

LFGB und weitere Normen angepasst

(mm) § 70 Abs. 6 LFGB ermächtigt das BMEL durch Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates Verweisungen auf Vorschriften in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union in diesem Gesetz oder in aufgrund des LFGB erlassenen Rechtsverordnungen zu ändern, soweit es zur Anpassung an Änderungen dieser Vorschriften erforderlich ist. Dies ist am 29.01.2016 durch die Veröffentlichung einer Verordnung zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften vom 26.01.2016 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 108 erfolgt. Damit wurden neben dem LFGB (Artikel 1) die Kosmetikverordnung (Artikel 2) und die Tätowiermittel-Verordnung (Artikel 3) redaktionell angepasst.

Bereits am 09.12.2015 wurde durch Artikel 8 Abs. 3 des Gesetzes zur Neuorganisation der Zollverwaltung das LFGB redaktionell angepasst (BGBl. I S. 2178).

Fischetikettierungsverordnung geändert

(mm) Mit der Ersten Verordnung zur Änderung der Fischetikettierungsverordnung vom 05.11.2015 wurde die Verordnung zur Durchführung des Fischetikettierungsgesetzes auf die neu hinzugekommenen, obligatorischen Verbraucherinformationen, die sich aus der EU-Verordnung Nr. 1379/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur ergeben haben, angepasst. Die Änderung dient der Durchsetzung von EU-Vorschriften im Bereich der Etikettierung von Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur. Inhaltlich handelt es sich um eine 1:1-Umsetzung von EU-Recht (BGBl. I S. 1926 vom 11.11.2015). Die Verordnung trat am 12.11.2015 in Kraft.

Änderung der Trinkwasserverordnung

(mm) Mit der am 25.11.2015 im BGBl. I S. 2076 erschienenen Dritten Verordnung zur Änderung der Trinkwasserverordnung vom 18.11.2015 wurde der Schutz des Trinkwassers in Deutschland weiter erhöht. Künftig wird das Trinkwasser umfassend auf Gehalte an radioaktiven Stoffen untersucht und überwacht. Einer entsprechenden Verordnung hatte der Bundesrat zugestimmt. Die Verordnung, die vom Bundesgesundheitsministerium im Einvernehmen mit dem Bundesumweltministerium erlassen wurde, trat im November 2015 in Kraft. Mit der Verordnung werden europäische Vorgaben fristgerecht umgesetzt. Betroffen sind Trinkwasserversorger und Lebensmittelunternehmen mit eigenem Brunnen. In Deutschland wird davon ausgegangen, dass die Belastung durch radioaktive Stoffe sehr gering ist. Aus diesem Grund wird zuerst über eine Erstuntersuchung über alle Quellgebiete ein Screening durchgeführt (vorgesehen sind ca. 9.000 zentrale Wasserwerke, in Risikogebieten könnten auch kleinere dezentrale Wasserwerke betroffen sein). Anhand dieser Ergebnisse werden von den örtlichen Überwachungsbehörden Risikobewertungen durchgeführt und dann entschieden, ob und in welchem Umfang zukünftig periodische Untersuchungen notwendig sein werden.

Änderung weinrechtlicher Vorschriften

(mm) Am 04.01.2016 wurde die Elfte Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften in der ersten Ausgabe des Bundesgesetzblatts 2016, Teil I S. 2 verkündet.

Betroffen sind überwiegend Änderungen, die durch das zum 01.01.2016 in Kraft getretene, neue Genehmigungssystem für Rebplantagen in der Europäischen Union notwendig geworden sind. Das bereits im Bundesgesetzblatt verkündete Neunte Gesetz zur Änderung des Weingesetzes enthält an zwei Stellen (Nachweis der Steillage und Härtefallregelung) Ermächtigungen zur Regelung von Detailregelungen durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Auch soll die Regelung zur Verwendung der Bezeichnungen "Steillage" und "Steillagenwein" an die neuen Begrifflichkeiten des Weingesetzes angepasst werden. Darüber hinaus sind in der Weinverordnung einige redaktionelle Änderungen vorgenommen worden, die aus dem Außerkrafttreten einiger Bestimmungen des Weingesetzes durch die Einführung des o. g. EU-Genehmigungssystems folgen. Zusätzlich wurden einige Vorschriften aufgehoben, die aufgrund Zeitablaufs überflüssig geworden sind bzw. nicht mehr in Einklang mit dem EU-Recht stehen. Auch die Wein-Überwachungsverordnung und die Weinrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung wurden an geändertes EU-Recht angepasst.

Änderung des LebensmittelSpezialitätengesetzes

(mm) Durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ist das Recht der traditionellen Spezialitäten neu geregelt worden. Die bisher maßgebliche Verordnung (EG) Nr. 509/2006 wurde aufgehoben. Dem entsprechend ist auch die Umsetzung und Durchführung auf EU-Ebene durch die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18.12.2013 und die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13.06.2014 neu geregelt worden. Weiterhin wurde in der Grundverordnung der neue Qualitätsbegriff „Bergerzeugnis“ eingeführt, dessen Bedingungen durch die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 665/2014 vom 11.03.2014 ergänzt wurden. Daher wurde am 22.01.2016 das Erste Gesetz zur Änderung des LebensmittelSpezialitätengesetzes vom 16.01.2016 im BGBl I S. 50 bekannt gegeben. Dies beinhaltet die Neuregelung des Rechts traditioneller Spezialitäten im Rahmen neuer EU-Vorschriften zur Förderung der Agrarproduktion durch Kenntlichmachung besonderer Qualitäten. Die Einführung des neuen Qualitätsbegriffs "Bergerzeugnis", die Anpassung von Bezeichnungen angesprochener Stellen, Verweisen sowie Strafvorschriften, das Verbot widerrechtlicher Nutzung des geschützten Namens "garantiert traditionelle Spezialität" (g.t.S.) und des Unionszeichens. Zudem die Änderung verschiedener Paragraphen sowie die Änderung des Langtitels in Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Union über Qualitätsregelungen betreffend garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben. Das BMEL wurde ermächtigt, das LebensmittelSpezialitätengesetzes in der vom Inkrafttreten dieses Gesetzes geltenden Wortlautes wegen der erheblichen Änderungen des Gesetzes zur besseren Lesbarkeit und Rechtssicherheit im Bundesgesetzblatt bekannt zu machen.

Änderung der LebensmittelSpezialitätenverordnung

(mm) Am 04.02.2016 erschien die Erste Verordnung zur Änderung der LebensmittelSpezialitätenverordnung vom 27.01.2016 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 157. Es erfolgten Änderungen des Antrags-, Einspruchs-, Änderungs- und Lösungsverfahrens.

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse geändert

(mm) Im elektronischen Bundesanzeiger BAnz AT 23.12.2015 B4 wurden die von der deutschen Lebensmittelbuchkommission neugefassten Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 25.11.2015 veröffentlicht. Die „neuen Leitsätze“ stellen teilweise bereits bestehende Verkehrsauffassungen zu bestimmten Fragestellungen fest. In weiten Teilen wird aber auch die Verkehrsauffassung weiterentwickelt und fortgeschrieben.

Die wichtigsten Änderungen:

Verwendung von Innereien und sonstigen Tierkörperteilen: Die Liste der Tierkörperteile, die keine Verwendung in Fleischerzeugnissen finden, wurde erweitert um:

- Hoden
- Geflügelkamm, -ohren, -kehlappen und -fleischwarzen.

Kennzeichnung bei Geflügelfleischerzeugnissen: Werden bei Geflügelfleischerzeugnissen andere Tierarten mitverwendet, wird dies in der Bezeichnung gekennzeichnet z.B. „Geflügel-Wiener Würstchen mit Rindfleisch“.

Spitzenerzeugnisse: Werden Fleischerzeugnisse als Spitzenerzeugnisse (z.B. Spitzenqualität, 1a, Delikatess-, extra,...) ausgelobt müssen sie sich von den sonst üblichen Erzeugnissen insbesondere (neben einem höheren Genusswert) unterscheiden durch:

- besondere Auswahl der Ausgangserzeugnisse,
- höhere Anteile an Skelettmuskulatur,
- keine Verwendung von Separatorenfleisch,
- keine Verwendung von vom Knochen gewonnenem Restfleisch.

Rework bei Spitzenerzeugnissen: Bei Brühwürsten mit Auslobung einer Spitzenqualität darf nur dann „Rework“ Anwendung finden, wenn:

- max. 3 % der gleichen Brühwurstsorte zugesetzt wird,
- die zugesetzten Abschnitte beim maschinellen Aufschneiden in derselben Herstellungsstätte anfallen, der Zusatz ohne Zeitverzug erfolgt,
- mindestens die Qualitätsanforderungen des Endproduktes erfüllt sind,
- die Sensorik des Endproduktes nicht beeinflusst wird.

Hackfleischerzeugnisse: Die Anteile bei gemischtem Hackfleisch bzw. Halb und Halb wurden festgelegt:

- Anteile von Rind- und Schweinefleisch betragen zwischen 45 und 55 %,
- Abweichungen bei gemischtem Hackfleisch werden kenntlich gemacht.

Kochschinken: Bei der Herstellung von Schinken werden nur unzerkleinerte Fleischteilstücke der:

- Ober-, Unterschale,
- Nuss,
- Hüfte eingesetzt.

Hinweise auf traditionelle Herstellung (z.B. Traditionsschinken, Klassik,...) erfolgen nur, wenn:

- die Schinkenanteile ohne Knochen im gewebmäßigen Verband verbleiben,
- Auflagen von Speck und ggf. Schwarte haben.

Hinweise auf z.B. Metzger-, Fleischer-, Meister-,...werden nur für Produkte verwendet:

- die aus der Ober- bzw. Unterschale (ggf. zusätzlich einer Nuss oder einer Hüfte) bestehen,
- bei denen die Stücke bleiben als solche erhalten,
- die manuell in Formen bzw. Behältnisse gelegt werden,
- die mit oder ohne Speck und Schwartenaufgabe bestehen.

Ist das Produkt aus Stücken zusammengesetzt, deren Anteil an Fleischstücke größer 250g mehr als 80 % beträgt, erhält die Kennzeichnung „Schinken aus Schinkenteilen zusammengefügt“.

Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen

Das Kapitel zur Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen (2.11.1) ist vollständig überarbeitet worden. Hier einige Beispiele daraus:

- Bei teilweiser Mitverwendung anderer Tierarten als Rind bzw. Schwein erfolgt die Kennzeichnung in der Bezeichnung des Erzeugnisses (mit oder ohne prozentualen Anteil) „Salami mit Lammfleisch“ bzw. „Salami mit 5 % Lammfleisch“.
- erfolgt in der Bezeichnung der Erzeugnisse ein Hinweis auf Rind und werden Rind- und Schweinefleisch verwendet, überwiegt der Rindfleischanteil und es erfolgt ein Hinweis auf Schweinefleisch: „Rindersalami mit Schweinefleisch“.
- Bei der Bezeichnung „Kalb-“, enthält die Wurstware mindestens 50 % Kalb- bzw. Jungrindfleisch.

Alle Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches können unter @

www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/Fachausschuesse_Leitsaetze_Lebensmittelbuch.html kostenfrei heruntergeladen werden.

Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung geändert

(mm) Am 15.02.2016 wurde die Achte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung vom 09.02.2016 im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 180 veröffentlicht. Wesentliche Änderungen betreffen die Einführung von Sanktionen zur Durchsetzung bestimmter EU- Vorschriften: Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 (Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Sprossen und von Samen zur Erzeugung von Sprossen), Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 (Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen), Durchführungsverordnung (EU) 2015/943 (Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr getrockneter Bohnen aus Nigeria und zur

Änderung von Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009) und Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 (spezifische Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen). Zudem wurde § 7 mit der Bewehrung der Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 aufgehoben. Im Weiteren erfolgten redaktionelle Anpassungen. Zudem wurde das Fundstellenverzeichnis aktualisiert. Die Änderungen der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung waren notwendig, da einige der bewehrten EG bzw. EU- Rechtsakte geändert oder aufgehoben wurden. Das BMEL wurde ermächtigt die Straf- und Bußgeldverordnung neu bekannt zu machen. Die Verordnung ist am 16.02.2016 in Kraft getreten.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

(mm) Beginnend mit dieser Ausgabe werden wir verstärkt auch über geänderte/ neue Normen und deren Fundstelle des allgemeinen und speziellen Verwaltungsrechtes sowie des Prozessrechtes auf Bundesebene informieren, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können.

Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23.01.2003 (BGBl. I S. 102): zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Bereinigung des Rechts der Lebenspartner vom 20.11.2015 (BGBl. I S. 2010 vom 25.11.2015).

Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.03.1991 (BGBl. I S. 686): zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung von Bestimmungen des Rechts des Energieleitungsbaus vom 21.12.2015 (BGBl. I S. 2490 vom 30.12.2015).

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319): zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Stärkung der Opferrechte im Strafverfahren (3. Opferrechtsreformgesetz) vom 21.12.2015 (BGBl. I S. 2525 vom 30.12.2015).

Zivilprozessordnung (ZPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 05.12.2005 (BGBl. I S. 3202; 2006 I S. 431; 2007 I S. 1781): zuletzt geändert durch Artikel 6 des Gesetzes zur Änderung des Unterhaltsrechts und des Unterhaltsverfahrensrechts sowie zur Änderung der Zivilprozessordnung und kostenrechtlicher Vorschriften vom 20.11.2015 (BGBl. I S. 2018 vom 25.11.2015).

Qualitätsoffensive für besseres Essen in Kitas und Schulen gestartet

(mm) Zum Start der Qualitätsoffensive "Macht Dampf - Für gutes Essen in Kita und Schule" erklärte Bundesernährungsminister Christian Schmidt: "Unsere Kinder brauchen eine gesunde Ernährung für ihre Entwicklung und den Lernerfolg. Für das Mittagessen sind dabei immer öfter Kitas und Schulen gefragt: Die Zahl der Kinder, die mittags in der Kita verpflegt werden, hat sich in den letzten 10 Jahren nahezu verdoppelt." Das Mittagessen in Kitas und Schulen muss lecker, ausgewogen und hochwertig sein. Dabei ist es dem Bundesminister wichtig, dass sich alle Kinder nach den gleichen hohen Standards ernähren können. Dennoch kennen derzeit weniger als die Hälfte aller Kitas den Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Gutes Essen in Kita und Schule darf jedoch keine Glückssache sein, sondern muss zur Selbstverständlichkeit werden. Mit der größten Qualitätsoffensive für gesunde Ernährung in Kitas und Schulen, die es in Deutschland je gab, sollen die Standards der DGE flächendeckend in Kitas und Schulen etabliert werden. Die Offensive bietet konkrete Handlungsempfehlungen für Eltern, um für mehr Qualität beim Essen in Kita und Schule zu sorgen. Darüber hinaus fordert der Bundesminister, dass das kleine Einmaleins der Ernährung im Unterricht verankert wird - am besten als eigenes Schulfach. Denn Ernährungsbildung in der Theorie und gute Verpflegung in der Praxis gehören zusammen (@ www.macht-dampf.de).

