

Änderung des Weingesetzes

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 1586 vom 14.10.2014 wurde das Achte Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 02.10.2014 veröffentlicht.

Das Weingesetz wurde durch diese Änderung an die seit Januar 2014 geltende Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse angepasst. Dies gilt vorrangig im Hinblick auf die veränderten Regelungen über die Stützungsprogramme im Weinsektor. Die nun geschaffenen neuen Fördertatbestände wurden aufgenommen. In diesem Zusammenhang wird die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) als nationale Gesundheitsbehörde, mit Hilfe eines Sachverständigenausschusses Aussagen zu den Auswirkungen des Weinkonsums auf die Gesundheit und das Verhalten bewerten und Anträge gemäß Artikel 45 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 bearbeiten. Verweisungen auf die GMO wurden aktualisiert. Die in der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 enthaltenen Regelungen zum Verfahren zur Beantragung für den Schutz geografischer Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse sollen schon frühzeitig durch Änderung des Weingesetzes bekannt werden, aber erst nach Geltung der o.g. EU-Verordnung in Kraft treten. Die Gelegenheit einer Änderung des Weingesetzes wurde auch genutzt, um weitere Änderungen, wie z.B. die Klärung der Frage, ob anstelle eines Lagen- oder Bereichsnamens auch ein nun zulässiger Katastername angegeben werden darf oder die Aktualisierung der Bezeichnung des zuständigen Ministeriums nach der Umorganisation der Bundesregierung sowie für die Korrektur einiger redaktioneller Fehler der letzten Änderung des Weingesetzes.

Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung

(mm) Am 29.10.2014 wurde die Fünfte Verordnung zur Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 1633 bekannt gemacht. Die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung schreibt die Bedingungen für die Gewinnung, Herstellung und Vermarktung von natürlichem Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser vor. Mit der Änderungsverordnung wurden zwei technische Aktualisierungen der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vorgenommen:

1. Magnesiumchlorid wird für die Herstellung von Tafelwasser zugelassen. Damit wird die Verkehrsfähigkeit von bisher aufgrund einer Ausnahmegenehmigung auf dem Markt befindlichen Wässern weiterhin gewährleistet.
2. Die Vorschriften der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung werden mit den Regelungen der Verordnung (EU) Nr. 115/2010 der Kommission vom 09.02.2010 zur Festlegung der Bedingungen für die Verwendung von aktiviertem Aluminiumoxid zur Entfernung von Fluorid aus natürlichen Mineralwässern und Quellwässern (ABl. EU L 37/13 vom 10.02.2010) in Einklang gebracht.

Der Bundesrat hat zur Mineral- und Tafelwasser-Verordnung am 19.09.2014 folgende EntschlieÙung veröffentlicht: Der Inhalt des Verordnungsvorhabens begegnet keinen Bedenken. Der Bundesrat ist jedoch der Auffassung, dass eine gesetzliche Regelung über anthropogene Kontaminanten in natürlichem Mineralwasser dringend erforderlich ist. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, einen Entwurf für eine Verordnung zur Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vorzulegen, in der Grenzwerte für anthropogene Kontaminanten in natürlichem Mineralwasser festgelegt werden. Darüber hinaus bittet der Bundesrat die Bundesregierung, sich weiterhin bei der Kommission für eine schnellstmögliche europäische Lösung einzusetzen, welche die Belange der Verbraucher ebenso berücksichtigt wie die Gleichbehandlung aller Hersteller in der Europäischen Union.

Änderung von Verwaltungsvorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts

(mm) Zwei Allgemeine Verwaltungsvorschriften wurden durch die am 07.11.2014 im elektronischen Bundesanzeiger veröffentlichte Zweite Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungsvorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts vom 20.10.2014 novelliert (BANz AT 07.11.2014 B2).

