Practice-Beispiele und zeigen gleichzeitig Kontakt- und Mitmachmöglichkeiten auf. Durch eine Filterfunktion kann der Nutzer auch herausfinden, ob in seiner Nähe Projekte stattfinden, bei denen man mitwirken kann. Immer mehr Aktionen sollen dazukommen.

### **Leitsatz für regionale Produkte**

(mm) Nach den Grünen will nun auch die Union im Bundestag mehr Verlässlichkeit für die Kunden bei der Werbung für regionale Lebensmittel erreichen. Die Unionsfraktion hat bei der Lebensmittelbuchkommission beantragt, einen Leitsatz für Regionalität zu entwickeln. Das zuständige Bundesministerium hatte bisher auf das von seinem Ministerium geförderte „Regionalfenster“ gesetzt. Dieses Anfang 2014 eingeführte freiwillige Siegel nutzen 550 Lizenznehmer (Stand: Januar 2016) für rund 3.500 Produkte. Laut Trägerverein wächst das Angebot an gekennzeichneten Produkten stetig, am stärksten bei der Warengruppe Obst und Gemüse, gefolgt von Fleisch und Wurstwaren sowie bei Milch und Molkereiprodukten. Einige Artikel, wie Kartoffeln, sind bereits bundesweit mit dem Regionalfenster gekennzeichnet verfügbar. Die Nutzung ist für Lebensmittelhersteller und Einzelhandel freiwillig. Kritiker halten die Kriterien für die Vergabe des Siegels nicht für ausreichend. Nach einem Gutachten des wissenschaftlichen Dienstes des Bundestags aus dem Jahr 2016 liegt dem „Regionalfenster“ kein einheitlicher Regionenbegriff zugrunde. Mit den beiden Anträgen aus dem Bundestag sollte neben dem „Regionalfenster“ eine bundesweit gesetzlich verpflichtende Positivkennzeichnung für inländische Produkte eingeführt werden. Weiterhin soll für das sogenannte Regionalfenster der Mindestanteil regionaler Zutaten auf 70 % erhöht werden.

### Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

(mm) Im Bundesgesetzblatt sowie dem elektronischen Bundesanzeiger wurden u. a. diese weiteren Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Zweite Verordnung zur Änderung der Mess- und Eichverordnung vom 10.08.2017 (BGBl. I S. 3098 vom 15.08.2017)
- Bekanntmachung der in der Bundesrepublik Deutschland amtlich anerkannten natürlichen Mineralwässer (BVL 2017/01/007) vom 02.08.2017 (BAnz AT 25.08.2017 B4)

### NACHFOLGEND EUROPÄISCHES RECHT (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)

#### Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurde folgende Verordnung (EU) der Kommission zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 veröffentlicht, die die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Verordnung (EU) 2017/1399 der Kommission vom 28.07.2017 (in Bezug auf Kaliumpolyaspartat), ABl. EU L 199/8 vom 29.07.2017

#### Bekanntmachung der Kommission zur Marktüberwachung von online verkauften Produkten

(mm) Die Europäische Kommission hat am 01.08.2017 im Europäischen Amtsblatt C 250/1 Leitlinien zur besseren Marktüberwachung von Produkten, die online verkauft werden, veröffentlicht. Sie betreffen vor allem Produkte, die aus Drittländern stammen und nicht den EU-Anforderungen zur Produktsicherheit entsprechen. Die Leitlinien stellen klar, dass alle Akteure der Wertschöpfungskette für die Produktsicherheit verantwortlich sind. Weiterhin legen die Leitlinien dar, dass Online-Marktplätze und -Plattformen verpflichtet sind, unsichere Produkte zu entfernen, wenn Behörden sie im Rahmen der „Notice and Action Procedure“ dazu auffordern.

Ziel der Bekanntmachung der (rein rechtlich nicht bindenden) Leitlinien ist es, die Behörden der Mitgliedstaaten bei der Durchsetzung des EU-Rechts zur Sicherheit und Vorschriftsmäßigkeit von Non-Food-Erzeugnissen (d. h. von Produkten, die keine Lebensmittel sind) zu unterstützen. Von den Leitlinien erfasst werden sogenannte „materielle“ Waren. Nicht berücksichtigt werden damit z. B. separat erworbene (nicht integrierte) Software und Anwendungen.

#### Änderungen der Kosmetik-Verordnung (EG) 1223/2009

(mm) Die Europäische Kommission hat zwei weitere Änderungsverordnungen zur europäischen Kosmetikverordnung veröffentlicht:

- Verordnung (EU) 2017/1410 der Kommission vom 02.08.2017 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 202/1 vom 03.08.2017). Aufgrund der Verordnung dürfen kosmetische Mittel, welche die Stoffe 3- und 4-(4-Hydroxy-4-methylpentyl), 3-cyclohexen-1-carboxaldehyd (HICC), 2,6-Dihydroxy-4-methyl-benzaldehyd (Atranol) und 3-Chloro-2,6-dihydroxy-4-methyl-benzaldehyd (Chloratranol) enthalten, ab dem 23.08.2019 nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Weiter dürfen ab dem 23.08.2021 kosmetische Mittel, die diese Stoffe enthalten, in der EU nicht mehr bereitgestellt werden. Der Anhang II (Liste der Stoffe, die in kosmetischen Mitteln verboten sind) der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 wurde entsprechend geändert. Der Wissenschaftliche Ausschuss „Verbrauchersicherheit“ kam bereits in seiner Stellungnahme aus dem Jahr 2012 zu dem Schluss, dass die genannten Verbindungen nicht in kosmetischen Mitteln verwendet werden sollten, da sie in den letzten Jahren von allen allergenen Duftstoffen am meisten Kontaktallergien ausgelöst haben. In Anhang III (Liste der Stoffe, die kosmetische Mittel nur unter Einhaltung der angegebenen Einschränkungen enthalten dürfen) der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 wird in der Tabelle der Eintrag 79 (3- und 4-(4-Hydroxy- 4-methylpentyl) -3-cyclohexen-1-carboxaldehyd) gestrichen. Die Verordnung trat zum 23.08.2017 in Kraft.
- Mit der Verordnung (EU) 2017/1413 vom 03.08.2017 wurde in Anhang IV (Liste der in kosmetischen Mitteln zugelassenen Farbstoffe) der Eintrag 144 „Zinkoxid“ ergänzt durch den Hinweis „zur Verwendung als UV-Filter, Anhang VI, Nr. 30 und Nr. 30a“ und die Bedingung „nicht zur Verwendung in Anwendungen, die durch Inhalation zur Exposition der Lunge der Endnutzer führen können“. Für das Inverkehrbringen gilt eine Übergangsfrist bis 24.02.2018 und für das Bereitstellen auf dem Unionsmarkt bis 24.05.2018. Die Verordnung trat zum 24.08.2017 in Kraft.

### **Öko-Verordnung zu Erzeugnissen aus Drittländern geändert**

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/1473 der Kommission vom 14.08.2017 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates wurde die Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern geändert (ABl. EU L 210/4 vom 15.08.2017). Im Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 wurde der Eintrag „Bolicert Ltd.“ gestrichen, da IOAS, eine Akkreditierungseinrichtung im Bereich der ökologischen/biologischen Landwirtschaft, die Kommission von ihrem Beschluss unterrichtet hat, die Akkreditierung der Gesellschaft Bolicert Ltd. auszusetzen.

Mit der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 der Kommission wird den Kontrollstellen und Kontrollbehörden ein bestimmter Zeitraum für die Einreichung ihres Antrags auf Anerkennung im Hinblick auf die Einfuhr konformer Erzeugnisse in Übereinstimmung mit Artikel 32 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 eingeräumt. Da die Durchführung der Bestimmungen über die Einfuhr konformer Erzeugnisse noch bewertet wird und die betreffenden Leitlinien, Muster und Fragebögen sowie das notwendige elektronische Übermittlungssystem noch ausgearbeitet werden, wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/1862 der Kommission vom 16.10.2017 die Frist für die Einreichung der Anträge durch die Kontrollstellen und Kontrollbehörden um ein Jahr bis 31.10.2018 verlängert (ABl. EU L 266/1 vom 17.10.2017).

### **Kriterium für Campylobacter spp. auf Schlachtkörpern von Masthähnchen**

(mm) In der Verordnung (EU) 2017/1495 der Kommission vom 23.08.2017 zur Änderung der Verordnung (EU) 2073/2005 (ABl. EU L 218/1 vom 24.08.2017) wurde nach langjährigen Verhandlungen ein Prozesshygienekriterium für Campylobacter spp. mit einem Grenzwert von 1.000 KBE/g für Schlachtkörper von Masthähnchen eingeführt. Die Änderungen gelten ab dem 01.01.2018. Mittels dieses Prozesshygienekriteriums sollen Hygienemängel entdeckt und beseitigt werden. Durch eine Reduzierung der Kontaminationsraten in den Geflügelbeständen erhofft man sich ebenfalls eine reduzierte Gefahr für den Verbraucher. Dies ist von großer Relevanz für Infektionen mit Campylobacter spp., die seit vielen Jahren in Europa der häufigste bakterielle Lebensmittelvergifter sind.

## **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 wurde durch folgende Durchführungsverordnungen (EU) geändert:

- 2017/1558 der Kommission vom 14.09.2017 (über die Einstufung des Stoffs Bromelin), ABl. EU L 237/67 vom 15.09.2017
- 2017/1559 der Kommission vom 14.09.2017 (in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Alarelin), ABl. EU L 237/69 vom 15.09.2017

## **Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung**

(mm) Am 07.10.2017 erschien im europäischen Amtsblatt L 259/2 die Delegierte Verordnung (EU) 2017/1798 der Kommission vom 02.06.2017. Damit wurden die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen an Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung festgelegt. U. a. lautet die Produktbezeichnung, unter der von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe h der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 erfasste Lebensmittel verkauft werden, „Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung“ (Artikel 2). Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung müssen die in Anhang I festgelegten Zusammensetzungsanforderungen unter Berücksichtigung der Spezifikationen in Anhang II erfüllen. Andere Zutaten als die in Anhang I aufgeführten Stoffe dürfen nur dann enthalten sein, wenn ihre Eignung anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten nachgewiesen wurde (Artikel 3). Nach der Anlage I darf die gelieferte Energie pro Tagesration nicht weniger als 2.510 kJ (600 kcal) betragen und 5.020 kJ (1.200 kcal) nicht übersteigen. Weiter sind Mindest- und Höchstwerte für Protein sowie der Mindestgehalt an Cholin pro Tagesration festgelegt. Weitere Mindestmengen sind für die Gehalte an Lipiden, Kohlenhydraten und für Vitamine und Mineralstoffe festgelegt. Weiterhin sind Anforderungen an die Lebensmittelinformation (Artikel 4) und die Nährwertdeklaration (Artikel 5) enthalten. Die Verordnung 2017/1798 gilt ab dem 27.10.2022.

Am 12.09.2017 erschien eine Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1522 der Kommission vom 02.06.2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen an Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung (ABl. EU L 230 vom 06.09.2017), die die Delegierte Verordnung (EU) 2017/1522 für null und nichtig erklärt und wortgleich durch die Delegierte Verordnung (EU) 2017/1798 ersetzt.

## **Verlängerung der Aussetzung der Einfuhr bestimmter peruanischer Muscheln für den menschlichen Verzehr**

(mm) Die derzeit bestehenden Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru werden über den 30.11.2017 hinaus bis zum 30.11.2018 verlängert (Durchführungsbeschluss [EU] 2017/1840 der Kommission vom 09.10.2017 zur Änderung der Entscheidung 2008/866/EG, [bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2017] 6719], ABl. EU L 261/24 vom 11.10.2017). Die Entscheidung 2008/866/EG der Kommission vom 12.11.2008 über Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru (ABl. L 307/9 vom 18.11.2008) wurde seinerzeit erlassen, da bestimmte aus Peru eingeführte Muscheln mit dem Hepatitis-A-Virus (HAV) kontaminiert waren und ihr Verzehr zu einem Ausbruch von Hepatitis A beim Menschen geführt hatte. Diese Entscheidung galt ursprünglich bis zum 31.03.2009, ihre Geltungsdauer wurde jedoch mehrfach verlängert, zuletzt bis zum 30.11.2017. Im Mai 2017 hatte die Europäische Kommission einen Auditbesuch in Peru geplant, um zu überprüfen, ob die von den zuständigen peruanischen Behörden gegebenen Garantien wirksam und ausreichend für eine Aufhebung der Sofortmaßnahmen seien. Dieser Besuch musste jedoch auf September 2017 verschoben werden. Als Folge wird die Geltungsdauer des Einfuhrverbots verlängert.

## **Abkommen über zusätzliche Handelspräferenzen und zum Schutz geografischer Angaben**

(mm) Die Europäische Union und Island haben ein Abkommen in Form eines Briefwechsels über zusätzliche Handelspräferenzen bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen abgeschlossen (ABl. EU L 274/3 vom 24.10.2017). Das Abkommen sieht für bestimmte Erzeugnisse einen zollfreien Zugang zum Markt des jeweiligen Vertragspartners (Anhänge I und IV) sowie zollfreie Kontingente für andere bestimmte Erzeugnisse (Anhänge II und V) vor. Des Weiteren verpflichtet sich Island, die Einfuhrzölle auf bestimmte Waren zu senken (Anhang III). Dieses Vorgehen entspricht dem Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR), in dem sich die Vertragsparteien verpflichten, eine schrittweise Liberalisierung des Agrarhandels fortzusetzen. Gleichzeitig wurde das Abkommen zum Schutz geografischer Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel veröffentlicht. Es enthält eine Liste mit in Island zu schützenden landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln der Europäischen Union (Anhang II). Ausgenommen sind Weine, aromatisierte Weinerzeugnisse und Spirituosen. Island hat bisher noch keine geschützten geografischen Angaben eintragen lassen. Beide Abkommen treten am 01.05.2018 in Kraft.