Gefährliche Produkte 2014 veröffentlicht

(mm) Die meisten gefährlichen Produkte kamen auch 2014 aus China, allerdings dicht gefolgt von Deutschland. Im jährlich erscheinenden Bericht zur Produktsicherheit wertet die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) unter anderem die Meldungen des europäischen Schnellwarnsystems RAPEX statistisch aus. 27 Prozent der erfassten mangelhaften Produkte kamen dabei aus China, wobei ihr Anteil gegenüber den Vorjahren deutlich gesunken ist. Im Vergleich zum letzten

Jahr ist der Anteil der aus Deutschland stammenden gefährlichen Produkte dagegen um acht Prozent gestiegen. 2014 gab die BAuA insgesamt 209 Meldungen in das RAPEX-System der Europäischen Kommission ein. Über die statistischen Auswertungen hinaus beleuchtet der gerade erschienene Informationsdienst das Unfallgeschehen mit Geräten und Maschinen.

Beinahe die Hälfte der per RAPEX gemeldeten Produkte verstieß gegen das Produktsicherheitsgesetz (ProdSG). Die größte Produktgruppe bildeten dabei mit 89 Prozent Fahrzeuge und deren Aufbauten. Es bestand in den meisten Fällen eine mechanische Gefährdung, beispielsweise aufgrund von Festigkeitsmängeln. Der zweithäufigste Bemängelungsgrund waren Verstöße gegen das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), wobei die Bedarfsgegenstände für Heim und Freizeit mit 51 Prozent hier die größte Produktgruppe bildeten. Gemeldet wurde besonders häufig Bekleidung, bei der Grenzwerte für Farbstoffe oder Chrom VI überschritten wurde.

Die Auswertung von nationalen Pressemeldungen sowie die Meldungen tödlicher Arbeitsunfälle vervollständigen den Bericht. Der Bericht schließt mit Hinweisen auf die Meldeverfahren in der Europäischen Union und den amtlichen Bekanntmachungen in 2014 (@ www.produktsicherheitsportal.de).

Bundesrat für Nachbesserungen am Tabakerzeugnisgesetz

(mm) Die Länderkammer hat in ihrer Sitzung am 29.01.2016 Stellung zum Entwurf eines Tabakerzeugnisgesetzes der Bundesregierung genommen. Sie bittet die Bundesregierung, sich auf EU-Ebene für eine Verlängerung der Umsetzungsfrist um 15 Monate für die Anbringung der neuen Warnhinweise auf Verpackungen für Tabakerzeugnisse einzusetzen. Zudem sollen alle Produkte, die den Einstieg zum Rauchen fördern, noch klarer von dem Gesetz erfasst werden. Dies gilt beispielsweise für E-Zigaretten. Außerdem lehnt der Bundesrat vorgesehene Ausnahmen von der Zustimmungsbedürftigkeit beim Erlass von Rechtsverordnungen ab - seine verfassungsmäßig vorgesehenen Mitwirkungsrechte dürften nicht außer Acht gelassen werden. Nach dem Gesetzentwurf müssen künftig alle Tabakerzeugnisse gesundheitsbezogene Warnhinweise auf der Verpackung tragen, die aus einer Kombination von Bild und Text bestehen. Für neuartige Tabakprodukte ist ein Zulassungsverfahren vorgesehen - davor gilt für sie ein Verkaufsverbot.

Es ist zudem ein Verbot für Zigaretten und Tabak zum Selbstdrehen mit einem so genannten charakteristischen Aroma vorgesehen. Verboten sind künftig Aromastoffe oder technische Merkmale, die Geruch, Geschmack oder Rauchintensität verändern. Diese erleichtern möglicherweise den Einstieg in den Tabakkonsum. Mit dem Gesetzentwurf möchte die Bundesregierung die EU-Tabakprodukttrichtlinie umsetzen. Zusammen mit der Stellungnahme des Bundesrates und einer Gegenäußerung der Bundesregierung wird der Gesetzesentwurf dem Bundestag zur Entscheidung zugeleitet.

Kein generelles Verbot von Bisphenol A

(mm) Die Bundesregierung sieht keine wissenschaftliche Grundlage für ein generelles Verbot von Bisphenol A (BPA) als Weichmacher in Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Dies geht aus einer Antwort auf eine Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen hervor. Auch eine "nationale Regelung" in Bezug auf BPA in Lebensmittelkontaktmaterialien werde nicht verfolgt, heißt es in der Antwort in Hinblick auf ein solches bereits 2015 in Frankreich ausgesprochenes Verbot. Vielmehr verweist die Bundesregierung auf Maßnahmen auf europäischer Ebene. So habe die Europäische Kommission Ende 2015 eine "Roadmap zu Bisphenol A in Lebensmittelkontaktmaterialien" vorgelegt. Vorgeschlagen werde demnach, für BPA den "spezifischen Migrationsgrenzwert" (SML) abzusenken. SML sollen nach Ansicht der Kommission für beschichtete und lackierte Lebensmittelkontaktmaterialien festgelegt werden. In Hinblick auf den allgemeinen Umgang mit sogenannten endokrinen Disruptoren, hormonell wirksame Substanzen wie BPA oder polychlorierte Biphenyle (PCB), sieht die Bundesregierung weiterhin die Europäische Kommission in der Pflicht, regulatorisch zu liefern. Die Bundesregierung verweist darauf, dass sie bereits 2013 ein Positionspapier zur Unterstützung der Kommission vorgelegt habe.

Kontrolle des Internethandels wird fortgeführt

(mm) Die gemeinsame Zentralstelle der Länder „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse“, kurz „G@ZIELT“ arbeitet seit Anfang 2016 unbefristet. Bund und Länder haben eine entsprechende Vereinbarung geschlossen. Die im Auftrag der Bundesländer beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) angesiedelte Zentralstelle bietet den Vorteil, dem Internethandel, der an keiner Ländergrenze halt macht, besser gegenüberzutreten zu können. Doppelte Rechercharbeit wird vermieden, Ressourcen werden geschont und Arbeitsabläufe können zentral effizienter gestaltet werden, teilte das BVL dazu mit. Die deutschen Lebensmittelkontrollbehörden setzen sich mit G@ZIELT weltweit an die Spitze in der Durchsetzung des Verbraucherschutzes im Online-Lebensmittelhandel. Zu den konkreten Aufgaben der Zentralstelle gehören die Überprüfung und Registrierung von Lebensmittel-Online-Händlern, Testkäufe, der Austausch mit Behörden und Verbänden sowie Produktrecherchen mit jährlich wechselnden Schwerpunkten. Sie fahndet im Auftrag der Länder nach Angeboten von Lebensmitteln, die Verbraucher eventuell gesundheitlich schädigen oder täuschen könnten sowie nach nicht registrierten Lebensmittelunternehmen.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

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

- Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Industriemeister Fachrichtung Süßwaren und Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Süßwaren (Industriemeister-Süßwaren-Fortbildungsprüfungsverordnung IMSüßFPrV), (BGBl. I S. 110 vom 29.01.2016);
- Erste Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin (BGBl. I S. 179 vom 15.02.2016).

Einfuhrverbot bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru verlängert

(mm) Im Amtsblatt der Europäischen Union L 295/45 vom 12.11.2015 wurde Durchführungsbeschluss (EU) 2015/2022 der Kommission vom 10.11.2015 veröffentlicht. Die derzeit bestehenden Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru werden über den 30.11.2015 hinaus bis 30.11.2017 verlängert.

Auch wenn Peru seit 2008 Abhilfemaßnahmen eingeleitet hat und zwischenzeitlich Verbesserungen eingetreten sind, bleiben die Sofortmaßnahmen bestehen, bis die Wirksamkeit der von den peruanischen zuständigen Behörden getroffenen Korrekturmaßnahmen nachgewiesen wurde. Angesichts der Ergebnisse des Überwachungsplans kann die EU-Kommission bislang nicht den Schluss ziehen, dass das Kontrollsystem und der Überwachungsplan, die derzeit in Peru für bestimmte Muscheln vorhanden sind, geeignet sind, die nach Unionsrecht erforderlichen Garantien zu bieten. Die Entscheidung 2008/866/EG der Kommission vom 12.11.2008 über Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru (ABl. EU Nr. L 307/9 vom 18.11.2008) wurde seinerzeit erlassen, da bestimmte aus Peru eingeführte Muscheln mit dem Hepatitis-A-Virus (HAV) kontaminiert waren und ihr Verzehr zu einem Ausbruch von Hepatitis A beim Menschen geführt hatte. Diese Entscheidung galt ursprünglich bis zum 31.03.2009, ihre Geltungsdauer wurde jedoch mehrfach, zuletzt bis 30.11.2015 verlängert.

Weitere deutsche Spezialitäten geschützt bzw. Spezifikation geändert

(mm) Die Bezeichnung „Oberlausitzer Biokarpfen“ wurde mittels Durchführungsverordnung (EU) 2015/2061 der Kommission vom 04.11.2015, (ABl. EU L 301/5 vom 18.11.2015) in das Europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen.

Auch die Spezialität „Aachener Weihnachts-Leberwurst“ hat das EU-Gütesiegel "geschützte geografische Angabe" erhalten. Die EU-Kommission in Brüssel gab die entsprechende Registrierung mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/173 der Kommission vom 09.02.2016 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben im europäischen Amtsblatt L 33/9 vom 10.02.2016 bekannt. Die Wurst, die auch

Oecher Weihnachtsleberwurst genannt wird und für diese Bezeichnung ebenfalls geschützt ist, muss im Stadtgebiet von Aachen hergestellt werden, um ihren Namen tragen zu dürfen.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/102 der Kommission vom 19.01.2016 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Eichsfelder Feldgieker/Eichsfelder Feldkieker (g.g.A.)] wurde die Produktspezifikation wie im Amtsblatt C 281/12 vom 26.08.2015 veröffentlicht geändert. Die Änderungen umfassen u.a. neben der Ergänzung der zuständigen Kontrolleinrichtungen für die Bundesländer Niedersachsen und Hessen (bei dem abgegrenzten geografischen Gebiet handelt es sich um das Eichsfeld, das zum Teil in Nordthüringen, aber auch in Niedersachsen und Hessen liegt) auch die Ersetzung des Wortes „Fleischzuschnitt“ jeweils durch das Wort „Fleisch“ im gesamten Text. Die Ersetzung des Wortes „Fleischzuschnitte“ durch das Wort „Fleisch“ bedeutet dabei keine sachliche Änderung. Damit soll lediglich dem Missverständnis vorgebeugt werden, das verwendete Fleisch müsse in bestimmter Weise geschnitten sein. Dies ist nicht der Fall und wäre für die Herstellung einer Wurst auch sinnlos (ABl. EU L 21/66 vom 28.01.2016).

Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe

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

- Nr. 2015/2062 vom 17.11.2015 (in Bezug auf den Stoff „Sisapronil“ (ABl. EU L 301/7 vom 18.11.2015;
- Nr. 2016/129 vom 01.02.2016 (in Bezug auf den Stoff „Gereinigter halbester Extrakt aus Humulus lupulus L. mit ca. 48 % Betasäuren [als Kaliumsalze]“), ABl. EU L 25/44 vom 02.02.2016.

Anpassung und Berichtigung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Am 19.11.2015 wurde die Verordnung (EU) 2015/2075 der Kommission vom 18.11.2015 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Abamectin, Desmedipham, Dichlorprop-P, Haloxyfop-P, Oryzalin und Phenmedipham in oder auf bestimmten Erzeugnissen vom 18.11.2015 im Amtsblatt der EU L 302/15 veröffentlicht. Eine Berichtigung dieser Verordnung erschien am 01.12.2015 im europäischen Amtsblatt L 314/72.

Mit der 2016/1 der Kommission vom 03.12.2015 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Bifenazat, Boscalid, Cyazofamid, Cyromazin, Dazomet, Dithiocarbamaten, Fluazifop-P, Mepanipyrim, Metrafenon, Picloram, Propamocarb, Pyridaben, Pyriofenon, Sulfoxaflor, Tebuconazol, Tebufenpyrad und Thiram in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABl. EU L 2/1 vom 05.01.2016).

Durch die Verordnung (EU) 2016/46 der Kommission vom 18.01.2016 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates wurden die Höchstgehalte an Rückständen hinsichtlich der von Oxadixyl und Spinetoram in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (ABl. EU L 12/28 vom 19.01.2016).

Zudem erschien am 20.01.2016 (ABl. EU L 13/12) die Verordnung (EU) 2016/53 der Kommission vom 19.01.2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen von Diethofencarb, Mesotrion, Metosulam und Pirimiphos-methyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

Weitere Änderungen der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen erfolgten am 21.01.2016 durch die Verordnung (EU) 2016/60 der Kommission vom 19.01.2016 in Bezug auf Chlorpyrifos in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 14/1) sowie die Verordnung (EU) 2016/67 der Kommission vom 19.01.2016 hinsichtlich Ametoctradin, Chlorthalonil, Diphenylamin, Flonicamid, Fluazinam, Fluoxastrobin, Halauxifen-methyl, Propamocarb, Prothioconazol, Thiacloprid und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl.

EU L 15/2 vom 22.01.2016) und die Verordnung (EU) 2016/75 der Kommission vom 21.01.2016 zur bezugnehmend auf Fosetyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 16/8 vom 23.01.2016).

Am 27.01.2016 erschien die Verordnung (EU) 2016/71 der Kommission vom 26.01.2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 1-Methylcyclopropan, Flonicamid, Flutriafol, Indolylessigsäure, Indolylbuttersäure, Pethoxamid, Pirimicarb, Prothioconazol und Teflubenzuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 20/1).

Eine weitere Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen erfolgte durch die Verordnung (EU) 2016/143 der Kommission vom 18.01.2016 zur Änderung des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf COS-OGA, Cerevisan, Calciumhydroxid, Lecithine, Salix spp. cortex, Essig, Fructose, Pepino mosaic Virus Stamm CH2 Isolat 1906, Verticillium albo-atrum Isolat WCS850 und Bacillus amyloliquefaciens subsp. plantarum Stamm D747 (ABl. EU L 28/12 vom 04.02.2016).

Am 06.02.2016 wurde die Verordnung (EU) 2016/156 der Kommission vom 18.01.2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Boscalid, Clothianidin, Thiamethoxam, Folpet und Tolclofos-methyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen im europäischen Amtsblatt L 31/1 bekannt gemacht.

Änderung der Unionsliste für Aromastoffe sowie weitere Streichung

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 13/40 vom 20.01.2016 ist die Verordnung (EU) 2016/54 der Kommission vom 19.01.2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Aufnahme von gamma-Glutamyl-valyl-glycin in die Unionsliste der Aromastoffe erschienen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit bewertete die Sicherheit von gamma-Glutamyl-valyl-glycin [FL-Nr. 17.038] bei Verwendung als Aromastoff und kam zu dem Schluss, dass seine Verwendung bei der geschätzten Aufnahmemenge als Aromastoff keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken gibt, daher erfolgte die Änderung des Anhangs I.