Änderungen der AVV Lebensmittelhygiene (Artikel 1):

- Präzisierung des Verfahrens für die Prüfung von wirtschaftsseitig ausgearbeiteten Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 auf zwei voneinander abzugrenzende Verfahrensschritte: 1. die Herstellung des Benehmens mit den zuständigen Behörden und anderen zu beteiligenden Stellen, 2. Die mitgliedstaatliche Prüfung der Leitlinie im Hinblick auf die gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen. Zudem bedurfte es einer Verfahrensregelung für Fälle, in denen Einigungsgespräche zwischen den am Prüfverfahren beteiligten Stellen erforderlich sind
- Das Deutsche Institut für Normung e.V. (DIN) ist als nationales Normungsgremium ebenfalls zur Erarbeitung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis befugt und wurde daher unter Berücksichtigung der DIN-eigenen Regelungen zur Normungsarbeit in die Regelungen über die Erstellung und Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einbezogen
- Mit der Verordnung (EU) Nr. 210/2013 wurden Vorschriften über die Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben erlassen und damit erstmals Betriebe, die Lebensmittel nichttierischen Ursprungs erzeugen, von der Pflicht zur Zulassung erfasst. Die in § 2 der AVV Lebensmittelhygiene enthaltenen Bestimmungen zu den Modalitäten der Zulassung von Betrieben sind daher, soweit erforderlich, auch auf Sprossen erzeugende Betriebe anzuwenden und der Anwendungsbereich der Vorschrift wurde dementsprechend erweitert
- Mit der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung wurden u.a. Vorschriften zur Auslegung, zum Bau und zur Ausrüstung von Schlachthöfen erlassen. § 2 Absatz 3 der AVV Lebensmittelhygiene wurde dahingehend erweitert, dass vorgesehen ist, dass die in Artikel 14 Absatz 2 der genannten Verordnung bezeichneten Angaben im Rahmen des Zulassungsverfahrens von Schlachthöfen von der zuständigen Behörde angefordert und bewertet werden
- Ferner sind, entsprechend den Ergebnissen einer EU-Inspektion zur Anwendung der Flexibilität in kleinen und mittleren Betrieben, die Anforderungen nach Anlage 1.2 Nummer 2.2.2.1 der AVV Lebensmittelhygiene im Hinblick auf das Zerlegen im Schlachtraum im Sinne der Entbürokratisierung entfallen

Änderungen der AVV Zoonosen Lebensmittelkette (Artikel 2):

- Fortführung des amtlichen Zoonosen-Monitorings auf der Grundlage der AVV Zoonosen Lebensmittelkette für die Jahre 2015 bis 2017
- Übertragung der Zuständigkeit und zur Vereinfachung technischer Abläufe für das System zur Datenerfassung zu Lebensmitteln, die an lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen beteiligt sind, vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) auf das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Internetportal lebensmittelklarheit.de sorgt für Durchblick

(mm) Gut drei Jahre nach dem Start des Internetportals Lebensmittelklarheit.de hat Dr. Maria Flachsbarth, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, ein positives Zwischenfazit gezogen. Das Konzept von Lebensmittelklarheit.de ist überzeugend: Das Portal informiert kompakt und verständlich über rechtliche Regelungen zur Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln. Ein öffentlicher Meinungs-austausch über die Gestaltung der Produkte sorgt für Verbraucheraufklärung und mehr Transparenz auf dem Lebensmittelmarkt. Zur Begleitung des Portals werden repräsentative Verbraucherbefragungen durchgeführt, so dass insgesamt ein aussagekräftiges Bild über die Erwartungen der Verbraucher entsteht. Auf diese Weise erhält das BMEL wichtige Erkenntnisse darüber, wo weiterer Handlungsbedarf besteht. Auch die Empfehlungen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission sollen sich entsprechend dem Koalitionsvertrag stärker am Anspruch der Verbraucher nach Wahrheit und Klarheit orientieren. Derzeit läuft eine Evaluierung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, die bis Ende des Jahres abgeschlossen sein soll.