### **Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 hinsichtlich bestimmter önologischer Verfahren**

(mm) Am 28.10.2017 erschien die Delegierte Verordnung (EU) 2017/1961 der Kommission vom 02.08.2017 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 hinsichtlich bestimmter önologischer Verfahren (ABl. EU L 279/25).

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission sind die zugelassenen önologischen Verfahren in Anhang I A der genannten Verordnung aufgeführt. Die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat zwölf neue önologische Verfahren angenommen, die in dem Beschluss des Rates vom 07.10.2016 enthalten waren, darunter zwei neue önologische Verfahren, die sich auf die Verwendung von Filterplatten mit Zeolith Y-Faujasiten zur Adsorption von Haloanisolen sowie auf die Behandlung von Wein mit Kaliumpolyaspartat beziehen. Um dem technischen Fortschritt Rechnung zu tragen und den Erzeugern in der Union die gleichen Möglichkeiten einzuräumen wie Drittlandserzeugern, wurden diese neuen önologischen Verfahren in der Europäischen Union unter den von der OIV festgelegten Anwendungsbedingungen zugelassen. Gemäß Artikel 80 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 muss die Kommission bei der Zulassung önologischer Verfahren für Wein dem Schutz der menschlichen Gesundheit Rechnung tragen. Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen sollte mit der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Einklang stehen. Kaliumpolyaspartat war jedoch nicht in der Unionsliste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthalten. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wurde allerdings vor Kurzem durch die Verordnung der Kommission (EU) 2017/1399 geändert, um den Stoff in die Unionsliste der Lebensmittelzusatzstoffe aufzunehmen. Daher wurde die Behandlung von Wein mit Kaliumpolyaspartat in der Union nunmehr zugelassen und in die Verordnung aufgenommen.

### **Bekanntmachung zur Allergeninformation veröffentlicht**

(mm) Die EU-Kommission hat am 13.07.2017 eine Bekanntmachung veröffentlicht, die die Kennzeichnung von Allergenen in einigen Punkten konkretisiert. Insbesondere für nicht verpackte Lebensmittel enthält die Lebensmittelinformations-Verordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) diesbezüglich keine konkreten Angaben. Diese Lücken werden durch die Bekanntmachung geschlossen. Auch die am 13.07.2017 in Kraft getretene nationale Durchführungs-Verordnung über Kennzeichnungsvorschriften (LMIV AV) enthält hierzu nähere Angaben. Durch die Bekanntmachung wurde eine Hilfestellung für Unternehmen und nationale Behörden zur Umsetzung der Anforderungen der LMIV zur Bereitstellung der Allergeninformationen geschaffen.

In Bezug auf **Anhang II (Liste der 14 Stoffe)** ist Folgendes zu beachten:

- Die Auflistung der „Getreide“ in Anhang II Nummer 1 ist als abschließende Aufzählung zu verstehen.
- „Eier“ in Anhang II Nummer 3 bezieht sich auf Eier aller Nutzvogelarten.
- „Milch“ in Anhang II Nummer 7 bezieht sich auf Milch aus den Milchdrüsen von Nutztieren.
- Die Auflistung der „Schalenfrüchte“ in Anhang II Nummer 8 ist als abschließende Aufzählung zu verstehen.



- Anhang II enthält nicht nur Stoffe und Erzeugnisse als solche, sondern auch daraus hergestellte Erzeugnisse. Auf einem Substrat, bei dem es sich um eine in Anhang II aufgeführte Lebensmittelzutat handelt, gezogene Mikroorganismen sollten nicht als aus diesem Substrat hergestellte Erzeugnisse betrachtet werden.

### **Informationen über Allergene bei vorverpackten Lebensmitteln**

#### a) Lebensmittel mit einem Zutatenverzeichnis

- Zutaten, die aus glutenhaltigem Getreide hergestellt sind, müssen mit der spezifischen Getreideart benannt sein, z. B. Haferflocken, Gerstenmalzessig.
- Bei den Zutaten „Dinkel“, „Durum“ oder „Khorasan“ muss eindeutig auf die Getreideart „Weizen“ Bezug genommen werden. Die Angaben „Dinkel“, „Durum“ oder „Khorasan“ sind freiwillig, z. B. Weizen, Weizen (Dinkel), Durumweizen.
- Der Begriff „Gluten“ kann bei spezifischen Getreidearten freiwillig beigefügt werden, z. B. Weizenmehl (Gluten).
- Bei der Verwendung von Gluten ist die Getreideart mit anzugeben, z. B. Weizengluten, Gluten (Weizen).
- Erfüllt ein Erzeugnis aus Getreide die Anforderungen „glutenfrei“ oder „sehr geringer Glutengehalt“, so darf diese Anforderung auf das Erzeugnis angebracht werden. Das verwendete spezifische Getreide muss dennoch im Zutatenverzeichnis genannt und hervorgehoben werden.
- Bei Schalenfrüchten muss die Fruchtart angegeben werden, z. B. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse. Auch bei Zutaten aus Schalenfrüchten muss auf die Bezeichnung der Fruchtart Bezug genommen werden, z. B. Aromen (Mandel).
- Es reicht aus, bei der Bezeichnung der Zutat das Allergen hervorzuheben, z. B. Milchpulver.
- Bestehen mehrere Zutaten aus ein und demselben Allergen, reicht es aus, wenn einmal auf das Allergen Bezug genommen wird, z. B. Aromen\*, Zusatzstoff\*, .... \*aus Weizen.
- Es ist nicht möglich, außerhalb des Zutatenverzeichnisses die Informationen über Allergene freiwillig zu wiederholen.

#### b) Lebensmittel, für die kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist (z. B. Obst, Gemüse, Käse, Butter, Wein)

- Die Angabe der Allergene umfasst das Wort „enthält“, gefolgt von der Bezeichnung des Allergens, z. B. Wein (enthält Sulfite).
- Allergene müssen nicht angegeben werden, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels direkt auf das Allergen bezieht, z. B. Käse.

### **Informationen über Allergene bei nicht vorverpackten Lebensmitteln**

Die Angaben der Allergene sind gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen. Die Angaben können folgendermaßen erfolgen:

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- auf Speise- und Getränkekarten
- in Preisverzeichnissen
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote
- mündlich (Bei mündlicher Information muss eine schriftliche Aufzeichnung über die verwendeten Allergene vorliegen.)

Voraussetzung ist, dass die Angaben für Endverbraucher vor dem Kaufabschluss leicht zugänglich sind.

### **Vorläufiger RASFF-Jahresbericht 2016**

(mm) Die Europäische Kommission hat einen vorläufigen Bericht über die Meldungen des Europäischen Schnellwarnsystems RASFF veröffentlicht. Insgesamt hat sich der Trend der letzten Jahre des Anstiegs von Warnmeldungen auch 2016 fortgesetzt (Anstieg der „Original“-Warnmeldungen um 9 % auf 821 Warnmeldungen). Neben den Warnmeldungen gibt es weitere „Arten“ von Meldungen:



Informationsmeldungen, Grenzzurückweisungen und Nachrichten. Die meisten Meldungen kamen aus Italien (417 Meldungen). An zweiter Stelle steht Deutschland mit 369 Meldungen, gefolgt von Großbritannien mit 349 Meldungen. Als häufigste Ursache von Warnmeldungen stehen die pathogenen Mikroorganismen mit 250 Warnmeldungen deutlich an der Spitze, gefolgt von Zusammensetzung/Inhaltsstoffen (93 Warnmeldungen), Allergenen (87 Warnmeldungen), Mykotoxinen (82 Warnmeldungen), Schwermetallen (78 Warnmeldungen) und Fremdkörpern (76 Warnmeldungen). Die am häufigsten betroffenen Lebensmittelkategorien für Warnmeldungen waren: Obst und Gemüse, Fisch und Fischerzeugnisse, Nahrungsergänzungsmittel und andere diätetische Lebensmittel, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Getreide und Backwaren, Geflügel und Geflügelfleisch, Nüsse und Nussprodukte, Muscheln und Krustentiere sowie Milch und Milchprodukte.

### Kompromiss zur EU-ÖKO-Verordnung erreicht

(mm) Bei den 18. Trilog-Verhandlungen zur Neufassung der EU-ÖKO-Verordnung über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen konnte nach langen Verhandlungen ein Kompromiss erreicht werden. Der Kompromiss sieht unter anderem vor:

- Alle Länder, die Biowaren in die EU importieren wollen, müssen die EU-Regeln einhalten. Statt bisher 64 unterschiedlicher Standards gibt es nun eine einheitliche Kontrollpraxis.
- Die Öko-Betriebe werden verpflichtet, mehr Vorsorge zu leisten, um Kontamination zu vermeiden. Im Verdachtsfall, ob ggf. nicht zugelassene Pestizide oder Düngemittel eingesetzt worden sind, soll nach den Ursachen geforscht werden.
- Für die EU-Mitgliedstaaten wird eine verbindliche Datenbank für Saatgut eingeführt.
- Mitgliedstaaten, die Grenzwerte für nicht zugelassene Substanzen (z. B. Pestizide) in Öko-Produkten anwenden, können dies weiter praktizieren, sofern sie anderen EU-Staaten, die EU-Regeln befolgen, den Marktzugang nicht verwehren.
- Im Bereich der sowohl konventionelle als auch biologische Produktion betreibenden Betriebe ist zukünftig eine strikte Trennung zwischen beiden Bereichen vorgeschrieben.
- Auch bei Gewächshäusern gilt das Gebot der bodengebundenen Produktion; eine Ausnahmeregelung für die kommenden zehn Jahre gilt für bis zum 28.06.2017 betriebene Gewächshäuser in Dänemark, Schweden und Finnland.

Die Zustimmung von Parlament und Mitgliedstaaten gilt nach der informellen Einigung als sicher.

### Lehren aus Fipronil-Skandal

(mm) Damit sich Skandale wie der um mit dem Insektizid Fipronil belastete Eier und Eiprodukte möglichst nicht wiederholen, denken die EU-Staaten darüber nach, in jedem Mitgliedstaat einen „Beauftragten für Lebensmittelsicherheit“ zu benennen. Der soll sicherstellen, dass wichtige Informationen so schnell und effizient wie möglich ausgetauscht werden, hieß es nach einem Treffen hochrangiger Experten aus allen EU-Ländern. Die Staaten vereinbarten, dass in Krisenfällen die Kommunikation untereinander und mit der Öffentlichkeit verbessert werden soll. Im Fipronil-Fall waren die Niederlande und Belgien, wo der Skandal seinen Ursprung hatte, kritisiert worden, Informationen nicht rasch genug weitergegeben zu haben. Betrug in der Lebensmittelherstellung kann schließlich zur Zerstörung des Vertrauens in bestimmte Lebensmittel führen, warnte Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis. Für künftige Fälle soll die EU-Kommission einen speziellen Managementplan ausarbeiten. Sie selbst soll bei Krisen frühzeitig koordinierend eingreifen. Für eine rasche Risikoanalyse könnte die EU-Agentur für Lebensmittelsicherheit EFSA einbezogen werden. Gestärkt werden sollen die nationalen Systeme zur Kontrolle von Rückständen, um etwa Belastungen durch Chemikalien rascher zu erkennen. Die Experten schlagen auch Schulungen und regelmäßige Notfallübungen vor.

Im Vorfeld der Agrarministerkonferenz (AMK) in Lüneburg wurde ein Beschlussvorschlag bekannt, der sich dafür einsetzt, dass nicht nur die Informationen auf dem Internet-Portal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) verbraucherfreundlicher gestaltet werden, sondern dass zudem der Bund eine verbindliche Kennzeichnung sowohl hinsichtlich der Haltungsform als auch der Herkunft der Eier in verarbeiteten Eiprodukten einführt.

## **Glyphosat-Zulassung soll um nur sieben Jahre verlängert werden**

(mm) Vor dem Hintergrund ernsthafter Bedenken hinsichtlich der krebserregenden und hormonellen Auswirkungen von Glyphosat, welches in der Landwirtschaft und im Gartenbau verwendet wird, sollte die EU-Kommission die Marktzulassung nur um sieben anstatt um fünfzehn Jahre verlängern und Glyphosat auf den professionellen Einsatz beschränken. Das forderte das Parlament in einer verabschiedeten, nichtbindenden Entschließung, die mit 374 Stimmen angenommen wurde, bei 225 Gegenstimmen und 102 Enthaltungen. Die Abgeordneten verlangen außerdem eine unabhängige Überprüfung und die Offenlegung aller wissenschaftlichen Erkenntnisse, die die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zur Bewertung des Herbizids genutzt hat. Des Weiteren fordert das Parlament die Kommission auf, insbesondere den nichtprofessionellen Einsatz von Glyphosat nicht zu genehmigen. Sie sollte ihre Genehmigung auch vor dem Hintergrund der ausstehenden Einstufung von Glyphosat durch die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) in einem separaten Gesetzesvorschlag neu bewerten.