Teil A der Unionsliste enthält sowohl bewertete Aromastoffe, die nicht mit einer Fußnote versehen sind, als auch Aromastoffe, deren Bewertung noch nicht abgeschlossen ist und denen in der genannten Liste eine der Fußnoten 1 bis 4 zugeordnet ist. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Bewertung von fünf weiteren Stoffen abgeschlossen, die in der Liste als Aromastoffe geführt werden, deren Bewertung noch läuft. Diese Aromastoffe wurden von der EFSA in den folgenden Bewertungen von Aromastoffgruppen beurteilt: Bewertungen FGE.12rev5 (Stoffe FL-Nrn. 07.041 und 07.224), FGE.63rev2 (Stoffe FL-Nrn. 07.099 und 07.101) und FGE.312 (Stoff FL-Nr. 16.126). Die EFSA kam zu dem Schluss, dass diese Aromastoffe bei den geschätzten Aufnahmemengen keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken geben. Im Rahmen der Bewertung hat sich die EFSA zu den Spezifikationen einiger Stoffe geäußert. Ihre Anmerkungen beziehen sich auf die Bezeichnungen, die Reinheit oder die Zusammensetzung der Stoffe mit folgenden FL-Nrn.: 07.041, 07.224 und 07.099. Diese Anmerkungen wurden mit der Verordnung (EU) 2016/55 der Kommission vom 19.01.2016 in die Liste aufgenommen (ABl. EU L 13/43 vom 20.01.2016).

Mit der Verordnung (EU) 2016/178 der Kommission vom 10.02.2016 wurden mehrere Aromastoffe aus Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 gestrichen (ABl. EU L 35/6 vom 11.02.2016). Die Unionsliste der Aromen und Ausgangsstoffe enthält mehrere Stoffe, bei denen die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit die Bewertung noch nicht abgeschlossen hat oder bei denen sie zusätzliche wissenschaftliche Daten angefordert hat, um die Bewertung abzuschließen. Für vier dieser Stoffe, nämlich Vetiverol (FL-Nr. 02.214), Vetiverylacetat (FL-Nr. 09.821), 2-Acetyl-1,4,5,6-tetrahydropyridin (FL-Nr. 14.079) und 2-Propionylpyrrolin 1 % in Pflanzenöltriglyceriden (FL-Nr. 14.168), haben die für das Inverkehrbringen dieser Aromastoffe verantwortlichen Personen den Antrag zurückgezogen. Die genannten Aromastoffe wurden daher aus der Unionsliste gestrichen. In Bezug auf den Stoff Methyl-2-mercaptopyropionat (FL-Nr. 12.266) hat die für das Inverkehrbringen dieses Aromastoffes verantwortliche Person erklärt, dass sie seine Verwendung nicht mehr unterstützt. Dieser Aromastoff wurde daher ebenfalls aus der Unionsliste gestrichen.

Am 21.11.2015 erschien im ABI. EU L 305/56 die Berichtigung der Verordnung (EU) 2015/1760 der Kommission vom 01.10.2015 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung des Aromastoffes p-Mentha-1,8-dien-7-ol aus der Unionsliste (ABI. EU L 257 vom 02.10.2015).

Änderung spezifischer Grenzwerte für chemische Stoffe in Spielzeug

(mm) Am 24.11.2015 wurden drei Richtlinien der EU-Kommission vom 23.11.2015 veröffentlicht, die die Festlegung spezifischer Grenzwerte für chemische Stoffe, die in Spielzeug regeln. Dies ist die Richtlinie (EU) 2015/2115 in Bezug auf Formamid (ABI. EU L 306/17), die Richtlinie (EU) 2015/2116 in Bezug auf Benzisothiazolinon (ABI. EU L 306/20) und die Richtlinie (EU) 2015/2117 in Bezug auf Chlormethylisothiazolinon und Methylisothiazolinon - sowohl einzeln als auch in einem Verhältnis von 3:1 (ABI. EU L 306/23). Formamid (CAS-Nummer 75-12-7) wird unter anderem in einer Reihe von Spielzeugen aus Schaumstoff, z. B. in Puzzlematten verwendet. Dass Kinder dieses Formamid einatmen könnten, gab Anlass zu gesundheitlichen Bedenken. Anhang II Anlage C der Spielzeugrichtlinie 2009/48/EG wurde deshalb durch die o.g. Richtlinie folgender Grenzwert für Formamid hinzugefügt: „20 µg/m³ (Emissionsgrenzwert) nach höchstens 28 Tagen ab Beginn der Emissionsprüfungen bei Spielzeugmaterialien aus Schaumstoff, die mehr als 200 mg/kg (Schwellenwert, der sich auf den Gehalt bezieht) enthalten.“ Die Richtlinie muss ab dem 24.05.2017 angewendet werden.

Mehrere Entscheidungen zu GVO

(mm) Die EU-Kommission hat am 08.12.2015 den Durchführungsbeschluss (EU) 2015/2279 vom 04.12.2015 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die aus der genetisch veränderten Maissorte NK603 × T25 (MON-ØØ6Ø3-6 × ACS-ZMØØ3-2) bestehen, diese enthalten oder aus dieser gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 8581*), (ABI. EU L 322/58) und den Durchführungsbeschluss (EU) 2015/2281 vom 04.12.2015 über die Zulassung des Inverkehrbringens von aus der genetisch veränderten Maissorte MON 87427 (MON-87427-7) bestehenden, diese enthaltenden oder aus dieser gewonnenen Erzeugnissen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 8587*), (ABI. EU L 322/67) veröffentlicht.

Zu dem erstgenannten Durchführungsbeschluss gibt es eine Entschließung des Europäischen Parlaments vom 16.12.2015, in der die EU-Kommission aufgefordert wird, ihren Durchführungsbeschluss (EU) Nr. 2015/2279 aufzuheben. In der Begründung heißt es dazu u.a., dass die Abgeordneten der Auffassung sind, dass der Durchführungsbeschluss über die in der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 vorgesehenen Durchführungsbeschlüsse hinausgeht. Zudem soll es einen neuen Legislativvorschlag zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 geben, der den häufig auf nationaler Ebene bekundeten Bedenken Rechnung trägt, die sich nicht nur auf Probleme der Sicherheit von GVO für die Gesundheit oder die Umwelt beziehen.

Am 26.01.2016 erschien im ABI. EU L 17/14 der Durchführungsbeschluss (EU) 2016/87 der Kommission vom 22.01.2016 über die Rücknahme bereits existierender Erzeugnisse, die aus MON 863 (MON-ØØ863-5) gewonnen werden, vom Markt und zur Aufhebung der Beschlüsse 2010/139/EU, 2010/140/EU, 2010/141/EU über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die aus den genetisch veränderten Maissorten MON863×MON810×NK603 (MON-ØØ863-5×MON-ØØ81Ø-6×MON-ØØ6Ø3-6), MON863×MON810 (MON-ØØ863-5×MON-ØØ81Ø-6) und MON863×NK603 (MON-ØØ863-5×MON-ØØ6Ø3-6) bestehen, diese enthalten oder aus diesen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2016) 204*). Bei MON863 handelt es sich um einen Insekten-resistenten Mais, der 2001 erstmals in den USA zugelassen wurde. Für MON863 Mais gelten daher in der EU nun folgende Grenz- bzw. Toleranzwerte: Nulltoleranz in Lebensmitteln und 0,1% in Futtermitteln.

Hygienekriterien für lebende Muscheln geändert

(mm) Mit der am 09.12.2015 erschienenen Durchführungsverordnung (EU) 2015/2285 vom 08.12.2015 wurde der Anhang II Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Bezug auf bestimmte Anforderungen an lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken geändert. Danach muss künftig die zuständige Behörde einen Überprüfungszeitraum für die Probenahme Daten jedes Erzeugungs- oder Umsetzgebiets vorsehen, um die Einhaltung der in der genannten Verordnung festgelegten Standards zu prüfen. Neu sind weitere Kriterien, die lebende Muscheln in Bezug auf mikrobiologische Kriterien erfüllen müssen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden sollen. Außerdem wurde Anhang I Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 geändert. Das dort für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken festgelegte Lebensmittelsicherheitskriterium in Bezug auf *Escherichia coli* wurde an den 3-Klassen-Plan des Codex Alimentarius angepasst. Die Verordnung gilt seit dem 12.12.2015 (ABl. EU L 323/2).

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005

(mm) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission muss diese eine Website einrichten, auf der jeder Mitgliedstaat einen Link zu seiner nationalen Website angibt, über den die Liste der zugelassenen Unternehmen aufgerufen werden kann und die den übrigen Mitgliedstaaten und der Öffentlichkeit zugänglich ist. Die Analyse dieser Listen für Zwecke wie Folgenabschätzungen und die Einrichtung von Verbindungen zu anderen IT-Instrumenten der Kommission hat sich als sehr komplex und zeitaufwändig erwiesen. Um eine einfachere Analyse der Listen der Unternehmen der Mitgliedstaaten zu ermöglichen und ein in der Union zugelassenes Unternehmen zeitnah in diese Listen aufzunehmen, wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2295 der Kommission vom 09.12.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Liste zugelassener Lebensmittelunternehmen (ABl. EU L 324/5 vom 10.12.2015), die Verwendung von TRACES gestattet. TRACES (TRAde Control and Expert System) ist ein am 01.04.2004 von der EU eingeführtes Datenbanksystem, mit dem der gesamte Tierverkehr innerhalb der EU sowie aus der und in die EU erfasst wird.

Neue Novel Food-Verordnung

(mm) Am 31.12.2015 ist die neue europäische Novel Food-Verordnung in Kraft getreten. Die Verordnung (EU) 2015/2283 löst die bisher geltende Verordnung (EG) Nr. 258/97 ab (ABl. EU L 327/1 vom 11.12.2015). Als Novel Food werden Lebensmittel bezeichnet, die vor dem Stichtag 15.05.1997 noch nicht in nennenswertem Umfang in der EU für den menschlichen Verzehr verwendet worden sind und bestimmten, in der Novel Food-Verordnung näher bezeichneten Lebensmittelkategorien angehören. Beispiele für Novel Food sind neue Vitamin- oder Mineralstoffquellen, neue Mikroorganismenkulturen (z. B. bestimmte probiotische Bakterien), exotische Samen oder Früchte (z. B. Chiasamen oder die Früchte des Nonibaums) oder mittels neuer Verfahren hergestellte Lebensmittel (z. B. UV-behandelte Bäckerhefe zur Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitamin D). Die wichtigsten Änderungen:

Präzisierung der Begriffsbestimmung für Novel Food

Damit werden Unklarheiten im Hinblick auf den Anwendungsbereich der bisher geltenden Novel Food-Verordnung beseitigt. Unter anderem sind ganze Tiere wie Insekten, Lebensmittel aus Zell- oder Gewebekulturen sowie Erzeugnisse mineralischen Ursprungs nunmehr Teil der Begriffsbestimmung und damit eindeutig im Anwendungsbereich der Verordnung. Zudem wird klargestellt, dass technisch hergestellte Nanomaterialien neuartige Lebensmittel sind und damit der Bewertungs- und Zulassungspflicht unterliegen, sofern dafür nicht - wie beispielsweise bei Lebensmittelzusatzstoffen - bereits in anderen EU-Vorschriften eigene Regelungen, einschließlich einer Zulassungspflicht, bestehen.

Straffung des Bewertungs- und Zulassungsverfahrens

Das Bewertungs- und Zulassungsverfahren für Novel Food wird vereinfacht und beschleunigt. Die bisher dezentral in den einzelnen Mitgliedstaaten durchgeführte Bewertung von Zulassungsanträgen wird künftig zentral durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erfolgen. Darüber hinaus werden an die Stelle der bisher allein an den Antragsteller gerichteten Zulassung allgemeine (generische) Zulassungen, die zu Gunsten aller Inverkehrbringer wirken, treten. Nur in begründeten Ausnahmefällen ist zum Schutz neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse und damit zur Förderung von Innovationen noch eine auf den Antragsteller bezogene Zulassung möglich, die allerdings auf fünf Jahre zu befristen ist.

Vereinfachter Marktzugang für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern

Für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern wird es eine effizientere Sicherheitsbewertung und einen erleichterten Marktzugang in die EU geben. Voraussetzung ist allerdings, dass eine mindestens 25-jährige sichere Verwendung außerhalb der Europäischen Union nachgewiesen wird. Bei begründeten Einwänden können die Mitgliedstaaten und die EFSA Einspruch erheben, was dazu führt, dass das o. g. Standardverfahren der Bewertung und Zulassung eröffnet wird, jedoch mit kürzeren Fristen.

Parallele Datenschutzfristen

Für Fälle, in denen Datenschutz beantragt wird, enthält die neue Verordnung eine Regelung zum vorläufigen Anhalten des Zulassungsverfahrens für Novel Food, wenn für das beantragte Erzeugnis auch ein Antrag auf Zulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe nach der EU-Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben gestellt wird. Ziel ist die Synchronisierung der Datenschutzfristen bei der Zulassung eines Novel Food und einer gesundheitsbezogenen Angabe.

Lebensmittel von geklonten Tieren

Um Regelungslücken zu vermeiden wird die neue Novel Food-Verordnung für Lebensmittel von geklonten Tieren so lange gelten, bis die vorgeschlagenen separaten Vorschriften zum Klonen anzuwenden sind.

Bis zum 01.01.2018 erlässt die EU-Kommission Durchführungsrechtsakte zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an die Anträge und an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern. Aufgehoben wird die bisherige Verordnung (EG) Nr. 257/97 und ihre Durchführungsverordnung (EG) Nr. 1852/2001 über neuartige Lebensmittel ab dem 01.01.2018. Die Verordnung trat zum 31.12.2015 in Kraft.

Neue gesundheitsbezogene Angabe

(mm) Am 12.12.2015 wurde die Verordnung (EU) 2015/2314 der Kommission vom 07.12.2015 im Amtsblatt der EU veröffentlicht (L 328/46) und mit ihr die folgende neue gesundheitsbezogene Angabe in die Verordnung (EU) Nr. 432/2012 aufgenommen: Zichorieninulin trägt durch Erhöhung der Stuhlfrequenz zu einer normalen Darmfunktion bei. Als Bedingung für die Verwendung der Angabe gilt, dass die Verbraucher darüber zu unterrichten sind, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 12 g Zichorieninulin einstellt. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von mindestens 12 g nativem Zichorieninulin liefert, einer nicht fraktionierten Mischung von Monosacchariden (< 10 %), Disacchariden, inulinartigen Fructanen und aus Zichorienwurzeln gewonnenem Inulin mit einem mittleren Polymerisationsgrad von ≥ 9 .

Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 geändert

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2345 der Kommission vom 15.12.2015 wurde mit Wirkung vom 05.01.2016 das Verzeichnis der Drittländer, deren Erzeugungssysteme und Kontrollmaßnahmen für die ökologische/biologische Erzeugung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen als denen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gleichwertig anerkannt wurden, geändert. Gleichzeitig wurde das Verzeichnis der anerkannten Kontrollstellen und Kontrollbehörden (Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008) geändert (ABl. EU L 330/29 vom 16.12.2015).

Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern

(mm) Bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs aus bestimmten Ländern werden verstärkte amtliche Kontrollen an der EU Außengrenze durchgeführt (Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004). Diese haben an bestimmten, benannten Eingangsorten zu erfolgen. Die Liste der betroffenen Futtermittel und Lebensmittel wird im Anhang I der Verordnung genannt, und regelmäßig - mindestens vierteljährlich - aktualisiert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/2383 vom 17.12.2015 (ABl. EU L 332/57) vom 18.12.2015 erfolgte folgende Änderung:

- Gestrichen wurde der Eintrag zur Untersuchung von Tafeltrauben aus Peru auf Pflanzenschutzmittelrückstände. Die vorhandenen Informationen belegen ein insgesamt

zufriedenstellendes Maß an Übereinstimmung mit den relevanten Sicherheitsanforderungen in den Rechtsvorschriften der Union. Damit waren die bisherigen, verstärkten amtlichen Kontrollen nicht mehr gerechtfertigt. Die Verordnung trat zum 21.12.2015 in Kraft.

Weiterhin wurden mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/24 vom 08.01.2016 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014 geändert (ABl. EU L 8/1 vom 13.01.2016). Die Verordnung enthält Sondervorschriften für die Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel aus bestimmten Drittländern wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination. Hierin wurde neu geregelt, dass bei der Einfuhr in die Union folgende Produkte von einer Genusstauglichkeitsbescheinigung begleitet sein müssen: Erdnüsse ungeschält und geschält, Erdnussbutter, Erdnüsse in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht (Futter- und Lebensmittel) aus Brasilien, Capsicum sp. und Muskatnuss aus Indien sowie Muskatnuss aus Indonesien. Aus der Bescheinigung muss hervorgehen, dass von den Erzeugnissen Proben genommen und auf das Vorhandensein von Aflatoxinen analysiert wurden und dass sie den Unionsvorschriften entsprechen. Die Ergebnisse der Analysen sollen der Genusstauglichkeitsbescheinigung beigefügt werden. Grund hierfür war, dass nach den Ergebnissen der amtlichen Kontrollen, welche die Mitgliedstaaten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 durchgeführt hatten, die Höchstgehalte für Aflatoxine kontinuierlich nicht eingehalten waren. Damit war eine Nennung im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 nicht mehr erforderlich. Die entsprechenden Einträge wurden gestrichen.

Am 09.02.2016 erschien die Durchführungsverordnung (EU) 2016/166 der Kommission vom 08.02.2016 (ABl. EU L 32/143). Lebensmittel, die Betelblätter („Piper betle L.“, gemeinhin als „Paan“ bekannt) enthalten oder aus ihnen bestehen, einschließlich der unter dem KN- Code 1404 90 00 geführten Lebensmittel, deren Ursprung oder Herkunft Indien ist, dürfen seit dem 12.02.2016 nur noch in dem von der EU-Kommission jetzt festgelegten Verfahren in die Union eingeführt werden. Danach ist die Einfuhr derartiger Sendungen nur noch über benannte Eingangsorte möglich. Zudem muss allen Sendungen mit Betelblättern aus Indien eine Genusstauglichkeitsbescheinigung beiliegen, aus der hervorgeht, dass diese Lebensmittel im Einklang mit den einschlägigen EU-Hygienevorschriften hergestellt wurden, dass von ihnen Proben genommen und auf das Vorhandensein von Salmonellen analysiert wurden und dass sie den Unionsvorschriften entsprechen; außerdem müssen den Sendungen die Analyseergebnisse beiliegen. Zusätzlich muss jede Sendung mit entsprechenden Lebensmitteln mit einem Identifikationscode versehen sein, der mit dem Identifikationscode der Ergebnisse der Probenahme und der Analyse und dem Identifikationscode der Genusstauglichkeitsbescheinigung übereinstimmt. Jeder einzelne Sack bzw. jede sonstige Verpackungseinheit der Sendung ist mit diesem Identifikationscode versehen. Für betroffene Sendungen, die das Ursprungsland vor dem Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung verlassen haben, gelten Übergangsmaßnahmen. Hintergrund der von der EU-Kommission veranlassten Maßnahmen sind die bei Kontrollen festgestellten Verstöße gegen die in den Unionsvorschriften festgelegten mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel. Danach sind seit 2011 im Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel rund 90 Meldungen aufgrund des Vorkommens eines breiten Spektrums pathogener Salmonellenstämme in Lebensmitteln eingegangen, die Betelblätter mit Ursprung oder Herkunft in Indien enthalten oder aus ihnen bestehen.

Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima

(mm) Die EU-Kommission hat die nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima erlassenen Maßnahmen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, anhand eigener Erkenntnisse und der von den japanischen Behörden vorgelegten Daten über die radioaktive Belastung von Lebens- und Futtermitteln überprüft und neugefasst. Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 322/2014 mit den bisherigen Sondervorschriften wurde mittels Durchführungsverordnung (EU) 2016/6 der Kommission vom 05.01.2016 aufgehoben (ABl. EU L 3/5 vom 06.01.2016). Die Vorschriften wurden an die aktuellen Entwicklungen hinsichtlich der radioaktiven Belastung in den von der Katastrophe betroffenen japanischen Präfekturen angepasst. Hinsichtlich des Verfahrensablaufs bei der Einfuhr in die EU (Erklärungen, Zuständigkeiten, Vorabmitteilung, amtliche Kontrollen, Kosten) haben sich keine wesentlichen Änderungen ergeben. Die neue Verordnung trat am 09.01.2016 in Kraft. Eine erneute Überprüfung der Vorschriften dieser Verordnung erfolgt, wenn die Ergebnisse der Probenahmen und Analysen der radioaktiven Belastung von Lebens- und Futtermitteln der fünften Vegetationsperiode (2015) nach dem Unfall vorliegen, d. h. spätestens am 30.06.2016.

Neue Euratom-Verordnung zur Festlegung von Grenzwerten für radioaktiv kontaminierte Lebens- und Futtermittel

(mm) Der Europäische Rat hat am 15.01.2016 die Euratom-Verordnung 2016/52 zur Festlegung von Höchstwerten für Lebens- und Futtermittel, die nach einem nuklearen Unfall oder einem anderem radiologischen Notfall mit radioaktiven Stoffen kontaminiert sein können, verabschiedet (ABl. EU L 13/2 vom 20.01.2016). Diese Basisverordnung ermächtigt die EU-Kommission, nach einem radiologischen Notfall unter Beteiligung der Mitgliedstaaten kurzfristig in einer Durchführungsverordnung verbindliche Grenzwerte festzulegen. Lebens- und Futtermittel, die diese verbindlichen Höchstwerte überschreiten, dürfen dann in der EU nicht mehr verkauft werden. Die einheitlichen Regelungen sollen im europäischen Binnenmarkt einen effektiven Schutz der Bevölkerung vor radioaktiv kontaminierten Lebensmitteln ermöglichen und begrenzen zu diesem Zweck auch die Verwendung kontaminierter Futtermittel. Sie ersetzen die bisher gültigen Euratom-Verordnungen Nr. 3954/87, Nr. 944/89 und Nr. 770/90. Die Verordnung trat am 09.02.2016 in Kraft.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert

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

- Nr. 2016/56 der Kommission vom 19.01.2016 (hinsichtlich der Verwendung von Extrakten aus Rosmarin (E 392) in Streichfetten), ABl. EU L 13/46 vom 20.01.2016.

Neuregelungen für Säuglingsnahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

(mm) Am 02.02.2015 erschien die Delegierte Verordnung (EU) 2016/127 der Kommission vom 25.09.2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind (ABl. EU L 25/1). Diese Verordnung gilt grundsätzlich ab dem 22.02.2020. Zudem erschien die Delegierte Verordnung (EU) 2016/128 der Kommission vom 25.09.2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ABl. EU L 25/30). Diese Verordnung gilt grundsätzlich ab dem 22.02.2019. Die Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung wird ab dem 20.07.2016 die Richtlinie 2009/39/EG ablösen und somit den bisherigen Bereich der diätetischen Lebensmittel neuordnen. Zu dieser Rahmenverordnung hat die Europäische Kommission die o.g. delegierten Verordnungen veröffentlicht.

Das europäische Parlament hat dagegen einen Vorschlag der EU-Kommission abgelehnt, nach dem Säuglings- und Kleinkindernahrung bis zu drei Mal mehr Zucker enthalten darf, als von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfohlen. So können Säuglinge und Kleinkinder nicht vor Fettleibigkeit geschützt werden, sagen die Abgeordneten und fordern, dass der zulässige Zuckerhöchstgehalt in Übereinstimmung mit den Empfehlungen der WHO deutlich gesenkt werden sollte. Die Abgeordneten heben hervor, dass die Bestimmungen des Kommissionsvorschlags "allen Gesundheitsempfehlungen der WHO und der wissenschaftlichen Ausschüsse in den Mitgliedstaaten widersprechen, die eine deutliche Verringerung der Zuckeraufnahme insgesamt empfohlen haben." Die WHO empfiehlt eine Begrenzung der Aufnahme von freiem Zucker auf weniger als 10% der gesamten Energiezufuhr. Laut Kommissionsvorschlag darf 30 % der Energie in Beikost für Säuglinge aus Zucker stammen (7,5 g Zucker pro 100 kcal entspricht 30 kcal aus Zucker in 100 kcal Energie).

Das Parlament weist darauf hin, "dass eine mangelhafte Ernährung inzwischen die bei Weitem häufigste Ursache für Erkrankungen und Todesfälle weltweit ist – sogar noch vor Tabak- und Alkoholkonsum sowie

Bewegungsmangel zusammen." Der zulässige Zuckermenge sollte in Übereinstimmung mit den Empfehlungen der WHO deutlich gesenkt werden, so die Abgeordneten im Text der Entschließung. Die Abgeordneten sind außerdem der Ansicht, dass der Rückgriff auf aufstrebende Technologien wie GVO und Nanotechnologien, deren langfristige Risiken nicht bekannt sind, gemäß dem Vorsorgeprinzip bei der Herstellung dieser Nahrungsmittel verboten sein sollte.

Das Parlament verlangt, dass die Kennzeichnung und Vermarktung von verarbeiteter Säuglings- und Kleinkindernahrung klarstellen sollte, dass diese Produkte nicht für Säuglinge geeignet sind, die jünger als sechs Monate sind, und die Empfehlung des ausschließlichen Stillens während der ersten sechs Monate nicht untergraben werden sollte.

Der Einspruch gegen den Kommissionsvorschlag wurde mit 393 Stimmen bei 305 Gegenstimmen und 12 Enthaltungen gebilligt. Die Kommission muss nun einen neuen Vorschlag vorlegen.

Der vorgeschlagene "delegierte Verordnung" bezieht sich auf verarbeitete Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung sowie Getreidebeikost. Es geht um den Artikel 11 der Verordnung über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder (bekannt als PARNUTS-Verordnung), die die EU-Kommission ermächtigt, sogenannte delegierte Rechtsakte zu verabschieden, in denen besondere Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für die betroffenen Lebensmittel festgelegt werden.

EU-Kommission verschiebt erneut Bericht zur Alkohol-Kennzeichnung

(mm) Eigentlich sollte es Dezember 2014 so weit sein - doch die EU-Kommission vertagte die Veröffentlichung des Berichts zur Einbindung alkoholischer Getränke in die bestehenden EU-Etikettierungsvorschriften "bis Ende 2015". Andere Prioritäten verzögerten die Arbeit am Bericht zu diesem heiklen Thema. Es habe bisher nur vorläufige Gespräche mit den Mitgliedsstaaten und eine Literaturrecherche gegeben. Alkoholische Getränke wurden aus der LMIV ausgeschlossen, weil sich der Gesetzgeber nicht auf eine Definition für sogenannte Alkopops einigen konnte. Alkopops sind Mixgetränke aus alkoholischen Getränken und Softdrinks oder Säften. Bis Dezember 2014 hatte die EU-Kommission Zeit, Alkopops zu definieren und einen Bericht darüber aufzusetzen, wie alkoholische Getränke im Rahmen der Verordnung zu handhaben sind.

Teile der Industrie reagierten auf die Vertagung des Berichts im letzten Jahr, indem sie freiwillig Informationen für Verbraucher bereitstellten. Dabei wählten sie jedoch unterschiedliche Ansätze. Die Bierbranche verkündete im März 2015, dass sie die Inhaltsstoffe und Nährwertinformationen ihrer Marken in 100ml-Angaben bereitstellen würde. Der Spirituosensektor hingegen versprach, Standardgetränke und auch einige ausgewählte Spirituosen auf dem Markt im Sommer mit Kalorienangaben pro Portion - nicht pro 100ml - zu versehen. Eine gesetzliche Norm existiert bisher nicht.

EU-Parlament lehnt Zulassung von drei Sorten Gen-Soja ab

(mm) Drei gentechnisch veränderte Sojasorten werden nach einer Entscheidung des EU-Parlaments nicht zugelassen, weil die Pflanzen resistent gegen das als "vermutlich krebserregend" eingestufte Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat sind.

Die Abgeordneten haben die Zulassung von drei gentechnisch veränderten Sojabohnen durch die EU-Kommission abgelehnt. Die fraglichen Pflanzen seien dank der Gentechnik resistent gegen ein Unkrautvernichtungsmittel, das von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als "vermutlich krebserregend" eingestuft worden sei, heißt es in der Entschließung, die am 03.02.2016 mit großer Mehrheit verabschiedet wurde.

Die EU-Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hatte sich im November 2015 für die Zulassung der drei Sojabohnensorten ausgesprochen. Entgegen der WHO vertrat sie die Ansicht, das fragliche Unkrautvernichtungsmittel - Glyphosat - könne bei Menschen kaum Krebs auslösen. Die in Parma ansässige Behörde ist in der Vergangenheit wiederholt wegen industriefreundlicher Entscheidungen kritisiert worden.

