

## NACHFOLGEND DEUTSCHES RECHT (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)

### Bekanntmachung nach der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung

(sn) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hat am 06.04.2018 aufgrund des § 6 Absatz 1 Nummer 2 der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15.09.2011 (BGBl. I S. 1860), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 27.09.2017 (BGBl. I S. 3459) geändert worden ist, den Durchführungsbeschluss (EU) 2018/233 der Kommission vom 15.02.2018 zur Änderung des Beschlusses 2011/163/EU zur Genehmigung der von Drittländern gemäß Artikel 29 der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgelegten Pläne (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2018] 818), ABl. EU L 45/33, im Bundesanzeiger bekannt gemacht, BAnz AT 06.04.2018 B4. Der Anhang des Beschlusses 2011/163/EU wird ersetzt. Südafrika verliert seinen Eintrag für Zuchtwild. Simbabwe befindet sich gar nicht mehr auf der Liste von Staaten mit Überwachungsplänen nach Art. 29 der Richtlinie 96/23/EG. Die zugunsten beider Staaten bis zum 15.04.2018 für Versendungen in die Europäische Union spätestens vom 01.03.2018 angeordnete Übergangsfrist ist inzwischen verstrichen. Andorra hat zwar keinen Rückstandsüberwachungsplan für Schweine aus heimischer Erzeugung vorgelegt, aber Garantien in Bezug auf Rohstoffe von Schweinen gegeben, die aus Mitgliedstaaten oder aus Drittländern stammen, aus denen die Ausfuhr solcher Rohstoffe in die Europäische Union zugelassen ist, weshalb es – ebenso wie Mauritius für Honig aus heimischer Erzeugung – eine Eintragung mit entsprechendem Vermerk in die Liste erhält. Uneingeschränkt sind die Einträge für Honig von Benin und Burkina Faso sowie für San Marino bezüglich Milch.

### Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

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

- Dreiundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Seefischerei-Bußgeldverordnung vom 07.02.2018 (BGBl. I S. 192 vom 15.02.2018)
- 86. Bekanntmachung über die Genehmigung von Zusatzstoffen (BVL 18/02801) vom 13.02.2018 (BAnz AT 27.02.2018 B2)

### Merkblatt „Coffee-to-go“-Becher fertiggestellt

(sn) Ende Februar 2018 haben der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) und die Fachverbände Bundesverband der Systemgastronomie e.V., Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V., DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V., Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V., Deutscher Konditorenbund e.V. und Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. das „Merkblatt ‚Coffee-to-go‘-Becher zur Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung“ fertiggestellt und veröffentlicht. Dieses hat das Prüfungsverfahren nach AVV Lebensmittelhygiene unter Koordination des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz durchlaufen. Damit steht es seinem ganzen Inhalt nach im Benehmen mit allen für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden sowie den Fachbehörden des Bundes (BfR, BVL und MRI) und ist als rechtskonforme Leitlinie für Gute-Hygiene-Praxis bestätigt. Es ist kostenfrei abrufbar. Über den Verkehr mit „Coffee-to-go“-Bechern hinaus soll die im Merkblatt abgestimmte rechtliche Einschätzung zur Unternehmerverantwortung für die Abgabe von Lebensmitteln in kundeneigenen Gefäßen grundsätzliche Gültigkeit haben. Das Merkblatt beschreibt die für die (Wieder-)Befüllung mitgebrachter, kundeneigener Mehrwegbecher mit Heißgetränken zur Mitnahme relevanten rechtlichen Aspekte sowie die betrieblichen Voraussetzungen und gibt konkrete Empfehlungen für eine sachgerechte, hygienische Handhabung kundeneigener Becher zur Befüllung. Das Merkblatt gilt im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis und stellt eine bundesweit einheitliche Orientierung für die Anwender- und Überwachungspraxis dar. Das Merkblatt wird vorgelegt und unterstützt von den Verbänden, die bundesweit Einzelunternehmen oder systemgeführte Lebensmittelunternehmen mit

freiwilligen „Coffee-to-go“-Angeboten vertreten. Es beschreibt spezifisch die Abgabe von Heißgetränken wie z.B. Kaffee, Kakao oder Tee im Wege der Bedienung oder der Selbstbedienung in Becher bzw. Gefäße, die kundenseitig in das Lebensmittelunternehmen gebracht werden. Die Erfordernisse für Mehrwegbecher-Poolsysteme sind nicht Gegenstand.

### **Neues System für Qualitätsbezeichnung von Weinen gefordert**

(sn) Der Deutsche Weinbauverband (DWW) möchte für mehr Klarheit das System der Weinqualitätsbezeichnungen reformieren. Das derzeitige System, bei dem 96 % der Weine den oberen Qualitäten zufallen, soll in ein sechsstufiges pyramidenförmiges System umgewandelt werden, in dem Wein ohne Herkunftsangabe ganz unten, Wein von einer einzigen Rebfläche ganz oben steht. Die umfassende Reform soll in dieser Legislaturperiode angestoßen werden. Das Bezeichnungssystem soll dann parallel zum europäischen Weinbezeichnungsrecht ausgerichtet sein. So könnten die Bezeichnungen auch geschützt werden. Auf unterster Stufe soll die Bezeichnung „Deutscher Wein“ stehen. Es folgt die geschützte geografische Angabe (Landwein) und schließlich die geschützte Ursprungsbezeichnung mit den Kategorien Anbaugebiet, Bereich, Ortswein, Lagenwein. In naher Zukunft könnte es zu einer weiteren Änderung bei der Etikettierung kommen, denn die Kommission prüft gerade, ob die Ausnahmen, die für alkoholische Getränke nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gelten, aufgehoben werden sollten. In diese Richtung hat sie sich schon im Bericht COM (2017) 58 nach Artikel 16 Absatz 4 LMIV geäußert, wollte aber noch ein Jahr lang etwaige freiwillige Vorschläge der Branche zur Selbstregulierung der Kennzeichnung bei nach Artikel 16 Absatz 4 LMIV befreiten Lebensmitteln abwarten.

### **NACHFOLGEND EUROPÄISCHES RECHT (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)**

#### **Festsetzung der Fangmöglichkeiten für 2018 für bestimmte Fischbestände und Bestandsgruppen in den Unionsgewässern sowie für Fischereifahrzeuge der Union in bestimmten Nicht-Unionsgewässern**

(sn) Die Verordnung (EU) 2018/120 des Rates vom 23.01.2018 zur Festsetzung der Fangmöglichkeiten für 2018 für bestimmte Fischbestände und Bestandsgruppen in den Unionsgewässern sowie für Fischereifahrzeuge der Union in bestimmten Nicht-Unionsgewässern und zur Änderung der Verordnung (EU) 2017/127 wurde am 31.01.2018 in ABl. EU L 27/1 bekannt gemacht. Sie wurde durch die Verordnung (EU) 2018/511 des Rates vom 23.03.2018 zur Änderung der Verordnung (EU) 2018/120 hinsichtlich bestimmter Fangmöglichkeiten rückwirkend zum 01.01.2018, dem Tag des Inkrafttretens von Verordnung (EU) 2018/120, geändert, ABl. EU L 84/1, und durch ABl. L 90/112 vom 06.04.2018 berichtigt. Änderungen bei den Fangmöglichkeiten ergeben sich durch Verordnung (EU) 2018/511 für Sandaal und dazugehörige Beifänge in den Unionsgewässern von 2a, 3a und 4 für Goldlachs in den Unionsgewässern von 3a und 4 für Lumb im Gebiet 3a, für Lumb in den Unionsgewässern und internationalen Gewässern von 5, 6 und 7, für Schellfisch im Gebiet 3a, für Seehecht im Gebiet 3a, für Blauen Wittling in den Unionsgewässern und internationalen Gewässern von 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8a, 8b, 8d, 8e, 12 und 14, für Blauleng in den Unionsgewässern und internationalen Gewässern von 3a, für Leng in den Unionsgewässern von 3a, für Leng in den Unionsgewässern und internationalen Gewässern von 6, 7, 8, 9, 10, 12 und 14, für Kaisergranat im Gebiet 3a, für Seezunge im Gebiet 3a und in den Unionsgewässern der Unterdivisionen 22-24, für Bastardmakrele und dazugehörige Beifänge in den Unionsgewässern von 4b, 4c und 7d, für Kabeljau in den Gebieten 1 und 2b, für Rotbarsch (pelagisch) in den grönländischen Gewässern des NAFO-Gebiets 1F und den grönländischen Gewässern von 5, 12 und 14. Auch die Anzahl der Fischereifahrzeuge wurde geändert.

#### **Anhang II der Spirituosenverordnung 110/2008/EG geändert**

(sn) Verordnung (EU) 2018/175 der Kommission vom 02.02.2018 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen (ABl. EU L 32/48 vom 06.02.2018) nähert die Vorschriften zu Verkehrsbezeichnungen und Spezifikationen punktuell den nationalen Gebräuchen in einigen Mitgliedstaaten an. Gemäß Anhang II der

Verordnung (EG) Nr. 110/2008 lautete bis dato für Spirituosen der Kategorie 9 – Obstbrand – die Verkehrsbezeichnung „-brand“ unter Voranstellung der Bezeichnung der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart. In einigen Amtssprachen werden diese Verkehrsbezeichnungen jedoch traditionell durch Anhängen einer Nachsilbe an die Bezeichnung der Obstart ausgedrückt. Deshalb wurde jetzt die Angabe einer Verkehrsbezeichnung, bei der die Bezeichnung der Obstart durch Anhängen einer Nachsilbe ergänzt wird, für Obstbrände, die in den betreffenden Amtssprachen etikettiert werden, zugelassen. In Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 war bisher in der Spezifikation für die Kategorie 10, „Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein“, die Möglichkeit, Apfelwein und Birnenwein gemeinsam zu destillieren, um Spirituosen dieser Kategorie herzustellen, nicht ausdrücklich vorgesehen. In einigen Fällen wird die Spirituose jedoch traditionell durch gemeinsames Destillieren von Apfelwein und Birnenwein hergestellt. Die Begriffsbestimmung für Spirituosen dieser Kategorie wurde deshalb geändert, um die Möglichkeit, Apfelwein und Birnenwein gemeinsam zu destillieren, in Fällen, in denen die traditionellen Herstellungsverfahren dies vorsehen, ausdrücklich zu erlauben. Für Altbestände gelten Übergangsvorschriften.

### **Zulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe abgelehnt**

(sn) Mit der Verordnung (EU) 2018/199 der Kommission vom 09.02.2018 über die Nichtzulassung einer anderen gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel als einer Angabe über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (I ABl. EU L 38/9 vom 10.02.2018) lehnt die Kommission einen Antrag ab, die gesundheitsbezogene Angabe „Lactobacillus plantarum 299v erhöht die Absorption von Nicht-Häm-Eisen“ nach Artikel 13 Absatz 5 und Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 zuzulassen. Die Kommission folgt damit der Einschätzung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in einer wissenschaftlichen Stellungnahme vom 25.07.2016, wonach die vorgelegten Daten nicht ausreichen würden, um einen Kausalzusammenhang zwischen dem Verzehr von Lp299v und einer Erhöhung der Absorption von Nicht-Häm-Eisen nachzuweisen.

### **Verwendung von Bisphenol A in Lacken und Beschichtungen geregelt**

(sn) Die Verordnung (EU) 2018/213 der Kommission vom 12.02.2018 über die Verwendung von Bisphenol A in Lacken und Beschichtungen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 hinsichtlich der Verwendung dieses Stoffes in Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff (ABl. EU L 41/6 vom 14.02.2018) setzt die maximale Menge an 2,2-Bis-(4-hydroxyphenyl)-propan (BPA), die aus Lacken und Beschichtungen, welche auf Materialien und Gegenstände aufgebracht werden, in oder auf Lebensmittel übergehen darf, auf den spezifischen Migrationsgrenzwert von 0,05 mg BPA je Kilogramm Lebensmittel (mg/kg) fest. Abweichend davon, ist keine Migration von BPA aus Lacken und Beschichtungen zulässig, die auf Materialien und Gegenstände aufgebracht werden, die dazu bestimmt sind, mit den folgenden Lebensmitteln gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 in Berührung zu kommen: Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost, andere Beikost, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern entwickelt wurden, sowie Milchgetränke und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind. Der Stoff Bisphenol A (BPA), wird für die Herstellung einiger Materialien und Gegenstände verwendet, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, etwa Polycarbonate und Epoxidharze, die in Lacken und Beschichtungen eingesetzt werden, insbesondere für die Aufbringung auf die Innenflächen von Lebensmittelkonserven. BPA kann von dem Material oder Gegenstand, mit dem das Lebensmittel in Berührung ist, in das Lebensmittel übergehen, sodass es bei Verzehr solcher Lebensmittel zu einer BPA-Exposition kommt. Da die Lacke und Beschichtungen, die auf Materialien und Gegenstände aufgebracht werden, keine spezifischen Merkmale aufweisen, welche die Festlegung anderer oder spezifischer Bestimmungen erfordern würden, wird der Anwendungsbereich der Verordnung (EU) Nr.10/2011 ausgeweitet. Die Verordnung enthält einen umfassenden Rahmen für die Überprüfung der Konformität von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff mit festgelegten Beschränkungen, darunter auch Regeln für die Darstellung der Ergebnisse der Migrationsprüfung mit den festgelegten Beschränkungen auf die Überprüfung der Konformität von Lacken und Beschichtungen, die auf Materialien und Gegenstände aufgebracht werden. Schließlich regelt die Verordnung (EU) 2018/213

die genaueren Angaben für die Konformitätserklärung nach Artikel 16 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004. Bei der Produktion der lackierten oder beschichteten Materialien oder Gegenstände sollte der zuständige Unternehmer deren Konformität mit den geltenden Vorschriften mittels einer Konformitätserklärung, die den Kundinnen und Kunden zur Verfügung gestellt wird, dokumentieren. Damit die Erklärung genügend Angaben enthält, die eine Überprüfung der Konformität ermöglichen, war es angezeigt, die in diese Erklärung aufzunehmenden Angaben vorzugeben. Außerdem sollte es zuständigen Behörden möglich sein, die Konformität mit den geltenden Vorschriften zu überprüfen. Die Unternehmer sollten daher verpflichtet werden, den zuständigen Behörden als Beleg für die in der Konformitätserklärung gemachten Angaben geeignete Unterlagen bereitzustellen.

### **EU-Kontrollverordnung 2017/625 berichtigt**

(sn) Mit der Berichtigung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15.03.2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 07.04.2017), abgedruckt in ABl. EU L 48/44 vom 21.02.2018, wird die deutsche Fassung des Artikels 45 Absatz 1 dahingehend korrigiert, dass sie nicht auf Artikel 42 Absatz 1, sondern auf Artikel 44 Absatz 1 der neuen Kontrollverordnung (EU) Nr. 2017/625 verweist.

### **Höchstgehalt des Kontaminanten Glycidyl-Fettsäureester**

(sn) Mit Erlass der Verordnung (EU) 2018/290 der Kommission vom 26.02.2018 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte von Glycidyl-Fettsäureestern in pflanzlichen Ölen und Fetten, Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (ABl. EU L 55/27 vom 27.02.2018) folgt die Kommission einer Einschätzung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), Glycidol sei ein genotoxischer und karzinogener Stoff. In Bezug auf das genotoxische und karzinogene Potenzial wandte die Behörde das Verfahren der Sicherheitsmarge für die Exposition („MoE“) an. Für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder anderer Altersgruppen ergaben die Expositionsszenarien einen MoE-Wert zwischen 12.800 und 4.900, für Säuglinge, die ausschließlich Säuglingsnahrung erhalten, zwischen 5.500 und 2.100. Die EFSA vertritt die Auffassung, dass ein MoE-Wert von weniger als 25.000 gesundheitlich bedenklich ist. Die Kommission legt daher einen Höchstgehalt für Glycidyl-Fettsäureester in pflanzlichen Ölen und Fetten fest, die für den Endverbraucher oder als Lebensmittelzutat auf den Markt gebracht werden. Aufgrund des gesundheitlichen Risikos für Säuglinge und Kleinkinder wird ein strenger Höchstgehalt für pflanzliche Öle und Fette festgelegt, die zur Herstellung von Säuglingsnahrung und Getreidebeikost dienen. Um jegliches Gesundheitsrisiko insbesondere für Säuglinge und Kleinkinder auszuschließen, wird eine gesonderte strikte Obergrenze für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder festgelegt. Um den Gehalt von Glycidyl-Fettsäureestern in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder noch weiter zu senken, will die Kommission die Höchstgehalte überprüfen, sobald eine verlässliche Analyseverfahren zur Erfassung strengerer Grenzen vorliegt. Der Höchstgehalt für pflanzliche Öle und Fette, die für den Endverbraucher oder zur Verwendung als Zutat in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden, beträgt 1.000 µg/kg. Abweichend gilt für pflanzliche Öle und Fette, die für die Herstellung von Beikost und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind, der Höchstgehalt von 500 µg/kg. Für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder in Pulverform gilt ein Höchstgehalt von 75 µg/kg bis zum 30.06.2019, ab dem 1.7.2019 von 50 µg/kg. In flüssiger Form gelten

Höchstwerte von 10,0 µg/kg bis zum 30.06.2019 und ab dem 01.07.2018 von 6,0 µg/kg. Vor Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2018/290 rechtmäßig in Verkehr gebrachte Lebensmittel dürfen noch bis zum 19.09.2018 vermarktet werden.