In der Resolution rufen die Abgeordneten die Kommission dazu auf, einen neuen Entwurf einer Durchführungsverordnung vorzulegen, mit dem besser für die nachhaltige Verwendung glyphosathaltiger Pflanzenschutzmittel Sorge getragen wird. Außerdem soll die Kommission rasch eine unabhängige Überprüfung der Gesamtoxizität und der Einstufung von Glyphosat auf der Grundlage sämtlicher verfügbaren wissenschaftlichen Belege, einschließlich der Belege für die Karzinogenität von Glyphosat und für mögliche endokrinschädigende Eigenschaften, einleiten. Die Abgeordneten verurteilen die Verwendung von Glyphosat zur „Austrocknung“, d. h. zur Abtötung der eigentlichen Nutzpflanze vor der Ernte, um den Reifeprozess der Pflanze zu beschleunigen und das Ernten zu erleichtern („Green Burndown“). Diese Praxis führt unter anderem zu einer erhöhten Exposition des Menschen. Weiterhin soll der Einsatz von Glyphosat in oder in der Nähe von öffentlichen Parks, öffentlichen Spielplätzen und öffentlichen Gärten nicht genehmigt werden, fordert das Parlament. Die nationalen Experten des ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel (Sektion „Pflanzliche Arzneimittel“) werden über den Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit abstimmen. Kommt keine solche Mehrheit für oder gegen den Entwurf zustande, liegt die Entscheidung bei der EU-Kommission.

## **EU-Parlament und EU-Kommission diskutieren über zweierlei Qualität bei Lebensmitteln**

(mm) Weniger Fleisch in Fleischprodukten, weniger Kakao in Schokolade, keine Orangen in Orangensaft, Sirup oder künstliche Süßstoffe anstelle von Zucker. Studien haben gezeigt, dass gewisse in manchen zentral- und osteuropäischen Mitgliedstaaten verkauften Lebensmittel zwar sicher, aber von geringerer Qualität sind als die gleichen Produkte in der gleichen Verpackung in Westeuropa. Limonaden, Fleisch-, Fisch- und Milchprodukte, Tee und Süßwaren wurden getestet. Fischstäbchen in der Slowakei enthielten weniger Fisch als in Österreich (58 Prozent im Vergleich zu 65 Prozent). In der Slowakei und Tschechien waren keine Orangen in Orangengeränten, während hingegen die in Deutschland verkauften Säfte drei Prozent Orangensaftkonzentrat enthielten. In Ungarn haben sich 71 der 96 getesteten Produkte von denen in Österreich und Italien unterschieden. Qualitätsunterschiede wurden auch bei Kosmetika, Reinigungsmitteln und Tierfutter festgestellt. Das Anpassen von Produkten an lokale Geschmäcker, Vorlieben und Preise ist Standard und legal. Geschmacksunterschiede können auch davon herrühren, dass regionale Zutaten bei der Produktion vor Ort oder billigere Zutaten verwendet werden, um sich an die regionale Kaufkraft anzupassen. In diesen Fällen jedoch waren die ausgegebenen Preise die gleichen oder höher, und es gab keine entsprechenden Angaben auf der Verpackung, was irreführend war. Die EU-Kommission hat vor kurzem Leitlinien für die Anwendung des EU-Lebensmittel- und Verbraucherschutzrechts auf Produkte von zweierlei Qualität herausgegeben, um den Mitgliedstaaten dabei zu helfen, leichter festzustellen, ob ein Unternehmen gegen die Vorschriften verstößt. Diese Leitlinien sind am 11.10.2017 im Binnenmarktausschuss vorgestellt worden. Die Verbraucher dürfen nicht in die Irre geführt werden. Unternehmen dürfen bei den Verbrauchern nicht den Eindruck entstehen lassen, dass Produkte, die in der gleichen Verpackung und unter derselben Marke verkauft werden, von gleicher Qualität und Zusammensetzung sind, wenn dies nicht der Fall ist.

Die EU-Kommission stellt für weitere Studien insgesamt zwei Millionen Euro bereit. In der Debatte zeigten sich die Abgeordneten erfreut, dass die EU diesem Problem nachgeht. Sie halten die Leitlinien jedoch für unzureichend, da diese weiteren Produkte wie Kosmetika oder Reinigungsmittel nicht abdecken.

Das EU-Parlament hatte sich bereits wiederholt mit der Problematik auseinandergesetzt. Zum letzten Mal haben die Abgeordneten im Mai 2017 darüber debattiert, nachdem eine Gruppe von Abgeordneten eine schriftliche Anfrage an die Kommission gerichtet hatte.

Die EU-Kommission will Behörden in den Mitgliedstaaten helfen, gegen unlautere Praktiken von Unternehmen vorzugehen, die in verschiedenen Ländern Produkte von zweierlei Qualität verkaufen. Dazu hat die Kommission zwei Leitlinien für die Anwendung des EU-Lebensmittel- und Verbraucherschutzrechts auf Produkte von zweierlei Qualität herausgegeben. In der Orientierungshilfe werden die einschlägigen Anforderungen der EU-Lebensmittel- und der EU-Verbraucherschutzrechtsvorschriften aufgeführt und erläutert, die die Behörden heranziehen müssen, wenn sie ein mögliches Problem mit einem Produkt von zweierlei Qualität prüfen:

- Lebensmittelinformationsverordnung, die verlangt, dass die Verbraucher wahrheitsgemäße, ausreichende Informationen über ein bestimmtes Lebensmittelprodukt erhalten; zum Beispiel müssen auf Lebensmitteletiketten alle in einem Produkt enthaltenen Zutaten angegeben werden
- Richtlinie über unlautere Geschäftspraktiken, die unfaire Geschäftspraktiken verbietet, etwa die Vermarktung von Produkten unter derselben Marke in einer Weise, die den Verbraucher irreführen könnte

Anhand dieser Rechtsvorschriften wird in der Orientierungshilfe Schritt für Schritt erläutert, wie die nationalen Verbraucherschutz- und Lebensmittelbehörden verfahren sollten, um festzustellen, ob Hersteller gegen diese Vorschriften verstoßen. Falls ein Verstoß einen grenzüberschreitenden Aspekt aufweist, können die Verbraucherschutzbehörden über das Netzwerk für die Zusammenarbeit im Verbraucherschutz auf europäischer Ebene dagegen vorgehen. Es ist Aufgabe der nationalen Verbraucherschutz- und Lebensmittelbehörden, dafür zu sorgen, dass die Unternehmen die EU-Vorschriften einhalten. Die Europäische Kommission ist jedoch entschlossen, ihnen mit dieser Orientierungshilfe und verschiedenen laufenden Arbeiten zu helfen. Zusätzlich zu diesen Leitlinien arbeitet die Kommission derzeit an einer Methodik für bessere Vergleichsprüfungen bei Lebensmitteln, damit die Mitgliedstaaten sich auf einer gemeinsamen soliden wissenschaftlichen Basis mit der Frage auseinandersetzen können. Die Kommission hat ihrer gemeinsamen Forschungsstelle (Joint Research Centre – JRC) 1 Mio. Euro für die Entwicklung dieser Methodik zur Verfügung gestellt. Die Kommission finanziert auch weitere Arbeiten für die Faktensammlung und die Durchsetzung, indem sie den Mitgliedstaaten 1 Mio. Euro zur Finanzierung von Studien oder Durchsetzungsmaßnahmen zur Verfügung stellt. Die Kommission hat einen Dialog mit Herstellern und Markenverbänden eingeleitet, die zugesagt haben, bis Herbst dieses Jahres einen Verhaltenskodex auszuarbeiten.

### **Keine Sicherheitsbedenken, aber langes Zögern vor der Zulassungsentscheidung**

(mm) Fast zwei Jahrzehnte zog sich in den USA das Zulassungsverfahren für gentechnisch veränderte Lachse hin. Im November 2015 gab die US-Lebensmittelbehörde FDA nach langem Zögern grünes Licht. Besondere gesundheitliche Risiken gebe es dabei nicht, doch Vermehrung und Aufzucht der Fische sind nur in abgeschlossenen Anlagen erlaubt. Ab 2019 soll der Lachs dort doch noch auf den Markt kommen. In Kanada hat der Verkauf bereits 2017 begonnen, in Europa bleibt er auch auf längere Sicht verboten. Daran ändert sich auch mit dem CETA-Handelsabkommen nichts.

### **Weitere Entscheidungen der Europäischen Union**

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

- Verordnung (EU) 2017/1407 der Kommission vom 01.08.2017 zur Berichtigung der bulgarischen, der deutschen, der finnischen, der portugiesischen und der spanischen Sprachfassung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben

über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABl. EU L 201/1 vom 02.08.2017)

- Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/2095 der Kommission vom 26.09.2016 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. EU L 326 vom 01.12.2016), (ABl. EU L 211/58 vom 17.08.2017)
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 552/2009 der Kommission vom 22.06.2009 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich Anhang XVII (ABl. EU L 164 vom 26.06.2009), (ABl. EU L 216/27 vom 22.08.2017)
- Verordnung (EU) 2017/1510 der Kommission vom 30.08.2017 zur Änderung der Anlagen zu Anhang XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), betreffend CMR-Stoffe (ABl. EU L 224/110 vom 31.08.2017)
- Verordnung (EU) 2017/1777 der Kommission vom 29.09.2017 zur Änderung der Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte von *Bacillus amyloliquefaciens* Stamm FZB24, *Bacillus amyloliquefaciens* Stamm MBI 600, tonhaltiger Pflanzenkohle, Dichlorprop-P, Ethephon, Etridiazol, Flonicamid, Fluazifop-P, Wasserstoffperoxid, Metaldehyd, Penconazol, Spinetoram, Tau-Fluvalinat und *Urtica* spp. in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 253/1 vom 30.09.2017)
- Delegierte Verordnung (EU) 2017/1962 der Kommission vom 09.08.2017 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 611/2014 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Programme zur Stützung des Sektors Olivenöl und Tafeloliven (ABl. EU L 279/28 vom 28.10.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/1963 der Kommission vom 09.08.2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 615/2014 mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates und zu der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Arbeitsprogramme zur Stützung des Sektors Olivenöl und Tafeloliven (ABl. EU L 279/30 vom 28.10.2017)
- Verordnung (EU) 2017/1973 der Kommission vom 30.10.2017 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in Bezug auf amtliche Kontrollen von Fischereierzeugnissen, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen wurden und in die Union eingeführt werden, nachdem sie in einem Drittland umgeladen worden sind, und zur Festlegung eines Musters einer Genusstauglichkeitsbescheinigung für diese Erzeugnisse (ABl. EU L 281/21 vom 31.10.2017)

## NACHFOLGEND WISSENSCHAFTLICHE ARTIKEL (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)

### Weitere Hinweise auf Zusammenhang zwischen Antibiotikaeinsatz und Antibiotikaresistenz

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, die Europäische Arzneimittel-Agentur und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten äußern sich besorgt über die Auswirkungen der Verwendung von Antibiotika auf die Zunahme von antibiotikaresistenten Bakterien. Der von den drei Behörden erstellte Bericht, in dem neue Daten zu Antibiotikaverbrauch und Antibiotikaresistenz präsentiert werden, spiegelt die verbesserte europaweite Überwachung wider.

Der gemeinsame Bericht der Behörden zur Analyse von Antibiotikaverbrauch und -resistenzen (Joint Interagency Antimicrobial Consumption and Resistance Analysis – JIACRA-Report) hebt hervor, dass in der EU nach wie vor bedeutende Unterschiede bezüglich der Verwendung von Antibiotika bei Tieren und Menschen bestehen. Die Verringerung ihres unnötigen Einsatzes wird sich auf das Auftreten von Resistenzen auswirken. Insgesamt werden mehr Antibiotika bei Lebensmittel liefernden Tieren eingesetzt als bei Menschen, wobei Unterschiede zwischen einzelnen Ländern bzw. Antibiotika bestehen. Insbesondere eine als Polymyxine bezeichnete Klasse von Antibiotika – darunter Colistin –

wird weit verbreitet im Veterinärbereich eingesetzt. Sie findet auch zunehmend in Krankenhäusern Einsatz, um multiresistente Infektionserreger zu behandeln. Andere Antibiotika werden häufiger beim Menschen als bei Tieren angewandt. Hierzu zählen u. a. Cephalosporine und Chinolone der dritten und vierten Generation – Antibiotika, die für die menschliche Gesundheit als besonders wichtig gelten.

Aus dem Bericht geht hervor, dass die Resistenz gegenüber Chinolonen, die zur Behandlung von Salmonellose und Campylobacteriose beim Menschen verwendet werden, mit dem Einsatz von Antibiotika bei Tieren in Zusammenhang steht. Die Anwendung von Cephalosporinen der dritten und vierten Generation zur Behandlung von Infektionen, die durch E. coli und andere Bakterien beim Menschen verursacht werden, steht in Zusammenhang mit Resistenzen gegenüber diesen Antibiotika bei E. coli, die beim Menschen nachgewiesen wurden.