Das Europaparlament hat in der Frage kein Vetorecht - die EU-Kommission ist somit nicht gezwungen, die Zulassungen zu annullieren. Allerdings hatte das Straßburger Parlament im vergangenen Januar eine Verordnung verabschiedet, die nationale Anbau-Verbote in den 28 EU-Staaten erleichtert. Dank dieser Regelung können Staaten nun ganz offen auf politische Motive oder Umweltgründe für eine Ablehnung verweisen. Sie können auch den Anbau mehrerer gentechnisch veränderter Pflanzen auf einmal untersagen.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1007/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27.09.2011 über die Bezeichnungen von Textilfasern und die damit zusammenhängende Etikettierung und Kennzeichnung der Faserzusammensetzung von Textilerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 73/44/EWG des Rates und der Richtlinien 96/73/EG und 2008/121/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 272 vom 18.10.2011), (ABl. EU L 292/13 vom 10.11.2015);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13.06.2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. EU L 179 vom 19.06.2014), (ABl. EU L 297/10 vom 13.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2033 der Kommission vom 13.11.2015 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs 2,4-D gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 298/8 vom 14.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2046 der Kommission vom 16.11.2015 über die Nichtgenehmigung von *Artemisia absinthium* L. als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 300/6 vom 17.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2047 der Kommission vom 16.11.2015 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Esfenvalerat als Substitutionskandidat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 300/8 vom 17.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2069 der Kommission vom 17.11.2015 zur Genehmigung des Grundstoffs Natriumhydrogencarbonat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 301/42 vom 18.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2082 der Kommission vom 18.11.2015 über die Nichtgenehmigung von *Arctium lappa* L. (oberirdische Teile) als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 302/85 vom 19.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2083 der Kommission vom 18.11.2015 über die Nichtgenehmigung von *Tanacetum vulgare* L. als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 302/87 vom 19.11.2015);

- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2084 der Kommission vom 18.11.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Flupyradifuron gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 302/89 vom 19.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2085 der Kommission vom 18.11.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Mandestrobin gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 302/93 vom 19.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2105 der Kommission vom 20.11.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Flumetralin als Substitutionskandidat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 305/31 vom 21.11.2015);
- Durchführungsbeschluss (EU) 2015/2186 der Kommission vom 25.11.2015 zur Festlegung eines Formats für die Bereitstellung und Verfügbarmachung von Informationen über Tabakerzeugnisse (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 8162*), (ABl. EU L 312/5 vom 27.11.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2198 der Kommission vom 27.11.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Rescalure gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 313/35 vom 28.11.2015);
- Richtlinie (EU) 2015/2203 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.11.2015 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Kaseine und Kaseinate für die menschliche Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates (ABl. EU L 314/1 vom 01.12.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2232 der Kommission vom 02.12.2015 zur Genehmigung einer Anhebung der Grenzwerte für die Anreicherung von Wein aus Trauben der Ernte 2015 in allen Weinanbaugebieten Dänemarks, der Niederlande, Schwedens und des Vereinigten Königreichs (ABl. EU L 317/24 vom 03.12.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/2233 der Kommission vom 02.12.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Haloxyfop-P (ABl. EU L 317/26 vom 03.12.2015);
- Verordnung (EU) 2015/2284 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.11.2015 zur Aufhebung der Richtlinie 76/621/EWG des Rates zur Festsetzung des Höchstgehalts an Erukasäure in Speiseölen und -fetten und der Verordnung (EG) Nr. 320/2006 des Rates mit einer befristeten Umstrukturierungsregelung für die Zuckerindustrie (ABl. EU L 327/23 vom 11.12.2015);
- Empfehlung (EU) 2016/22 der Kommission vom 07.01.2016 zur Prävention und Reduzierung der Ethylcarbamatkontamination in Steinobstbränden und Steinobsttresterbränden und zur Aufhebung der Empfehlung 2010/133/EU (ABl. EU L 6/8 vom 09.01.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/138 der Kommission vom 02.02.2016 über die Nichtgenehmigung des Wirkstoffs 3-Decen-2-on gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 27/5 vom 03.02.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/139 der Kommission vom 02.02.2016 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Metsulfuron-methyl als Substitutionskandidat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 27/7 vom 03.02.2016);

- Durchführungsverordnung (EU) 2016/146 der Kommission vom 04.02.2016 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Lambda-Cyhalothrin als Substitutionskandidat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 30/7 vom 05.02.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/147 der Kommission vom 04.02.2016 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Iprovalicarb gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 30/12 vom 05.02.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/177 der Kommission vom 10.02.2016 zur Genehmigung des Wirkstoffs Benzovindiflupyr als Substitutionskandidat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 35/1 vom 11.02.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/182 der Kommission vom 11.02.2016 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Pyraflufen-ethyl gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 37/40 vom 12.02.2016);
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/183 der Kommission vom 11.02.2016 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 686/2012 der Kommission zur Übertragung der Überprüfung der Wirkstoffe, deren Genehmigung spätestens am 31.12.2018 ausläuft, auf die Mitgliedstaaten zum Zweck des Erneuerungsverfahrens (ABl. EU L 37/44 vom 12.02.2016).

Neue EFSA-Website: schneller, zugänglicher, mobilfreundlicher

(mm) Die neu gestaltete Website der EFSA ging am 07.12.2015 an den Start. Dieser Start bildet den Höhepunkt eines vollständigen Umbaus, der auf umfangreicher Nutzerforschung fußt. Die Überarbeitung umfasste eine Umstrukturierung und Verschlankeung der Inhalte, die Einführung eines frischeren, übersichtlicheren visuellen Stils und den Wechsel auf eine moderne Technologieplattform, die die Leistung steigert, auf jedem Gerät funktioniert und den Weg für weitere Online-Innovationen ebnet. Die neue Website ist dreimal schneller beim Laden von Seiten und verfügt über benutzerfreundlichere Funktionen.

Die Veränderungen öffnen die Tür zu mehr Transparenz bei der Arbeit und den Arbeitsverfahren der EFSA ein Stück weiter. Der nächste bedeutende Schritt wird im Jahr 2016 der Umzug des EFSA Journal - der frei zugänglichen wissenschaftlichen Online-Zeitschrift für all unsere wissenschaftlichen Ergebnisse - auf eine für wissenschaftliche Publikationen spezialisierte Plattform sein (@ www.efsa.europa.eu).

Glyphosat: EFSA aktualisiert toxikologisches Profil

(mm) Die EFSA und die EU-Mitgliedstaaten haben die Neubewertung von Glyphosat - einer chemischen Substanz, die breite Verwendung in Pflanzenschutzmitteln findet, abgeschlossen. Den Schlussfolgerungen des Berichts zufolge ist es unwahrscheinlich, dass Glyphosat eine krebserregende Gefahr für den Menschen darstellt, und es wird eine neue Sicherheitsmaßnahme vorgeschlagen, um die Kontrolle von Glyphosat-Rückständen in Lebensmitteln zu verschärfen. Die Schlussfolgerung wird in die Entscheidung der Europäischen Kommission über den Verbleib von Glyphosat auf der EU-Liste der genehmigten Wirkstoffe einfließen sowie in die von den EU-Mitgliedstaaten durchzuführenden erneuten Sicherheitsbewertungen glyphosathaltiger Pflanzenschutzmittel, die im jeweiligen Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten zum Einsatz kommen.

Eine Peer-Review-Expertengruppe, die sich aus EFSA-Wissenschaftlern sowie Vertretern von Risikobewertungsstellen in EU-Mitgliedstaaten zusammensetzte, hat für Glyphosat eine akute Referenzdosis (ARfD) von 0,5 mg/kg Körpergewicht vorgeschlagen - das erste Mal, dass ein solcher Expositionsgrenzwert auf Glyphosat angewendet wird. Neben der Einführung der ARfD werden in dem Review-Bericht weitere toxikologische Sicherheitsgrenzwerte zur Orientierung der Risikobewerter vorgeschlagen: Die annehmbare Anwenderexposition (Acceptable Operator Exposure Level - AOEL) wurde auf 0,1 mg/kg Körpergewicht pro Tag gesetzt.

Die Peer-Review-Gruppe kam zu dem Schluss, dass Glyphosat wahrscheinlich nicht genotoxisch (d.h. DNA schädigend) ist oder eine krebserregende Bedrohung für den Menschen darstellt. Es wird nicht empfohlen, Glyphosat als karzinogen gemäß der EU-Verordnung über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von chemischen Stoffen einzustufen. Insbesondere waren sich die Experten aus dem Mitgliedstaaten, mit einer Ausnahme, einig, dass weder die epidemiologischen Daten (d.h. solche in Bezug auf den Menschen) noch die Befunde aus Tierstudien einen Kausalzusammenhang zwischen der Glyphosat-Exposition und einer Krebsentstehung beim Menschen aufzeigten.

Auf Ersuchen der Europäischen Kommission berücksichtigte die EFSA auch den von der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC) veröffentlichten Bericht, in dem Glyphosat als wahrscheinlich krebserregend für den Menschen eingestuft wird. Im Rahmen der Bewertung wurde ein großer Bestand an wissenschaftlichen Erkenntnissen berücksichtigt, darunter eine Reihe von Studien, die nicht von der IARC bewertet worden waren; dies ist einer der Gründe für die unterschiedlichen Schlussfolgerungen.

Die EFSA hat die Hintergrunddokumente im Zusammenhang mit ihrem Peer-Review zu Glyphosat veröffentlicht. Diese umfassen:

- den Peer-Review-Bericht der EFSA einschließlich der Anmerkungen, die während der verschiedenen Konsultationsphasen eingingen, sowie die Ergebnisse der Expertentreffen;
- den abschließenden vom berichterstattenden Mitgliedstaat (Deutschland) erstellten Bewertungsbericht zur Erneuerung, der aktualisiert wurde, um Kommentaren und Diskussionen während des Peer-Reviews Rechnung zu tragen, und der auch die deutsche Bewertung der von der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC) veröffentlichten Monografie enthält.

Das von den Antragstellern zu Beginn des Erneuerungsverfahrens vorgelegte zusammenfassende Dossier ist ebenfalls über die Website der EFSA abrufbar.

Die Schlussfolgerung der EFSA in Bezug auf den Wirkstoff wurde am 12.11.2015 veröffentlicht (@ www.efsa.europa.eu).

Daten zu Tierarzneimittelrückständen für 2013 stabil

(mm) Ausgehend von über einer Million Proben aus den 28 EU-Mitgliedstaaten fasst der jüngste in einer fortlaufenden Reihe von EFSA-Berichten die Einhaltungquoten in Bezug auf die EU-Höchstmengen bzw. -Zielvorgaben für Rückstände verschiedener Tierarzneimittel und Kontaminanten zusammen.

Der Anteil der Proben, die nicht den Vorgaben entsprachen, war mit 0,31% vergleichbar mit den Zahlen der vorhergehenden sechs Jahre. Für einige Tierarzneimittel (Stilbene, Thyreostatika, Beta-Agonisten, Carbamate und Pyrethroide) sowie Kontaminanten wie Metalle und Mykotoxine lag die Nichteinhaltungsquote etwas höher. Bei einer Vielzahl weiterer Stoffe (Anthelminthika, Farbstoffe, Steroide, Kokzidiostatika und Sedativa) waren leichte Rückgänge zu verzeichnen bzw. die entsprechenden Proben entsprachen häufiger den Vorgaben (@ www.efsa.europa.eu).

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

(mm) Die EFSA hat wissenschaftliche und technische Leitlinien veröffentlicht, die der Europäischen Kommission helfen sollen, neue Vorschriften für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (LBMZ) umzusetzen. Doch um was handelt es sich eigentlich bei diesen Produkten, und was besagen die neuen Bestimmungen? Unsere Ernährungsexperten geben Antworten auf die wichtigsten Fragen (FAQ).

Was sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke?

LBMZ werden für Patienten entwickelt, deren Nährstoffbedarf aufgrund bestimmter Erkrankungen, Störungen oder spezifischer Beschwerden nicht durch den Verzehr normaler Lebensmittel gedeckt werden kann. Sie sind, EU-Rechtsvorschriften zufolge, insbesondere bestimmt für Patienten mit eingeschränkter, behinderter oder gestörter Fähigkeit zur Aufnahme, Verdauung, Resorption, Verstoffwechslung oder Ausscheidung gewöhnlicher Lebensmittel bzw. bestimmter darin enthaltener Nährstoffe oder Stoffwechselprodukte; oder Patienten mit einem sonstigen medizinisch bedingten Nährstoffbedarf, für deren Diätmanagement die Modifizierung der normalen Ernährung allein nicht ausreicht. LBMZ sollten nur unter ärztlicher Aufsicht eingesetzt werden, und aus ihrer Kennzeichnung muss der vorgesehene Verwendungszweck hervorgehen.

Wie gelangen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke auf den Markt?

Lebensmittelunternehmen können ein LBMZ auf den Markt bringen, nachdem die zuständige nationale Behörde unterrichtet wurde – vorausgesetzt, das Produkt genügt den einschlägigen EU-Vorschriften. Dieses Benachrichtigungssystem soll eine wirksame Überwachung der genannten Lebensmittel in den Mitgliedstaaten ermöglichen.

Warum hat die Europäische Kommission die EFSA um die Erstellung der vorliegenden Leitlinien ersucht?

Die Mitgliedstaaten berichten, dass eine wachsende Zahl von Produkten als LBMZ vermarktet werden, wobei sie in vielen Fällen Zweifel haben, ob diese Produkte die regulatorische Definition eines LBMZ erfüllen. Dies macht die Anwendung des Rechtsrahmens für LBMZ zunehmend schwieriger und könnte zu unterschiedlichen Interpretationen und Ansätzen bei der Durchsetzung in den Mitgliedstaaten führen – beispielsweise könnte ein Produkt in einem Land als Nahrungsergänzungsmittel, in einem anderen als LBMZ eingestuft werden. In diesem Zusammenhang wurde eine neue gesetzliche Regelung in der Verordnung aufgenommen, die künftig EU-weit für LBMZ gelten wird, um einen kohärenteren Ansatz bei ihrer Einstufung zu gewährleisten.

Auf welche Produkte bezieht sich die neue Verordnung?

Die Verordnung über Lebensmittel für spezielle Gruppen - Verordnung (EU) Nr. 609/2013 - gilt neben LBMZ auch für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Getreidebeikost und andere Beikost sowie Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung. Mit ihr werden die bestehenden Rahmenvorschriften für die zuvor als „Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke“ bezeichneten Produkte aufgehoben und ersetzt; die neue Verordnung tritt im Juli 2016 in Kraft. Eine der darin enthaltenen Bestimmungen erlaubt der Kommission einzuschreiten und zu entscheiden, ob ein bestimmtes Lebensmittel in den Anwendungsbereich der Verordnung fällt und als LBMZ eingestuft werden sollte. Die EFSA leistete bereits wissenschaftliche Beratung über die Grundzusammensetzung für Säuglings- und Folgenahrung sowie Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung, um die Kommission bei der Umsetzung der neuen Verordnung zu unterstützen.

Welche Rolle spielt die EFSA dabei?

Beschließt die Kommission einzugreifen, kann sie die EFSA beauftragen, Informationen über Zusammensetzung und vorgeschlagene Verwendungen des Produkts zu bewerten, um sicherzustellen, dass die letztliche Entscheidung auf einer soliden wissenschaftlichen Beurteilung beruht. Im Hinblick auf diese neue Aufgabe ersuchte die Kommission die EFSA um den Entwurf einer Vorlage, die bei der Einreichung von Unterlagen an die EFSA verwendet werden soll. Die Vorlage gewährleistet ein einheitliches Format und gibt einen Eindruck über die Informationen und wissenschaftlichen Daten, die von der EFSA benötigt würden, um die Kommission zu beraten. Die Kommission wird zu gegebener Zeit weitere Einzelheiten darüber mitteilen, wie ihre „Auslegungsentscheidungen“ vorbereitet werden und nach welchem Verfahren die Erhebung von Daten zur Vorlage bei der EFSA erfolgen wird.

Welche Informationen könnten die Unterlagen umfassen?

Die Vorlage ist in sechs Abschnitte gegliedert, die von einfachen administrativen und technischen Daten bis zu Informationen über das Nährstoffprofil des Produkts, die angezielte Patientenpopulation sowie die Krankheit, Störung oder spezifischen Beschwerden, für deren Diätmanagement das Produkt entwickelt wurde, reichen. Insbesondere wird in den Unterlagen zu erklären sein, warum die Verwendung des spezifischen Lebensmittels notwendig bzw. praktischer oder sicherer ist als die ausschließliche Verwendung von Lebensmitteln, bei denen es sich nicht um LBMZ handelt.