### **Beelitzer Spargel ins Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben aufgenommen**

(sn) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/399 der Kommission vom 01.03.2018 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Beelitzer Spargel“ [g.g.A.]) (ABl. EU L 72/12 vom 15.03.2018) wurde der Name „Beelitzer Spargel“ in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben aufgenommen. Der in Teilen der Landkreise Potsdam-Mittelmark und Teltow-Fläming auf einer Fläche von mehr als 1.500 ha bei günstigen Umgebungsbedingungen als weißer oder violetter Bleich- bzw. als Grünspargel seit 1861 und in größeren Mengen seit 1870 angebaute Spargel (*Asparagus officinalis*) wird ohne Ausnahmen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut. Dies betrifft die Produktion und Ernte auf den Feldern sowie die Schritte der Aufbereitung, wie Sortieren, Bündeln und gegebenenfalls das Schälen. Die somit gewährleisteten kurzen Wege vom Feld zur Aufbereitung und die damit verbundene Begrenzung der Transportstrecke und -dauer fördern die Erhaltung der Frische. Die Aufbereitung und Verpackung finden ebenfalls in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt. So kann die Frische des Endproduktes gewährleistet werden, da lange Transportzeiten ausgeschlossen sind. Die Vermeidung unnötig langer Transportwege dient zudem entscheidend der Qualitätserhaltung, da die Kühlkette garantiert und vermeidbarer Bruch der Sprosse ausgeschlossen werden können. Die genauen Spezifikationen sind in ABl. EU C 388/9 vom 17.11.2017 veröffentlicht.

### **Vorschläge zur Verbesserung der Umsetzung der REACH-Verordnung**

(sn) Ihrer Pflicht aus Art. 138 Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18.12.2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), zur Schaffung einer Europäischen Chemikalienagentur, zur Änderung der Richtlinie 1999/45/EG und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 793/93 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1488/94 der Kommission, der Richtlinie 76/769/EWG des Rates sowie der Richtlinien 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/EG und 2000/21/EG der Kommission nachkommend, hat die Kommission am 05.03.2018 die Mitteilung COM/2018/0116 an das Europäische Parlament, den Rat und den Wirtschafts- und Sozialausschuss veröffentlicht.

### **Bericht der Kommission über das Schnellwarnsystem für gefährliche Produkte 2017**

(sn) Laut dem Bericht der Kommission über das Schnellwarnsystem für gefährliche Produkte haben die nationalen Behörden das Schnellwarnsystem im Jahr 2017 häufiger genutzt und mehr als 2.201 Warnmeldungen über gefährliche Produkte über das System übermittelt. Spielzeug (29 %, beispielsweise verschiedene Modelle des beliebten „Fidget Spinners“), Pkw und Motorräder (20 %), gefolgt von Bekleidung, Textilien und Modeartikeln (12 %) führten die Liste der entdeckten gefährlichen Produkte an. Bei den gemeldeten Risiken lagen im Jahr 2017 die Verletzungsrisiken an erster Stelle (28 %), gefolgt von chemischen Risiken (22 %) und Erstickungsgefahr (17 %). Für Deutschland stellt sich die Verteilung wie folgt dar: 68 % der 354 Meldungen bezogen sich auf Pkw und Motorräder, 7 % betrafen Bekleidung, Textilien und Modeartikel, und 6 % betrafen Kosmetikprodukte. In 62 % der Fälle ging es um Verletzungsrisiken, in 21 % um chemische Risiken und bei 7 % der Warnmeldungen um Brandgefahren. Fast 4.000 Folgemaßnahmen (wie die Entfernung der betroffenen Produkte vom Markt) wurden nach Warnmeldungen europaweit ergriffen. Dies zeigt, dass die nationalen Behörden die eingehenden Warnmeldungen enger überwacht und alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen haben, um den Markt für die Verbraucher sicherer zu machen. Die meisten gemeldeten gefährlichen Produkte stammten aus Ländern außerhalb der EU. Häufigstes Ursprungsland ist China: Die Zahl der diesbezüglichen Warnmeldungen blieb im Jahr 2017 mit 1.155 (dies entspricht einem Anteil von 53 %) gegenüber dem Vorjahr stabil. Die Kommission arbeitet weiterhin eng mit den chinesischen Behörden zusammen, erörtert

mit ihnen spezifische Fälle und tauscht mit ihnen bewährte Verfahren aus. Insgesamt 413 Warnmeldungen (26 % aller Meldungen) betrafen gefährliche Produkte aus Europa.

Die Verbraucher kaufen Produkte immer häufiger online direkt in Drittländern. Die Herausforderung besteht nun darin, sicherzustellen, dass diese Produkte den Sicherheitsstandards der EU entsprechen. Viele der über das Schnellwarnsystem gemeldeten gefährlichen Produkte werden auch über das Internet vertrieben. Um hierauf zu reagieren, fördert die Kommission die Zusammenarbeit mit ihren internationalen Partnern und mit Online-Plattformen, damit keine unsicheren Produkte zu den Verbrauchern in der EU gelangen. Die Kommission hat am 01.03.2018 eine Empfehlung (EU) 2018/334 (ABl. EU L 63/50 vom 06.03.2018) für eine Reihe operativer Maßnahmen abgegeben, die die Online-Plattformen und die Mitgliedstaaten ergreifen sollten, um stärker gegen illegale Inhalte im Internet einschließlich gefährlicher Produkte vorzugehen. Sie ruft unter anderem Online-Plattformen dazu auf, freiwillige Vereinbarungen abzuschließen, die über ihre bestehenden rechtlichen Pflichten auf dem Gebiet der Produktsicherheit hinausgehen. Derzeit nehmen mit den EU-Mitgliedstaaten, Island, Liechtenstein und Norwegen 31 Länder an dem System teil. Über das Schnellwarnsystem können seit 2003 Informationen über gefährliche Non-Food-Erzeugnisse, die in Europa vom Markt genommen bzw. zurückgerufen wurden, schnell zwischen den Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden. Dies wiederum ermöglicht, dass EU-weit geeignete Folgemaßnahmen (Verbot oder Einstellung des Verkaufs, Rücknahme, Rückruf oder Einfuhrverweigerung durch die Zollbehörden) ergriffen werden können ([www.europa.eu](http://www.europa.eu)).

### Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

(sn) In ABl. EU L 77/6 vom 20.03.2018 ist die Durchführungsverordnung (EU) 2018/456 der Kommission vom 19.03.2018 über die Verfahrensschritte bei der Konsultation zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel bekannt gemacht. Damit kommt die Kommission dem Auftrag aus Artikel 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2015/2283 nach, Regelungen für den Ablauf des Konsultationsverfahrens zu erlassen, das Lebensmittelunternehmern helfen soll, in Zweifelsfällen festzustellen, ob es sich bei dem Lebensmittel, das sie in der Union in Verkehr bringen wollen, um ein neuartiges Lebensmittel im Sinne der Verordnung handelt. Dazu können sich Lebensmittelunternehmer mit ihrem Konsultationsersuchen an denjenigen Mitgliedstaat wenden, in dem sie das Lebensmittel zuerst in Verkehr bringen wollen (Artikel 4 Absatz 2 Verordnung [EU] 2015/2283). Inhalt und Umfang der dazu einzureichenden Angaben richten sich nach Artikel 4 und den Anhängen I und II der Durchführungsverordnung (EU) 2018/456. In Deutschland zuständige Behörde für das Ersuchen ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit nach § 1 Nr. 1 NLV. Das Verfahren kann nach Artikel 9 der Durchführungsverordnung vertraulich stattfinden. In seinem Verlauf kann jeder Mitgliedstaat Rücksprache mit anderen Mitgliedstaaten und der Kommission über die Einschätzung als neuartiges Lebensmittel nach Artikel 4 Absatz 3 der Verordnung und Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 2 halten. Nach Abschluss des Verfahrens ist die Öffentlichkeit durch die Kommission nach Anzeige durch den Mitgliedstaat zu informieren (Artikel 6 und 7 der Durchführungsverordnung). Im europäischen Amtsblatt wurden mehrere Durchführungsverordnungen der Europäischen Kommission veröffentlicht, die neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 2283/2015 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffen, die die Verordnung (EG) Nr. 258/97 seit 01.01.2018 vollumfänglich ersetzt:

- Die Durchführungsverordnung (EU) 2018/460 der Kommission vom 20.03.2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Phlorotanninen aus *Ecklonia cava* als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 78/2 vom 21.03.2018) erlaubt die Verwendung von aus der essbaren Meeresalge *Ecklonia cava* extrahierten Phlorotanninen als Nahrungsergänzungsmittel für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Kinder unter 12 Jahren. Phlorotannine aus *Ecklonia cava* werden durch Alkoholextraktion aus der essbaren Meeresalge *Ecklonia cava* gewonnen. Bei dem Extrakt handelt es sich um ein dunkelbraunes Pulver, das reich an Phlorotanninen ist, Polyphenolverbindungen, die als sekundäre Metaboliten in bestimmten Braunalgenarten vorkommen.

- Die Durchführungsverordnung (EU) 2018/461 der Kommission vom 20.03.2018 zur Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von stark taxifolinhaltigem Extrakt als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 78/7 vom 21.03.2018) erweitert die Genehmigung für das Inverkehrbringen von stark taxifolinhaltigem Extrakt des Holzes der Dahurischen Lärche (*Larix gmelinii* [Rupr.] Rupr), chemische Bezeichnung: [(2R,3R)-2-(3,4-Dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, auch (+) trans (2R,3R)-Dihydroquercetin] und mit höchstens 2 % der cis-Form – ein weißes bis blassgelbes Pulver, das aus warmen, wässrigen Lösungen auskristallisiert wird – als neuartige Lebensmittelzutat in der Union über den Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2079 der Kommission hinaus, aufgrund dessen die Verwendung als Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge, Kleinkinder, Kinder und Jugendliche unter 14 Jahren, zulässig ist, in Naturjoghurt/Joghurt mit Obst, Kefir, Buttermilch, Milchpulver, Sahne, Sauerrahm, Käse, Butter, Schokoladenerzeugnissen, nichtalkoholischen Getränken, wobei der Extrakt aufgrund des Anhangs VII Teil III Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und des Anhangs zu Durchführungsverordnung 2018/461 bei der Verwendung in Milcherzeugnissen keinen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise ersetzen darf.
- Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/462 der Kommission vom 20.03.2018 über die Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von L-Ergothionein als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission wird die Zulässigkeit der Verwendung von synthetischem L-Ergothionein als neuartige Lebensmittelzutat über die seit Durchführungsbeschluss (EU) 2017/1281 der Kommission zulässige Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge und Kleinkinder sowie Schwangere und Stillende, hinaus auf die Verwendung als Zutat in nichtalkoholischen Getränken, Frischmilcherzeugnissen, Getränken auf Milchbasis, Getreideriegeln und Schokoladenerzeugnissen unter Berücksichtigung aller Bevölkerungsgruppen erweitert, wobei aufgrund des Anhangs VII Teil III Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und des Anhangs zu Durchführungsverordnung 2018/462 bei der Verwendung in Milcherzeugnissen keiner der Milchbestandteile vollständig oder teilweise ersetzt werden darf (ABl. EU L 78/11 vom 21.03.2018).
- Die Durchführungsverordnung (EU) 2018/469 der Kommission vom 21.03.2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Extrakts aus drei pflanzlichen Wurzeln (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. und *Angelica gigas* Nakai) als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission ermöglicht grundsätzlich die Verwendung des Extrakts aus den drei pflanzlichen Wurzeln – eines gelblich-braunen, feinen Pulvers, das durch Heißwasserextraktion, Konzentration durch Verdampfen und Sprühtrocknung gewonnen wird – in Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die erwachsene Bevölkerung (ABl. EU L 79/11 vom 22.03.2018).

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

(sn) Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe und der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 09.03.2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe wurden durch die Berichtigung der Verordnung (EU) 2018/98 der Kommission vom 22.01.2018 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Calciumsorbit (E 203) (ABl. L 17 vom 23.01.2018), die in ABl. EU L 82/18 vom 26.03.2018 bekannt gemacht ist, geändert. Statt „Sorbinsäure – Kalium“ heißt es in Verordnung (EU) 2018/98 im Anhang,



Nummer 2 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, Buchstabe c, Überschrift der Tabelle 2 nun richtig „Sorbinsäure – Kaliumsorbat“.

### **Änderung in Bezug auf die Einstufung der Stoffe Fluazuron und Solvent Naphtha (Schwerbenzol/Lösungsbenzol) hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge**

(sn) Die Kommission hat, gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 470/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 06.05.2009 über die Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates und zur Änderung der Richtlinie 2001/82/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 726/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, insbesondere auf Artikel 14 in Verbindung mit Artikel 17, in ABl. EU L 87/9 vom 03.04.2018 die Durchführungsverordnung (EU) 2018/520 der Kommission vom 28.03.2018 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Solvent Naphtha (Schwerbenzol/Lösungsbenzol), leicht aromatisch, hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge und in ABl. EU L 88/1 vom 04.04.2018 die Durchführungsverordnung (EU) 2018/523 der Kommission vom 28.03.2018 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Fluazuron hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge bekannt gemacht.

Solvent Naphtha (Schwerbenzol/Lösungsbenzol), leicht aromatisch, wird in Tabelle 1 des Anhangs der Verordnung (EU) 37/2010 aufgenommen und erhält einen Eintrag zur Anwendung auf der Haut bei einem maximalen Volumen von höchstens 15 µl Solvent Naphtha/kg Körpergewicht.

Der Eintrag von Fluazuron in Tabelle 1 im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 wird hinsichtlich Fischen (200 µg/kg; Zielgewebe Muskel und Haut in natürlichen Verhältnissen) und Wiederkäuern außer Rindern und Schafen – soweit nicht deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist (Rückstandshöchstmenge nach Zielgewebe: Muskel 200 µg/kg; Fett 7.000 µg/kg; Leber 500 µg/kg; Nieren 500 µg/kg) – erweitert.

### **Koordiniertes Kontrollprogramm zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs**

(sn) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/555 der Kommission vom 09.04.2018 über ein mehrjähriges, koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2019, 2020 und 2021 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs führt die Europäische Union ihr mit der Verordnung (EG) Nr. 1213/2008 der Kommission erstmals aufgelegtes und zuletzt aufgrund der Durchführungsverordnung (EU) 2017/660 fortgeführtes mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm weiter. Da sich bei der Verwendung von Pestiziden im Laufe von drei Jahren deutliche Veränderungen ergeben, sollen bestimmte Pestizide in den für die Ernährung innerhalb der Union besonders wichtigen, im Anhang I der Durchführungsverordnung aufgeführten Lebensmitteln über eine Reihe von Dreijahreszeiträumen überwacht werden, damit eine Bewertung der Verbraucherexposition und der Anwendung des Unionsrechts möglich wird. Die Durchführungsverordnung (EU) 2018/555 tritt am 01.01.2019 in Kraft und löst die bisher geltende Durchführungsverordnung (EU) 2017/660 ab. Sie gilt jedoch weiterhin bis zum 01.09.2019 für im Jahr 2018 untersuchte Proben. Die Analyseergebnisse der Proben, zu denen Artikel 2 mit Verweis auf Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2018/555 genauere Aussagen trifft, sind jeweils bis zum 31. August des Folgejahres nach dem Verfahren der „Standard Sample Description (SSD)“ von den Mitgliedstaaten zu übermitteln. Das gilt auch für die Proben von Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.