Der Bericht ist das Ergebnis einer engen Kooperation zwischen den drei EU-Agenturen, die jeweils auf ihre spezifischen Erkenntnisse und Daten aus der Überwachung von Antibiotikaresistenz und Antibiotikaeinsatz bei Mensch und Tier zurückgreifen konnten. Die Schlussfolgerungen entsprechen denen des ersten Berichts von 2015. Die Verfügbarkeit von Daten besserer Qualität erlaubte jedoch eine differenziertere Analyse. Die Experten der drei Agenturen empfehlen weitere Forschungen, um besser zu verstehen, wie sich Antibiotikaeinsatz und Resistenz gegenseitig beeinflussen ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Wie Fortschritte bei der Reduzierung von Antibiotikaresistenz und Antibiotikaverbrauch bewertet werden können**

(mm) Eine Reihe von Indikatoren soll die Mitgliedstaaten der Europäischen Union (EU) bei der Bewertung ihrer Fortschritte hinsichtlich der Reduzierung des Verbrauchs antimikrobieller Mittel und der Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen unterstützen. Diese Indikatoren wurden auf Ersuchen der Europäischen Kommission von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) ermittelt. Die Indikatoren beziehen sich auf den menschlichen wie den tierischen Bereich und spiegeln Antibiotikaverbrauch und -resistenz im ambulanten Sektor, in Krankenhäusern und bei zur Lebensmittelerzeugung genutzten Tieren wider. Die Indikatoren basieren auf Daten, die bereits in den bestehenden EU-Monitoring-Netzwerken erhoben werden. Beispiele für Indikatoren zur Bewertung antimikrobieller Resistenz in der Humanmedizin sind der Anteil an Staphylococcus-aureus-Bakterien, die gegen Meticillin (MRSA) resistent sind, oder der Anteil an Escherichia coli (E. coli), die gegen Cephalosporine der dritten Generation resistent sind. Diese beiden Krankheitserreger sind von großer Bedeutung für die öffentliche Gesundheit. Ein Beispiel für Indikatoren in der Veterinärmedizin ist der Anteil von E. coli-Bakterien bei lebenden Tieren, die auf eine Reihe von antimikrobiellen Substanzen ansprechen oder dagegen resistent sind. In Bezug auf den Verbrauch sind die vorgeschlagenen Primärindikatoren der menschliche Antibiotikaverbrauch und der Gesamtabsatz antimikrobieller Mittel für den Einsatz bei Tieren.

Die in dem wissenschaftlichen Gutachten vorgestellten Indikatoren sind das Ergebnis einer engen Kooperation zwischen den drei EU-Agenturen, die jeweils auf ihre spezifischen Erkenntnisse und Daten aus der Überwachung von Antibiotikaresistenz und Antibiotikaeinsatz bei Mensch und Tier zurückgreifen konnten ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **EFSA veröffentlicht Empfehlungen zu Riboflavin**

(mm) Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die EFSA Referenzwerte für die Aufnahme von Riboflavin (Vitamin B2) festgelegt. Ausgehend von neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen, beschloss das Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA), die vom Wissenschaftlichen Ausschuss für Lebensmittel im Jahr 1993 festgelegten Referenzwerte für die Zufuhr von Riboflavin zu aktualisieren. Das Gremium definierte folgende Bevölkerungsreferenzwerte (Population Reference Intakes – PRI) für die tägliche Aufnahme von Riboflavin:

- 0,6 mg für Kinder im Alter von 1 bis 3 Jahren
- 0,7 mg für Kinder im Alter von 4 bis 6 Jahren

- 1,0 mg für Kinder im Alter von 7 bis 10 Jahren
- 1,4 mg für Kinder im Alter von 11 bis 14 Jahren
- 1,6 mg für Jugendliche im Alter von 15 bis 17 Jahren sowie für Erwachsene
- 1,9 mg für schwangere Frauen
- 2,0 mg für stillende Frauen

Für Kinder im Alter von 7-11 Monaten bestimmte das Gremium eine angemessene Aufnahmemenge (Adequate Intake – AI) von 0,4 mg pro Tag.

Riboflavin ist ein wasserlösliches Vitamin, das am Energiestoffwechsel beteiligt ist und eine Rolle bei der Funktionsweise verschiedener Enzyme spielt. Riboflavin kommt natürlich in vielen Lebensmitteln pflanzlichen oder tierischen Ursprungs vor, darunter in Milch, Milchprodukten, Eiern und Innereien. Bei der Fertigstellung des wissenschaftlichen Gutachtens berücksichtigte die EFSA Kommentare und Anregungen, die sie im Rahmen einer fünfwöchigen öffentlichen Konsultation zum Entwurf des Dokuments erhalten hatte ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Präsident des Europäischen Parlaments besucht EFSA**

(mm) Der Präsident des Europäischen Parlaments, Antonio Tajani, war am 25.09.2017 zu Gast bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im italienischen Parma, wo er den Geschäftsführenden Direktor der EFSA, Bernhard Url, traf und sich anschließend an die Belegschaft wandte. Es war das erste Mal, dass ein Präsident des Europäischen Parlaments die EFSA besuchte. Präsident Tajani sprach zu den Mitarbeitern der Behörde über die wichtige Rolle, die der EFSA bei der Unterstützung der europäischen Politik in Fragen der Lebensmittelsicherheit zukommt, sowie über die hohe Wertschätzung, die das Europäische Parlament der wissenschaftlichen Beratung der Behörde beimisst ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Lebensmittelzusatzstoffe: EFSA-Workshop und offene Plenarsitzung**

(mm) Am 24.11.2017 veranstaltete die EFSA einen eintägigen Workshop zum Stand des EU-Neubewertungsprogramms für Lebensmittelzusatzstoffe. Am Tag zuvor bestand die Möglichkeit, als Beobachter an der offenen Plenarsitzung des wissenschaftlichen Gremiums der Behörde für Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS) teilzunehmen. Vertreter von EU-Einrichtungen, internationalen Organisationen, nationalen Behörden und NGOs sowie aus Industrie, Forschung und Wissenschaft waren eingeladen, sich an diesen Veranstaltungen zu beteiligen ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Bewertung von „Grillaromen“**

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine wissenschaftliche Bewertung der Aromastoffgruppe 502 („Scientific opinion of Flavouring Group Evaluation 502 [FGE.502]: grill flavour Grillin 5078“) veröffentlicht. Für zwölf Substanzen des Aromas wurde die Bewertung des genotoxischen Potenzials noch nicht abgeschlossen. Zudem liegt noch keine Bewertung des Produktes selbst vor. Es gibt lediglich eine Reihe an Informationen zu Bestandteilen des Aromas und Daten zur Toxizität von einigen behandelten Fetten und Ölen, die eingereicht worden waren. Das EFSA-Panel hat festgestellt, dass aufgrund der unzureichenden Daten die Sicherheit von „Grillin 5078“ nicht bestätigt werden kann. Darüber hinaus hat die EFSA die wissenschaftliche Bewertung der Aromastoffgruppe 503 („Scientific opinion of Flavouring Group Evaluation 503 [FGE.503]: grill flavour Grillin CB-200SF“) veröffentlicht. Auch hier hat das EFSA-Panel festgestellt, dass die eingereichten Daten nicht ausreichen, um den Aromastoff als sicher einzustufen ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Furan in Lebensmitteln – EFSA bestätigt gesundheitliche Bedenken**

(mm) Die Verbrauchereexposition gegenüber Furan und Methylfuranen in Lebensmitteln könnte möglicherweise zu langfristigen Leberschäden führen. Die am stärksten exponierte Personengruppe sind Kleinkinder, die Furan insbesondere durch den Verzehr von Fertignahrung in Gläschen oder Dosen ausgesetzt sind. Hauptursache für die Exposition anderer Bevölkerungsgruppen ist, je nach Alter und

Essgewohnheiten, der Verzehr von Lebensmitteln auf Getreidebasis und Kaffee. Furan sowie die verwandten Verbindungen 2- und 3-Methylfuran sind chemische Kontaminanten, die sich natürlicherweise in bestimmten Lebensmitteln bilden, wenn diese bei der Verarbeitung, einschließlich Kochen, erhitzt werden. Diese Stoffe sind seit jeher in gekochten bzw. erhitzten Lebensmitteln zu finden.

Für die vorliegende Bewertung überprüfte die EFSA die Furanwerte in Lebensmitteln und nahm eine Abschätzung der Verbraucherexposition vor. Während der durchschnittliche Verzehr von Furan enthaltenden Lebensmitteln für die Mehrzahl der Verbraucher lediglich geringe gesundheitliche Bedenken hervorruft, übersteigt die Exposition bei Verbrauchern, die große Mengen an betreffenden Lebensmitteln zu sich nehmen, bis zu dreimal das Niveau, das man als gesundheitlich wenig bedenklich bezeichnen würde. Die ernährungsbedingte Exposition erhöht sich, wenn zudem 2- und 3-Methylfuran berücksichtigt werden; so können die Konzentrationen von 2-Methylfuran in Kaffee viermal höher sein als die von Furan. Bezüglich der Toxizität von Furan und Methylfuranen sowie der Exposition gegenüber diesen Stoffen bestehen noch einige Wissenslücken. Zieht man diese Unsicherheiten in Betracht, ist es allerdings wahrscheinlicher, dass die Sachverständigen der EFSA das Gesundheitsrisiko überschätzen, als dass sie es unterschätzen. Furane bilden sich aus einer Vielzahl von Substanzen, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen, darunter Vitamin C, Kohlenhydrate, Aminosäuren, ungesättigte Fettsäuren und Carotinoide. Die Koch- bzw. Verarbeitungsbedingungen helfen zu bestimmen, wie viel Furan jeweils entsteht und wieder verloren geht (hauptsächlich durch Verdunstung) und wie viel in Lebensmitteln enthalten ist, wenn sie verzehrt werden. Zum Beispiel kann aufgrund der Flüchtigkeit von Furan das Erwärmen von Fertigmahlzeiten für Säuglinge und Kleinkinder in einem Heißwasserbad ohne Deckel die Exposition um etwa 15-30 % reduzieren. Verschiedene Zubereitungsmethoden für Kaffee führen zu unterschiedlichen Verlusten der Furankonzentration. Die Verluste bei gekochtem/türkischem Kaffee sind 3- bis 4-mal größer als bei Filterkaffee und Espresso. Die Furankonzentration in Toast nimmt mit der Röstzeit und dem Grad der Bräunung zu, wobei Toast vergleichsweise weniger zur Gesamtexposition gegenüber Furan beiträgt. Die wissenschaftliche Beratung der EFSA wird den Entscheidungsträgern auf EU- und nationaler Ebene helfen zu entscheiden, ob weitere Maßnahmen erforderlich sind ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Kontaminanten in Lebensmitteln: Gesundheitliche Risiken natürlichen Ursprungs werden oft unterschätzt**

(mm) Knapp 60 Prozent der deutschen Bevölkerung sehen in unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln ein hohes oder sehr hohes gesundheitliches Risiko. Die bekanntesten dieser unerwünschten Stoffe, die wissenschaftlich als Kontaminanten bezeichnet werden, sind Quecksilberverbindungen und Dioxine. Von den natürlichen Kontaminanten – wie z. B. Pyrrolizidinalkaloide (PA) in Honig oder Tee – haben dagegen nur rund 13 Prozent der Befragten gehört und lediglich ungefähr ein Drittel derer, die PA kennen, sehen bei diesen Substanzen ein bedeutsames gesundheitliches Risiko. Dies geht aus einer aktuellen, repräsentativen Studie des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zur Risikowahrnehmung von Kontaminanten in Lebensmitteln hervor, die im Bundesgesundheitsblatt veröffentlicht wurde.

Kontaminanten sind unerwünschte Stoffe, die unbeabsichtigt in Lebensmittel gelangen. Sie können natürlicherweise in der Umwelt vorkommen, bei der Verarbeitung von Rohstoffen zu Lebensmitteln entstehen oder durch menschliche Aktivitäten in die Umwelt abgegeben werden und auf diesem Weg in die Nahrungskette gelangen. Unerwünscht sind Kontaminanten, weil sie unter Umständen die Gesundheit beeinträchtigen können. 1.001 Personen wurden in der repräsentativen Bevölkerungsumfrage mittels computergestützter telefonischer Interviews zum Thema Kontaminanten in Lebensmitteln befragt. Quecksilber in Fisch sowie Dioxin in Eiern oder Milch sind mit 78 % und 70 % die bekanntesten Kontaminanten in Lebensmitteln. Pyrrolizidinalkaloide (PA) in Tee oder Honig (13 %) und Arsen in Reis und Reisprodukten (26 %) als vergleichsweise neue Verbraucherschutzthemen sind hingegen nur einer Minderheit der Befragten bekannt. Lediglich 36 % bzw. 57 % derer, die von PA bzw. Arsen gehört haben, sehen bei diesen Substanzen ein bedeutsames gesundheitliches Risiko.