Staatssekretärin Flachsbarth wies darauf hin, dass im Rahmen der Initiative in den zurückliegenden Jahren schon viel erreicht wurde auf dem Weg hin zu einer verständlichen Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln: "Wir haben uns unter anderem auf EU-Ebene für klare, einheitliche und praktikable Angaben auf Lebensmittelverpackungen in Europa stark gemacht. Analogkäse und Klebeschinken müssen fortan gekennzeichnet werden, gesundheitsbezogene Werbeaussagen dürfen nur nach Zulassung verwendet werden. Mit der Umsetzung der Lebensmittel-Informationsverordnung wird die

Angabe von Nährwerten ab Dezember 2016 für vorverpackte Lebensmittel verpflichtend", nannte sie einige Beispiele.

Neben regulatorischen Maßnahmen setzt die Bundesregierung auf eine umfassende Verbraucherinformation und einen Ausbau des Bildungsangebotes. Auch verlässliche Label unterstützen die Verbraucher in ihren Entscheidungen. Wem der Tierschutz am Herzen liegt, erhält mit dem Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbundes eine wichtige Orientierungsgröße, gleiches gilt mit dem Regionalfenster für regionale Produkte oder mit dem Ohne Gentechnik-Label für gentechnikfreie Lebensmittel. Durchblick im an der Ladentheke bietet auch die vom BMEL geförderte Seite und App Label-Online.de (@www.bmel.de).

Neue Aktionswerte für Chloratrückstände auf Lebensmitteln

(mm) Unter anderem auf Grundlage einer Studie (Basis von 601 Proben von Obst und Gemüse in Italien und Spanien. 30 zusätzliche Proben Erdbeeren aus Spanien in Verbindung mit Düngemittelanalysen) hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Oktober 2014 den Bundesländern neue Aktionswerte für Chloratrückstände auf Lebensmitteln empfohlen:

- 0,1 mg/kg für Früchte, Hülsenfrüchte, Getreide, Tee, Kaffee, Kakao, Ölsaaten und -früchte, Gewürze, Hopfen und Zuckerpflanzen (Warenarten gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005, ausgenommen tierische Lebensmittel und Warenarten der Hauptgruppe Gemüse)
- 0,2 mg/kg für Karotten
- 0,25 mg/kg für Gemüse (außer Karotten)

Die Umsetzung dieser aktualisierten Aktionswerte liegt ausschließlich in der Verantwortung der zuständigen Landesbehörden. Auf europäischer Ebene werden definitive Höchstgehalte voraussichtlich in einer Sitzung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit (STALuT) im Juni 2015 festgesetzt.

Internet-Auftritt des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft neu gestaltet

(mm) Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat seinen Internetauftritt für den Zugriff sowohl von PCs als auch Tablets und Smartphones optimiert. Dank des neuen responsiven Designs ist www.bmel.de auf allen Endgeräten gleichermaßen benutzerfreundlich zu bedienen.

Auf den neuen Web-Seiten des BMEL erwartet Besucher eine vereinfachte Handhabung: Mit der Einführung einer Bühne und einer prominent platzierten Service-Leiste fokussiert das Ministerium auf die wichtigsten Themen und leitet Web-Nutzer schnell an ihr Ziel. Über die Service-Leiste haben User die neuesten Videos, aktuelle Tweets, die RSS-Feed-Angebote und Publikationen im direkten Zugriff. Ebenso findet sich in der Leiste ein komfortables Tool für die Besucheranmeldung: Wer einen Termin beim BMEL vereinbaren möchte, kann sich über einen Kalender verfügbare Termine anzeigen lassen und sich sein Wunschdatum reservieren. Über die neue Facettensuche sind Dokumente, Statistiken und Reden gut aufzufinden und zu filtern.