### **Stärkung des Vertrauens in wissenschaftliche Studien zur Lebensmittelsicherheit**

(sn) Die Kommission legt mit COM (2018) 179 vom 11.04.2018, veranlasst durch die am 06.10.2017 erfolgreich abgeschlossene Bürgerinitiative „Verbot von Glyphosat und Schutz von Menschen und Umwelt



vor giftigen Pestiziden“, die das mangelnde Vertrauen vieler Bürger in die Studien, die bei lebensmittelrechtlichen Zulassungsfragen zum Einsatz kommen, zum Ausdruck gebracht hat, und durch den kommissionsinternen Revisionsprozess des Lebensmittelrechts, einen Entwurf zur Änderung der Basis-Verordnung, des Rechts der genetisch veränderten Organismen (Anbau und Verwendung als Lebensmittel/Futtermittel), der Futtermittelzusatzstoffe, der Raucharomen, der Lebensmittelkontaktmaterialien, der Lebensmittelzusatzstoffe, der Lebensmittelenzyme und -aromen, der Pflanzenschutzmittel und der neuartigen Lebensmittel vor. Insbesondere sollen die Transparenz in Zulassungsverfahren bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelrecht (EFSA) und die Unabhängigkeit von deren Entscheidungsprozessen erhöht werden. Kernelemente des Vorschlags sind:

- Höhere Transparenz dadurch, dass die Bürger automatisch und unmittelbar auf alle sicherheitsrelevanten Informationen zugreifen können, die von der Industrie im Rahmen der Risikobewertung vorgelegt werden
- Einrichtung eines europäischen Registers der in Auftrag gegebenen Studien, mit dem sichergestellt werden soll, dass Unternehmen, die eine Zulassung beantragen, alle einschlägigen Informationen übermitteln und keine für sie nachteiligen Studien zurückhalten
- Möglichkeit für die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, auf Antrag der Kommission und mit Mitteln aus dem EU-Haushalt zusätzliche Studien anzufordern
- verpflichtende Konsultation von Interessenträgern und Öffentlichkeit bei Studien, die die Industrie zur Stützung ihrer Produktzulassungsanträge vorlegt
- stärkere Einbindung der Mitgliedstaaten in Verwaltungsstruktur und wissenschaftliche Gremien der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit
- Stärkung der Risikokommunikation mit den Bürgern durch gemeinsame Maßnahmen zur Stärkung des Verbrauchervertrauens, indem das öffentliche Bewusstsein und das Verständnis gefördert werden bzw. die wissenschaftlichen Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sowie die Grundlage der Risikomanagemententscheidungen besser erläutert werden

Trotz der weitgehenden Offenlegung der Studien sollen jedoch der Datenschutz und das unternehmerische Interesse an vertraulichem Umgang mit sensiblen Informationen nicht außer Acht bleiben. Davon soll es nur Ausnahmen geben, wenn dringend zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier und zum Schutz der Umwelt gehandelt werden muss oder es sich um Informationen handelt, die Teil der Schlussfolgerungen im Gutachten der EFSA sind. Der Datenschutz soll dergestalt gewährleistet werden, dass die Antragsteller bei der EFSA eine Fassung für die Öffentlichkeit und eine Fassung für den behördeninternen Gebrauch einreicht. Die öffentliche Fassung wird unverzüglich von der EFSA veröffentlicht. Hinsichtlich der vertraulichen prüft die EFSA innerhalb einer kurzen Frist nach dem Eingang den Antrag auf vertrauliche Behandlung. Nach Abschluss der Bewertung werden auch die übrigen Daten und Informationen veröffentlicht, für die der Antrag auf vertrauliche Behandlung als unbegründet eingestuft wurde.

Mit dem Vorschlag wird auf die Herausforderungen im Bereich der Risikokommunikation eingegangen, indem die Ziele und die allgemeinen Grundsätze abgesteckt werden, denen die Risikokommunikation folgen sollte. Auf dieser Grundlage wird die Kommission in ihrer Eigenschaft als Risikomanagerin ermächtigt, einen allgemeinen Plan für die Risikokommunikation aufzustellen. Dieser allgemeine Plan enthält die Schlüsselfaktoren, die berücksichtigt werden müssen, wenn geprüft wird, wie und auf welcher Ebene kommuniziert werden soll. Auch werden die Instrumente und Kanäle für die einschlägigen Risikokommunikationsinitiativen je nach den Besonderheiten der jeweiligen Zielgruppen darin benannt und geeignete Mechanismen für eine kohärente Risikokommunikation vorgesehen. Die Änderungen sollen auch die Erneuerung von Zulassungen für Stoffe, die sich bereits auf dem Markt befinden, betreffen. Schließlich soll die Rolle der EFSA gestärkt werden. Die EFSA bewahrt ihre Unabhängigkeit – auch und gerade von anderen Unionsorganen und den Mitgliedstaaten. Die Sitzungen des EFSA-Verwaltungsrats sollen weiterhin öffentlich sein. Die Mitgliedstaaten werden nach dem Entwurf im Verwaltungsrat vertreten sein und somit mehr Verantwortung für die Unterstützung der EFSA und eine verstärkte wissenschaftliche

Zusammenarbeit übernehmen. Die Mitgliedstaaten werden zudem unabhängige, herausragende Sachverständige für die wissenschaftlichen Gremien der EFSA vorschlagen; aus diesem großen Pool von Experten werden dann die besten, die den strengen Anforderungen der EFSA an Unabhängigkeit und Exzellenz genügen, nach Kriterien ausgewählt, die sicherstellen, dass in jedem der zehn EFSA-Gremien das geeignete multidisziplinäre Expertenwissen vorhanden ist. Die EFSA wird im Einzelfall unter außergewöhnlichen Umständen zu Überprüfungs Zwecken Studien in Auftrag geben können, beispielsweise wenn ein Stoff sehr umstritten ist. Entsprechende Anträge werden von der Kommission vorgebracht und aus dem EU-Haushalt finanziert. Dies berührt jedoch nicht die Verantwortung der Antragsteller, die wissenschaftlichen Nachweise zu erbringen, die die EFSA für die Durchführung der Risikobewertung benötigt ([www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu)).

### **Stärkung der Verbraucherrechte in der Union**

(sn) In COM (2018) 183–185 macht die Kommission Vorschläge, um den Verbraucherschutz in Europa zu verbessern, aber auch, um Unternehmer vor der missbräuchlichen Ausnutzung von Verbraucherrechten zu schützen. Insbesondere sollen qualifizierte Einrichtungen wie Verbraucherorganisationen künftig die Möglichkeit erhalten, Verbandsklagen im Namen von Verbrauchern zu erheben. Geplant sind auch strengere Sanktionen: Wenn Unternehmen in mehreren Mitgliedstaaten gegen das Verbraucherrecht verstoßen, sollen künftig Strafen von bis zu vier Prozent des Jahresumsatzes des Unternehmens möglich sein, soweit die Mitgliedstaaten nicht noch weitergehende Vorschriften erlassen. Im Einzelnen strebt die Kommission an:

- Mehr Transparenz auf Online-Marktplätzen: Beim Kauf einer Ware von einem Online-Marktplatz müssen die Verbraucher klar darüber informiert werden, ob sie Produkte oder Dienstleistungen von einem Unternehmer oder einer Privatperson erwerben, damit sie wissen, ob sie bei Problemen durch Verbraucherrechte geschützt sind.
- Mehr Transparenz bei den Suchergebnissen zu Online-Plattformen: Bei der Suche im Internet wird den Verbrauchern klar mitgeteilt, wann ein Suchergebnis von einem Unternehmer bezahlt wird. Außerdem müssen Online-Marktplätze die Verbraucher über die wichtigsten Parameter für die Rangfolge der Ergebnisse informieren.
- Neue Verbraucherrechte für „kostenlose“ digitale Dienstleistungen: Bei der Bezahlung einer digitalen Dienstleistung haben Verbraucher bestimmte Informationsrechte und 14 Tage Zeit, ihren Vertrag zu kündigen (Widerrufsrecht). Durch die neuen Rahmenbedingungen für die Verbraucher wird dieses Recht nun auf „kostenlose“ digitale Dienstleistungen ausgeweitet, für die die Verbraucher ihre personenbezogenen Daten zur Verfügung stellen, aber kein Geld bezahlen. Dies gilt in der Regel für Cloud-Speicherdienste, soziale Medien oder E-Mail-Konten.
- Verbandsklagen auf europäische Art: Nach den neuen Rahmenbedingungen für die Verbraucher kann eine qualifizierte Einrichtung, etwa eine Verbraucherorganisation, im Namen einer Gruppe von Verbrauchern, die durch illegale Geschäftspraktiken Schaden erlitten haben, einen Rechtsbehelf einlegen, um z.B. eine Entschädigung, einen Ersatz oder eine Reparatur zu erwirken. Dieses Modell unterscheidet sich deutlich von den Sammelklagen nach US-amerikanischem Vorbild. Verbandsklagen können nicht von Anwaltskanzleien angestrengt werden, sondern nur von Einrichtungen wie Verbraucherorganisationen, die keinen Erwerbszweck verfolgen und strenge Zulassungskriterien erfüllen, die von einer Behörde überwacht werden. Dieses neue System wird dafür sorgen, dass die europäischen Verbraucher ihre Rechte uneingeschränkt wahrnehmen können, und zugleich dem Risiko missbräuchlicher oder unbegründeter Klagen entgegenwirken.
- Besserer Schutz vor unlauteren Geschäftspraktiken: Die neuen Rahmenbedingungen werden gewährleisten, dass die Verbraucher in allen Mitgliedstaaten das Recht auf individuelle Rechtsbehelfe (z.B. finanzielle Entschädigung oder Vertragskündigung) haben, wenn sie von unlauteren Geschäftspraktiken wie aggressiver oder irreführender Werbung betroffen sind.
- Die Richtlinie über unlautere Geschäftspraktiken soll aktualisiert werden, um deutlich zu machen, dass gegen irreführende Geschäftspraktiken zur Vermarktung von Produkten als identisch in mehreren Mitgliedstaaten, obgleich diese Produkte sich in ihrer Zusammensetzung oder ihren Merkmalen wesentlich voneinander unterscheiden, vorgegangen werden kann.

- Zugunsten von Unternehmern werden unter anderem Verpflichtungen das Verbraucherwiderrufsrecht betreffend abgeschafft. Beispielsweise dürfen Verbraucher Produkte, die sie nicht nur ausprobiert, sondern bereits verwendet haben, nicht mehr zurückgeben, und die Unternehmer müssen den Verbrauchern nicht mehr den Kaufpreis erstatten, bevor sie die betreffenden Waren tatsächlich zurückerhalten. Ferner wird mit den neuen Vorschriften auch mehr Flexibilität bezüglich der Kommunikationsmöglichkeiten zwischen Unternehmern und Verbrauchern eingeführt: So können Unternehmer nun statt E-Mails auch Web-Formulare oder Chats nutzen, sofern die Verbraucher ihre Kommunikation mit dem Unternehmer nachverfolgen können.

### **Proteinanforderung für Folgenahrung gesenkt**

(sn) Durch die Delegierte Verordnung (EU) 2018/561 der Kommission vom 29.01.2018 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 hinsichtlich der Proteinanforderungen für Folgenahrung (ABl. EU L 94/1 vom 12.04.2018) kommt die Kommission der Einschätzung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), dass die Verwendung von Folgenahrung auf der Basis von intaktem Kuhmilch- oder Ziegenmilchprotein mit einem Proteingehalt von 1,6 g/100 kcal (0,38 g/100 kJ), das ansonsten die Anforderungen der relevanten Unionsvorschriften erfüllt, sicher und für gesunde, in Europa lebende Säuglinge, die Beikost ausreichender Qualität erhalten, geeignet ist, in einem Gutachten auf Ersuchen der Kommission nach, und senkt für Folgenahrung auf der Basis von intaktem Kuhmilch- oder Ziegenmilchprotein, das ansonsten die Anforderungen der relevanten Unionsvorschriften erfüllt, den Mindestproteingehalt von 1,8 g Protein/100 kcal (0,43 g/100 kJ) auch zur Förderung der Entwicklung innovativer Produkte auf 1,6 g/100 kcal (0,38 g/100 kJ) ab.

### **Verbot unlauterer Geschäftspraktiken in der Lebensmittelversorgungskette für Agrar- und Fischereiprodukte**

(sn) Die Kommission hat am 12.04.2018 mit COM 2018 (173) einen Vorschlag zum Erlass einer Richtlinie vorgelegt, mit dem die schädlichsten unlauteren Handelspraktiken in der Lebensmittelversorgungskette verboten werden sollen, damit kleine und mittlere Lebensmittelunternehmen und landwirtschaftliche Betriebe gerechter behandelt werden. Sie haben häufig eine schwache Verhandlungsposition und keine Alternativen, um ihre Erzeugnisse an die Verbraucher zu verkaufen. Zudem enthält der Vorschlag auch Bestimmungen für eine wirksame Durchsetzung: Werden Verstöße festgestellt, können nationale Behörden Sanktionen verhängen.

Die unlauteren Handelspraktiken, die verboten werden sollen, sind verspätete Zahlungen für verderbliche Waren, Auftragsstornierungen in letzter Minute, einseitige oder rückwirkende Vertragsänderungen und erzwungene Zahlungen des Lieferanten für die Verschwendung von Lebensmitteln. Andere Praktiken sollen nur gestattet sein, wenn sie im Vorfeld klar und eindeutig zwischen den Parteien vereinbart wurden: Ein Käufer schickt nicht verkaufte Lebensmittel an einen Lieferanten zurück. Ein Käufer verlangt von einem Lieferanten eine Zahlung für den Abschluss oder die Verlängerung einer Vereinbarung über die Lieferung von Lebensmitteln. Ein Lieferant bezahlt für die Werbung oder die Vermarktung von Lebensmitteln, die der Käufer verkauft.

Einer der Hauptgründe für die Schaffung einer EU-weiten Regelung über unlautere Handelspraktiken besteht darin, die Initiative des Privatsektors (die sogenannte Supply-Chain-Initiative), zu ergänzen und einen in allen Mitgliedstaaten durchsetzbaren Mindestschutz zu gewährleisten. Deshalb müssen die Mitgliedstaaten gemäß der vorgeschlagenen Richtlinie eine Behörde benennen, die das Verbot der aufgeführten Praktiken durchsetzen muss. Diese Behörde muss befugt sein – auf Antrag, aber auch auf eigene Initiative –, Untersuchungen durchzuführen, Sanktionen zu verhängen und ihre Entscheidungen zu veröffentlichen. Parteien, die eine Beschwerde einreichen, können dabei Vertraulichkeit und Anonymität beantragen, um die eigene Position gegenüber ihrem Handelspartner zu schützen. Zudem wird die Kommission einen Mechanismus schaffen, über den sich die Durchsetzungsbehörden abstimmen und über bewährte Verfahren austauschen können.

Die Kommission hatte schon im Jahr 2016 die Taskforce „Agrarmärkte“ (AMTF) eingerichtet, um die Position der Landwirte in der Lebensmittelversorgungskette im weiteren Sinne zu bewerten und Empfehlungen abzugeben, wie diese Position gestärkt werden kann. Auf der Grundlage dieser Empfehlungen führte die Kommission 2017 eine Folgenabschätzung in der Anfangsphase und eine öffentliche Konsultation zur Verbesserung der Lebensmittelversorgungskette durch, wodurch wiederum die konkreten unlauteren Handelspraktiken ermittelt werden konnten, die nun unter die Richtlinie fallen sollen. Eine im Februar 2018 veröffentlichte EU-weite Umfrage zeigt, dass es eine große Mehrheit der Befragten (88 %) für wichtig hält, die Rolle der Landwirte in der Lebensmittelversorgungskette zu stärken. 96 % der Teilnehmer an der 2017 durchgeführten öffentlichen Konsultation zur Modernisierung der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) stimmten der Aussage zu, dass es eines der Ziele der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU sein sollte, die Position der Landwirte in der Wertschöpfungskette zu stärken, und hierzu unlautere Handelspraktiken zu bekämpfen.