Die generelle Einstellung zu Kontaminanten in Lebensmitteln und die Einschätzung möglicher gesundheitlicher Risiken unterscheiden sich auch nach Bevölkerungsgruppen. So schätzen Männer die



Risiken von unerwünschten Stoffen in Grillfleisch beispielsweise niedriger ein als Frauen. Generell setzen männliche Befragte sich in ihrem Alltag weniger häufig mit der Thematik unerwünschter Stoffe in Lebensmitteln auseinander als weibliche Befragte. Jüngere Personen fühlen sich im Allgemeinen schlechter über unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln informiert als ältere: Bei den 14- bis 29-Jährigen geben rund 41 % an, schlecht oder sehr schlecht über unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln informiert zu sein, im Vergleich zu 15 % bei den über 60-Jährigen. Zusätzliche Informationen zu möglichen Schutzmaßnahmen, rechtlichen Regelungen und betroffenen Produktgruppen wünschen sich vor allem Befragte, deren Informationsstand bereits vergleichsweise hoch ist. Bei der Kommunikation gesundheitlicher Risiken besteht die Herausforderung daher vor allem darin, weniger gut informierte Personengruppen für die Thematik zu sensibilisieren ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Botulismus-Risiko durch gesalzene und getrocknete Plötzen**

(mm) Die in Europa weit verbreitete und auch im Brackwasser der Ostsee lebende Plötze kann das Bakterium *Clostridium (C.) botulinum* und Botulinum-Neurotoxine enthalten, ohne dass der Fisch erkennbar verdorben ist. Das Risiko ist erhöht, wenn die Fische nicht sorgfältig ausgenommen wurden und Innereien der Plötze mitverzehrt werden. Deshalb rät das BfR, Plötzen zeitnah nach dem Fang sorgfältig und vollständig auszunehmen und danach innen und außen gründlich zu waschen. Außerdem sollten Plötzen bis zur Salzung bei maximal 3 °C gelagert, während einer mehrtägigen Salzung zusätzlich gekühlt und vor einer Trocknung oberhalb von 8 °C ausreichend gesalzen werden. Verbraucherinnen und Verbrauchern rät das BfR, gesalzene und getrocknete Plötzen nur zu verzehren, wenn diese vorher für mindestens zehn Minuten bei einer Kerntemperatur von 85 °C oder darüber ausreichend erhitzt wurden. Zudem sollten keine Innereien von nicht ausreichend erhitzten Plötzen gegessen werden.

Botulismus ist eine schwere Erkrankung, welche durch Botulinum-Neurotoxine verursacht wird. Die Neurotoxine werden vor allem von Bakterien der Spezies *C. botulinum* gebildet, welche sich nur bei Abwesenheit von Sauerstoff vermehren können. Diese Bakterien sind in der Lage, hitzebeständige Sporen zu bilden, die äußerst widerstandsfähig sind und auch ungünstige Umwelteinflüsse überleben. Der Keim kommt weltweit im Erdboden und in küstennahen Gewässern vor, wodurch er auch von Plötzen aufgenommen werden kann. Durch das richtige Salzen und Trocknen der Fische und dem damit verbundenen deutlich reduzierten Wassergehalt kann die Vermehrung der Bakterien und die Neurotoxinbildung gestoppt werden. Die Erkrankung beginnt mit unspezifischen Symptomen wie Übelkeit, Erbrechen und Magen-Darm-Störungen, führt aber in der Regel zu spezifischen neurologischen Störungen, z. B. Sehstörungen, Mundtrockenheit, Sprech- und Schluckstörungen, und kann in schweren Fällen tödlich verlaufen. Eine Übertragung von Mensch zu Mensch findet nicht statt. In Deutschland und Spanien wurden Ende 2016 mehrere humane Botulismus-Fälle gemeldet, die auf den Verzehr von gesalzene und getrocknete Plötzen zurückzuführen waren. Nach Bekanntwerden der Botulismus-Fälle wurde die verdächtige Ware aus den belieferten Unternehmen zurückgerufen, und in den betroffenen Staaten wurde öffentlich vor dem Verzehr gewarnt.

Dem BfR liegen weder Informationen zur Herstellung und Behandlung der zurückgerufenen Chargen noch Daten zur Häufigkeit des Verzehrs dieser Fischerzeugnisse vor. Darüber hinaus zeigen die in das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) eingestellten Informationen über die zurückgerufenen Chargen, dass die Herkünfte, Herstellungs- und Verpackungsarten sowie die Haltbarkeitsfristen und notwendigen Lagertemperaturen von gesalzene und getrocknete Plötzen unterschiedlich sind. Um dennoch das Vorkommen und Verhalten von *C. botulinum* in gesalzene und getrocknete Plötzen abschätzen zu können, hat das BfR Literaturstudien durchgeführt und Abschätzungen auf Basis bestehender mathematischer Modelle vorgenommen ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Tätowierungen: Farbpigmente wandern auch als Nanopartikel im Körper**

(mm) Dass Tätowierungen durch mangelnde Hygiene oder Verwendung bestimmter Pigmente mitunter auch unerwünschte gesundheitliche Effekte hervorrufen können, ist bereits bekannt. Erstmals haben nun Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) in einem internationalen Kooperationsprojekt nachgewiesen, dass sich Farbpigmente in Nanopartikelgröße in Lymphknoten dauerhaft anreichern können. Im Rahmen gemeinsamer Untersuchungen von

Tätowierfarben, die Kontaminanten wie Nickel, Chrom, Mangan oder Kobalt enthalten können, wurde auch der in den Farben am zweithäufigsten eingesetzte Inhaltsstoff Titandioxid (TiO<sub>2</sub>) untersucht. Titandioxid dient als weißes Pigment dazu, verschiedene Farbtöne der Tätowierung zu erzeugen. Es kommt auch in Lebensmittelzusatzstoffen, Sonnenschutzmitteln oder Malerfarbe zum Einsatz. Bei den Untersuchungen wurde mit Hilfe der sogenannten Röntgenfluoreszenzanalyse am Europäischen Synchrotron in Grenoble (ESRF) analysiert, an welchen Stellen sich die Pigmente im Gewebe anreichern. Bisher war nur durch die optische Färbung der Lymphknoten bei Tätowierten bekannt, dass sich die Pigmente dort ansammeln können, da diese häufig die gleiche Farbe aufwiesen wie die Tätowierung. Neu hingegen ist die Untersuchung der Pigmente in Bezug auf ihre chemische Zusammensetzung und Größe. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler gehen davon aus, dass sich Pigmente in Nanogröße im Körper anders verhalten und verteilen als in Mikrogröße. Insgesamt berichten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler von Hinweisen sowohl auf die Wanderung von Partikeln in Nanogröße als auch auf die Ablagerung von toxischen Stoffen im Körper. Im weiteren Verlauf der Untersuchungen wird das Forschungsteam weitere Proben von Patienten mit Abwehrreaktionen aufgrund von Tätowierungen untersuchen, um die Zusammenhänge zwischen den chemisch-strukturellen Eigenschaften der Pigmente und den beobachteten adversen Effekten zu erforschen ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Krankheitserreger in der Küche: Salmonellen sind bekannter als Campylobacter**

(mm) Welche gesundheitlichen Risiken sind Verbraucherinnen und Verbrauchern bekannt? Was beunruhigt sie? Antworten auf diese Fragen liefert der BfR-Verbrauchermonitor – eine regelmäßig durchgeführte repräsentative Bevölkerungsbefragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Zum einen bildet der Verbrauchermonitor die öffentliche Wahrnehmung in Deutschland hinsichtlich Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ab, zum anderen ist er ein wesentlicher Indikator, um mögliche Fehleinschätzungen seitens der Bevölkerung frühzeitig zu erkennen. In der aktuellen Ausgabe zeigt sich erneut, dass Verbraucherinnen und Verbraucher oftmals Risiken unterschätzen, die aus Sicht der Risikobewertung als gesundheitsrelevant eingestuft werden, wie zum Beispiel die Lebensmittelhygiene im Privathaushalt. Neu ist unter anderem die Frage nach der Bekanntheit einiger Krankheitserreger im Lebensmittelbereich.

Der BfR-Verbrauchermonitor ist ein wichtiges Instrument des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Er liefert als repräsentative Verbraucherbefragung in halbjährlichem Abstand Einsichten zu der Frage, wie die deutschsprachige Bevölkerung gesundheitliche Risiken wahrnimmt. Dafür werden im Auftrag des BfR etwa 1.000 Personen, die in Privathaushalten in Deutschland leben und mindestens 14 Jahre alt sind, telefonisch interviewt. Um die Ergebnisse der einzelnen Umfragen miteinander vergleichen zu können, ist jede Ausgabe ähnlich aufgebaut. Der BfR-Verbrauchermonitor widmet sich einerseits Themen, die in der Öffentlichkeit eine große Aufmerksamkeit erfahren. Andererseits analysiert er Fragen, die bisher weniger im öffentlichen Fokus stehen, aber ebenfalls relevant sind, beispielsweise die neuartige Methode des „Genome Editings“ zur zielgerichteten Veränderung des Erbguts. Auch das Ausmaß des Vertrauens in die staatlichen Strukturen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes wird abgefragt, da dies wiederum die Wahrnehmung von Risiken beeinflussen kann. Für die Arbeit des BfR ist insbesondere die Frage von Interesse, ob und in welchem Maße die öffentliche Wahrnehmung von der wissenschaftlichen Einschätzung gesundheitlicher Risiken abweicht. Mit kommunikativen Maßnahmen kann das BfR dann Fehleinschätzungen oder Missverständnissen entgegenwirken.

Es zeigt sich immer wieder, dass wichtige Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes der Bevölkerung weitgehend unbekannt sind, wie z. B. Pyrrolizidinalkaloide in Tees und Honig, oder irrtümlich als unbedenklich eingestuft werden, z. B. die Lebensmittelhygiene im Privathaushalt. Neu im aktuellen Verbrauchermonitor war die Frage nach der Bekanntheit einiger Krankheitserreger im Lebensmittelbereich. So sind Salmonellen 95 Prozent der Befragten bekannt, Campylobacter dagegen nur 22 Prozent, obwohl auch Campylobacter zu einer lebensmittelbedingten Erkrankung führen kann, der Campylobacteriose. In Deutschland ist Campylobacter mittlerweile der häufigste bakterielle Erreger von Darminfektionen. Das Thema Freisetzung von Aluminium aus Menüschildern ist aktuell zwei Dritteln der Befragten bekannt; etwas über ein Drittel zeigt sich im Hinblick auf diese Thematik beunruhigt. Spielzeug, Textilien und Kosmetika werden im Vergleich zur Vorgängerbefragung von einem größeren Anteil der Verbraucherinnen und Verbraucher als sicher eingeschätzt. Einige Einschätzungen der

Verbraucherinnen und Verbraucher haben sich im Vergleich zur letzten Befragung kaum verändert. Weiterhin hält die große Mehrheit der Befragten Lebensmittel in Deutschland für sicher. Fragt man nach den größten gesundheitlichen Risiken, so nennen die meisten Befragten nach wie vor Rauchen, Klima- bzw. Umweltbelastung und ungesunde oder falsche Ernährung. Danach kommen Alkohol und ungesunde oder belastete Lebensmittel. Fragt man gezielt nach ausgewählten Themen, so führen Salmonellen, gentechnisch veränderte Lebensmittel, Antibiotikaresistenzen und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln die Bekanntheitskala an. Dies sind auch die vier Themen, die bei den meisten Befragten für Beunruhigung sorgen ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Vegane Ernährung als Lebensstil: Es besteht Risikokommunikationsbedarf**

(mm) Tofu-Würstchen auf dem Grill, danach Kuchen mit Banane statt Ei: Die vegane Ernährung liegt im Trend. Doch neben nachgewiesenen positiven Einflüssen auf die Gesundheit werden auch Risiken beschrieben.