Für eine bessere Übersicht auf mobilen Endgeräten hat das BMEL neue Darstellungsformen eingeführt. Bausteine, wie Slider und Boxen sowie ein- und ausklappbare Textelemente, bieten dem Leser die Option, sich die Inhaltstiefe selbst auszusuchen. Zudem wurden responsive Navigationsmechanismen entwickelt, um den Anforderungen verschiedener Bildschirmgrößen gerecht zu werden und optimale Nutzbarkeit auf allen Endgeräten zu gewährleisten.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

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

- Verordnung zur Neuregelung der Durchführung der unionsrechtlichen Regelungen über

Erzeugerorganisationen im Sektor Obst und Gemüse und zur Änderung der InVeKoS-Verordnung, (BGBl. I S. 1561 vom 02.10.2014);

- Zweite Verordnung zur Änderung der Ernährungswirtschaftsmeldeverordnung, (BGBl. I S. 1594 vom 14.10.2014).

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

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden folgende Verordnungen (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. 923/2014 vom 25.08.2014 (Verwendung von Aluminiumlacken aus Riboflavinen (E 101) und Echtem Karmin (E 120) in bestimmten Lebensmittelkategorien sowie zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 hinsichtlich der Spezifikationen für Riboflavine (E 101), ABl. EU L 252/11 vom 26.08.2014;
- Nr. 957/2014 vom 10.09.2014 (Streichung von Montansäureester (E 912) in Teil B Abschnitt 3 „Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel“ und Teil E, Lebensmittelkategorie 4.1.1 „Ganzes frisches Obst und Gemüse“), ABl. EU L 270/1 vom 11.09.2014;
- Nr. 966/2014 vom 12.09.2014 (Spezifikationen für Calciumpropionat), ABl. EU L 272/1 vom 13.09.2014;
- Nr. 969/2014 vom 12.09.2014 (Verwendung von Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) in bestimmtem nicht verarbeitetem Obst und Gemüse), ABl. EU L 272/8 vom 13.09.2014;
- Nr. 1084/2014 vom 15.10.2014 (Verwendung von Diphosphaten (E 450) als Backtriebmittel und Säureregulator in Fertigteigen auf Hefebasis), ABl. EU L 298/8 vom 16.10.2014;
- Nr. 1092/2014 vom 16.10.2014 (Verwendung von Süßungsmitteln in bestimmten Brotaufstrichen aus Obst oder Gemüse), ABl. EU L 299/19 vom 17.10.2014;
- Nr. 1093/2014 vom 16.10.2014 (Verwendung bestimmter Farbstoffe in aromatisiertem gereiftem Käse), ABl. EU L 299/22 vom 17.10.2014;
- Nr. 1098/2014 vom 17.10.2014 (Änderung des Anhangs I im Hinblick auf bestimmte Aromastoffe), ABl. EU L 300/41 vom 18.10.2014.

EG-Kosmetik-Verordnung erneut geändert

(mm) Im Amtsblatt der EU Nr. L 282/1 vom 29.09.2014) wurde eine Änderungs-Verordnung zur EG-Kosmetik-Verordnung Nr.1003/2014 veröffentlicht. Gegenstand dieser Verordnung ist unter anderem: die Regulierung, dass bei der Verwendung eines Gemisches von Methylchloroisothiazolinone und Methylisothiazolinone zur Produktkonservierung kein zusätzliches Methylisothiazolinone eingebracht werden darf, um das vom SCCS als sicher eingestufte Verhältnis von 3:1 nicht zu stören. Weiterhin wird die Verwendung dieses Stoffgemisches auf auszuspülende/abzuspülende Mittel beschränkt.

Mit der ebenfalls am 26.09.2014 erschienenen Verordnung (EU) Nr. 1004/2014 vom 18.09.2014 (ABl. EU L 282/5) wurden Propylparaben und Butylparaben weiter in ihrem Einsatzbereich eingeschränkt. Künftig dürfen diese Stoffe nicht mehr in abspülenden Produkten, die für den Windelbereich für Babys und Kleinkinder unter drei Jahren vorgesehen sind, eingesetzt werden. Grund ist der unreife Metabolismus des Kindes und der Möglichkeit von Hautverletzungen und Irritationen im Windelbereich, sodass ein stärkeres Eindringen des Stoffes nicht ausgeschlossen werden kann.