Den Mitgliedstaaten bleibt es unbenommen, über diesen Grundstock an Vorschriften, der auch Lieferanten aus Drittländern schützen soll, um die Fairness zu wahren und unerwünschte Handelsverzerrungen zu vermeiden, hinauszugehen (*www.europa.eu*).

### **Rund 800 Internetseiten mit nicht verkehrsfähigen Lebensmitteln aufgespürt**

(sn) Der Internethandel mit Lebensmitteln stellt die Lebensmittelüberwachung vor immer neue Herausforderungen. Um die Behörden in diesem Bereich zu stärken, hat die Europäische Kommission jetzt mit einer europaweiten Aktion den Praxis-Test gemacht: 25 EU-Mitgliedstaaten sowie Norwegen und die Schweiz haben sich 2017 an dem koordinierten Kontrollplan „eFood“ beteiligt und insgesamt 779 Webseiten aufgespürt, auf denen nicht verkehrsfähige Lebensmittel angeboten wurden. Dafür hatten sie etwa 1.100 Webseiten untersucht. In 440 Fällen wurden danach weitere Maßnahmen ergriffen. Schwerpunkte der Aktion waren zum einen Lebensmittel mit bestimmten Inhaltsstoffen, die nicht in der EU zugelassen sind, und zum anderen Nahrungsergänzungsmittel, die mit nicht zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben beworben werden. Für Deutschland hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) die Aktivitäten der Bundesländer koordiniert. Die Online-Recherche erfolgte durch die am BVL angesiedelte gemeinsame Länderzentralstelle für die Kontrolle des Internethandels im Lebensmittelbereich „G@ZIELT“. Insgesamt wurden im Rahmen der Aktion 36 problematische deutschsprachige Online-Angebote identifiziert und zur Überprüfung an die zuständigen Behörden in den Bundesländern bzw. in den Mitgliedstaaten weitergeleitet. In zahlreichen Fällen kamen bei der Aktion auch die von der EU-Kommission betriebenen elektronischen Meldesysteme RASFF und AAC für den internationalen Behördenaustausch zum Einsatz. In knapp 300 grenzüberschreitenden Fällen konnten die Behörden der teilnehmenden Staaten so ihre Erkenntnisse aus den Ermittlungen austauschen. Um die Überwachung des Online-Handels mit Lebensmitteln weiter zu verbessern, strebt die EU-Kommission eine baldige Wiederholung der Aktion an.

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

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

- Durchführungsverordnung (EU) 2018/84 der Kommission vom 19.01.2018 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Dauer der Genehmigung für die Wirkstoffe Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Clothianidin, Dimoxystrobin, Kupferverbindungen, Mancozeb, Mecoprop-P, Metiram, Oxamyl, Pethoxamid, Propiconazol, Propineb, Propyzamid, Pyraclostrobin und Zoxamid (ABl. EU L 16/8 vom 20.01.2018)
- Verordnung (EU) 2018/192 der Kommission vom 08.02.2018 zur Änderung des Anhangs VII der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates bezüglich der EU-Referenzlaboratorien für den Bereich Lebensmittel- und Futtermittelkontaminanten (ABl. EU L 36/15 vom 09.02.2018)
- Verordnung (EU) 2018/222 der Kommission vom 15.02.2018 zur Änderung von Anhang VII der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf das

Referenzlaboratorium der Europäischen Union für die Überwachung der viralen und bakteriologischen Kontaminationen von Muscheln (ABl. EU L 43/8 vom 16.02.2018)

- Durchführungsverordnung (EU) 2018/291 der Kommission vom 26.02.2018 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Bifenthrin (ABl. EU L 55/30 vom 27.02.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/307 der Kommission vom 28.02.2018 zur Ausdehnung der in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen besonderen Garantien betreffend Salmonella spp. auf Fleisch von Masthähnchen (Gallus gallus), das in Dänemark in Verkehr gebracht werden soll (ABl. EU L 60/5 vom 02.03.2018)
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2016/1416 der Kommission vom 24.08.2016 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. L 230 vom 25.08.2016) (ABl. EU L 65/48 vom 08.03.2018)
- Beschluss (EU) 2018/416 des Rates vom 05.03.2018 über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen über ein überarbeitetes Lissabonner Abkommen über Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben (ABl. EU L 75/23 vom 19.03.2018)
- Empfehlung (EU) 2018/464 der Kommission vom 19.03.2018 zur Überwachung der Metall- und Jodkonzentrationen in Seetang, Halophyten und auf Seetang basierenden Erzeugnissen (ABl. 78/16 vom 21.03.2018)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/470 der Kommission vom 21.03.2018 mit ausführlichen Vorschriften zu den Rückstandshöchstmengen, die bei Kontrollen von Lebensmitteln zu berücksichtigen sind, die von in der EU gemäß Artikel 11 der Richtlinie 2001/82/EG behandelten Tieren stammen (ABl. EU L 79/16 vom 22.03.2018)
- Berichtigung der Richtlinie (EU) 2015/412 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11.03.2015 zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG zu der den Mitgliedstaaten eingeräumten Möglichkeit, den Anbau von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in ihrem Hoheitsgebiet zu beschränken oder zu untersagen (ABl. L 68 vom 13.03.2015) (ABl. EU L 82/17 vom 26.03.2018)

## **NACHFOLGEND WISSENSCHAFTLICHE ARTIKEL (BITTE ENTSPRECHENDES LOGO)**

### **Neuer Unsicherheitsansatz soll Beratung „transparenter und robuster“ machen**

(sn) Die EFSA hat einen harmonisierten Ansatz zur Bewertung und Berücksichtigung von Unsicherheiten in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Tier- und Pflanzengesundheit entwickelt. Der Ansatz soll die Transparenz der geleisteten wissenschaftlichen Beratung erhöhen und ihre Robustheit im Hinblick auf die Entscheidungsfindung stärken.

Die Leitlinien des Wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA zum Umgang mit Unsicherheit bei der wissenschaftlichen Bewertung bieten einen breit gefächerten Werkzeugkasten an wissenschaftlichen Methoden und technischen Tools für die Unsicherheitsanalyse. Sie sind flexibel genug, um in so unterschiedlichen Bereichen wie Pflanzenschädlinge, mikrobiologische Gefahren und chemische Stoffe eingesetzt zu werden.

Prof. Tony Hardy, Vorsitzender des Wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA, erklärte: „Seit 2016 haben wir unseren neuen Ansatz zur Unsicherheitsanalyse getestet, verfeinert und angepasst, wobei wir von offenen Konsultationen mit den Partnern der EFSA sowie der breiten Öffentlichkeit profitierten. Insbesondere haben wir viel darüber gelernt, wie wir den neuen Ansatz anwenden können, indem wir ihn in allen wissenschaftlichen Tätigkeitsbereichen der EFSA getestet haben. Wir sind zu dem Schluss gelangt, dass die EFSA von der Anwendung und Anpassung des Ansatzes in den unterschiedlichen wissenschaftlichen Bereichen und für die verschiedenen Arten der Bewertung profitieren wird. Wir haben

unsere Bemühungen darauf konzentriert, die Leitlinien prägnant und praxisbezogen zu formulieren und so zu gestalten, dass sie leicht an die verschiedenen Bewertungsarten der EFSA anzupassen sind.“ Der Ansatz wird in zwei separaten Dokumenten beschrieben: einem kurzen benutzerfreundlichen Leitfaden mit praktischen Anleitungen und Tipps sowie einem begleitenden wissenschaftlichen Gutachten, das im Detail alle wissenschaftlichen Überlegungen und Methoden beschreibt. Langfristiges Ziel ist, dass die neuen Leitlinien zum Umgang mit Unsicherheit integraler Bestandteil aller wissenschaftlichen Bewertungen der EFSA werden.

Prof. Hans Verhagen, Leiter der Abteilung Risikobewertung der EFSA, erklärte: „Die Testphase hat gezeigt, dass in Bereichen wie Pflanzengesundheit bereits eine explizite Unsicherheitsanalyse durchgeführt wird, was positiv von Risikomanagern aufgenommen wird, denen zufolge dies ihre Entscheidungsfindung unterstützt. In anderen Bereichen, in denen die Unsicherheitsanalyse noch nicht in den Bewertungsprozess integriert ist, trug die Testphase dazu bei, eine klarere Vorstellung davon zu gewinnen, wie maßgeschneiderte Ansätze entwickelt werden können.“

Die EFSA wird den Ansatz in zwei Phasen einführen. In den allgemeinen wissenschaftlichen Bereichen gelten die Leitlinien ab Herbst 2018, nach der Neubesetzung der wissenschaftlichen Gremien der Behörde. In Bereichen, die regulierte Produkte wie Pestizide, Lebensmittelzusatzstoffe oder Lebensmittelkontaktmaterialien betreffen, wird er, ausgehend von den Erfahrungen der ‚nicht regulierten‘ Bereiche, später schrittweise eingeführt.

Parallel zu den vorliegenden Leitlinien entwickelt die EFSA derzeit auch praxisbezogene Leitlinien für Kommunikationsfachleute dazu, wie die Ergebnisse der Unsicherheitsanalyse verschiedenen Zielgruppen, einschließlich der Öffentlichkeit, vermittelt werden können. Eine öffentliche Konsultation zum Entwurf des Kommunikationsansatzes wird noch 2018 durchgeführt werden ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Neue administrative Leitlinien für Novel-Food-Antragsteller**

(sn) Die administrativen Leitlinien enthalten eine Checkliste mit Datenanforderungen, die in den „EFSA-Leitlinien zur Erstellung und Vorlage eines Antrags auf Zulassung eines neuartigen Lebensmittels“ beschrieben sind, sowie vier Tabellen, in denen Antragsteller die in ihren technischen Unterlagen genannten wissenschaftlichen Studien zusammenfassen sollten ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Gefrorener Mais wahrscheinliche Quelle von anhaltendem Listeria-monocytogenes-Ausbruch**

(sn) Gefrorener Mais ist die wahrscheinliche Quelle eines Ausbruchs von *Listeria monocytogenes*, von dem seit 2015 fünf EU-Mitgliedstaaten (Dänemark, Finnland, Österreich, Schweden und das Vereinigte Königreich) betroffen sind. Dies ist das Ergebnis einer raschen Ausbruchsbewertung (Rapid Outbreak Assessment), die von der EFSA und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) heute veröffentlicht wurde. Bis zum 08.03.2018 wurden 32 Fälle gemeldet, darunter sechs Todesfälle.

Um den mehrere Länder betreffenden Ausbruch von *L. monocytogenes* Serogruppe IVb vom Multilocus-Sequenztyp 6 zu bestimmen und die beteiligte Lebensmittelquelle zu ermitteln, wurde eine Gesamtgenomsequenzierung durchgeführt. Die Untersuchungen deuten auf gefrorenen Mais hin, der in Polen verpackt und in Ungarn verarbeitet und erzeugt wurde. Der Bericht empfiehlt weitere Untersuchungen, um den genauen Kontaminationsort in der Lebensmittelkette zu ermitteln. Lebensmittelunternehmer in Estland, Finnland, Polen und Schweden haben die betroffenen Produkte vom Markt genommen und zurückgerufen. Diese Maßnahmen dürften das Risiko von Infektionen beim Menschen in diesen Ländern verringern.

Aufgrund der langen Inkubationszeit von Listeriose (bis zu 70 Tage), der langen Haltbarkeit tiefgekühlter Maisprodukte und des möglichen Verzehrs von gefrorenem Mais, der vor der Rückrufaktion gekauft wurde, können jedoch neue Fälle auftreten. Um das Risiko einer Infektion mit *L. monocytogenes* durch gefrorenen Mais zu verringern, sollten Verbraucher nicht verzehrfertiges Tiefkühlgemüse ausreichend erhitzen. Dies gilt insbesondere für Verbraucher mit dem höchsten Risiko, an Listeriose zu erkranken – darunter ältere

Menschen, Schwangere, Neugeborene und Erwachsene mit geschwächtem Immunsystem. Wenn lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche mehrere Länder betreffen, ist die Koordinierung auf EU-Ebene von entscheidender Bedeutung. Im Rahmen dieser Koordinierung erstellen EFSA und ECDC in enger Zusammenarbeit mit den betroffenen Ländern ein Rapid Outbreak Assessment (ROA) – eine rasche Ausbruchsbewertung. Diese gibt einen Lageüberblick aus Sicht der öffentlichen Gesundheit und identifiziert die Ursache der Infektionen. Die Ausbruchsbewertung umfasst auch Untersuchungen zur Rück- und Vorwärtsverfolgung, um zu ermitteln, wo der Ausbruch seinen Ursprung nahm und wohin kontaminierte Produkte geliefert wurden. Dies hilft, Maßnahmen zu bestimmen, die eine weitere Ausbreitung des Krankheitsausbruchs verhindern ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Neue Fragen der Lebensmittelsicherheit: Was wollen Verbraucher wissen?**

(sn) Die EFSA fragte Europäer nach ihren Ansichten zu neu auftretenden Risiken in der Lebensmittelkette und wie sie über diese informiert werden möchten.

Befragt wurden über 6.200 Verbraucher in 25 EU-Mitgliedstaaten über potenzielle neue Risiken im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Insgesamt sorgten sich die Befragten eher über Risiken, die Wissenschaftlern bereits bekannt sind, als über neu auftretende Risiken. Die Umfrageergebnisse haben jedoch wichtige Implikationen für die Kommunikation zu neuen Risiken.

Die Verbraucher äußerten den Wunsch, bereits früh im Prozess der Ermittlung neu auftretender Risiken informiert zu werden, selbst wenn noch wissenschaftliche Unsicherheiten bestehen. Sie gaben ferner an, dass sie solche Informationen vorzugsweise über traditionelle Medienkanäle wie Fernsehen und Zeitungen sowie die Websites nationaler Behörden erhalten möchten. Social Media und Websites europäischer Behörden waren ebenfalls beliebte Kanäle bei 18- bis 34-Jährigen.

Diese Einblicke in die Verbrauchermeinung werden der EFSA und ihren Partnern in den nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit helfen, Kommunikationsstrategien und -materialien zu neu aufkommenden Themen zu entwickeln ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Sicherheit von Grünteeekatechinen**

(sn) Die EFSA hat die Sicherheit von Grünteeekatechinen aus ernährungsbedingten Quellen bewertet, nachdem Bedenken hinsichtlich ihrer möglichen schädlichen Wirkungen auf die Leber aufgekommen waren. Die EFSA gelangte zu dem Schluss, dass Katechine aus Grünteeaufgüssen und ähnlichen Getränken im Allgemeinen sicher sind. Werden sie als Nahrungsergänzungsmittel eingenommen, können Katechine in Dosen von 800 mg/Tag oder darüber jedoch gesundheitliche Bedenken hervorrufen. Grüner Tee wird aufgrund seiner vermeintlichen gesundheitlichen Vorteile weit verbreitet konsumiert, doch in der EU und darüber hinaus gibt es auch Berichte über mögliche schädliche Wirkungen. Auslöser für die Bewertung von Grünteeekatechinen durch die EFSA waren Bedenken aus den nordischen Ländern, nachdem Fälle von Leberschäden gemeldet wurden, die möglicherweise mit der Verwendung von Grüntee-Produkten in Zusammenhang stehen.

Katechine sind Stoffe, die natürlicherweise in grünem Tee enthalten sind; der häufigste ist Epigallocatechingallat (EGCG). In ihrer Sicherheitsbewertung untersuchte die EFSA mögliche Zusammenhänge zwischen der Aufnahme von EGCG aus Grünteeaufgüssen bzw. Nahrungsergänzungsmitteln und Leberschäden.

Für Aufgüsse mit grünem Tee kamen die Sachverständigen der EFSA zu dem Schluss, dass im Allgemeinen, selbst nach hohem Konsum, keine Hinweise auf Leberschäden vorliegen, und dass die wenigen beim Menschen berichteten Fälle von Leberschäden wahrscheinlich auf seltene und unvorhersehbare Reaktionen zurückzuführen sind. Daher stuften die Sachverständigen Katechine aus mit heißem Wasser aufgeggossenem grünem Tee sowie aus Instant- und trinkfertigen Grünteegetränken mit ähnlichem Katechingehalt als allgemein sicher ein.