Sind die wissenschaftlichen und technischen Leitlinien der EFSA „in Stein gemeißelt“?

Wie bei jeder neuen Aufgabe wird die EFSA die wissenschaftlichen und technischen Leitlinien unter Berücksichtigung der bei der Bewertung von Unterlagen gewonnenen Erfahrungen aktualisieren und anpassen. Allerdings hat die EFSA bereits eine umfassende öffentliche Konsultation durchgeführt und ist der Ansicht, dass die vorliegenden Leitlinien eine solide Grundlage für die Bewertungen bieten, um die sie ab Juli 2016 ersucht werden wird (@ www.efsa.europa.eu).

EFSA fördert öffentlichen Zugang zu Daten

(mm) Die EFSA hat statistische Daten über chemische Schadstoffe und den Verzehr von Lebensmitteln, die bei den Risikobewertungen der Behörde verwendet werden, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Die Statistiken sind über das neue Data-Warehouse der EFSA abrufbar. Die EFSA stellt für verschiedene Länder statistische Daten (z.B. Mittelwerte und Perzentile) zum gemeldeten Vorkommen von Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln sowie zum Lebensmittelverzehr verschiedener Altersgruppen zur Verfügung. Benutzerfreundliche Tools erlauben die interaktive Visualisierung mittels Tabellen, Karten und Grafiken. Im Laufe des Jahres 2015 erhielten Datenlieferanten und wissenschaftliche Mitarbeiter der EFSA im Rahmen eines Pilotprojekts Zugang zum Data-Warehouse der EFSA.

In den kommenden Jahren wird die EFSA die Daten, die sie über ihre Netzwerke in den EU-Mitgliedstaaten sowie andere Datenlieferanten erhebt und zusammenträgt, soweit wie möglich zugänglich machen. So wird die EFSA ähnliche Präsentationen für Datenerhebungen zu zoonotischen Mikroorganismen in Lebens-, Futtermitteln und Tieren, Antibiotikaresistenzen, Pestizidrückständen in Lebensmitteln sowie chemischen Gefahren in Lebens- und Futtermitteln Anfang 2016 zur Verfügung stellen (@ www.efsa.europa.eu).

Hitzebehandlung von zweischaligen Weichtieren

(mm) Sachverständige der EFSA haben mögliche Alternativen zur aktuellen Praxis der Hitzebehandlung von Muscheln bewertet, die von EU-Rechtsvorschriften vor deren Inverkehrbringen verlangt wird. Diese Art der Behandlung, die nötig ist, um mögliche Viren abzutöten, kann sich auf die Qualität der Endprodukte auswirken. Zweischalige Weichtiere wie Miesmuscheln, Austern und Sandmuscheln können eine Quelle für Norovirus- und Hepatitis A-Infektionen beim Menschen sein. In Geweben von Muscheln reichern sich während der Nahrungsaufnahme durch das Ausfiltern von Kleinlebewesen aus kontaminiertem Wasser Viruspartikel an.

Die Sachverständigen des Gremiums für biologische Gefahren haben insbesondere Zeit/Temperatur-Kombinationen ermittelt, die der derzeitigen Auflage entsprechen, dass Muscheln einer Hitzebehandlung von „90 °C für 90 Sekunden“ zu unterziehen sind, und welche die gleiche Verringerung der Viruskonzentration zur Folge hätten.

Darüber hinaus zeigten die Wissenschaftler, dass die aktuelle Praxis der Hitzebehandlung von 90 °C für 90 Sekunden zu verschiedenen Graden der Virusreduktion führen kann, je nachdem welches Verfahren angewandt wird - was insbesondere von der Aufheiz- und Abkühlzeit abhängt (der Zeit also, die benötigt wird, um 90 °C zu erreichen bzw. auf Raumtemperatur zurückzukehren).

Die Sachverständigen der EFSA empfehlen den Risikomanagern, ein angemessenes Schutzniveau für die öffentliche Gesundheit festzulegen. Davon ausgehend können Risikobewerter dann die gewünschte Virusreduktion und die zur Erreichung dieses Ziels erforderliche Hitzebehandlung bestimmen. Dies wird es

Unternehmen ermöglichen, Verfahren zu entwickeln, die den Rechtsvorschriften entsprechen und zugleich die gewünschte Produktqualität erzielen, heißt es weiter in dem Bericht (@ www.efsa.europa.eu).

Wissenschaftliche Beratung zu Enteroaggregativen E. coli

(mm) Sachverständige der EFSA haben die für die öffentliche Gesundheit bestehenden Risiken im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln bewertet, die mit Enteroaggregativen Escherichia coli (EAEC) kontaminiert sind.

Pathogene E. coli-Stämme werden ausgehend von ihrer Virulenz in sechs Gruppen - sogenannte „Pathotypen“ - unterteilt. EAEC, einer dieser Pathotypen, verursacht Erkrankungen, die den Magen-Darm-Trakt betreffen. Die Sachverständigen des Gremiums für biologische Gefahren erstellten einen Überblick über die Eigenschaften von EAEC, Methoden zu ihrem Nachweis in Lebensmitteln sowie bei diesen Bakterien beobachtete Antibiotikaresistenzen.

Zur Durchführung dieser Arbeit verwendeten sie Daten, die vom Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten zur Verfügung gestellt wurden, sowie EFSA-eigene Daten zu Zoonosen (@ www.efsa.europa.eu).

Zahl der Campylobacter- und Listeria-Infektionen in der EU steigt weiter - Bericht von EFSA und ECDC

(mm) Die Zahl der Fälle von Listeriose und Campylobacteriose beim Menschen nahm im Jahr 2014 erneut zu, womit sich die seit 2008 beobachtete steigende Tendenz fortsetzte. Bei Salmonellose-Fällen kam es erstmals seit 2008 zu einer leichten Erhöhung. Dies sind die Hauptergebnisse des jüngsten Jahresberichts von EFSA und ECDC zu Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in der Europäischen Union. Die Zahl der gemeldeten Listeriose-Infektionen beim Menschen stieg im Vergleich zu 2013 um 16%: insgesamt gab es 2.161 bestätigte Fälle im Jahr 2014. Obwohl es sich hierbei um eine relativ kleine Zahl handelt, ist der Anstieg der gemeldeten Listeriose-Fälle insofern besorgniserregend, da die Überwachung dieser Infektionen sich auf schwere Formen der Erkrankung konzentriert, die mit höheren Sterberaten verbunden sind als andere durch Lebensmittel übertragbare Krankheiten, insbesondere bei älteren Menschen und Patienten mit geschwächtem Immunsystem. Allerdings überschreitet Listeria monocytogenes, das Bakterium, das bei Menschen und Tieren Listeriose verursacht, nur selten die gesetzlichen Grenzwerte in verzehrfertigen Lebensmitteln - der häufigsten Lebensmittelquelle für Infektionen beim Menschen.

Campylobacteriose ist weiterhin (seit 2005) die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Krankheit in der EU. Für 2014 betrug die Zahl der bestätigten Fälle in der EU 236.851, was einen Anstieg um 22.067 Fälle (10%) im Vergleich zu 2013 bedeutet. Die Mehrzahl der EU-Mitgliedstaaten meldete für 2014 einen Anstieg der Campylobacteriose-Fälle, der sich teilweise durch Verbesserungen des Überwachungssystems bzw. der Diagnostik für Campylobacteriose erklären lässt, die in den vergangenen Jahren in mehreren Mitgliedstaaten zu konstatieren waren. In Lebensmitteln sind Campylobacter überwiegend in Hühnerfleisch zu finden.

Bei Salmonellose-Fällen kam es 2014 erstmals im Zeitraum 2008-2014 zu einem leichten Anstieg, was teilweise auf Änderungen in der Zahl der meldenden Mitgliedstaaten zurückzuführen ist. Allerdings war für den Sieben-Jahres-Zeitraum von 2008 bis 2014 ein statistisch signifikanter Abwärtstrend bei Salmonellosen zu beobachten. Dies ist hauptsächlich auf die erfolgreiche Umsetzung der von den EU-Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission eingeführten Salmonellen-Kontrollprogramme für Geflügelfleisch zurückzuführen. Die Zahl der in der EU gemeldeten Salmonella-Ausbrüche ist seit 2008 um 44% zurückgegangen.

Der von EFSA und ECDC erstellte Bericht berücksichtigt 14 Zoonosen und lebensmittelbedingte Ausbrüche. Er basiert auf Daten, die von 32 europäischen Ländern (28 Mitgliedstaaten und vier Nicht-Mitgliedstaaten) erhoben wurden, und unterstützt die Europäische Kommission sowie die EU-Mitgliedstaaten bei der Überwachung, Eindämmung und Prävention von Zoonosen (@ www.efsa.europa.eu).

Pestizide und Bienen: EFSA aktualisiert Bewertungen von Neonicotinoiden

(mm) Die EFSA wird ihre Bewertungen der für Bienen bestehenden Risiken durch drei Neonicotinoid-haltige Pestizide aktualisieren. Die Neubewertungen von Clothianidin, Thiamethoxam und Imidacloprid wurden von der Europäischen Kommission angefordert; diese hatte 2013 infolge der von der EFSA durchgeführten Bewertungen Einschränkungen für die Verwendung der genannten Substanzen verhängt.

Die aktualisierten Bewertungen, die sich mit dem Einsatz der Stoffe zur Saatgutbehandlung und als Granulat befassen werden, sollen bis Januar 2017 abgeschlossen sein. Sie werden alle neuen Daten aus Studien, Forschung und Überwachung berücksichtigen, die seit der Durchführung der vorigen Bewertungen ans Licht kamen, insbesondere Informationen, die der EFSA infolge eines Aufrufs zur Einreichung von Daten im Jahr 2015 übermittelt wurden.

Im vergangenen Jahr hatte die EFSA bestätigt, dass Clothianidin, Thiamethoxam und Imidacloprid ein Risiko für Bienen darstellen, wenn sie als Spritzmittel zur Blattbehandlung eingesetzt werden (@ www.efsa.europa.eu).

Pestizide: Durchbruch bei kumulativer Risikobewertung

(mm) Die EFSA und ihre europäischen Partner sind bei ihrer Arbeit zur Bewertung kumulativer Risiken der Exposition gegenüber Pestiziden einen großen Schritt vorwärts gekommen. Es wurde ein Software-Tool entwickelt, das zur Durchführung von Expositionsabschätzungen mehrerer Pestizide dient. In einer Pilotstudie werden nun mit dem Tool Abschätzungen der Verbraucherexposition für Gruppen von Pestiziden vorgenommen, die sich auf die Schilddrüse und das Nervensystem auswirken können. Die Ergebnisse dieser Bewertungen sollen bis Ende des Jahres veröffentlicht und von der EFSA bei der Erstellung zweier wissenschaftlicher Berichte berücksichtigt werden, die 2017 zu kumulativen Risikobewertungen in Bezug auf Schilddrüse und Nervensystem vorgesehen sind.

Auf lange Sicht hofft die EFSA, schrittweise damit zu beginnen, kumulative Risikobewertungen im Rahmen der jährlichen Analyse chronischer und akuter Risiken für Verbraucher durch Pestizide einzubeziehen. Bei der Analyse werden von den Mitgliedstaaten erhobene Daten verwendet. Die Software - das sogenannte Monte-Carlo-Tool zur Risikobewertung (Monte Carlo Risk Assessment (MCRA) Tool) - wurde ursprünglich im Rahmen eines von der Europäischen Kommission finanzierten Projekts entwickelt, an dem Forscher, Wissenschaftler und Regulierungsstellen aus 14 Ländern beteiligt waren und das vom Nationalen Institut für öffentliche Gesundheit und Umwelt (RIVM) der Niederlande betreut wurde (@ www.efsa.europa.eu).

Lebensmittelkontaktmaterialien: auf wissenschaftlichen Entwicklungen aufbauen

(mm) Sachverständige der EFSA empfehlen in einem Gutachten die Weiterentwicklung der Sicherheitsbewertung von in Lebensmittelkontaktmaterialien verwendeten Stoffen, einschließlich der Einführung eines umfassenderen Ansatzes zur Abschätzung der Verbraucherexposition, insbesondere für Säuglinge und Kleinkinder. Die EFSA beabsichtigt, die Leitlinien bezüglich der Datenanforderungen für die Bewertung besagter Stoffe in der Zukunft zu aktualisieren.

Im nächsten Schritt dieses Prozesses wird die Europäische Kommission mit Behörden in den Mitgliedstaaten die Folgen dieser Entwicklungen für das Risikomanagement diskutieren. Daran anschließend wird die Kommission die EFSA hinsichtlich der erforderlichen Schutzniveaus für Verbraucher beraten. Ausgehend von der Beratung der Kommission wird die EFSA Leitlinien für die Datenanforderungen in Bezug auf Anträge auf Sicherheitsbewertung von Stoffen in Lebensmittelkontaktmaterialien erarbeiten.

Nachstehend einige Ergebnisse und zentrale Vorschläge des Gutachtens:

- Die Ermittlung und Bewertung aller migrierenden Stoffe sollte sich mehr auf die fertigen Materialien und Gegenstände sowie deren Herstellungsprozess konzentrieren, und weniger auf die verwendeten Stoffe.
- Zur besseren Abschätzung der Verbraucherexposition schlagen die EFSA-Sachverständigen vor, ausgehend vom Lebensmittelverzehr von Säuglingen und Kleinkindern vier Standardkategorien für

Lebensmittel einzuführen, deren Verzehrsmengen ungefähr 9-, 5-, 3- und 1,2-mal höher angesetzt werden als der aktuelle Standardwert (d.h. 17 Gramm/Kilogramm Körpergewicht pro Tag). Die Verwendung dieser Standardkategorien würde ein höheres Schutzniveau für Verbraucher bieten, insbesondere für Säuglinge und Kleinkinder.

- Die erforderliche Menge an Toxizitätsdaten sollte im Verhältnis stehen zur voraussichtlichen Exposition von Menschen. Das CEF-Gremium schlägt drei Schwellenwerte für die menschliche Exposition vor – 1,5, 30 und 80 Mikrogramm/Kilogramm Körpergewicht pro Tag –, bei deren Erreichen jeweils zusätzliche Toxizitätsdaten erforderlich werden. Dies gilt grundsätzlich für alle migrierenden Stoffe, also sowohl absichtlich als auch unabsichtlich eingebrachte Stoffe (einschließlich Oligomere).
- Die Genotoxizitätsprüfung von Stoffen, die in Lebensmittelkontaktmaterialien verwendet werden, sollte obligatorisch sein, selbst wenn ihr Übergang in Lebensmittel nur zu einer geringen Exposition führt. Alternativmethoden zu Tierversuchen könnten größere Bedeutung für die Sicherheitsbewertung von NIAS gewinnen.