Eine weitere Einschränkung von Propylparaben und Butylparaben betrifft die Summe aller eingesetzten Einzelkonzentrationen und ihrer Salze, die 0,14% im kosmetischen Mittel nicht überschreiten dürfen. Die

neuen Vorschriften gelten für Produkte, die nach dem 16. April 2015 in den Handel kommen. In Zusammenhang mit endokriner Wirksamkeit wurde ebenfalls die Substanz Diethylphthalat thematisiert. Diethylphthalat wird als Vergällungsmittel für Alkohol (Grundlage für Parfums) verwendet. Es ist gesetzlich vorgeschrieben, Alkohol, der nicht zu Genusszwecken eingesetzt wird, mit einem Denaturierungsmittel zu versetzen. Zum einen wurde der Einsatz von Diethylphthalat als Denaturierungsmittel von Alkohol in Kosmetika vom wissenschaftlichen Ausschuss der EU als sicher bewertet, zum anderen wird nicht in jedem denaturierten Alkohol Diethylphthalat als Vergällungsmittel eingesetzt. Auch hier ist die Dosis ausschlaggebend. Von den oben erwähnten konkreten Regelungsvorhaben abgesehen, sieht die EU-Kosmetikverordnung vor, dass die EU-Kommission spätestens bis 2015 die Verordnung hinsichtlich Stoffe mit endokrin wirksamen Eigenschaften zu überprüfen hat.

Zudem wurde die Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 866/2014 der Kommission vom 08.08.2014 zur Änderung der Anhänge III, V und VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 238 vom 09.08.2014) im europäischen Amtsblatt L 254/39 vom 28.08.2014 veröffentlicht.

Monitoring von 2- und 3-MCPD sowie weiteren Kontaminanten in Speiseölen

(mm) Die EU-Kommission fordert mit der Empfehlung 2014/661/EU vom 10.09.2014 (ABl. EU L 271/93 vom 12.09.2014) die Mitgliedstaaten auf, das Vorkommen von 2- und 3-Monochlorpropan-1,2-diol (2- und 3-MCPD), 2- und 3-MCPD-Fettsäureestern und Glycidyl-Fettsäureestern in Lebensmitteln zu überwachen. Untersucht werden sollen Pflanzenöle und -fette und daraus gewonnene Lebensmittel, wie Margarine und ähnliche Erzeugnisse, Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, feine Backwaren, Brot und Brötchen, Dosenfleisch (geräuchert) und Dosenfisch (geräuchert), Knabberereien auf Kartoffel- oder Getreidebasis und sonstige frittierte Kartoffelerzeugnisse sowie Lebensmittel, die Pflanzenöle enthalten und solche, die mit Pflanzenölen zubereitet bzw. hergestellt werden. 2- und 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)-Ester sind wichtige Kontaminanten in verarbeiteten Speiseölen. Aus ihnen wird 3-MCPD im menschlichen Körper fast zu 100% freigesetzt. Glycidylfettsäureester (GE) entstehen während der Desodorierung von Speiseölen. 3-MCPD und Glycidyl werden als wahrscheinlich humankarzinogen eingestuft. Die Mitgliedstaaten sollten die Ergebnisse der Analysen der EFSA regelmäßig (alle sechs Monate) übermitteln. Um eine einheitliche Anwendung dieser Empfehlung und die Vergleichbarkeit der Berichte über die Ergebnisse zu gewährleisten, wird noch ein entsprechender Leitfaden erstellt.