Für Nahrungsergänzungsmittel befanden die EFSA-Sachverständigen – ausgehend von Humanstudien, die mit Freiwilligen unter ärztlicher Aufsicht durchgeführt wurden –, dass EGCG-Dosen von 800 mg/Tag mit ersten Anzeichen von Leberschäden in Zusammenhang stehen können. Auch wenn für



Ergänzungsmittel auf der Basis von grünem Tee keine Hinweise auf Leberschäden bei Dosen unter 800 mg/Tag vorlagen, konnten die Sachverständigen anhand der vorliegenden Daten keine unbedenkliche Dosis bestimmen.

Nahrungsergänzungsmittel mit Grüntee catechinen führen zu einer täglichen EGCG-Aufnahme von 5–1000 mg. Diese Nahrungsergänzungsmittel sind in der Regel für Erwachsene bestimmt. Die durchschnittliche tägliche EGCG-Aufnahme, die sich aus dem Konsum traditioneller Grünteeaufgüsse ergibt, liegt zwischen 90 und 300 mg, kann aber bei Erwachsenen, die große Mengen dieser Getränke zu sich nehmen, bis zu 866 mg pro Tag erreichen.

Katechine in Grüntee-Extrakten, die in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden, können konzentrierter sein, eine andere Zusammensetzung haben oder ein anderes Verzehrsmuster aufweisen als Katechine aus Grünteeaufgüssen. Beispielsweise werden Aufgüsse meist zusammen mit Lebensmitteln und über den Tag verteilt konsumiert, während Nahrungsergänzungsmittel, insbesondere solche zum Abnehmen, eher in nüchternem Zustand und in einer einzigen Tagesdosis eingenommen werden.

Zur Verbesserung des Verbraucherschutzes empfiehlt die EFSA, weitere Studien zu den Wirkungen von Grüntee catechinen durchzuführen. Die Sachverständigen schlugen auch eine klarere Kennzeichnung von Grüntee-Produkten (insbesondere von Nahrungsergänzungsmitteln) hinsichtlich ihrer Katechingehalte und möglicher Gesundheitsrisiken vor. Das Gutachten der EFSA wird nun der Europäischen Kommission übermittelt, die als Risikomanager über die geeignetsten Folgemaßnahmen entscheiden wird ([www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Gesundheitliche Risiken durch den längerfristigen Verzehr von fipronilhaltigen Lebensmitteln**

(sn) 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 Milligramm [mg] pro Kilogramm [kg] Körpergewicht und Tag) durch den Verzehr von fipronilhaltigen Hühnereiern und Hühnerfleisch inklusive aller daraus zubereiteten Lebensmittel. Für Kinder und Erwachsene wurde, bezogen auf das aktuelle Fipronil-Geschehen, eine Ausschöpfung des ADI-Wertes von 6,2 % bzw. 2,4 % mit Verzehrdaten für die deutsche Bevölkerung errechnet. Für die verschiedenen europäischen Verbrauchergruppen wurden Ausschöpfungen des ADI-Wertes von bis zu 7,8 % 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 inklusive aller daraus zubereiteten Lebensmittel ergab keine Überschreitungen der lebenslang duldbaren täglichen Aufnahmemenge, sodass eine gesundheitliche Gefährdung unwahrscheinlich ist ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Eintrag von Perchlorat in die Nahrungskette reduzieren**

(sn) In seiner Stellungnahme Nr. 015/2013 vom 06.06.2013 hat das BfR Empfehlungen zur Bewertung von Perchlorat gegeben und gleichzeitig darauf hingewiesen, dass diese bis zur Finalisierung der EFSA-Bewertung zu Perchlorat als vorläufig anzusehen sind. Diese liegt nunmehr vor und erfordert eine

Aktualisierung der BfR-Stellungnahme, (aktualisierte Stellungnahme Nr. 006/2018 des BfR vom 15.02.2018).

Das BfR stimmt der toxikologischen Bewertung der EFSA für Perchlorat zu. Gesundheitlich unbedenkliche Höchstgehalte können gegenwärtig nicht empfohlen werden. Vielmehr sollen Perchloratgehalte in Lebensmitteln dem ALARA-Prinzip folgend so niedrig sein wie technologisch möglich, ohne jedoch auf notwendige Hygienemaßnahmen verzichten zu müssen. Vom einmaligen Verzehr eines Perchlorat enthaltenden Lebensmittels geht keine Gefährdung für Verbraucher aus. Einzelproben in der Überwachung müssen somit keiner gesonderten Risikobewertung unterzogen werden. Perchlorate sind Salze der Perchlorsäure  $\text{HClO}_4$ . Perchloratvorkommen in der Umwelt sind hauptsächlich anthropogenen Ursprungs, d.h. durch den Menschen verursacht; in Minerallagerstätten einiger Länder kann Perchlorat auch natürlich vorkommen. Perchlorat ist und war in der Europäischen Union nie als Pflanzenschutzmittel- oder Biozidwirkstoff genehmigt. Als Haupteintragspfad ist nach dem aktuellen Stand der Erkenntnisse der Kontakt von Lebensmitteln – im Zuge ihrer Erzeugung und/oder Verarbeitung – mit Wasser wahrscheinlich, das zuvor zu Desinfektionszwecken mit chlorhaltigen Biozidprodukten behandelt worden ist. Perchlorat kann als Desinfektionsnebenprodukt bei einer solchen Anwendung entstehen. Eine Exposition gegenüber Perchlorat kann beim Menschen zur Hemmung der Jodaufnahme führen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat für Perchlorat eine tolerable tägliche Aufnahmemenge (TDI, tolerable daily intake) von 0,0003 Milligramm (mg) pro Kilogramm (kg) Körpergewicht abgeleitet, basierend auf einer Hemmung der Jodaufnahme bei gesunden Erwachsenen. In ihrer Stellungnahme kommt die EFSA zu dem Schluss, dass die langfristige Exposition gegenüber Perchlorat Anlass zu Bedenken hinsichtlich dadurch bedingter gesundheitlicher Risiken geben kann, insbesondere für jüngere Bevölkerungsgruppen mit hohen Aufnahmemengen bei gleichzeitig leichtem bis moderatem Jodmangel. Darüber hinaus kann Perchlorat für Säuglinge, die von Müttern mit Jodmangel gestillt werden, gesundheitlich bedenklich sein. Dies gilt, wie auch bei Kleinkindern mit Jodunterversorgung, bereits bei zwei- bis dreiwöchiger (kurzzeitiger) Exposition gegenüber Perchlorat. Akute Gesundheitsgefahren durch die einmalige Aufnahme von Perchlorat in Lebensmitteln sind der EFSA zufolge unwahrscheinlich, eine akute Referenzdosis (ARfD) wurde daher nicht abgeleitet. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stimmt der toxikologischen Bewertung der EFSA zu Perchlorat zu.

Perchlorat fällt nicht in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 396/2005. Höchstgehalte in Lebensmitteln sind bisher nicht festgelegt. Perchloratgehalte in Lebensmitteln sollen so niedrig wie möglich sein und dem ALARA-Prinzip (ALARA = as low as reasonably achievable) folgen.

Das BfR empfiehlt, Anstrengungen zu unternehmen, den Eintrag von Perchlorat in die Nahrungsmittelkette und damit die Belastung von Verbrauchern zu reduzieren. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten ihre Ernährungsgewohnheiten nicht grundsätzlich ändern, da der gesundheitliche Nutzen von Obst und Gemüse unumstritten bleibt ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Eintrag von Chlorat in die Nahrungskette reduzieren**

(sn) In seiner Stellungnahme Nr. 028/2014 vom 12.05.2014 hat das BfR Empfehlungen zur Bewertung von Chlorat gegeben, aber gleichzeitig auch darauf hingewiesen, dass diese bis zur Finalisierung der EFSA-Bewertungen zu Chlorat und Perchlorat als vorläufig anzusehen sind. Beide EFSA-Bewertungen liegen nunmehr vor und erfordern eine Aktualisierung der BfR-Stellungnahme (aktualisierte Stellungnahme Nr. 007/2018 des BfR vom 15.02.2018).

Das BfR unterstützt die von der EFSA für Chlorat abgeleiteten gesundheitsbezogenen Richtwerte. Weiterhin unterstützt das BfR eine Absenkung des vorläufigen WHO-Trinkwasserrichtwerts von 0,7 mg pro L für Chlorat. Aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes wird ein Wert von 0,07 mg Chlorat pro L für eine kurze Zeitdauer als akzeptabel angesehen. Langfristig sollten die Konzentrationen im Trinkwasser jedoch geringer sein.

Das BfR empfiehlt, die Bewertung einzelner Lebensmittelproben, die Chlorat enthalten, hinsichtlich einer möglichen akuten Beeinträchtigung von Verbraucherinnen und Verbrauchern vorzunehmen und zur Bewertung das Pesticide-Residue-Intake-Modell (PRIMo) der EFSA bzw. das deutsche NVS-II-Modell sowie die von der EFSA abgeleitete akute Referenzdosis zu verwenden. Die Berechnungsmodelle sollten allerdings in Hinblick auf die darin verwendeten Variabilitätsfaktoren angepasst werden. Chlorate sind Salze der Chlorsäure  $\text{HClO}_3$ . Natrium- und Kaliumchlorat wurden in der Vergangenheit zur Unkrautbekämpfung eingesetzt. In der EU sind heutzutage keine Anwendungen von chlorathaltigen Pflanzenschutzmitteln oder Biozidprodukten mehr gestattet. Chlorat kann jedoch bei der Verwendung von chlorhaltigen Substanzen zur Reinigung oder Desinfektion als Nebenprodukt entstehen. Nach dem aktuellen Stand der Erkenntnisse ist als Eintragspfad der Kontakt von Lebensmitteln mit Wasser wahrscheinlich, das zuvor zu Desinfektionszwecken mit chlorhaltigen Biozidprodukten behandelt worden ist. Häufig wurde Chlorat z.B. in tiefgefrorenem Gemüse, Obstsaften und Salaten/Kräutern nachgewiesen. Ursache für das Auftreten von Chlorat in diesen Produkten könnten Prozesse wie das Glasieren von Tiefkühlware, das Verdünnen von Saftkonzentraten oder das Waschen von Kräutern und Salaten mit chlorathaltigem Wasser gewesen sein.

Eine wiederholte Exposition gegenüber Chlorat kann beim Menschen zur Hemmung der Jodaufnahme führen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat für Chlorat eine tolerable tägliche Aufnahmemenge (TDI, tolerable daily intake) von 0,003 Milligramm (mg) pro Kilogramm (kg) Körpergewicht abgeleitet. Die einmalige Aufnahme von Chlorat (akute Exposition) wirkt sich nicht nennenswert auf die Hemmung der Jodaufnahme aus, kann aber bei höheren Chloratkonzentrationen zu einer Schädigung der roten Blutkörperchen führen. Basierend auf diesem Effekt, hat die EFSA eine akute Referenzdosis (ARfD) von 0,036 mg pro kg Körpergewicht für Chlorat abgeleitet. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stimmt diesen gesundheitsbezogenen Richtwerten zu. Weiterhin unterstützt das BfR eine Absenkung des vorläufigen Trinkwasserrichtwerts der Weltgesundheitsorganisation WHO von 0,7 mg pro Liter (L) für Chlorat. Aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes wird ein Wert von 0,07 mg pro L für eine kurze Zeitdauer als akzeptabel angesehen. Langfristig sollten die Konzentrationen im Trinkwasser jedoch geringer sein. Bei der empfindlichen Gruppe der Neugeborenen und Säuglinge ist die höchste Chloratexposition anzunehmen, wenn ausschließlich mit Säuglingsanfangsnahrung gefüttert wird, die mit chlorathaltigem Trinkwasser angerührt wird. In diesem Fall übersteigt die Aufnahme von Chlorat möglicherweise den TDI-Wert, aber nicht die ARfD für Chlorat. Bei der gelegentlichen Aufnahme von Trinkwasser mit Chloratgehalten von 0,07 mg pro L sind nach derzeitiger Datenlage auch für empfindliche Bevölkerungsgruppen gesundheitliche Risiken unwahrscheinlich.

Das BfR empfiehlt, die Bewertung von Einzelfunden hinsichtlich einer möglichen akuten Beeinträchtigung von Verbraucherinnen und Verbrauchern vorzunehmen. Zur Bewertung stehen zwei Berechnungsmodelle zur Verfügung: das Pesticide-Residue-Intake-Modell (PRIMo) der EFSA sowie das deutsche NVS-II-Modell (NVS II: Nationale Verzehrsstudie II). Das BfR empfiehlt, diese Modelle sowie die von der EFSA abgeleitete akute Referenzdosis zu verwenden. Die Modelle sollten allerdings in Hinblick auf die darin verwendeten Variabilitätsfaktoren angepasst werden.

Das BfR empfiehlt außerdem, Anstrengungen zu unternehmen, den Eintrag von Chlorat in die Nahrungsmittelkette und damit die Belastung von Verbrauchern zu reduzieren. Die EU-Kommission hat hierzu einen Aktionsplan vorgeschlagen. Ziel ist es, die Diskussion der notwendigen Schritte gemeinsam mit allen inhaltlich von der Chlorat-Thematik Betroffenen aus den Bereichen Pflanzenschutzmittel, Trinkwasser, Babynahrung und Lebensmittelhygiene zu führen. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten ihre Ernährungsgewohnheiten nicht grundsätzlich ändern, da der gesundheitliche Nutzen von Obst und Gemüse unumstritten bleibt ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Hochraffinierte Mineralöle in Kosmetika**

(sn) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die gesundheitlichen Risiken von gesättigten Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOAH) in kosmetischen Mitteln bewertet. Dazu wurden unter anderem eigene Analysen zum Vorkommen von MOSH und MOAH in verschiedenen kosmetischen Mitteln durchgeführt.

Das Thema Mineralöl in kosmetischen Mitteln wurde mehrfach in der BfR-Kommission für kosmetische Mittel mit den Experten und Kommissionsmitgliedern diskutiert. Zudem hat das BfR im November 2015 ein Behördengespräch zur Problematik der Mineralöle und im November 2016 ein Expertengespräch zu MOAH in kosmetischen Mitteln durchgeführt. Beteiligt waren hierbei Vertreter von Bundes- und Landesbehörden, europäischen Institutionen, Forschungseinrichtungen, Universitäten und Wirtschaftsverbänden. Gesättigte Kohlenwasserstoffe aus Mineralölen (MOSH = „mineral oil saturated hydrocarbons“) sowie aromatische Kohlenwasserstoffe aus Mineralölen (MOAH = „mineral oil aromatic hydrocarbons“) sind Bestandteil von hochraffinierten Mineralölprodukten, deren Anteil an polyzyklischen aromatischen Verbindungen technologisch minimiert wurde. Laut Anhang II EU-Kosmetikverordnung Nr. 1223/2009 sind Mineralöle/Wachse/Destillate in kosmetischen Mitteln verboten, außer wenn der Raffinationshergang vollständig bekannt ist und der Ausgangsstoff nicht kanzerogen ist, oder das Destillat den Vorgaben der Methode IP346 genügt, d.h. weniger als drei Gewichts(Gew.)-% an Substanzen mit Dimethylsulfoxid (DMSO) extrahierbar sind. Damit soll verhindert werden, dass Mineralöle in die weitere Aufreinigung eingesetzt werden, die kanzerogen wirksam sein können.

Das IP346-Verfahren basiert auf einer Methode zur Vorhersage des kanzerogenen Potenzials eines Mineralöls im Mäusehauttest. Dieser Prädiktionsmethode liegen Daten von insgesamt 133 an Mäusehaut getesteten Mineralölen zugrunde, von denen mittels des IP346-Verfahrens vier als falsch negativ beurteilt wurden. Die Falsch-Negativrate lag bei 6 % (Concawe 2016). Korrelationen des Gehalts im DMSO-Extrakt mit der Tumorfrequenz im Mäusehauttest zeigten, dass oberhalb eines Wertes von 3 Gew.-% im DMSO-Extrakt die Tumorfrequenz gegenüber der Hintergrundrate signifikant ansteigt.

In der Praxis ist das IP346-Verfahren ein Eingangstest für solche Mineralöle, die für den Einsatz in kosmetischen Mitteln weiteren Aufreinigungsschritten (z.B. katalytischen Hydrierungen) zur Minimierung der aromatischen Restgehalte unterzogen werden. Mit jedem dieser Aufreinigungsschritte wird der mit DMSO extrahierbare Gewichtsanteil weiter reduziert. Die in den kosmetischen Mitteln eingesetzten aufgereinigten Mineralölfractionen erfüllen die Reinheitsanforderungen für Arzneimittel. Die dermale Aufnahme von MOAH ist von der Viskosität des verwendeten Vehikels abhängig; grundsätzlich können MOAH über die dermale Route bioverfügbar werden. Vermutlich werden sie anschließend aber im Körper metabolisiert und danach ausgeschieden. Eine Anreicherung von MOAH im Körper konnte nicht nachgewiesen werden.