Das BfR veröffentlicht nun Ergebnisse eines Forschungsprojektes, das sich den individuellen und sozialen Einflussfaktoren, die zur Motivation und Aufrechterhaltung einer veganen Ernährung führen, widmet. Unter anderem wurde klar: Eine effektive Risikokommunikation sollte an bestehende Überzeugungen der Veganerinnen und Veganer anknüpfen. Das Ziel sind konkrete Tipps, die sich mit einer veganen Ernährung verbinden lassen. Ein wachsender Anteil der Bevölkerung entscheidet sich für die vegane Ernährung. Welche gesundheitlichen Vor- und Nachteile dieser Schritt mit sich bringt, ist wissenschaftlich jedoch noch nicht eindeutig geklärt. Einige Studien zeigen, dass eine vegane Ernährung positive Einflüsse auf die Gesundheit haben kann, wie zum Beispiel ein niedriger Cholesterinspiegel und ein geringeres Risiko für Typ-2-Diabetes. Gleichzeitig können bei einer rein veganen Ernährung mögliche Gesundheitsrisiken bestehen. Denn: Eine rein pflanzliche Ernährung erschwert eine ausreichende Versorgung mit einigen Nährstoffen. Neben Vitamin B12 werden beispielsweise auch einige Mineralstoffe, bestimmte Aminosäuren sowie langkettige Omega-3-Fettsäuren als potenziell kritische Nährstoffe beschrieben. Dies betrifft insbesondere sensible Gruppen wie Schwangere und Kinder. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat 2016 auf Grundlage der aktuellen wissenschaftlichen Literatur eine Position zur veganen Ernährung erarbeitet. Dabei kam sie unter anderem zu dem Schluss: „Für Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kinder und Jugendliche wird eine vegane Ernährung von der DGE nicht empfohlen.“

Das BfR hat sich dieser Thematik gewidmet, um geeignete Risikokommunikationsstrategien zu entwickeln. Mithilfe von Fokusgruppen-Interviews wurden im Rahmen eines Forschungsprojektes insgesamt 42 Veganerinnen und Veganer zu ihren Einstellungen befragt. Aufgrund der zum Teil sehr ausgeprägten Abweichungen zur Durchschnittsbevölkerung lassen sich verallgemeinernde Aussagen treffen. Laut Befragung sind Veganerinnen und Veganer überdurchschnittlich gebildet und haben ein fundiertes Ernährungswissen. 40 der 42 Befragten sind sich zum Beispiel bewusst, dass die vegane Ernährung zu einer Mangelversorgung mit Vitamin B12 führen kann. Die meisten gaben daher an, das Vitamin regelmäßig zu supplementieren. Es gibt aber auch Informationsbedarf. Zum Beispiel ist das Wissen zu Eisenquellen in Nahrungsmitteln bruchstückhaft. Das Risikobewusstsein für die besondere Ernährungsweise ist jedoch bei der Mehrheit der Befragten vorhanden. Bei der Informationssuche rund um vegane Ernährung ist das Internet die wichtigste Informationsquelle. Es ließen sich einheitliche Einstellungsmuster erkennen. So ist die Entscheidung für eine vegane Ernährung in der Regel ethisch begründet. Meist impliziert sie auch den Verzicht auf tierische Produkte in anderen Bereichen, wie beispielsweise der Bekleidung. Für die überwiegende Mehrheit der Befragten ist die Rückkehr zur omnivoren Ernährung, die tierische Produkte zulässt, nicht vorstellbar. Auch eine Schwangerschaft wird meist nicht als Grund dafür angesehen. Im Rahmen der Befragung wurde deutlich: Wer die vegane Ernährung als gefährlich oder abnormal darstellt, findet wenig Gehör bei der Zielgruppe. Eine effektive Risikokommunikation sollte daher an bestehende Überzeugungen anknüpfen. Dazu gehören konkrete Anleitungen für Veganerinnen und Veganer, die sie mit ihrer Ernährung verbinden können ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Aktualisierte Bewertung von gesundheitlichen Risiken durch den längerfristigen Verzehr von fipronilhaltigen Lebensmitteln**

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) geht nach aktuellem Kenntnisstand davon aus, dass illegale Anwendungen von fipronilhaltigen Mitteln offenbar über einen längeren Zeitraum erfolgt sind. Daher wird ein längerfristiger Verzehr von fipronilhaltigen Lebensmitteln bei der Risikobewertung berücksichtigt. Für die aktualisierte Einschätzung wurde eine durchschnittliche tägliche Aufnahmemenge ermittelt. Die Schätzung zum Verbraucherrisiko erfolgte aufgrund der zur Verfügung stehenden Daten weiterhin mit einer Reihe sehr konservativer Annahmen, wobei die tatsächlich zu erwartende Exposition der Verbraucherinnen und Verbraucher deutlich unter den hier geschätzten Expositionen liegen sollte.

Basierend auf deutschen und europäischen Verzehrdaten (NVS II-Modell und EFSA PRIMo [Rev.2]) ergibt die aktualisierte Bewertung für keine der betrachteten Verbrauchergruppen eine Überschreitung des ADI-Wertes (0,0002 mg/kg Körpergewicht und Tag) durch den Verzehr von fipronilhaltigen Hühnereiern und Hühnerfleisch sowie aller daraus zubereiteten Lebensmittel. Für Kinder und Erwachsene wurde, bezogen auf das aktuelle Fipronil-Geschehen, eine Ausschöpfung des ADI-Wertes von 39 % bzw. 12 % mit Verzehrdaten für die deutsche Bevölkerung errechnet. Für die verschiedenen europäischen Verbrauchergruppen wurden Ausschöpfungen des ADI-Wertes von bis zu 40 % ermittelt.

ADI steht für „Acceptable Daily Intake“ (duldbare tägliche Aufnahmemenge) und gibt die Menge eines Stoffes an, die ein Verbraucher täglich und ein Leben lang ohne erkennbares Gesundheitsrisiko aufnehmen kann. Die aktualisierte Schätzung des Verbraucherrisikos durch den Verzehr von fipronilhaltigen Hühnereiern und Hühnerfleisch sowie aller daraus zubereiteten Lebensmittel ergab keine Überschreitungen der lebenslang duldbaren täglichen Aufnahmemengen, sodass eine gesundheitliche Gefährdung unwahrscheinlich ist ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Einschätzung zu Gehalten von Glyphosat in Bier**

(mm) In einer aktuellen Untersuchung des Umweltinstituts München e. V. wurden die 14 absatzstärksten deutschen Biere auf Glyphosat getestet. Die gleichen Biersorten wurden bereits 2016 untersucht. Der Trend bei den Glyphosatgehalten ist deutlich rückläufig. Auch wenn nicht alle Einzelheiten der verwendeten Analyseverfahren berichtet wurden, erscheint die Bestimmungsgrenze von 0,2 Mikrogramm pro Liter plausibel. In allen Bieren wurden Spuren von Glyphosat gefunden. Die Gehalte lagen zwischen 0,3 und 5,1 Mikrogramm pro Liter und waren damit deutlich (Faktor 6 für den höchsten nachgewiesenen Wert) geringer als noch im Jahr 2016, wo bis zu 30 Mikrogramm pro Liter nachgewiesen wurden. Glyphosatrückstände in Bier sind aus wissenschaftlicher Sicht plausibel und grundsätzlich erwartbar, da Glyphosat ein zugelassener Pflanzenschutzmittelwirkstoff für Getreide ist, wobei Rückstände in Bier maximal in Höhe der für Getreide unter Berücksichtigung eines Verarbeitungsfaktors festgesetzten Rückstandshöchstgehalte vorkommen dürfen. In Deutschland gilt allerdings für die zu Rückständen führenden zugelassenen Spätanwendungen von Glyphosat in Getreide, dass Braugetreide in der Regel von der Anwendung ausgenommen ist.

Selbst der höchste im Jahr 2016 berichtete Glyphosatgehalt in Bier (30 Mikrogramm pro Liter) ist so niedrig, dass die hieraus rechnerisch resultierende Aufnahmemenge bei einem Erwachsenen (60 kg Körpergewicht) mehr als 1000-fach niedriger liegen würde als die derzeit als unbedenklich geltende lebenslänglich duldbare tägliche Aufnahmemenge (ADI) oder die akute Referenzdosis (ARfD). (Die ARfD ist die Substanzmenge pro kg Körpergewicht, die über die Nahrung mit einer Mahlzeit oder innerhalb eines Tages ohne ein erkennbares gesundheitliches Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher aufgenommen werden kann.) Um gesundheitlich bedenkliche Mengen von Glyphosat aufzunehmen, müsste ein Erwachsener an einem Tag rund 1.000 Liter Bier trinken. Glyphosatgehalte von 30 Mikrogramm pro Liter Bier und – wie jetzt gemessen – noch deutlich darunter stellen nach dem derzeitigen Stand des Wissens kein gesundheitliches Risiko dar (*Aktualisierte Mitteilung Nr. 024/2017 des BfR vom 25.08.2017, [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)*).

### **Die ursprüngliche Reinheit des Mineralwassers**

(mm) Natürliches Mineralwasser erfreut sich gerade in den heißen Sommermonaten großer Beliebtheit. Als kalorienfreies Getränk ist es für die Flüssigkeitsversorgung des Menschen bestens geeignet. Aufgrund seiner Bedeutung ist natürliches Mineralwasser strengen gesetzlichen Regelungen

unterworfen. Als einziges Lebensmittel muss es vor seiner Vermarktung zunächst von den zuständigen Überwachungsbehörden vor Ort amtlich anerkannt werden. Nur mithilfe dieser amtlichen Anerkennung können die vom Gesetzgeber geforderten strengen und umfassenden Kriterien an das Wasser gewährleistet werden. Eine Liste mit den über 800 in Deutschland anerkannten natürlichen Mineralwässern wird vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) regelmäßig veröffentlicht.

Die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung regelt die rechtlichen Belange für natürliches Mineralwasser. Danach muss natürliches Mineralwasser aus unterirdischen, vor Verunreinigung geschützten Wasservorkommen stammen und von ursprünglicher Reinheit sein. Es zeichnet sich aus durch seinen Gehalt an Mineralien, Spurenelementen und anderen Bestandteilen, die bestimmte physiologische Wirkungen aufweisen sollen. Es muss frei sein von Krankheitserregern. In der Verordnung wurden ebenfalls Vorschriften für die mikrobiologische Beschaffenheit festgelegt sowie Höchstgehalte für einige natürlich vorkommende Bestandteile, zu denen auch Arsen, Blei oder Cyanid zählen können. Die Kontrolle der Einhaltung dieser Bestimmungen ebenso wie die amtliche Anerkennung des Mineralwassers wird von den Überwachungsbehörden in den Bundesländern vorgenommen. Im Rahmen des vom BVL veröffentlichten Monitoring-Berichts 2015 wurde natürliches Mineralwasser auf Süßstoffe und nicht relevante Metabolite von Wirkstoffen aus Pflanzenschutzmitteln untersucht. Diese Metabolite sind Abbauprodukte von Pflanzenschutzmitteln, die in die Pflanze, den Boden und das Grundwasser gelangen können. Im Gegensatz zu relevanten Metaboliten besitzen nicht relevante Metabolite kein wahrnehmbares Wirkpotenzial. Im Mineralwasser sind sie dennoch unerwünscht, da sie dem Grundsatz der „ursprünglichen Reinheit“ widersprechen. Für zahlreiche nicht relevante Metabolite existieren derzeit nur gesundheitliche Orientierungswerte (GOW) für Trinkwasser, die gemeinsam vom Umweltbundesamt und dem Bundesinstitut für Risikobewertung entwickelt wurden. Verbindlichere Richtwerte werden derzeit auf EU-Ebene abgestimmt. In über 10 % der insgesamt 772 untersuchten Mineralwasserproben wurden Verunreinigungen durch bestimmte nicht relevante Metabolite nachgewiesen. Süßstoffe werden in Lebensmitteln eingesetzt, da sie im Gegensatz zu Zucker keine oder nur sehr wenige Kalorien aufweisen. Anders als Zucker werden manche Süßstoffe vom menschlichen Körper jedoch nicht weiterverarbeitet. Stattdessen werden sie ungefiltert über den Urin wieder ausgeschieden und können so in Oberflächengewässer, Grundwasser und über den Boden auch in Mineralwasser gelangen. Bei den 3.780 im Jahr 2015 auf Süßstoffe durchgeführten Untersuchungen in Mineralwasserproben konnten in etwa 96 % der Fälle keine Rückstände von Süßstoffen in Mineralwasser bestimmt werden. Bei 4 % der Untersuchungen wurde ein Gehalt oberhalb der Bestimmungsgrenze von 0,05 µg/l analysiert. Ein Süßstoffgehalt oberhalb der Bestimmungsgrenze ist nicht gleichbedeutend mit einem Risiko für die menschliche Gesundheit. Da Süßstoffe jedoch eine Abweichung von der „ursprünglichen Reinheit“ des Mineralwassers bedeuten, sind sie generell unerwünscht ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### **Gängige Speiseöle sind nur selten belastet**

(mm) Von Argan bis Zedernuss – das Ölregal bietet heute eine große Auswahl. In der Küche finden jedoch vor allem Raps-, Sonnenblumen- und Olivenöl Verwendung. Diese drei Ölsorten waren deshalb 2015 auch Teil des Warenkorbs, der im Rahmen eines Monitorings repräsentativ für Deutschland von den Behörden der Bundesländer auf gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe oder Mikroorganismen untersucht wurde. Die Belastung der Öle mit Pflanzenschutzmitteln und Schimmelpilzgiften ist gering. Olivenöl bleibt aber ein lukrativer Markt für Fälscher, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilt. Bei Olivenöl wurden in etwa einem Viertel der 192 auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersuchten Proben bestimmbare Rückstände gefunden. Kein Rückstand lag jedoch über dem gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalt. Auch bei den 113 Proben Rapsöl, die die Bundesländer für die Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände 2015 untersucht haben, wurden keine Höchstgehaltsüberschreitungen festgestellt (bestimmbare Rückstände in ca. 10 % der Proben). Bei den Olivenölproben fanden die Lebensmittelüberwachungsbehörden verhältnismäßig häufig Mehrfachrückstände (12 %). 0,5 % der Proben wiesen dabei mehr als fünf Rückstände in einer Probe auf. Sonnenblumenöl wurde im Rahmen des Monitorings nicht auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Erfreulicherweise wurde in den untersuchten Proben von Oliven-, Raps- und Sonnenblumenöl weder Aflatoxin noch Ochratoxin A gefunden. Diese beiden Gifte werden von Schimmelpilzen gebildet, die pflanzliche Produkte wie etwa Sonnenblumenkerne befallen.

Schimmelpilzgifte können beim Menschen zu unterschiedlichen Krankheiten führen. Sie können Durchfall und Erbrechen verursachen, das Immunsystem beeinträchtigen, Nieren und Leber schädigen sowie die Entstehung von Krebs begünstigen. Für Verbraucher sind sie deshalb so gefährlich, weil sie auch durch hohe Temperaturen beim Kochen, Braten und Backen nicht zerstört werden.