Bei der Fertigstellung des Gutachtens berücksichtigten die Sachverständigen des CEF-Gremiums Rückmeldungen von Interessengruppen aus einer öffentlichen Konsultation und präzisierten einige Aspekte. Sie führten eine zusätzliche Kategorie für den Lebensmittelverzehr ein und erklärten, wie Informationen über den Lebensmittelverzehr mit Informationen zur Migration chemischer Stoffe in Lebensmittel zu kombinieren sind, um die Verbraucherexposition abzuschätzen. Sie erklärten auch die Notwendigkeit, andere Quellen der Exposition gegenüber diesen Stoffen zu berücksichtigen, und führten eine zusätzliche Stufe für toxikologische Datenanforderungen ein (@ www.efsa.europa.eu).

Warnung vor zunehmenden Antibiotikaresistenzen

(mm) Bakterien bei Menschen und Tieren sowie in Lebensmitteln zeigen weiterhin Resistenzen gegenüber den am häufigsten eingesetzten antimikrobiellen Substanzen, so der jüngste Bericht über Antibiotikaresistenzen bei Zoonosebakterien in Europa. Wissenschaftler warnen, dass die Resistenz von *Campylobacter* gegenüber Ciprofloxacin, einem Antibiotikum von besonderer Bedeutung für die Behandlung von Infektionen beim Menschen, sehr hoch ist, was die Optionen zur wirksamen Behandlung von schweren Lebensmittelinfektionen einschränkt. Multiresistente *Salmonella*-Bakterien breiten sich immer weiter in Europa aus.

Die Ergebnisse dieses jüngsten europaweiten Jahresberichts der EFSA und des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) unterstreichen einmal mehr, dass Antibiotikaresistenzen ein ernst zu nehmendes Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen. Die Europäische Kommission hat dieses Risiko zu einem der wichtigsten Schwerpunkte ihrer politischen Agenda im Bereich der Lebensmittelsicherheit erklärt.

Die wichtigsten Ergebnisse:

Campylobacter - *Campylobacteriose*, die durch *Campylobacter* verursachte Erkrankung, ist die am häufigsten berichtete lebensmittelbedingte Krankheit in der EU.

Resistenzen gegenüber häufig eingesetzten antimikrobiellen Substanzen, wie Ciprofloxacin, wurden bei Bakterien sowohl von Menschen als auch aus Geflügel nachgewiesen. Hohe bis extrem hohe Resistenzen gegenüber Ciprofloxacin wurden bei Masthähnchen (69,8%) sowie bei Bakterien von Menschen (60,2%) beobachtet. Hohe bis extrem hohe Resistenzen gegenüber Nalidixinsäure und Tetracyclinen wurden bei Masthähnchen berichtet.

Salmonella - *Salmonellose* ist die am zweithäufigsten berichtete lebensmittelbedingte Erkrankung.

Resistenzen gegenüber häufig eingesetzten antimikrobiellen Substanzen wurden nachgewiesen bei *Salmonellen* von Menschen (Tetracycline 30%, Sulfonamide 28,2%, Ampicillin 28,2%) sowie aus Geflügel.

Die Prävalenz von Multiresistenzen war hoch bei Bakterien von Menschen (26%) und besonders hoch bei Masthähnchen- und Putenfleisch (24,8% bzw. 30,5%). Einige *Salmonellen*arten - *Salmonella* Kentucky

und Salmonella Infantis - geben besonderen Grund zur Sorge, da sie hohe Resistenzraten gegenüber Ciprofloxacin sowie hohe Multiresistenz zeigten.

Das Auftreten von Beta-Lactamasen mit erweitertem Wirkspektrum (Extended Spectrum Beta-Lactamasen - ESBL) wurde in geringen Mengen bei Salmonella aus Geflügel beobachtet. Ein Klon von multiresistenten und ESBL-produzierenden Salmonella Infantis wurde sowohl bei Menschen als auch bei Geflügel berichtet. Carbapenemase produzierende Salmonella wurden weder in Geflügel noch Geflügelfleisch nachgewiesen (@ www.efsa.europa.eu).

Freisetzung von Metallen aus Kaffeemaschinen und elektrischen Wasserkochern

(mm) Für die Freisetzung von Metallen aus metallischen Lebensmittelkontaktmaterialien sind bislang keine gesetzlichen Grenzwerte festgelegt. Der Europarat hat im Jahr 2013 Grenzwerte für 21 Metalle und Halbmetalle vorgeschlagen (Resolution CM/Res(2013)9). Um zu überprüfen, ob auf dem Markt befindliche metallische Lebensmittelkontaktgegenstände diese Grenzwerte einhalten und ob die vorgeschlagenen Analysemethoden für die Überprüfung der Einhaltung geeignet sind, hat das BfR ein Forschungsprojekt durchgeführt. Als ein Teil dieses laufenden Projektes wurden verschiedene Kaffeemaschinen und elektrische Wasserkocher auf ihre Metallabgabe hin untersucht, über die Ergebnisse der Untersuchung der Kaffeemaschinen hat das BfR bereits 2013 berichtet. Jetzt wurden diese Forschungsergebnisse und die Untersuchungsmethode in der Zeitschrift Food Additives & Contaminants veröffentlicht.

Zusammenfassung:

In dem Forschungsprojekt wurden jeweils drei Siebträgermaschinen, drei Kaffeepadmaschinen und zwei Kaffeekapselmaschinen sowie elf Wasserkocher untersucht. Dafür wurden vor und nach dem Entkalken Proben mit Prüfwasser genommen und ihr Metallgehalt analysiert. Die Kaffeemaschinen wurden ohne Kaffeepulver, -pads oder -kapseln beprobt. Die Messergebnisse zeigten, dass vor allem nach dem Entkalken von Siebträgermaschinen die Metallfreisetzung deutlich höher war als vor dem Entkalken und teilweise die vorgeschlagenen Grenzwerte des Europarates überstiegen. Bei einer der untersuchten Siebträgermaschinen wurde keine erhöhte Metallfreisetzung, weder vor noch nach dem Entkalken, gemessen. Dies verdeutlicht, dass die Freisetzung von Metallkonzentrationen über dem vorgeschlagenen Grenzwert technisch vermeidbar ist. Die elektrischen Wasserkocher setzten nur geringe Metallmengen frei, die deutlich unter den vom Europarat vorgeschlagenen Grenzwerten lagen. Auch wenn die geringe Anzahl der untersuchten Geräte keine repräsentative Aussage über die Gesamtheit der auf dem Markt befindlichen Geräte zulässt, empfiehlt das BfR, Siebträgermaschinen nach dem Entkalken sorgfältig zu spülen und die Pflegeanweisungen der Hersteller einzuhalten (@ www.bfr.bund.de).

Pyrrrolizidinalkaloide in Lebensmitteln: Eine Herausforderung für Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(mm) In verschiedenen Forschungsprojekten und bei Untersuchungen der Überwachungsbehörden der Bundesländer wurden zum Teil hohe Gehalte an Pyrrrolizidinalkaloiden in verschiedenen Lebens- und Futtermitteln nachgewiesen. Aufgrund ihres krebserzeugenden Potenzials sind insbesondere 1,2-ungesättigte Pyrrrolizidinalkaloide in Lebens- und Futtermitteln unerwünscht. Pyrrrolizidinalkaloide sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die von einer Vielzahl weltweit vorkommender Pflanzenarten zum Schutz vor Fraßfeinden gebildet werden. Ihr Vorkommen in Pflanzen variiert stark je nach Pflanzenart und Teilen der Pflanze; es wird auch von weiteren Faktoren wie Klima und Bodenbeschaffenheit beeinflusst. Werden hohe Mengen dieser Pflanzeninhaltsstoffe aufgenommen, treten akute charakteristische Lebererkrankungen (Veno Occlusive Disease, VOD) auf. Leberschäden beim Menschen wurden auch nach mehrmonatiger täglicher Aufnahme moderater Pyrrrolizidinalkaloid-Dosen beobachtet. Einige Pyrrrolizidinalkaloide haben sich in Tierversuchen außerdem als genotoxisch und krebserzeugend erwiesen. Pyrrrolizidinalkaloide wurden insbesondere in verschiedenen Kräutertees, anderen Tees und in Honig nachgewiesen. Dabei zeigte sich, dass hohe Gehalte in Kräutertees und in bestimmten anderen Teesorten vorkommen können. Die Ursachen dafür sind nur zum Teil aufgeklärt. Ein möglicher Eintragungspfad sind pyrrrolizidinalkaloidhaltige Wildkräuter, wie zum Beispiel das Jakobskreuzkraut, die bei der Ernte der Rohmaterialien für Tees und Kräutertees als Kontaminanten mit eingebracht werden. Es wird aber auch diskutiert, ob im Einzelfall Pflanzen, die für bestimmte Tees verwendet werden, möglicherweise selbst diese Stoffe bilden können. Auch können Pyrrrolizidinalkaloide in den Honig gelangen, wenn Bienen

Blütenstaub und Nektar pyrrolizidinalkaloidhaltiger Pflanzen eintragen. Von Bedeutung sind landwirtschaftlich nicht genutzte Flächen und Extensivierungsflächen. Wenn Bienenvölker auf solchen Flächen weiden, kann dies, insbesondere in der Blütezeit im Juni und Juli, für Honigproduzenten (Imker) zum Problem werden, weil der gewonnene Honig dann hohe Gehalte an Pyrrolizidinalkaloiden aufweisen kann. Für die Tiergesundheit sind pyrrolizidinalkaloidhaltige Pflanzen von Bedeutung, die auf Weideflächen und Flächen zur Gewinnung von Grünfutter oder Silage natürlicherweise wachsen oder aus naturbelassenen Flächen in sie einwandern. Dies gilt auch für extensivierte Flächen, die als Weide zur Pflege der Landschaft genutzt werden. Hier geht es darum, Wege zu finden, die Ausbreitung solcher Pflanzen zu minimieren (@ www.bfr.bund.de).

BfR: Neue kostenlose "Stellungnahmen-App"

(mm) Die gesundheitlichen Bewertungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sind ab sofort noch leichter und mobil zugänglich. In einer neu vorgestellten Mobile-App finden Interessierte auf einen Blick alle gesundheitlichen Bewertungen des BfR. Diese Bewertungen oder "Stellungnahmen" werden anlassbezogen oder in Krisensituationen vom BfR veröffentlicht. Sie beinhalten gesundheitliche Risiken, die von Stoffen oder Mikroorganismen in Lebensmitteln und von verbrauchernahen Produkten wie beispielsweise kosmetischen Mitteln, Textilien, Lebensmittelverpackungen oder Spielzeug ausgehen können. Die "Stellungnahmen-App" des BfR wurde für Smartphones und Tablets der Betriebssysteme Android und iOS entwickelt. Die App steht in den jeweiligen App-Stores ab sofort kostenlos zum Download zur Verfügung (@ www.bfr.bund.de).

Hygieneregeln in Großküchen und gastronomischen Einrichtungen: Für einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln

(mm) Wer Speisen für andere zubereitet, trägt eine große Verantwortung. Mehr als 100.000 Erkrankungen werden in Deutschland jedes Jahr gemeldet, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen - vor allem Bakterien, Viren oder Parasiten - in Lebensmitteln verursacht worden sein können. Die Dunkelziffer liegt wahrscheinlich sogar deutlich höher. Um solche Krankheitsfälle zu verhindern, müssen in der Gemeinschaftsgastronomie strikte Hygieneregeln eingehalten werden.

Gemeinsam haben BfR und aid infodienst Hygieneregeln für Beschäftigte in Großküchen formuliert - das bisher in neun Sprachen vorliegende Merkblatt wurde nun auch ins Französische, Griechische und Spanische übersetzt. In deutschen Großküchen und Gastronomiebetrieben arbeiten Personen unterschiedlicher Nationalitäten. Daher wurde das Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ aus dem Deutschen bereits in andere Sprachen wie z. B. Englisch, Türkisch und Arabisch übersetzt. Angesichts der hohen Nachfrage - auch wiederum nach weiteren Sprachversionen - hat das BfR gemeinsam mit dem aid infodienst neue Übersetzungen ins Französische, Griechische und Spanische veranlasst. Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie betreffen die persönliche Körperhygiene, den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln sowie die Sauberkeit im Betrieb. Werden diese befolgt, können Lebensmittel vor Verunreinigung mit Krankheitserregern geschützt und lebensmittelbedingte Erkrankungen vermieden werden. Es gilt einerseits, eine Übertragung von Krankheitserregern vom Menschen auf Lebensmittel zu verhindern, und andererseits auch deren Übertragung von einem Lebensmittel auf andere zu unterbinden. Durch Erhitzen können in Lebensmitteln vorhandene Erreger abgetötet werden. Wichtig ist es darüber hinaus, auf ein angemessenes Heißhalten bzw. auf schnelle und ausreichende Kühlung von erhitzten Speisen zu achten, damit überlebende Krankheitserreger sich darin nicht vermehren können. Nähere Informationen zu diesem Thema haben das BfR und der aid infodienst in dem Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ veröffentlicht. Das Merkblatt liegt nun in 12 Sprachen (Arabisch, Chinesisch, Deutsch, Englisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Polnisch, Russisch, Spanisch, Türkisch, Vietnamesisch) vor und kann kostenfrei von den Internetseiten des BfR und des aid infodienstes heruntergeladen werden. Die deutsche Version kann außerdem in gedruckter Ausgabe über das BfR bestellt werden (@ www.bfr.bund.de & www.aid-medienshop.de).

Neues Online-Filmformat für Verbraucher

(mm) Welche Stoffe können dem Körper schaden? Und wie schütze ich mich am besten vor gesundheitlichen Risiken? Um solche Fragen in Zukunft schneller und gezielter beantworten zu können, hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) auf seiner Homepage eine neue Filmreihe gestartet. Unter dem Titel „100 Sekunden BfR“ erläutern Expertinnen und Experten kurz und prägnant die wichtigsten Informationen zu einem aktuellen Thema aus dem Bereich Lebensmittel-, Produkt- und Chemikaliensicherheit. Den Auftakt der Serie machte eine Folge zu Pyrrolizidinalkaloiden in Tee und Honig. Der Film „100 Sekunden BfR - PA in Tee und Honig“ ist auf der BfR-Homepage unter @ www.bfr.bund.de abzurufen.

Selbst hergestellte Kräuteröle und in Öl eingelegtes Gemüse bergen gesundheitliche Risiken

(mm) Die Herstellung von in Öl eingelegtem Gemüse wie Paprika, Chili, oder Auberginen im Privathaushalt liegt im Trend. Gleiches gilt für die eigenhändige Herstellung von mit Knoblauch oder frischen Kräutern aromatisierten Ölen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wurde gefragt, ob bei derartigen selbst erzeugten Lebensmitteln das Risiko einer Lebensmittelvergiftung durch Toxine von *Clostridium botulinum* bestehen könnte, wenn sie auf Vorrat produziert und über einige Zeit im Haushalt aufbewahrt werden. Nach einer Analyse der vorliegenden Daten aus der Literatur kommt das Institut zu dem Schluss, dass die Herstellungsverfahren im Privathaushalt nicht sicherstellen können, dass die Vermehrung von *Clostridium* (C.) *botulinum* und die Bildung von Botulinumtoxin in den Produkten generell unterbunden wird. Das BfR rät daher davon ab, selbst erzeugte Produkte wie Gemüse in Öl oder Kräuter in Öl im Privathaushalt auf Vorrat zu produzieren und zu lagern. Das gilt insbesondere für den Fall, dass die Produkte nicht vor dem Verzehr ausreichend erhitzt oder zum Kochen und Braten verwendet werden, sondern für die Zubereitung von Salaten und anderen rohen Speisen gedacht sind.