Auf Basis der vorliegenden Daten und unter Berücksichtigung der klinischen Erfahrungen und fehlenden epidemiologischen Hinweise ist derzeit kein gesundheitliches Risiko infolge einer dermalen Exposition gegenüber mineralöhlhaltigen kosmetischen Mitteln erkennbar. Gesundheitliche Effekte durch die im Kosmetika-Bereich üblicherweise eingesetzten hochaufgereinigten Mineralölfractionen sind bisher nicht in Erscheinung getreten.

Auch für die Fraktion der MOSH in Kosmetika gibt es derzeit keine Hinweise auf eine gesundheitliche Gefährdung des Verbrauchers durch die dermale Aufnahme. Vorhandene Daten zur Hautpenetration deuten darauf hin, dass höherviskose Öle über die dermale Expositionsrouten kaum systemisch verfügbar werden; allerdings wurden sowohl in der Epidermis als auch in der Dermis gelegentlich geringe Mengen an kürzerkettigen n-Alkanen nachgewiesen, die als Modellsubstanzen für MOSH getestet wurden. Die orale Aufnahme von MOSH über mineralöhlhaltige Lippenpflegeprodukte kann im Bereich der lebensmittelbedingten MOSH-Aufnahme liegen. MOSH eines bestimmten Kettenlängenbereiches reichern sich im menschlichen Körper an. Tierexperimentell wurden ausschließlich in 344 Ratten nach Verabreichung von hohen Dosen niedrigviskoser Mineralöle entzündlich bedingte Granulome in der Leber nachgewiesen. Diese Läsionen unterscheiden sich in morphologischer Hinsicht von den nichtentzündlichen Lipogranulomen, die in der Leber von Autopsiepatienten in Korrelation mit erhöhten MOSH-Gehalten beobachtet wurden. In einer anderen Studie an Autopsiepatienten mit niedrigeren MOSH-Gehalten in der Leber wurden praktisch keine Lipogranulome gefunden. Eine toxikologische Relevanz der in den 344 Ratten beobachteten Läsionen für den Menschen ist derzeit zweifelhaft. Bei Einhaltung der Empfehlung von Cosmetics Europe, nur solche Mineralölfractionen und -qualitäten in Lebensmittelreinheit in Lippenpflegeprodukten einzusetzen, für die ein ADI-Wert von JECFA oder EFSA

abgeleitet wurde, sind keine gesundheitlichen Effekte durch die orale Aufnahme zu erwarten. Dies bezieht sich sowohl auf die Frage der Granulombildung in der Leber durch die MOSH als auch auf die fehlenden Hinweise auf Mutagenität und Kanzerogenität. Jedoch belegen Untersuchungen von Lippenpflegeprodukten in der Schweiz und in Deutschland, dass bei einer Reihe von Produkten auch Mineralöle eingesetzt wurden, die nicht dieser Empfehlung entsprechen. Das BfR empfiehlt, dass Hersteller von Lippenpflegeprodukten die Cosmetics-Europe-Empfehlung einhalten ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### Vermeidung von Aluminium im Alltag

(sn) Aluminium ist nach Plastik bei der deutschsprachigen Bevölkerung der bekannteste Stoff, der von Verpackungen oder Behältnissen auf Lebensmittel übergehen kann. Nach den Ergebnissen des „BfR-Verbrauchermonitors Spezial“ zu Aluminium sieht fast die Hälfte der Befragten dies als hohes gesundheitliches Risiko an. Viele Menschen vermeiden daher die Verwendung von Aluminium, wenn es eine passende Alternative gibt. Verbraucherinnen und Verbraucher nehmen bereits über Lebensmittel hohe Mengen Aluminium auf, sodass in manchen Fällen die wöchentliche Höchstmenge erreicht sein dürfte. Es wird aber ebenfalls deutlich, dass es Unterschiede gibt zwischen dem, was ein Teil der Bevölkerung als Risiko wahrnimmt, und dem, was aus Sicht der wissenschaftlichen Risikobewertung tatsächlich ein Risiko darstellt. Möglicherweise wirkt sich die Absicht, die Aufnahme von Aluminium zu vermeiden, auch auf Verhaltensweisen aus, die kein gesundheitliches Risiko darstellen. In einem Forschungsprojekt hat das BfR im Jahr 2017 den Übergang von Aluminium aus unbeschichteten Menüschildern auf Lebensmittel untersucht. Das Ergebnis: Insbesondere bei der Warmhaltung von salz- und säurehaltigen Speisen können Aluminiumionen auf die Speisen übergehen. Um die Einstellungen, Risikowahrnehmungen und Kenntnisse der Bevölkerung zu erfassen, hat das BfR eine repräsentative Befragung zum Thema Aluminium im Lebensmittelbereich vorgenommen. Dafür wurden rund 1.000 Personen, die in Privathaushalten in Deutschland leben und mindestens 14 Jahre alt sind, im Auftrag des BfR telefonisch interviewt.

Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher gefragt werden, welche Stoffe von Lebensmittelverpackungen oder -behältnissen auf Lebensmittel übergehen, fällt ihnen gleich nach Plastik Aluminium ein. Ungefähr Dreiviertel der Befragten haben in diesem Zusammenhang auch von Weichmachern und Mineralöl gehört. Knapp die Hälfte hat Maßnahmen ergriffen, um die Aufnahme von Aluminium zu reduzieren. Dabei stehen der reduzierte Gebrauch von Aluminiumfolie und die Verwendung von aluminiumfreien Deodorants im Vordergrund. Aus Sicht der Risikobewertung stellen Antitranspirantien, deren schweißhemmende Wirkung auf Aluminiumsalzen beruht, eine mögliche Aufnahmequelle von Aluminium im Kosmetikbereich dar. 54 % der Befragten gaben an, dass salz- oder säurehaltige Lebensmittel nicht in Aluminiumfolie aufbewahrt werden sollten. 48 % haben auch davon gehört, dass die Verwendung von Grillschalen aus anderen Materialien, z.B. Edelstahl, empfohlen wird. Weniger bekannt ist, dass man Speisen, die in Aluminiumfolie oder -schalen gegrillt werden, erst danach salzen und würzen sollte (36 %). Für das BfR ist besonders interessant, ob die öffentliche Wahrnehmung von der wissenschaftlichen Einschätzung gesundheitlicher Risiken abweicht. Inwieweit sind den Befragten Hinweise vertraut, die über die offiziellen Verhaltensempfehlungen hinausgehen? Um eine Vorstellung über die „Trennschärfe“ der bisherigen Risikokommunikation zur Thematik Aluminium zu bekommen, wurde gefragt, ob Verbraucherinnen und Verbraucher davon gehört haben, dass Kleinkinder nicht mit Aluminium in Kontakt kommen sollten. Dies bejahten über 40 %, obwohl es aus wissenschaftlicher Sicht keinen Anlass für diese Vorsichtsmaßnahme gibt. Ebenso unbegründet ist die Regel, sich nach dem Anfassen von Aluminiumdosen die Hände zu waschen. Trotzdem meint ein Fünftel der Befragten, schon davon gehört zu haben. Diese Antworten geben Anlass dafür, die aus den Bewertungsergebnissen abgeleiteten Handlungsempfehlungen noch deutlicher und zielgerichteter zu kommunizieren.

Auf die Frage, über welche gesundheitlichen Beeinträchtigungen im Zusammenhang mit Aluminium berichtet wurde, nennen die Befragten an erster Stelle das Krebsrisiko, obwohl der in der Öffentlichkeit diskutierte Zusammenhang zwischen der Anwendung von aluminiumhaltigen Antitranspirantien und Brustkrebs wissenschaftlich nicht belegt ist. Dementsprechend empfindet die Mehrheit die Sicherheitsbestimmungen für Aluminium in Lebensmittelverpackungsmaterialien und Geschirr als nicht ausreichend.

Aluminium und seine Verbindungen sind in vielen Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten enthalten. Um den Übergang von Aluminium zu verhindern, sind Verpackungen und Behältnisse für Lebensmittel wie Getränkedosen, Joghurtbecherdeckel oder Tanks für Fruchtsäfte auf der Innenseite beschichtet. Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge von 1 Milligramm Aluminium je Kilogramm Körpergewicht für die orale Aufnahme über die Nahrung abgeleitet. Basis für diese Abschätzung des Gesundheitsrisikos von Aluminium sind Wirkungen auf das Nervensystem und Wirkungen auf die Fruchtbarkeit und das ungeborene Leben sowie Effekte auf die Knochenentwicklung. Dieser Wert kann in manchen Fällen jedoch überschritten werden. Bei der Aufnahme über die Nahrung ist die akute Toxizität von Aluminium gering, jedoch sind die gesundheitlichen Risiken bei der chronischen Aufnahme derzeit noch nicht hinreichend erforscht. Daher empfiehlt das BfR, jeden zusätzlichen Eintrag von Aluminium so weit wie möglich zu minimieren ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### Shigatoxin-bildende E. coli in Lebensmitteln

(sn) Escherichia coli (E. coli) ist ein natürlich vorkommender Keim im Darm von Säugetieren und Vögeln sowie der menschlichen Darmflora. Bestimmte E.coli-Typen können jedoch schwerwiegende Durchfallerkrankungen beim Menschen hervorrufen. Zu diesen krankmachenden E.coli-Typen zählen Shigatoxin-bildende E. coli (STEC), auch Verotoxin-bildende E. coli (VTEC) genannt. Ihre schädigende Wirkung beruht darauf, dass die STEC im menschlichen Darm wirksame Toxine bilden, die Shigatoxine (Stx). Als bekanntester STEC-Vertreter hat ein enterohämorrhagischer E.-coli-Stamm (EHEC) des Serotyps O104:H4 im Jahr 2011 in Deutschland zu zahlreichen schweren Erkrankungen mit dem Hämolytisch-Urämischen Syndrom (HUS) und blutigen Durchfällen geführt, in deren Folge 53 Menschen starben.

Nach Auswertungen des BfR werden STEC vor allem in Fleisch, Fleischprodukten, Rohmilch und Rohmilchprodukten von Wiederkäuern wie Rindern, Schafen und Ziegen gefunden. Auch Erzeugnisse von Wildwiederkäuern, Wildschweinprodukte und pflanzliche Lebensmittel können STEC enthalten. Neben dem gebildeten Shigatoxin gilt ein Protein zur Anheftung der Krankheitskeime im Darm (Intimin) als wichtiger Faktor, um eine schwere Durchfallerkrankung zu entwickeln. Mit modernen molekularen Methoden können STEC-Stämme heute zwar besser klassifiziert werden, eine eindeutige Vorhersage des Potenzials von STEC-Stämmen, Erkrankungen beim Menschen auszulösen, ist indes nicht möglich. Daher werden alle Shigatoxin-bildenden E. coli als potenziell krankmachend eingeordnet.

Zum Schutz vor Infektionen mit STEC über Lebensmittel empfiehlt das BfR Erhitzungsverfahren wie Kochen, Braten oder Pasteurisieren, wodurch die Krankheitserreger abgetötet werden, etwa in Fleisch und Rohmilch. Voraussetzung ist, dass für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70 °C oder darüber im Kern des Lebensmittels erreicht wird. Fleisch sollte also gut durchgegart werden. Pflanzliche Lebensmittel, wie frische Kräuter, Salate und Blattgemüse sollten vor allem vor dem Rohverzehr bei maximal 7 °C kühl gelagert, gründlich gewaschen und schnell verbraucht werden. Insbesondere Sprossen sollten zur Verringerung der Keimbelastung gründlich gewaschen und möglichst schnell verbraucht werden. Am besten sind sie vor dem Verzehr intensiv und vollständig zu erhitzen. Immungeschwächte Personen sollten auf den Verzehr roher Sprossen verzichten.

Wesentlich für eine Beurteilung von STEC/VTEC-Befunden in Lebensmitteln ist die Bewertung der aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Nachweis und Vorkommen von Virulenzfaktoren bei E. coli. Es ist bis heute jedoch nicht abschließend möglich, Vorhersagen zu treffen, über welche Virulenz- und Adhärenzfaktoren humanpathogene E. coli definiert werden. Die Entwicklung moderner molekularer Methoden führt zwar zu verbesserten Möglichkeiten, die STEC-Stämme zu klassifizieren, jedoch ist eine eindeutige Vorhersage des Potenzials von STEC-Stämmen, humane Erkrankungen auszulösen, nicht möglich. Im Gegensatz zu anderen Ländern ist in Deutschland die Bewertung des Risikos von STEC-Stämmen an den Nachweis der Shigatoxine bzw. der sie kodierenden Gene und die Isolierung des entsprechenden STEC-Stammes gekoppelt. Der zusätzliche Nachweis der Adhärenzgene eae bzw. aggR und aaiC ist optional. Der Nachweis spezifischer Serotypen steht nicht im Vordergrund ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

## Sicherer Einkauf im Internet

(sn) Der Internethandel gewinnt seit Jahren stetig an Bedeutung. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes haben etwa 47 Millionen Deutsche bereits Waren und Dienstleistungen im Internet gekauft; davon hat rund ein Viertel schon mindestens einmal Lebensmittel oder Getränke online bestellt. Besonders Nahrungsergänzungsmittel, die rechtlich zur Gruppe der Lebensmittel gehören, werden häufig über das Internet vertrieben.

Die im Juli 2013 eingerichtete und beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) angesiedelte Zentralstelle der Bundesländer für die Kontrolle des Internethandels „G@ZIELT“ unterstützt die örtliche Lebensmittelüberwachung bei der Kontrolle von Internetangeboten. Neben der Recherche nach Anbietern, die ihrer Registrierungspflicht als Lebensmittelunternehmer nicht nachkommen, steht die Suche nach gesundheitsgefährdenden Produkten im Mittelpunkt. Bei ihren Online-Recherchen haben die G@ZIELT-Mitarbeiter unter anderem einige Produkte ermittelt, die die Substanz Sibutramin enthielten. Sibutramin wurde früher als Appetitzügler zur Reduktion von starkem Übergewicht in Arzneimitteln verwendet, ist aber seit 2010 aufgrund seiner massiven Nebenwirkungen als Arzneimittelwirkstoff in der EU verboten. Ferner wurden Nahrungsergänzungen für Sportler mit nicht zulässigen Substanzen wie 1,3 Dimethylbutylamin (DMBA), das pharmakologische Wirkungen zeigt und zu unerwünschten Wirkungen wie Unruhe und Bewegungsdrang führen kann, identifiziert. Bei mehreren Recherchen wurden Onlineangebote von als „natürlich“ beworbenen Nahrungsergänzungsmitteln ermittelt, die den nicht deklarierten Arzneistoff Sildenafil enthielten.

Auch die Verbraucher können etwas tun, um sich vor „schwarzen Schafen“ im Internet zu schützen. So ist es oft hilfreich, sich vor dem Onlinekauf von Waren und Dienstleistungen Zeit zu nehmen, um die Produktangebote sowie die Internetseite genauer unter die Lupe zu nehmen. Hierdurch fallen oft Ungereimtheiten auf, die auf einen unseriösen Anbieter oder ein bedenkliches Produkt hinweisen können. Eine Orientierung bieten dabei Gütesiegel, die den Qualitätskriterien der Initiative D21 entsprechen. Diese Gütesiegel können nur erworben werden, wenn der Online-Händler bei der zuständigen örtlichen Lebensmittelüberwachung registriert ist und somit amtlich überwacht wird. Zusätzlich müssen Onlineshops, die diese Gütesiegel tragen, hohe Ansprüche an Bonität, Datensicherheit und Verbraucherschutz erfüllen.

Indizien sind auch die Aufmachung der Internetseite und des Onlineangebotes. Ein Großteil der Angaben, die auf dem angebotenen Produkt gemacht werden müssen (z.B. das Zutatenverzeichnis), muss dem Verbraucher bereits vor Abschluss des Kaufvertrages – also zum Beispiel im Onlineangebot – zur Verfügung stehen. Hiervon ausgenommen sind Angaben wie das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum. Zu beachten ist auch, dass das im Internethandel geltende Widerrufs- und Rückgaberecht im Lebensmittelbereich in einigen Fällen nicht gilt, zum Beispiel bei leicht verderblichen Waren.