Vor einigen Jahren wurden in bestimmten raffinierten Speiseölen und -fetten auch 3-Monochlorpropandiol-(3-MCPD)-Fettsäureester in höheren Konzentrationen nachgewiesen. Hierbei handelt es sich um herstellungsbedingte Belastungen, die vor allem bei höheren Temperaturen entstehen. 3-MCPD hat im Tierversuch Nierenkrebs ausgelöst. Im bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) 2011 hatten die Bundesländer daher diverse Speiseöle auf das Vorkommen von 3-MCPD-Ester untersucht. Die höchsten mittleren 3-MCPD-Ester-Gehalte wurden mit 5,2 mg/kg in Walnussöl gemessen, gefolgt von Traubenkernöl mit 2,8 mg/kg und Olivenöl mit 1,6 mg/kg. Für Rapsöl wurde ein mittlerer Gehalt von 0,6 mg/kg ermittelt. Aktuellere Daten, die 2016 im Rahmen eines im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft durchgeführten Forschungsprojektes erhoben wurden, zeigen erfreulicherweise für Oliven-, Raps- und weitere Speiseöle eine abnehmende Tendenz der 3-MCPD-Gehalte: Für Olivenöl wurde ein mittlerer Gehalt von 0,4 mg/kg und für Rapsöl ein mittlerer 3-MCPD-Gehalt von nur noch 0,17 mg/kg festgestellt. Dies ist vermutlich auf verbesserte Verarbeitungsbedingungen zurückzuführen. Aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes beabsichtigt die EU-Kommission, Höchstgehalte für 3-MCPD-Ester in pflanzlichen Fetten und Ölen festzusetzen.

Olivenöl ist wegen der großen Preisspanne, der hohen Nachfrage und der witterungsbedingt teils stark schwankenden Erntemengen ein lohnendes Produkt für Lebensmittelbetrüger. Laut einem Bericht des Europäischen Parlaments von 2013 gehört Olivenöl zu den Lebensmitteln, die häufig Gegenstand betrügerischer Aktivitäten sind. 90 % der weltweiten Olivenölernte stammen aus dem Mittelmeerraum. Italienisches Olivenöl ist weltweit besonders gefragt und entsprechend teurer als Olivenöle aus anderen Mittelmeerländern. Deshalb wird beispielsweise günstigeres Öl aus Spanien, Griechenland oder der Türkei aufgekauft, vermischt und als Olivenöl italienischer Herkunft auf den Markt gebracht. Auch bei den Qualitätsklassen für Olivenöl wird illegal getrickst. Olivenöle der Klassen „nativ“ und „nativ extra“ müssen einer Reihe von Qualitätsparametern genügen, wie der Gewinnung durch Kaltpressung oder festgelegten Fettsäureparametern. Um Olivenöle dieser Qualitäten zu produzieren, können nur schonend geerntete und qualitativ hochwertige Olivenfrüchte verwendet werden, was die Produktion verhältnismäßig teuer macht. So werden günstig produzierte, qualitativ minderwertige Öle als teures Olivenöl der Klassen „nativ“ oder „nativ extra“ auf den Markt gebracht. Mitunter handelt es sich bei manch einem Olivenöl nicht mal mehr um ein Öl aus der Frucht des Olivenbaums. Billigere Pflanzenöle wie Raps- oder Sojaöl werden mit Chlorophyll vermischt und als Olivenöl verkauft. Bei diesen Praktiken sind die Gewinnspannen für den Betrüger besonders hoch. Um Betrügern und Fälschern das Handwerk zu legen, entwickelt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eine Nationale Strategie zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug, die alle den Lebensmittelbetrug bekämpfenden Akteure miteinbezieht. So ist das BVL nationale Kontaktstelle für Deutschland im elektronischen System für Amtshilfe und Zusammenarbeit (AAC-System). Die Experten der Mitgliedstaaten übermitteln damit Informationen zu Betrugsfällen und werten diese systematisch aus. Das BVL arbeitet dabei eng mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder und mit den Strafverfolgungsbehörden (Staatsanwaltschaften, Polizei und Zollverwaltung) zusammen ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### „Superfood“ – was ist das?

(mm) Als „Superfood“ werden seit einigen Jahren vermehrt Lebensmittel bezeichnet, die einen besonders hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und/oder sekundären Pflanzenstoffen aufweisen. Nach den Feststellungen des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) ist allen Superfoods gemeinsam, dass ihnen besondere gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben werden. Wissenschaftliche Beweise für diese Eigenschaften gibt es jedoch kaum. Das LAVES gibt auf seiner Homepage einige Beispiele für exotische Superfoods und die ihnen zugeschriebenen Eigenschaften.

Dazu zählen Chiasamen. Diese enthalten reichlich Ballaststoffe und Omega-3-Fettsäuren. Die Ballaststoffe quellen in Wasser stark auf und vergrößern ihr Gewicht um das Neun- bis Zehnfache. Die Samen der in Südamerika beheimateten Chia-Pflanze (*Salvium helvetica*) gelten daher als ideale Sattmacher. Außerdem sollen sie Gelenkschmerzen und Sodbrennen lindern oder den Blutzucker regulieren. Chiasamen sind seit 2013 als neuartiges Lebensmittel in der EU zugelassen. Gojibeeren (leuchtend rote oder orange Beeren, Früchte des Bocksdorn-Strauches) enthalten viele Ballaststoffe, Calcium, Eisen, Vitamin C und Carotinoide und werden als Anti-Aging-Wunder angepriesen. Die beantragten Health-Claims wurden jedoch von der EFSA abgelehnt. Neben vielen heilenden und gesundheitsfördernden Wirkungen wird Moringapulver auch mit einem besonders hohen Eiweiß- und Mineralstoffgehalt beworben (vor allem Calcium, Eisen und Kalium). Untersuchungen des Chemischen Veterinär- und Untersuchungsamts (CVUA) Stuttgart zeigen, dass Moringa zwar ein breites Nährstoffspektrum aufweist, allerdings keine überdurchschnittlich hohen Gehalte einzelner Nährstoffe enthält. Açai-Beeren bestehen zu 50 Prozent aus Fett und sind relativ kalorienreich. Trotzdem sollen sie beim Abnehmen helfen. Sie liefern vergleichsweise viel Calcium und sind reich an Anthocyanen. Ihnen werden wegen des Gehalts an Anthocyanen verschiedene positive Gesundheitswirkungen zugeschrieben, mit denen die Açai-Beeren beworben werden. Bei Gerstengras handelt es sich um ein nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel. Lediglich für die Gruppe der Nahrungsergänzungsmittel ist eine Verwendung von Gerstengraspulver nicht als neuartig anzusehen und somit zulässig.

Zu den in den Jahren 2016 und 2017 untersuchten 14 verschiedenen Gemüse- und Fruchtpulvern teilte das Amt folgende Ergebnisse mit:

Die als Pulver aufbereiteten Pflanzenteile sind als Zugabe zu Smoothies/Fruchtsaft bzw. Müsli, Joghurt oder Ähnlichem gedacht. Bei einer Probe „Getrocknetes Pulver aus Brennnessel, Löwenzahn und Gerstengras zur Zubereitung eines Smoothiegetränks“ konnten molekularbiologisch Gensequenzen von VTEC-Erreger nachgewiesen werden. In drei Proben Gemüse-/Fruchtpulver wurden präsumtive *Bacillus cereus* festgestellt. Die Keimzahlen reichten jedoch nicht aus, um bei Verzehr zu Erkrankungen zu führen. Bei einer Probe Weizengras war die Pestizid-Höchstmenge überschritten. Drei Proben Chiasamen überschritten den höchstzulässigen Wert für Glyphosat. Eine Probe „Getrocknetes Pulver aus Brennnessel, Löwenzahn und Gerstengras“ wies 2,18 µg/kg Ochratoxin A auf. Bei einer Probe Proteinpulver, die unter anderem auch Hanf enthielt, ergab die Untersuchung auf THC (Tetrahydrocannabinol) einen hohen, über dem Richtwert von 150 µg/kg liegenden Gehalt. THC ist ein rauscherzeugender Inhaltsstoff der Hanfpflanze. Unter den untersuchten Proben befanden sich drei Gerstengras-Pulver sowie fünf Pulvermischungen mit Gerstengras als Zutat. Gerstengras ist derzeit ein nicht zugelassenes neuartiges Lebensmittel. Zwei Proben enthielten deutlich weniger Protein als angegeben. Des Weiteren musste das Amt Proben mit nicht zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben beanstanden ([www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)).

### **Warnung vor dem Verzehr selbst gesammelter Muscheln**

(mm) Das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven des LAVES weist darauf hin, dass die mögliche Anwesenheit von marinen Biotoxinen in Muscheln und Austern neben mikrobiologischen Risiken weltweit ein erhebliches Problem für die menschliche Gesundheit darstellt. Um diese Risiken zu minimieren, sieht die EU-Verordnung 854/2005 EG die vorbeugende Untersuchung von Muscheln in den Erzeugungsgebieten vor, noch bevor diese geerntet werden. Muscheln zählen deshalb zu den bestkontrollierten Lebensmitteln. In den vergangenen Jahren wurden bei diesen Untersuchungen in mehreren EU-Mitgliedstaaten (darunter Niederlande, Großbritannien und Griechenland) erstmalig Rückstände des Nervengiftes Tetrodotoxin (TTX), dem sogenannten Kugelfischgift, in verschiedenen Muscheln und Austern bis zu einer Konzentration von annähernd 300 µg/kg im Muschelfleisch nachgewiesen. TTX kann schon nach der Aufnahme verhältnismäßig geringer Mengen zu Lähmungserscheinungen, Atemproblemen, Koordinations- und Wahrnehmungsstörungen führen. Deshalb werden Muschelerzeugungsgebiete, in denen TTX nachgewiesen wird, umgehend gesperrt.

Wie das Cuxhavener Institut mitteilte, wurde weder in Miesmuscheln noch in Austern, die in Niedersächsischen Gewässern geerntet wurden, bisher TTX nachgewiesen. Dennoch kann auch hier nicht ausgeschlossen werden, dass das marine Biotoxin TTX auftritt. Die gesetzlich festgeschriebenen vorbeugenden amtlichen und darüber hinausgehenden Untersuchungen von Muscheln garantieren in



diesem Zusammenhang nach dem derzeitigen Kenntnisstand ein Maximum an Verbraucherschutz. Es ist jedoch dringend vor dem Verzehr von selbst gesammelten Muscheln und Austern zu warnen, die nicht zuvor auf die Anwesenheit von marinen Biotoxinen und ihre mikrobiologische Beschaffenheit kontrolliert wurden, so das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse ([www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)).

### **Praktisch: 170 Pestizide gleichzeitig nachweisbar**

(mm) Fipronil in Eiern, ein Dauerthema der letzten Monate. Wieder ein Lebensmittelskandal, der zur Verunsicherung der Verbraucher, aber auch der Erzeuger und Verarbeiter von Lebensmitteln beigetragen hat. Mancher Verbraucher fragt sich: Welche Rückstände und Kontaminanten stecken noch in unseren Lebensmitteln? Lebensmittelchemiker der TU Dresden forschen schon seit Jahren an der Analytik von Rückständen in Lebensmitteln. Im Fokus der Wissenschaftler stehen auch Eier. Die Arbeitsgruppe um Prof. Dr. Karl Speer hat bereits 2015 eine Methode entwickelt, die es ermöglicht, gleichzeitig über 170 Pestizide in Hühnereiern nachzuweisen. Analysiert wird durch Extraktion mittels Matrix Solid Phase Dispersion, die Reinigung auf Grundlage einer modifizierten Gelpermeationschromatographie (GPC) und zwei verschiedenen Festphasenextraktionen (SPEs) für GC- und LC-erfassbare Pestizide sowie der Quantifizierung mittels GC- und LC-MS/MS. Mittlerweile können weitere Matrices wie Geflügelfleisch und Sahne analysiert werden. Nach großangelegten Ringversuchen durch das EU-Referenzlabor für Pestizide in Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Freiburg) wird diese Methode wahrscheinlich in eine sogenannte §64-LFGB-Methode übergeführt. Bundesweit könnte sie damit bei Futter- und Lebensmittelkontrollen eingesetzt werden und dazu beitragen, dass Lebensmittelskandale schneller aufgedeckt werden.

### **BLL-Richtlinien für Zuckerwaren geändert**

(mm) Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. hat die vom Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) vorgelegte Neufassung der Richtlinie für Zuckerwaren veröffentlicht. In die Neufassung wurde eine Beschreibung für „Rumkugeln“ aufgenommen. Demnach sind Rumkugeln formbare Erzeugnisse in Kugelform oder kugelähnlicher Form aus Konfekt- oder Teigmassen, die von kakaohaltigen oder gefärbten Zuckerstreuseln, Konsumstreuseln oder Schokoladestreuseln umhüllt sind; eine Rumnote ist deutlich wahrnehmbar. Werden andere geschmacksgebende Zutaten als Rum verwendet, enthält die Bezeichnung den Hinweis auf die charakteristische Geschmacksrichtung, z. B. Cappuccinokugeln, Punschokugeln, Moccakugeln.