Clostridium (C.) *botulinum* ist ein Bakterium, welches sich nur bei Abwesenheit von Sauerstoff vermehren kann. Es ist in der Lage, sogenannte Sporen zu bilden. Sporen sind äußerst widerstandsfähige Bakterienformen, die auch ungünstige Umwelteinflüsse überleben können. Diese Sporen befinden sich im Erdboden, in Sedimenten von Gewässern und auf fast allen Lebensmitteln tierischen und vor allem pflanzlichen Ursprungs. Sie werden außerdem im Magen-Darm-Trakt gesunder Menschen und Tiere nachgewiesen. Weiterhin ist C. *botulinum* bei Bedingungen ohne Anwesenheit von Sauerstoff und ausreichendem Nährstoffangebot in der Lage, bei der Vermehrung Neurotoxine zu bilden. Hierbei handelt es sich um Gifte, welche beim Menschen eine schwere Erkrankung (Botulismus) auslösen können. Die Neurotoxine werden vom Menschen durch den Verzehr von verunreinigten Lebensmitteln aufgenommen, eine Übertragung von Mensch zu Mensch findet nicht statt. Botulismus ist eine sehr schwerwiegende Erkrankung, die mit unspezifischen Symptomen wie Übelkeit, Erbrechen und Magen-Darmstörungen beginnt. Dann zeigen sich die für den Botulismus typischen Krankheitszeichen wie Doppelsehen, Pupillenstarre, Sprachstörungen und später Atemlähmung und Erstickten bei vollem Bewusstsein.

Bei der Herstellung von Gemüse oder Kräutern in Öl gibt es eine Vielzahl von unterschiedlichen Produktionsvarianten und empfohlenen Tipps zum Vorgehen. Grundsätzlich werden pflanzliche Lebensmittel direkt oder nach unterschiedlicher Vorbehandlung (z. B. Waschen, Schneiden, Trocknen, Erhitzen) in ein Gefäß verbracht und mit unterschiedlichen Ölen aufgefüllt. Durch die Zugabe von Öl ist in dem fertigen Produkt kein Sauerstoff mehr vorhanden und die Bedingungen sind für eine Vermehrung von C. *botulinum* geeignet. Um zu verhindern, dass Neurotoxine von C. *botulinum* in Gemüse/Kräutern in Öl eine Gesundheitsgefahr darstellen können, müssen die üblichen Küchenhygiene-Regeln eingehalten werden. Darüber hinaus können sich aber die Bakterien oder deren Sporen bereits auf dem zu verarbeitenden Gemüse befinden. Ein vollständiges Entfernen bzw. Abtöten ist im Haushalt nur schwer zu erreichen. Das Waschen des Gemüses führt zwar zu einer Verringerung der Keimbelastung, jedoch nicht zu einer vollständigen Entfernung. Das Erhitzen des Gemüses führt ebenfalls zu einer Reduktion, sicher abgetötet wird C. *botulinum* und vor allem seine Sporen aber erst bei einer Erhitzung auf mindestens +121°C. Diese Temperatur ist durch Abkochen im Haushalt nicht erreichbar. Bei einer zu geringen Erhitzungstemperatur besteht sogar die Möglichkeit, dass eventuell vorhandene Bakterien erst dazu angeregt werden, widerstandsfähige Sporen zu bilden, die später wieder auskeimen können.

Bei der Herstellung von Gemüse/Kräutern in Öl muss somit mit dem Vorkommen von C. *botulinum* gerechnet werden. Soll das fertige Produkt gelagert werden, muss eine Vermehrung der Bakterien

verhindert werden, damit es nicht zu einer Toxinproduktion kommen kann. Da Bakterien zur Vermehrung Nährstoffe, Wasser und eine bestimmte Temperatur benötigen, sind diese Faktoren zu berücksichtigen. Grundsätzlich besagen alle Empfehlungen, dass Lagertemperatur und -dauer, Wassergehalt und Säure des Produktes eine entscheidende Rolle spielen. Die Vermehrung von *C. botulinum* wird bei sinkender Temperatur und verkürzter Lagerdauer, sinkendem Wassergehalt und steigendem Säuregehalt immer weiter gehemmt, bis schließlich keine Vermehrung mehr stattfindet. Der Hersteller muss also wissen, wie viel Säure sein Produkt enthält und wie viel Wasser den Mikroorganismen noch zur Verfügung steht, um ein sicheres Produkt herstellen zu können. Die Haltbarkeitsfrist hängt von den vorgenannten Parametern ab. Einen entscheidenden Faktor stellt die Lagertemperatur dar. Die empfohlenen Temperaturen variieren, liegen jedoch immer unter +8 °C und häufig sogar unter +3 °C. Die Forderung einer Kühlverpflichtung allein reicht jedoch nicht aus. Nur eine unter kontrollierten Bedingungen durchgeführte Produktion kann für ein sicheres Produkt sorgen. Bei einer Hobbyherstellung im Privathaushalt können die einzelnen Parameter wie Wassergehalt und Säure nicht erfasst werden. Die Herstellungsverfahren im Privathaushalt können daher nicht sicherstellen, dass die Vermehrung und Toxinbildung von *Clostridium botulinum* in den Produkten unterbunden wird. Zwar werden in den Ölen eventuell vorhandene Neurotoxine von *Clostridium botulinum* bei sehr hohen Temperaturen, die beim Kochen und Braten entstehen, inaktiviert. Es ist jedoch zu erwarten, dass diese Öle auch ohne vorheriges Erhitzen verzehrt werden. Daher rät das BfR von einer Lagerung selbsterzeugter Produkte wie Chili- oder Knoblauchöl, Gemüse in Öl oder Kräuter in Öl im Privathaushalt ab (@ www.bfr.bund.de).

Fragen und Antworten zu Rückständen von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln

(mm) 2013 wurden in der Bundesrepublik Deutschland durch die amtliche Lebensmittelüberwachung der Länder insgesamt 17.473 Lebensmittelproben auf das Vorkommen von Pflanzenschutzmittelrückständen untersucht. Bei 484 Proben wurden Überschreitungen des Rückstandshöchstgehaltes festgestellt. Aus Deutschland stammten 8.290 Lebensmittelproben, von denen 142 Proben Überschreitungen des zulässigen Rückstandshöchstgehaltes aufwiesen.

Was sind Rückstandshöchstgehalte?

Rückstandshöchstgehalte sind Grenzwerte für Rückstände in Lebensmitteln und Futtermitteln, die für jeden Wirkstoff und aufgeschlüsselt nach Produkten festgelegt werden, zum Beispiel: Wirkstoff xy in Kohlgemüse 1 mg/kg. Die Festlegung dieser Werte erfolgt in einem europäischen Gemeinschaftsverfahren. Das Prinzip dabei ist: Nicht höher als nötig, aber niemals über der toxikologisch vertretbaren Grenze.

Wie werden Rückstandshöchstgehalte ermittelt?

Zunächst wird ermittelt, in welcher Höhe Rückstände bei der vorgesehenen Anwendung auftreten. Grundlage sind Versuche, in denen nach praxisüblicher Anwendung in regelmäßigen Abständen Proben entnommen und analysiert werden. Sofern von Bedeutung werden auch verarbeitete Produkte, zum Beispiel Bier, Wein oder Saft, auf Rückstände untersucht. Wenn Rückstände in Futtermitteln auftreten können, gehören auch Fütterungsversuche mit Nutztieren zum Programm, um festzustellen, ob Rückstände in Fleisch, Milch oder Eier übertreten können. Wenn sich in diesen Versuchen z. B. herausstellt, dass Rückstände in einem Erzeugnis immer unter 2 mg/kg liegen, dann wird der Höchstgehalt auf diesen Wert festgesetzt, vorausgesetzt natürlich, er ist gesundheitlich unbedenklich. Für Wirkstoff-Erzeugnis-Kombinationen, für die kein Höchstgehalt festgelegt wurde, gilt ein Grenzwert von 0,01 mg/kg.

Wie werden Lebensmittel kontrolliert?

Im Rahmen der Lebensmittelüberwachung überprüfen die zuständigen Behörden in den Bundesländern, ob Lebens- und Futtermittel die zulässigen Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittelwirkstoffe einhalten.

Was passiert bei Feststellung einer Überschreitung?

Im Falle einer Überschreitung des Rückstandshöchstgehaltes, bei der eine Messungenauigkeit ausgeschlossen werden kann, kommt es zu einer Beanstandung des Produktes. Verantwortlich hierfür sind die Überwachungsbehörden der Bundesländer. Das beanstandete Produkt wird im Falle einer Gesundheitsgefährdung aus dem Handel genommen.

Was passiert, wenn ein Lebensmittel bereits verzehrt wurde, bei dem eine Überschreitung festgestellt wurde?

Bei der Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten werden sowohl Daten zur Toxikologie und zur Verzehrmenge als auch Daten zur guten landwirtschaftlichen Praxis berücksichtigt. Es handelt sich also um die Menge an Pflanzenschutzmittelrückständen, die bei ordnungsgemäßer Anwendung durch den Landwirt für die jeweilige Kultur nicht überschritten werden sollte. Dementsprechend stellen Rückstandshöchstgehalte in der Regel keine toxikologisch begründeten, gesundheitlich relevanten Grenzwerte dar, sondern Werte zur Regelung der Verkehrsfähigkeit eines Erzeugnisses. Das heißt, dass Lebensmittel, deren Rückstandsgehalte über dem gesetzlichen Rückstandshöchstgehalt liegen, nicht verkehrsfähig sind und folglich nicht im Handel angeboten werden dürfen. Dies ist aber in den meisten Fällen nicht mit einer Gefährdung der menschlichen Gesundheit gleichzusetzen.

Warum können sich Rückstandshöchstgehalte ändern?

Höchstgehalte erfahren von Zeit zu Zeit Änderungen, veranlasst beispielsweise durch eine toxikologische Neubewertung des Wirkstoffs. Hintergrund kann auch eine Änderung in der Verwendung des Wirkstoffs sein: Wenn ein Wirkstoff zunächst nur zur Anwendung in Getreide zugelassen war und der Zulassungsinhaber nun eine Ausweitung auf Gemüsekulturen beantragt, dann müssen für diese Kulturen die Ersatzwerte von 0,01 mg/kg durch eigens festgesetzte Höchstgehalte abgelöst werden, bevor die Zulassung für Gemüsekulturen erteilt werden kann (@ www.bvl.bund.de).

Alkohohaltige Heißgetränke in der Überprüfung

(mm) Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung untersuchten die CVUAs Freiburg und Stuttgart in der vergangenen Wintersaison 2014 119 alkohohaltige Heißgetränke. Zwischen fertig verpackten Glühweinen aus dem Einzelhandel und offener Ware von Weihnachtsmärkten fielen auch einige ungewöhnliche Neu-Kompositionen und Kuriositäten auf (z. B. „Zobo-Glühwein“, „Feigenblüten-Glühwein“, „Glühbirne“, „im Zinntopf erhitzte Feuerzangenbowle“). Insgesamt waren die untersuchten Proben aber weitestgehend unauffällig und entsprachen größtenteils den rechtlichen Vorgaben. Die meisten Mängel sind auf eine unzureichende Kennzeichnung zurückzuführen. Nur eine Probe musste aufgrund eines unerwünschten Stoffes beanstandet werden, womit sich der Trend der letzten Jahre zu einem unbedenklichen Verzehr der Produktgruppe fortsetzt. Eine Probe Feuerzangenbowle fiel durch einen Zinngehalt von 62 mg/Liter auf - der zulässige Grenzwert beträgt 1 mg/Liter. Die Probe wurde als nicht verkehrsfähig beurteilt, aus toxikologischer Sicht sind Gehalte in dieser Größenordnung jedoch als unbedenklich einzustufen (@ www.cvuas.de).

Einheitliche Orientierungswerte für die Kennzeichnung von Allergenen

(mm) Auf vielen Verpackungen ist der Hinweis „kann Spuren von ... enthalten“ zu finden. Damit wollen Hersteller die Verbraucher neben der gesetzlichen Pflicht zur Angabe rezepturbedingter allergener Bestandteile auf unbeabsichtigte Einträge von Allergenen aufmerksam machen. Letztere können aufgrund von Produktionsbedingungen oder Vorbelastungen von Rohwaren nicht immer vollständig ausgeschlossen werden. Die damit zusammenhängenden Fragen, wie diese unbeabsichtigten Einträge gegebenenfalls zu kennzeichnen sind, war Gegenstand einer Konferenz, die unter dem Titel „Risiko Allergene? Risikobewertung und Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge“ Anfang November 2015 unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Berlin stattfand. Teilnehmer aus verschiedenen Interessensgruppen, u. a. Vertreter des BMEL, der Europäischen Kommission und des EU Parlaments, des Bundesinstituts für Risikobewertung, der Lebensmittelbranche, der Ernährungswissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Allergologen und der allergischen Verbraucher, waren sich darin einig, dass europaweit einheitliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung von unbeabsichtigten Allergeneinträgen festgelegt werden müssen.

Zunächst sollte der europäische Gesetzgeber Werte für die „kann enthalten“-Hinweise festlegen, die sich nach dem derzeitigen Wissenstand am annehmbaren Risiko orientieren. Als akzeptierbares Risiko wurden milde subjektive und objektive allergische Reaktionen wie Hautausschlag, Juckreiz oder kurzzeitige Übelkeit gesehen. Als inakzeptabel wurden therapiebedürftige Reaktionen eingestuft. Dabei war den Teilnehmern bewusst, dass ein Schutz aller allergischen Verbraucher in jeder Situation vor jeglicher

Reaktion nicht gewährleistet werden kann. Mehrheitlich wurde ein Schutzniveau zwischen 95 und 99 Prozent für erforderlich gehalten.

Die Vertreter der Verbraucher sprachen sich für eine einheitliche und deutliche Sprachregelung bei der Kennzeichnung aus. D. h. klare Benennung einzelner Nusssorten wie Haselnuss, Cashew etc. statt Verwendung von Oberbegriffen wie „Nüsse“ oder „Schalenfrüchte“. Weiter sollte der Wortlaut „Kann ... enthalten“ an Stelle von „Kann Spuren von... enthalten“ oder „Hergestellt in einem Betrieb, der auch ... verarbeitet“ verwendet werden. So könnte vermieden werden, dass der nicht definierte Begriff „Spur“ mit einer geringen Menge gleichgesetzt wird. Vorgeschlagen wurde auch mengenmäßige Angabe auf eine Portionsgröße von 100 g zu beziehen, so dass jeder Allergiker entsprechend der individuell verzehrten Portionsgröße eine Berechnung durchführen kann.

Zugleich forderten die Teilnehmer die Bereitstellung von Fördermitteln für eine verbesserte Analytik und für die Ergänzung fehlender wissenschaftliche Erkenntnisse zu sorgen. Anzustreben sind ferner europaweit Referenzmethoden und Referenzmaterialien (@ www.bll.de).