Der Handel im Internet ist grenzüberschreitend. Waren, die aus dem Ausland direkt an Verbraucher in Deutschland verschickt werden, können in der Regel von den deutschen Behörden nur stichprobenartig kontrolliert werden. Vorsicht gilt insbesondere bei Produkten, die exklusiv im Internet vertrieben werden. Da im Ausland (insbesondere Nicht-EU-Ausland) teilweise andere Rechtsgrundlagen gelten, sollte das entsprechende Angebote genau geprüft werden. Die Endung „.de“ in der Internetadresse lässt nicht automatisch auf einen deutschen Anbieter schließen.

Nahrungsergänzungsmittel aus dem Ausland können gegebenenfalls in Deutschland als Arzneimittel angesehen werden. Ein Import wäre demnach verboten – dem Besteller kann in solchen Fällen sogar eine Anzeige drohen.

Vorsicht ist auch geboten bei schnellen und unrealistischen Erfolgsversprechen. Empfehlungen und „Erfahrungsberichte“ in Diskussionsforen und Chatrooms können auch getarnte Werbung sein, etwa zu nicht zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben.



Zusätzlich bietet es sich an, neben dem Produktangebot auch den gesamten Onlineauftritt des Händlers unter die Lupe zu nehmen. Lesen Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) vor dem Kauf. Diese werden mit der Bestellung in der Regel rechtswirksam. Geachtet werden sollte auch auf vollständige Impressumsangaben. Dazu gehören unter anderem vollständige Adressdaten (nicht nur Postfach) und eine Telefonnummer ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### **Untersuchungsergebnisse zu Fipronil in verarbeiteten eihaltigen Lebensmitteln**

(sn) Aufgrund der illegalen Anwendung eines fipronilhaltigen Schädlingsbekämpfungsmittels mussten im vergangenen Spätsommer europaweit Eier zurückgerufen und vernichtet werden. Auch solche Lebensmittel, in denen Eier verarbeitet wurden, wie beispielsweise Nudeln, Mayonnaise oder Eierlikör, wurden im Rahmen eines Sonderprogramms von den deutschen Überwachungsbehörden untersucht. Die heute vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichten Untersuchungsergebnisse zeigen, dass in 116 der 903 Proben Rückstände von Fipronil nachgewiesen wurden. Sämtliche gemessenen Fipronilgehalte lagen jedoch deutlich unterhalb der Konzentration, die vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als gesundheitlich bedenklich angesehen wird. Im Juli 2017 wurden über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) zahlreiche Überschreitungen des Rückstandshöchstgehalts für das Insektizid Fipronil in Eiern und Geflügelfleisch gemeldet. Als Eintragsquelle für Fipronil wurde das Reinigungs- und Desinfektionsmittel einer niederländischen Firma ermittelt, welches hauptsächlich in Belgien und den Niederlanden, aber auch in Deutschland eingesetzt worden war.

Schon während des Fipronil-Geschehens hatten sich Bund und Länder darauf verständigt, neben Eiern und Geflügelfleisch auch Lebensmittel mit hohem Eianteil zu kontrollieren. Im Rahmen des bereits bestehenden Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2017 wurde daher kurzfristig ein Sonderprogramm zur risikoorientierten Untersuchung von Ei-Verarbeitungsprodukten und eihaltigen Tiefkühlprodukten initiiert.

Von August bis Oktober 2017 wurden insgesamt 903 Proben verarbeiteter Produkte mit einem hohen Eianteil von den Überwachungsbehörden in den Bundesländern auf Fipronil untersucht. Die Proben, unter anderem Spätzle, Eierkuchen, Eierplätzchen, Eierlikör und Mayonnaise, wurden sowohl bei Herstellern als auch im Einzelhandel genommen. In 116 Proben (13 %) konnten dabei Fipronilrückstände nachgewiesen werden. In der Kategorie Halbfertigerzeugnisse, unter die auch Erzeugnisse wie Eipulver oder Flüssigei fallen, wurde der höchste Anteil an Proben mit Fipronilnachweis gemeldet (25 % der Proben). Diese Erzeugnisse werden in der Regel noch weiterverarbeitet. Bei alkoholischen Getränken (z.B. Eierlikör) konnten in 17 % der untersuchten Proben Rückstände von Fipronil ermittelt werden. Die geringsten Nachweisquoten wurden für die Kategorien Feinkost (8 %) und Fertiggerichte (6 %) gemeldet. Anders als bei den Primärprodukten Eier und Geflügelfleisch existiert für verarbeitete Produkte kein gesetzlicher Höchstgehalt für Fipronil-Rückstände. Vielmehr ist eine Umrechnung auf die in dem jeweiligen Produkt eingesetzte Ei-Menge notwendig.

Im Zuge des Fipronil-Geschehens 2017 hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) die Risiken bewertet, die durch den Verzehr von Lebensmitteln, die mit fipronilbelasteten Eiern hergestellt wurden, möglicherweise entstehen können. Die im BÜp-Sonderprogramm ermittelten Rückstandswerte lagen alle deutlich unterhalb der Konzentration, die das BfR als gesundheitlich bedenklich einstuft ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### **Spargel eine der am wenigsten belasteten Gemüsesorten**

(sn) Manche bezeichnen ihn als „königliches Gemüse“, andere als „weißes Gold“. Spargel ist eines der beliebtesten Saisongemüse. Dementsprechend wird er von den Überwachungsbehörden in den Bundesländern auch häufig kontrolliert. Die Ergebnisse sind erfreulich, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilte. Spargel gehört zu den am wenigsten belasteten Gemüsesorten.

Im Jahr 2016 wurden lediglich in vier der 502 untersuchten Proben Spargel Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen, die über dem gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalt lagen (0,8 %). 2015 wurden sogar in keiner der 350 untersuchten Proben zu hohe Gehalte gefunden. Spargel gehört stets zu den Lebensmitteln, die einen großen Anteil an Proben ohne Rückstände aufweisen. So schwankte der Anteil an Proben ohne quantifizierbare Rückstände in den Jahren 2010 bis 2016 zwischen 83 % und 87,5 %.

Zudem waren Mehrfachrückstände äußerst selten nachweisbar. Durchschnittlich nur 3 % der Spargel-Proben wiesen Rückstände von mehreren Pflanzenschutzmitteln auf. Zum Vergleich: Im Durchschnitt aller Erzeugnisse liegt der Anteil an Proben mit Mehrfachrückständen bei etwa 30 %. Die maximale Anzahl an nachweisbaren Wirkstoffen pro Probe gehörte ebenfalls zu den geringsten aller untersuchten Erzeugnisse. Wo in verschiedenen anderen Obst- und Gemüsesorten teils zehn und mehr Wirkstoffe in einer einzelnen Probe nachgewiesen wurden, waren im Zeitraum von 2010 bis 2016 in Spargel-Proben maximal fünf Wirkstoffe nachweisbar.

Der Rückstandshöchstgehalt ist die Menge an Pflanzenschutzmittelrückständen, die bei ordnungsgemäßer Anwendung nicht überschritten werden sollte. Eine Überschreitung eines Rückstandshöchstgehalts ist nicht gleichbedeutend mit einer Gesundheitsgefahr.

Spargel wird sehr oft kontrolliert. Die Probenzahlen schwankten in den Jahren 2010 bis 2016 zwischen 258 (2014) und 502 (2016). Damit lag Spargel in der Regel unter den zwanzig am häufigsten untersuchten Erzeugnissen. Der Großteil des untersuchten Spargels kam dabei aus Deutschland (2016: 77 %). Dies spiegelt auch den Anteil des auf dem Markt verfügbaren Angebots wider. Dem Ernteertrag von 127.300 t Spargel stand laut Statistischem Bundesamt lediglich eine Importmenge von rund 24.500 t aus EU- und Drittländern gegenüber. Weltweit ist China führendes Anbauland für das Stängelgemüse. Auch Peru und Mexiko liegen hier noch vor Deutschland.

Wie schon in den Vorjahren wurde Spargel auch 2016 auf Perchlorat untersucht. Die Messungen von insgesamt 294 Spargelproben ergaben lediglich bei zwei Proben einen quantitativ bestimmbar Perchloratgehalt, der deutlich unterhalb des geltenden europäischen Referenzwertes lag. Die Ergebnisse zeigen, dass durch die Befolgung bewährter Minimierungsmaßnahmen (etwa der Verwendung von Düngemitteln mit sehr niedrigem Perchlorat-Gehalt) eine Belastung mit Perchlorat weitgehend minimiert bzw. ganz vermieden werden kann, um besonders empfindliche Verbrauchergruppen zu schützen. Die Aufnahme von Perchlorat kann zu einer Hemmung der Jodidaufnahme in die Schilddrüse führen. Auch das Vorkommen von gesundheitlich unerwünschten chemischen Elementen in Spargel wurde regelmäßig von den amtlichen Prüflaboratorien der Bundesländer untersucht – so im Rahmen des Monitorings. Von solchen Umweltkontaminanten können – je nach Gehalt – gesundheitliche Gefahren für die Verbraucher ausgehen. Die Ergebnisse des Monitoringjahres 2010 zeigen, dass Spargel nur sehr gering mit den Elementen Blei, Cadmium, Quecksilber, Nickel, Arsen und Aluminium belastet war. In keiner der 207 gemessenen Proben wurde der gesetzlich festgeschriebene Höchstgehalt für Spargel überschritten. Zudem sind im Fall von Blei die Gehalte im Vergleich zu früheren Untersuchungen erfreulicherweise deutlich zurückgegangen. Während im Monitoring-Jahr 1998 noch ein mittlerer Bleigehalt von 0,026 mg/kg in Spargel ermittelt wurde, betrug der mittlere Gehalt 2010 nur noch 0,009 mg/kg ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### **Essbare Insekten: Ekel-Food oder Nahrung der Zukunft?**

(sn) Bisher im europäischen Raum kaum genutzt und beachtet, zeichnen sich Insekten wegen ihres Eiweißreichtums und ihrer für den Menschen günstigen Nährstoffzusammensetzung durch ein gutes ernährungsphysiologisches Profil aus und überzeugen durch ihre geringe ökologische Belastung, da sie weit weniger Futter brauchen als konventionelle Fleischlieferanten und nur einen Bruchteil der Treibhausgase produzieren, die etwa Rinder erzeugen. Laut FAO werden weltweit bereits mehr als 1.900 verschiedene essbare Insektenarten konsumiert und gehören für zwei Milliarden Menschen zum festen Bestandteil der Nahrungsaufnahme.

Bei neuartigen Lebensmitteln stellen sich Fragen nach möglichen gesundheitlichen Sicherheitsrisiken, die durch die Nutzung und Verarbeitung entstehen können, aber auch zum Potenzial des neuen Lebensmittels. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Instituts für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik forschen darum seit zwei Jahren an der Beurteilung der Larven des Mehlkäfers *Tenebrio molitor*, auch bekannt als Mehlwürmer. Mehlwürmer weisen einen hohen Protein- und Fettgehalt auf und sind reich an den wichtigen Spurenelementen Calcium, Eisen und Zink. Auch der Gehalt von Vitaminen wie Pyridoxin, Riboflavin, Folat und Vitamin B<sub>12</sub> ist ernährungsphysiologisch relevant und teilweise höher als in herkömmlichen Fleischquellen oder pflanzlichen Produkten. Besonders interessant ist für die Forschung, inwiefern diese Nährstoffe dem menschlichen Körper zugänglich sind oder durch Verarbeitungsprozesse verfügbar gemacht werden können. Bestandteile wie beispielsweise Chitin, die in herkömmlichen Proteinquellen kaum vorkommen, können die Aufnahme von Spurenelementen und Fetten beeinflussen. Auch kann die chemische Zusammensetzung der Mehlwürmer über gezielte Fütterung verändert und um Nährstoffe angereichert werden. Die damit verbundene Möglichkeit, Insekten als optimierte Nährstofflieferanten zu verwenden, beinhaltet aber auch das Risiko, ungewollt möglicherweise vorhandene Schadstoffe über verunreinigtes Futter zu akkumulieren. Mithilfe eines standardisierten In-vitro-Verdauungsversuchs und anschließender Analyse werden erste Erkenntnisse über die Wirkung des Insektenverzehr im menschlichen Organismus gewonnen.

Ebenso ist die Frage nach dem allergenen Potential eines Insekts zu klären. Es gibt erste Hinweise auf Kreuzallergien von Insekten mit Hausstaubmilben und Krebstieren. Die dafür verantwortlichen Eiweiße können durch verfahrenstechnische Methoden modifiziert und damit das allergene Potenzial im Idealfall reduziert werden. Derzeit werden Nachweisverfahren entwickelt, die es ermöglichen, Strukturänderungen auf Proteinbasis zu detektieren und damit den Einfluss von Prozessschritten auf die Allergenität von Lebensmitteln abzuschätzen.

Rechtlich stehen diese Fragen in Zusammenhang mit der neuen Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283, die zum 01.01.2018 die Novel-Food-Verordnung (EG) Nr. 258/97 ablöst, unter der unklar war, ob sie auch für ganze Tiere oder nur für aus Tieren isolierten Lebensmittelzutaten galt. Das führte zu sehr unterschiedlichen Interpretationen in den verschiedenen EU-Mitgliedstaaten. Während Insekten etwa in den Benelux-Staaten häufiger als Lebensmittel anzutreffen sind, gingen die deutschen Überwachungsbehörden in den Bundesländern in der Regel strikter vor. Demgegenüber werden Insekten – sowohl ganze Tiere als auch Teile davon – von der neuen Novel-Food-Verordnung explizit erfasst. Mit der neuen Verordnung ändert sich auch das Genehmigungsverfahren. Anträge müssen jetzt nicht mehr in einem Mitgliedstaat eingereicht werden, sondern direkt bei der Europäischen Kommission. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewertet dann die Antragsunterlagen, die den Mitgliedstaaten nur noch zur Kenntnis gegeben werden.

Alternativ, und das ist seit dem 01.01.2018 ebenfalls neu, kann in manchen Fällen auch das neue Anzeigeverfahren für traditionelle Lebensmittel aus einem Drittstaat genutzt werden, wenn belegt werden kann, dass das Lebensmittel dort seit mindestens 25 Jahren verzehrt wurde und keine Sicherheitsbedenken auftraten. Es ist vorstellbar, dass einige Lebensmittel aus bestimmten Insektenarten über diesen Weg eine Zulassung für den europäischen Lebensmittelmarkt erhalten. Mit der neuen Novel-Food-Verordnung wird ebenfalls eine Unionsliste eingeführt. Die Liste enthält alle bislang zugelassenen neuartigen Lebensmittel einschließlich der Produktspezifikationen und Verwendungsbedingungen, mit denen sie zugelassen wurden. Sie wird von der Europäischen Kommission laufend fortgeschrieben und ist öffentlich einsehbar.

Für Lebensmittelunternehmen bringt die Liste gewisse Vorteile mit sich, denn ein einmal zugelassenes neuartiges Lebensmittel muss kein zweites Mal zugelassen werden. Befindet sich also ein Lebensmittel auf der Unionsliste, können andere Hersteller Produkte mit denselben Spezifikationen und Verwendungsbedingungen auf den Markt bringen, ohne erneut einen Zulassungsantrag stellen zu müssen ([www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de) und [www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)).

## Minimierung von MCPD in Fischereierzeugnissen

(sn) 2- und 3-MCPD (Mono-Chlor-Propan-Diol) sind Prozesskontaminanten, die unter anderem bei der thermischen Verarbeitung von fetthaltigen Lebensmitteln in Gegenwart von Kochsalz entstehen. Eine weitere Quelle für 3-MCPD ist Räucherrauch. 2- bzw. 3-MCPD-Fettsäureester wurden bereits in verschiedenen Lebensmitteln (z.B. raffinierten Speiseölen) nachgewiesen. Diese Verbindungen werden ebenso wie Glycidylester nach dem Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln im Magen in freies MCPD bzw. Glycidol umgewandelt. Freies 3-MCPD und Glycidol werden als mögliche Humankarzinogene (IARC Gruppe 2B bzw. 2A) eingestuft und gelten deshalb als unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln. Im Hinblick auf Gehalte und Bildungsmechanismen von MCPD und deren Metaboliten in Fischprodukten ist bislang wenig bekannt. Sowohl die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), als auch das Bundesinstitut für Risikobewertung empfehlen daher, weitere Lebensmittel, die bei der Verarbeitung frittiert, gebacken oder auf eine andere Art und Weise thermisch behandelt werden, wissenschaftlich zu untersuchen, um eine valide Expositionsabschätzung vornehmen zu können.