Die Richtlinien geben die Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft für Zuckerwaren wieder. Nach den allgemeinen Vorbemerkungen der Richtlinie sind Zuckerwaren eine vielfältige Gruppe von Lebensmitteln, die durch verkehrübliche Zuckerarten, Süßungsmittel oder andere süßende Zutaten meist einen ausgeprägt süßen Geschmack haben. Zuckerwaren haben entweder eine feste Beschaffenheit und sind dann in der Regel ausgeformt, oder sie sind pastös, flüssig oder pulverförmig. Unter Konfekt (außer Pralinen) werden verschiedenartige, meist aus unterschiedlichen Teilen zusammengesetzte Zuckerwaren in mundgerechter Größe verstanden. Dieser Begriff wird meist für höherwertige Zuckerwaren mit Hinweisen auf wert- oder geschmackbestimmende Zutaten verwendet (z. B. Sahne- oder Nusskonfekt). Die Richtlinie beschreibt die Anforderungen an die zahlreichen geschmacksgebenden und wertgebenden Zutaten sowie deren Mengenteile in den Zuckerwaren. Ferner enthält der Leitsatz eine Liste mit der Zusammensetzung und der Beschaffenheit einzelner Zuckerwaren, die in der aktualisierten Fassung durch die oben genannte Beschreibung von Rumkugeln ergänzt wurde ([www.bll.de](http://www.bll.de)).

### **Podiumsdiskussion „Quo vadis, Kontrolle?“**

(mm) Mehr als 50 Besucher nutzten im Rahmen der Angua die Gelegenheit, mit hochkarätigen Experten über Effektivität, Entwicklung und Vernetzung amtlicher Lebensmittelüberwachung, unternehmerischer Eigenkontrolle und Zertifizierungen zu diskutieren. Die Vertreter aus Wirtschaft, Behörde und Verbraucherschaft waren sich einig darüber, dass zwischen allen Ebenen wie Bund und Ländern, Kontrollbehörden und Unternehmen bis hin zum Verbraucher der Datenaustausch und die Kommunikation verbesserungsfähig seien. Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult, begrüßte als Moderator der Podiumsdiskussion die Teilnehmer und stellte das BVE-Krisenmanagement mit seinen

präventiven und operativen Elementen vor. In seinem Einführungsvortrag verwies er auf die zuweilen massive öffentliche Kritik an der privatwirtschaftlichen wie auch der amtlichen Kontrolle. Optimierungspotenziale stecken offenbar auch noch in der Zusammenarbeit von Unternehmen und Behörden nicht nur im Krisenfall. Ein zentraler Aspekt der Kontrolle bleibt die künftige Rollen- und Aufgabenverteilung zwischen Bund und Ländern. Lebensmittelsicherheit und -kontrolle ist Ländersache, stellte Dr. Robert Schaller vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unmissverständlich klar und verteidigte das föderalistische System. Unterschiede in der Umsetzung in den einzelnen Ländern räumte er allerdings ein, auch was die Verfügbarkeit der finanziellen Mittel betrifft. Der Bund sei im Krisenmanagement gut aufgestellt, er optimiere den stetigen Austausch, koordiniere Bund-Länder-Vereinbarungen und führe regelmäßig bundesweite Übungen durch.

Dass die amtliche Lebensmittelüberwachung unterbesetzt ist, sei hinlänglich bekannt, entgegnete Laura Gross („Die Verbraucherinitiative“). Insofern sei der Hinweis auf die Zuständigkeit der Länder letztendlich nicht zielführend. Ferner sei das Schnellwarnsystem keine zufriedenstellende Quelle für Verbraucherfragen. Gross machte deutlich, dass der Verbraucher bei Abweichungen von Standards auch das Recht auf Information habe. Über Umfang und entsprechende Aufbereitung der Veröffentlichungen sei von Fall zu Fall zu entscheiden. Dr. Marcus Girnau vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) betonte, dass sich der Dialog zwischen Vertretern der Verbraucherschaft und Unternehmen in den letzten Jahren enorm verbessert habe. Er beklagte jedoch die Verunsicherung der Industrie und Verbraucher durch politische Intervention, wie aktuell die Aufkündigung der Bund-Länder-Abstimmung im Fipronil-Fall aufgrund des Wahlkampfes. Ferner stellte er fest, dass Deutschland noch nie über so sichere Lebensmittel verfügt habe wie heute, was auch auf das Zusammenwirken betrieblicher und amtlicher Kontrollmaßnahmen zurückzuführen sei. Ziel müsse sein, private Standards mit amtlicher Kontrolle sinnvoll zu verzahnen, so Stephan Tromp, International Featured Standard (IFS) und Handelsverband Deutschland (HDE). Besonders aufgrund der globalen Beschaffung solle die Industrie über die veröffentlichten Informationen des Schnellwarnsystems hinaus im Krisenfall zeitnah Informationen über die Quelle des Verursachers erhalten, um prüfen zu können, ob die eigene Lieferkette betroffen ist. Auch Bernd Stumm, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V. (BVLK), sprach sich für eine gezielte Vernetzung aller vorhandenen Datenbanken aus, bis hin zu jeder einzelnen Lebensmittelüberwachungsbehörde. Der Tatsache, dass die lokal organisierte amtliche Kontrolle der international agierenden Ernährungsbranche gegenüberstehe, müsse Rechnung getragen werden. Hier bedürfe es klar definierter Grundlagen zum Datenaustausch und der Optimierung der Kommunikation und Zusammenarbeit der verschiedenen Stakeholder.

Die zuweilen kontrovers geführte Debatte „Quo vadis, Kontrolle?“ zeigte Einigkeit darüber, dass alle Akteure gemeinsam im „Boot des Verbraucherschutzes“ sitzen. Wirksame Überwachungsstrategien in föderalen Strukturen erfordern vernetztes Denken und Handeln, einen schnellen, über Ländergrenzen hinweg sicheren Datenaustausch und mutige Transparenz. Unterschiedliche Sichtweisen sollten als Chance gesehen werden, an der effektiveren Gestaltung der Kontrollen zu arbeiten ([www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)).

### **Verbraucher akzeptieren höhere Preise für verantwortungsvolle Herstellung**

(mm) Die Deutschen sind bereit, für sozial und ökologisch verantwortlich herstellende Handelsmarken etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Knapp die Hälfte (46 %) der im Rahmen des Handelsmarkenmonitors befragten Konsumenten ist bereit, dafür etwas mehr auszugeben. Vor allem jüngere Verbraucher zwischen 18 und 39 Jahren würden für nachhaltig produzierte Waren einen höheren Preis zahlen (56 %). Der Handelsmarkenmonitor wird jährlich erhoben von Ipsos und der Lebensmittel Zeitung, die in der dfv-Mediengruppe Deutschen Fachverlag GmbH, Frankfurt, erscheint.

Handelsmarkenprodukten aus dem Bio-Segment wird stetig mehr Vertrauen entgegengebracht. Während 2016 noch 41 Prozent der deutschen Verbraucher den Bio-Handelsmarken vertrauten, sind es in diesem Jahr bereits 44 Prozent (vgl. 2015: 38 %). Auch die Qualität der Ware schätzen stetig mehr Konsumenten als hoch ein (45 % vs. 2016/2015: 40/38 %). Mehr als die Hälfte (52 %) der Verbraucher stimmt zu, dass Handelsmarken Bio-Produkte erschwinglicher gemacht haben. Im Vergleich zu 2015 (46 %) und 2016 (47 %) sehen dies deutlich mehr Verbraucher so.

Regional produzierte Handelsmarkenprodukte gewinnen beim Verbraucher zunehmend an Bedeutung. Es nehmen nicht nur mehr Verbraucher als in den letzten Jahren öfter einen regionalen Bezug von Handelsmarken wahr (47 % vs. je 42 % 2016 und 2015), sondern sie achten beim Kauf auch auf die Herkunft (57 %). Mehr als ein Drittel der Verbraucher (35 %) sucht beim Einkauf sogar gezielt nach Handelsmarken aus der Region. Vor allem Frauen (77 %) sind überzeugt davon, mit ihrem Kauf der entsprechenden Produkte etwas für die regionale Wirtschaft tun zu können. Unter den männlichen Konsumenten teilen 68 Prozent diese Ansicht. Vier von zehn (39 %) Verbrauchern sind zudem bereit, für regional erzeugte Handelsmarkenprodukte etwas mehr zu zahlen ([www.ipsos.com](http://www.ipsos.com)).

### **Wachsende Bedeutung des Lebensmittel- und Speiseresterecyclings**

(mm) Der Bundesverband der Deutschen Entsorgungs-, Wasser- und Rohstoffwirtschaft e. V. (BDE) hat einen neuen Fachbereich. Vertreter von mehr als 30 Unternehmen der Lebensmittelbranche haben in Berlin den Fachbereich Lebensmittelrecycling beim BDE aus der Taufe gehoben. Mit der Fachbereichsgründung treten etliche Unternehmen dem BDE bei. Mit dieser Gründung möchten die Fachfirmen die Verbandsarbeit für diesen Bereich nutzen und zugleich die stetig wachsende Bedeutung des Lebensmittel- und Speiseresterecyclings unterstreichen, das einen großen Beitrag zur fachgerechten Entsorgung und Verwertung von Lebensmittelabfällen leistet. Bei der Behandlung von Lebensmittel- und Speiseresten gewinnen die Unternehmen u. a. Biomethan, Strom und Wärme. Damit sorgt die Branche für die Einsparung fossiler Energieträger und somit für die Reduzierung von CO<sub>2</sub>-Emissionen. Zudem erzeugen Biogasanlagen hochwertige Düngemittel, die Verwendung in der Landwirtschaft finden. Die Bedeutung der Speiserestevergärung für die Energiegewinnung, Ressourcenschonung und Emissionsminderung auf die politische Agenda zu heben, sei einer der Schwerpunkte der künftigen Fachbereichsarbeit. Die Bedeutung der Recyclingwirtschaft als entscheidende Basis dafür werde zu wenig anerkannt.

### **DIN-Taschenbuch „Getränkeschankanlagen“ geplant**

(mm) Das Buch erklärt ausführlich die Anforderungen, die bezüglich der Verantwortung für Sicherheit und Hygiene einer Schankanlage erfüllt werden müssen. Das erstmalig erscheinende DIN-Taschenbuch 444 „Getränkeschankanlagen“ (Ausgabedatum: 2018-09) stellt die wichtigsten DIN-Normen wie z. B. die sieben Teile der Normenreihe DIN 6650 mit hygienischen Anforderungen zur Verfügung. Alle Dokumente sind im Originaltext abgedruckt, verkleinert auf das handliche Format A5. Es sollen folgende Normen in der jeweils aktuellen Fassung aufgenommen werden: Getränkeschankanlagen (DIN 6650-1, DIN 6650-5, DIN 6650-8, DIN 6650-9 und DIN 6650-10); Ausrüstungsteile für Getränkeschankanlagen (DIN 6653-1, DIN 6653-2, DIN 6653-4, DIN 32677 und DIN 3542); Packmittel (DIN 6647-1, DIN 6647-2, DIN 6647-3 und DIN 6647-4); Hygieneanforderungen (DIN EN 1672-2, DIN 6650-6, DIN 6650-7, DIN 6653-3, DIN 10503, DIN 10503 Beiblatt 1, DIN 10511, DIN 10516, DIN EN ISO 14159 und DIN EN ISO 14159 Berichtigung 1) ([www.beuth.de](http://www.beuth.de)).

### **Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie**

(mm) Sind da Nüsse drin? Enthält dieses Essen Gluten? Was bedeutet „Bio-Gemüsereis“? – Wer Speisen und Getränke an Gäste abgibt, muss diese Fragen beantworten können. So besagt es das Lebensmittelrecht, um Verbraucher vor Täuschung und Gesundheitsgefahren zu schützen. Das gilt sowohl im gewerblichen Bereich als auch für die kostenlose Abgabe von Speisen. Das aktualisierte Heft „Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“ des Bundeszentrums für Ernährung fasst alle wichtigen Vorschriften zusammen und verdeutlicht die Umsetzung anhand von Beispielen. Bei der Angabe von Nährwerten und Allergenen auf Speisekarten, Tafeln und Aushängen gibt es durch die Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung wichtige Änderungen. Erklärungen und Abbildungen veranschaulichen auch die Kennzeichnung von Bioprodukten, Lebensmitteln „ohne Gentechnik“ und Getränken. Notwendige Angaben zu Zusatzstoffen, aber auch über spezielle Zutaten für Fleischerzeugnisse und Besonderheiten wie Warnhinweise für Azofarbstoffe erläutert der Text. Anbieter in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung erfüllen mit den genannten Auskünften nicht nur ihre Pflicht, sondern stärken auch das Vertrauen ihrer Gäste in die Produkte.

Gleich zu Beginn liefert das Heft eine kurze Einführung in die wichtigsten Regelungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts. Ein ausführliches Kapitel beschreibt den Aufbau eines einfachen Rezeptinformationssystems auf der Basis eines Tabellenkalkulationsprogramms. Es zeigt kennzeichnungspflichtige Zutaten von der Lieferung über die Zubereitung bis hin zur fertigen Speise. Das Heft gibt Verantwortlichen in der Gastronomie praxisnahe Hilfestellungen und liefert wichtige Tipps zur sinnvollen Information ihrer Gäste ([www.ble-medienservice.de](http://www.ble-medienservice.de)).