Aus diesem Grund hat das Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, MRI, Standort Hamburg, gemeinsam mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg das AiF/FEI-Forschungsvorhaben „Minimierung von 2- und 3-MCPD, Glycidol sowie deren Fettsäureester in geräucherten und thermisch behandelten Fischerzeugnissen“ (AiF 18577 N) durchgeführt. Im Rahmen des Projektes wurde eine breite Palette an geräucherten und thermisch behandelten Fischprodukten aus dem Handel auf den Gehalt an 2- und 3-MCPD, Glycidol und Fettsäureestern sowie auf weitere Komponenten wie Fett und Kochsalz hin untersucht.

Am MRI wurde in zahlreichen Räucherversuchen mit Forellen und Lachsen der Einfluss von Holzart, Spangröße, Rauchmenge, Zusatz von Gewürzen und Vorbereitung der Fischrohware auf die MCPD-Gehalte im Räucherfisch und im Rauchgas untersucht. Die Gehalte sind neben der Art des Raucherzeugers auch von der Rauchmenge und der Oberfläche des Fisches abhängig. Zu den in Deutschland oft verzehrten vorfrittierten und frittierten Fischprodukten zählen Fischstäbchen und Bratheringe. Bei deren Herstellung wurde in umfangreichen Frittierversuchen die Auswirkung von Frittiertemperatur, Frittierdauer, Standzeit der Fritteuse und Art des Frittieröles sowie der Zusammensetzung der Fischpanade auf die Menge an gebundenem MCPD und Glycidol sowohl im frittierten Produkt als auch im Frittieröl untersucht. Die MCPD-Gehalte stiegen mit ansteigender Temperatur und zunehmender Nutzungsdauer des Frittieröls an. Eine Minimierung der MCPD-Gehalte gelang unter anderem durch Abfiltrieren der Panadepartikel aus dem Frittieröl oder durch Zusatz eines Adsorbens ([www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)).

### **Zehn Jahre Max-Rubner-Institut**

(sn) Am 28.03.2008 bekam das Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel nicht nur den Namen „Max-Rubner-Institut“, sondern wurde auch in der bis heute bestehenden Form aus mehreren zuvor selbständigen Bundesforschungsanstalten aufgestellt.

In zehn Jahren ist viel passiert: Aus den einzelnen Anstalten, die rund um Ernährung und Lebensmittel forschten und teilweise auf eine Tradition von mehr als 100 Jahren zurückblicken, wurde ein Forschungsinstitut mit einer herausragenden Kompetenz gleichermaßen in den Bereichen Lebensmittel und Ernährung. Das überzeugende Konzept, die beiden Forschungsbereiche in einem Institut zusammenzuführen, ist bis heute einmalig in Deutschland. Dabei sind Themen wie die Reformulierung von Lebensmitteln oder auch Lebensmittelhaltbarkeit gar nicht ohne das Zusammenspiel verschiedener Forschungsdisziplinen wie der Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Chemie, Biologie und Medizin denkbar.

In den zehn Jahren, in denen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Max-Rubner-Instituts in zunächst sechs, dann fünf und voraussichtlich bald nur noch vier Standorten zusammenarbeiteten, hat sich auch technologisch viel getan: War es ganz am Anfang noch erforderlich, in den Zug oder das Auto zu steigen, um gemeinsame Themen zu diskutieren, so erleichtern heute moderne Kommunikationsmittel wie die Möglichkeit, Video- und Webkonferenzen durchzuführen, den persönlichen Austausch.

Nur erstaunlich wenige Menschen kannten vor zehn Jahren Max Rubner, der als Nachfolger von Robert Koch an der Charité bis heute grundlegendes Wissen schuf. So legte er mit seinen Forschungen zum Energiegehalt von Lebensmitteln die Grundlage für die Kalorientabellen, die heute aus dem Leben der meisten Menschen nicht mehr wegzudenken sind. Dass er für Deutschland auch den Begriff der „Ballaststoffe“ prägte, deren Bedeutung ein Forschungsthema des Max-Rubner-Instituts ist, wissen nur gut informierte Verbraucherinnen und Verbraucher. Entsprechend schwierig war es zunächst, den Namen Max-Rubner-Institut bekannt zu machen. Bei forschungsaffinen Menschen ist dieser Schritt inzwischen geschafft. Das Max-Rubner-Institut arbeitet aber weiter mit Nachdruck daran, dass noch mehr Menschen in Deutschland und auch international viel mit diesem Namen verbinden.

Zehn Jahre – für einen Teil der Bundesanstalten, die im Max-Rubner-Institut zusammengeführt wurden, ein kleiner Abschnitt in ihrer Historie und dennoch ein großer Schritt für die Forschung auf dem Gebiet der Ernährung und Lebensmittel in Deutschland. Gefeierte wird das Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür an allen Standorten und einem Kolloquium in Berlin, in dem die Bedeutung der Forschung des Max-Rubner-Instituts für die Politikberatung und somit für alle Verbraucherinnen und Verbraucher im Vordergrund stehen wird.

Zehn Jahre Max-Rubner-Institut – kein Grund, sich auszuruhen, sondern immer weiter daran zu arbeiten, besser zu werden und die Aufgaben des Instituts – die Politikberatung auf dem Gebiet der Ernährung und Lebensmittel und die Forschung zum Nutzen der Gesellschaft – weiterhin mit hohem Anspruch und hoher Qualität zu erfüllen ([www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)).

### **Nitratgehalt in gemüsehaltigen Smoothies**

(sn) Gemüsehaltige Smoothies sind zurzeit in aller Munde und werden von vielen Verbrauchern als schnelle, gesunde Zwischenmahlzeit angesehen. Durch die Verarbeitung von Gemüse kann neben wichtigen Nährstoffen u.a. auch Nitrat über nitratreiche Zutaten wie z.B. Spinat oder Grünkohl in die beliebten Getränke gelangen.

Die ermittelten Nitrat-Gehalte in den 34 untersuchten gemüsehaltigen Smoothies sind so unterschiedlich wie deren Zusammensetzung und reichen von weniger als 15 mg/l bis fast 500 mg/l. Die höchsten Gehalte mit fast 500 mg/l wurden in einem Smoothie mit 15 % Rucola festgestellt. Für Erwachsene ist ein Verzehr in üblichen Mengen von 1–2 Smoothies pro Tag unbedenklich – bei Kindern unter drei Jahren ist allerdings, ähnlich wie beim Verzehr von nitratreichem Gemüse, Vorsicht geboten.

Nitrat ( $\text{NO}_3^-$ ) ist eine Verbindung, welche durch Mikroorganismen aus stickstoffhaltigen Bestandteilen gebildet wird und dadurch in die Nahrungskette gelangt (Boden, Pflanzen, Wasser etc.). In der Landwirtschaft wird nitrathaltiger Dünger eingesetzt, um das Wachstum und den Ertrag der Pflanzen zu steigern.

Die Nitrat-Gehalte in den Pflanzen sind jedoch nicht nur von der Düngemenge abhängig, sondern vor allem davon, ob die Pflanze dazu neigt, Nitrat zu speichern oder nicht. Nitratreich sind vor allem Blatt-, Kohl- und Wurzelgemüse wie z.B. Kopfsalat, Grünkohl, Mangold, Spinat, Rote Bete und besonders Rucola.

Von Nitrat selbst geht nur eine sehr geringe unmittelbare Gesundheitsgefährdung für den erwachsenen Menschen aus. Gefährlich wird es erst, wenn unter bestimmten Umständen (z.B. bei bakteriellen Infektionen des Magen-Darm-Traktes) Nitrat im Körper teilweise zu Nitrit umgewandelt wird. Auch in nitrathaltigen Lebensmitteln kann bei unsachgemäßer Lagerung, unsachgemäßem Transport und/oder Missachtung der gängigen Hygienepaxis bereits eine Umwandlung von Nitrat in Nitrit erfolgen. Nitrit ( $\text{NO}_2^-$ ) oxidiert den roten Blutfarbstoff Hämoglobin zu Methämoglobin und verringert somit den Sauerstofftransport im Blut. Problematisch kann dies vor allem für Säuglinge und Kleinkinder werden, da deren Enzymsystem, welches Methämoglobin wieder in Hämoglobin umwandeln kann, noch nicht vollständig ausgebildet ist.

Des Weiteren kann es durch Nitrit zur Bildung sogenannter Nitrosamine kommen, welche sich im Tierversuch als stark krebserregend erwiesen haben. Diese bilden sich durch die Reaktion von Nitrit mit sekundären Aminen – das sind stickstoffhaltige Verbindungen, die in vielen Lebens- und Arzneimitteln vorkommen und auch bei der Verdauung entstehen.

Am CVUA Karlsruhe wurden im Jahr 2017 im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsprogramms 34 gemüsehaltige Smoothies, die nitratreiches Gemüse enthielten, auf den Nitrat-Gehalt untersucht. Die ermittelten Nitrat-Gehalte sind dabei so unterschiedlich wie das Angebot und die Zusammensetzung der auf dem Markt erhältlichen Smoothies. Die höchsten Nitrat-Gehalte von fast 500 mg/l wiesen Smoothies mit 15 % Rucola auf. Bei einem Großteil der Smoothies (59 %) lagen die Nitrat-Gehalte zwischen 50 und 200 mg/l. Einige Smoothies mit wenig Gemüseanteil lagen sogar unterhalb des Grenzwerts für Trinkwasser (50 mg/l). Ein gesetzlicher Grenzwert für Nitrat in Smoothies existiert nicht. Die duldbare tägliche Aufnahmemenge (ADI) für Nitrat beträgt 3,7 mg/kg Körpergewicht (Ausnahme: Säuglinge). Beim Verzehr von 250 ml Smoothie mit dem höchsten ermittelten Nitrat-Gehalt ergibt sich eine Nitrat-Aufnahmemenge von 122 mg. Für ein Kind mit 25 kg wäre der ADI (93 mg/Tag) somit überschritten, der ADI für einen Erwachsenen mit 60 kg (222 mg/Tag) ist noch deutlich unterschritten ([www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)).

### **Kennzeichnung von Obst und Gemüse**

(sn) Für die Kennzeichnung von Obst und Gemüse gelten strenge Vorschriften. Verbraucher müssen sich auf die Auszeichnung mit den jeweiligen Klassen und den damit verbundenen Qualitätskriterien verlassen können. Auf Anfrage Spaniens hat die EU-Kommission mitgeteilt, dass Auslobungen mit Begriffen wie „Finest“ oder „Premium“ in unmittelbarem Zusammenhang mit der Klassenangabe für den Verbraucher irreführend sein können. Bei Angaben wie „Finest“ oder „Premium“ in Zusammenhang mit der Klasse I werde der Anschein erweckt, es handele sich um die höchstmögliche Qualität. Dafür sieht die entsprechende EU-Verordnung (Durchführungsverordnung [EU] Nr. 543/2011) jedoch die Klasse Extra vor. Die genannten Begriffe dürfen jedoch an anderer Stelle auf der Verpackung außerhalb des Kennzeichnungsfeldes in einer nicht irreführenden Art verwendet werden ([www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)).

### **DGE veröffentlicht Kriterien für ovo-lacto-vegetarische Menülinie**

(sn) Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung in der Gemeinschaftsverpflegung veröffentlicht und stellt Rezepte zur Verfügung, mit deren Hilfe sich diese Ernährungsweise verwirklichen lässt. Die DGE trägt damit der Entwicklung Rechnung, dass es eine immer größere Zahl von Menschen nicht mehr jeden Tag nach Fleisch oder Fisch verlangt. Der nun veröffentlichte Katalog soll zu einer gesundheitsfördernden und ausgewogenen, nichtsdestotrotz auch abwechslungsreichen Ernährung beitragen. Gänzlich ohne Fleisch und Fisch ist das nur möglich, wenn den Essensteilnehmern auf anderem Wege bestimmte Nähr- und Mineralstoffe zugeführt werden. So stammen Proteine, Omega-3-Fettsäuren und Jod fortan etwa aus Hülsenfrüchten, Hühnereiern, Milch oder Milchprodukten oder Nüssen, wobei zumindest bei Proteinen etwa durch den kombinierten Einsatz mehrerer abgestimmter Zutaten auf eine ausreichende Menge geachtet werden sollte. Ein Rückgriff auf industriell hergestellte Fleischersatzprodukte – also hochverarbeitete, küchenfertige Produkte aus Hülsenfrüchten (Soja, Lupine, Süßerböen), Getreide (Weizen, Dinkel) und Milch und teilweise auch Bodenpilze und Bakterien als Ausgangsbasis – ist jedenfalls aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht erforderlich. Vielmehr soll die ovo-lacto-vegetarische Menülinie auf vielfältige, selbst zubereitete Fleischalternativen wie Linsenbolognese, Falafel, Bohnenbratlinge, Kichererbsencurry, Tofu gebraten, Getreidebratlinge, Polentaschnitte oder Hirseauflauf zurückgreifen. Damit kann im vegetarischen Angebot derzeit einzig ein kompletter Ersatz von fettreichem Seefisch noch nicht geleistet werden. Einen Ansatzpunkt bilden Mikroalgen und Mikroalgenöle. Der Jodbedarf, der herkömmlicherweise vor allem auch mit Fisch gedeckt wird, kann dagegen durch gezielten Einsatz jodhaltiger Lebensmittel befriedigt werden, etwa von Jodsalz, mit Jodsalz zubereiteten Produkten wie Brot und Quarkzubereitungen oder gelegentlich von Meeresalgen mit definiertem, moderatem Jodgehalt, wie Nori. Bei Algen muss auf einen deklarierten moderaten Jodgehalt geachtet werden. Algenprodukte mit einem Jodgehalt von mehr als 20 mg/kg stuft das Bundesinstitut für Risikobewertung als gesundheitsschädlich ein und rät von einem Verzehr ab. Die Eisenverfügbarkeit aus pflanzlichen

Lebensmitteln kann durch die Verbindung mit organischen Säuren gesteigert werden. Hinsichtlich der Lebensmittelhäufigkeit und -qualität bauen die neu formulierten Kriterien auf dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ auf. So sollen an zwanzig von zwanzig aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln angeboten werden, letztere maximal viermal, Vollkornprodukte dagegen mindestens viermal. Dazu soll jeden Tag Gemüse oder Salat auf dem Speiseplan stehen (mindestens achtmal Rohkost oder Salat, mindestens viermal Hülsenfrüchte), zumindest achtmal soll Obst serviert werden, mindestens in vier Fällen davon Nüsse, Kerne oder Ölsamen als Lieferanten von  $\alpha$ -Linolensäure, der aufgrund mancher Studienergebnisse der letzten Jahre eine krankheitsrisikoreduzierende Wirkung nachgesagt wird. Mindestens achtmal sollen schließlich Milch, Milchprodukte und Hühnereier Verwendung finden. Jeden Tag sind Getränke bereitzustellen ([www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de)).

### **Eingrenzung der Lebensmittelverschwendung**

(sn) Das im Februar dieses Jahres gegründete Institut für Lebensmittelwertschätzung in Köln ist angetreten, die Lebensmittelverschwendung in Deutschland zu begrenzen. Es will die Haltbarkeit von Lebensmitteln neu bewerten und Einschätzungen zur sicheren Verwendbarkeit auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) abgeben. Hierzu sollen Lagertestversuche, Stabilitätsuntersuchungen und organoleptische Untersuchungen Anwendung finden. Mit deren Hilfe werden die Lebensmittel auf gesundheitliche Risiken wie Salmonellen und verschiedene Bakterien sowie auf Schädlinge und deren Auswirkungen geprüft. Ein Sachverständiger empfiehlt daraufhin ein neues, verlängertes Datum, bis zu welchem das Lebensmittel bei sachgerechter Lagerung voll und uneingeschränkt verzehrfähig ist: das Mindestverzehrfähigkeitsdatum (MVD), ([www.institut-lw.de](http://www.institut-lw.de)).