Vermeidung und Verringerung von Opiumalkaloiden

(mm) Mohnsamen werden in Backwaren, als Verzierung auf Lebensmitteln, für Kuchenfüllungen und Desserts und zur Herstellung von Speiseöl verwendet. Während die Schlafmohnpflanze narkotische Alkaloide wie Morphin und Codein enthält finden sich in den Mohnsamen keine Opiumalkaloide oder nur sehr geringe Mengen davon. Sie können aber beim Befall mit Schadinsekten oder durch externe Verunreinigung bei der Ernte mit Alkaloiden kontaminiert werden. Nach Schätzungen der Exposition mit Morphin durch den Verzehr von Lebensmitteln, die Mohnsamen enthalten, kann bei manchen Verbrauchern, insbesondere Kindern, die akute Referenzdosis (ARfD) durch Einnahme einer einzigen Mahlzeit überschritten werden. Mit der Empfehlung der Kommission 2014/662/EU vom 10.09.2014 (ABl. EU L 271/96 vom 12.09.2014) werden die europäischen Mitgliedstaaten daher aufgefordert, alle Akteure, die an der Produktion und Verarbeitung von Mohnsamen beteiligt sind, gute landwirtschaftliche Praxis zur Vermeidung und Verringerung des Vorhandenseins von Opiumalkaloiden in Mohnsamen und Mohnerzeugnissen anzuwenden. Die Empfehlung enthält insbesondere Regeln für den Anbau, die Ernte und Lagerung. Hierzu zählt auch die Auswahl der Mohnsorte. Es gibt Sorten, die ausschließlich für die Verwendung als Lebensmittel angebaut werden und die einen niedrigen Gehalt an Opiumalkaloiden haben. Die Empfehlung weist darauf hin, dass der Opiumalkaloidgehalt von Mohnsamen auch durch verschiedene Vorbehandlungen und Lebensmittelverarbeitungsverfahren gesenkt werden kann. Es wurde nachgewiesen, dass der Alkaloidgehalt bei der Lebensmittelverarbeitung um bis zu 90 % gesenkt und durch kombinierte Vor- und Wärmebehandlung fast vollständig eliminiert werden kann. Die Empfehlung enthält dazu eine tabellarische Zusammenfassung verschiedener Vorbehandlungsmethoden und Verarbeitungsverfahren und deren Wirkungsgrad.

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 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 967/2014 vom 12.09.2014 (betreffend Lufenuron), ABI. EU L 272/3 vom 13.09.2014 geändert.

Empfehlung zur Reduzierung von Dioxinen aktualisiert

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 272/17 vom 13.09.2014 ist die aktualisierte Empfehlung 2014/663/EU erschienen, die eine Änderung des Anhangs der Empfehlung 2013/711/EU zur Reduzierung des Anteils von Dioxinen, Furanen und PCB in Futtermitteln und Lebensmitteln beinhaltet.

Neu eingefügt wurde in den Anhang ein Auslösewert für Getreide und Ölsaaten mit 0,50 pg/kg für Dioxine und Furane sowie von 0,35 pg/kg für dioxinähnliche PCB (dl-PCB) jeweils bezogen auf das Frischgewicht. Der bisherige Auslösewert für dl-PCB für Tone als Nahrungsergänzungsmittel wurde auf 50 pg/kg angehoben. Ergänzt wurde, dass bei den Auslösewerten für Obst und Gemüse im Falle getrockneter Erzeugnisse die Konzentration durch die Trocknung zu berücksichtigen ist. Für getrocknete Kräuter ist ein Konzentrationsfaktor von 7 zu berücksichtigen.

Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 991/2014 der Kommission vom 19.09.2014 wurde Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Fosetyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABI. EU L 279/1 vom 23.09.2014). Durch die Verordnung (EU) Nr. 1096/2014 der Kommission vom 15.10.2014 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Carbaryl, Procymidon und Profenofos in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (ABI. EU L 300/5 vom 18.10.2014). Im Amtsblatt EU L 304/43 erschien am 23.10.2014 Verordnung (EU) Nr. 1119/2014 der Kommission vom 16.10.2014 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Benzalkoniumchlorid und Didecyldimethylammoniumchlorid in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Durch die Verordnung (EU) Nr. 1126/2014 der Kommission vom 17.10.2014 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Asulam, Cyanamid, Dicloran, Flumioxazin, Flupyrsulfuron-methyl, Picolinafen und Propisochlor in oder auf bestimmten Erzeugnissen an den technischen Fortschritt angepasst (ABI. EU L 305/3 vom 24.10.2014). Am 24.10.2014 wurde die Verordnung (EU) Nr. 1127/2014 der Kommission vom 20.10.2014 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 Amitrol, Dinocap, Fipronil, Flufenacet, Pendimethalin, Propyzamid und Pyridat in oder auf bestimmten Erzeugnissen im europäischen Amtsblatt L 305/47 bekannt gemacht. Mit der Verordnung (EU) Nr. 1146/2014 der Kommission vom 23.10.2014 wurden die die Anhänge II, III, IV und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Anthrachinon, Benfluralin, Bentazon, Bromoxynil, Chlorthalonil, Famoxadon, Imazamox, Methylbromid, Propanil und Schwefelsäure in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (Abl. EU L 308/3 vom 29.10.2014).

Am 28.10.2014 erschien die Verordnung (EU) Nr. 1136/2014 der Kommission vom 24.10.2014 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 hinsichtlich der Übergangsregelungen bezüglich Verfahren für Pflanzenschutzmittel (ABI. EU L 307/26 vom 28.10.2014).

Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern

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

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1021/2014 vom 26.09.2014 (ABl. EU L 283/32 vom 27.09.2014) erfolgte die Neufassung des Anhanges I. Auf Grund der Häufigkeit und Relevanz der in jüngerer Zeit im Rahmen des Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel gemeldeten Lebensmittelvorfälle sowie von Ergebnissen der vom Lebensmittel- und Veterinäramt in Drittländern durchgeführten Audits wurden folgende Kontrollschwerpunkte neu in die Liste aufgenommen:

- Sendungen mit Auberginen/Melanzani, chinesischem Sellerie und Spargelbohnen mit Ursprung in Kambodscha zur Untersuchung auf Pestizidrückstände mit 50 %-iger Häufigkeit;
- Sesamsamen mit Ursprung in Indien zur Untersuchung auf Salmonellen mit 20 %-iger Häufigkeit;
- Drachenfrucht mit Ursprung in Vietnam zur Untersuchung auf Pestizide mit 20 %-iger Häufigkeit.

Bei den Pestiziduntersuchungen werden jeweils die Wirkstoffe genannt, auf die insbesondere zu prüfen ist. Aus dem Anhang I wurden die verstärkten amtlichen Kontrollen für gefrorene Erdbeeren und Pampelmusen aus China gestrichen. Hier ist ein zufriedenstellendes Maß an Übereinstimmung mit den relevanten Sicherheitsanforderungen in den Rechtsvorschriften der Union belegt. Die Verordnung trat zum 28.09.2014 in Kraft.

Änderung der Richtlinie über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse

(mm) Mit der Richtlinie 2001/112/EG wurde die EU-Kommission ermächtigt, delegierte Rechtsakte zur Änderung der Anhänge der Fruchtsafrichtlinie zu erlassen, um die Anhänge an die Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen anzupassen und den technischen Fortschritt zu berücksichtigen. Auf dieser Grundlage wurde die „Delegierte Verordnung (EU) Nr. 1040/ 2014 der Kommission vom 25.07.2014 zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung zwecks Anpassung von Anhang I an den technischen Fortschritt.“(ABl. EU L 288/1 vom 02.10.2014) erlassen und veröffentlicht. Mit dieser Änderungsverordnung werden in Anhang I der Fruchtsafrichtlinie neben Gelatine auch Pflanzenproteine aus Weizen, Erbsen oder Kartoffeln für die Klärung von Fruchtsäften zugelassen.

Neue gesundheitsbezogene Angabe zu Folsäure

(mm) Am 28.10.2014 wurde die Verordnung (EU) Nr. 1135/2014 im Amtsblatt der EU veröffentlicht (L 307/23) und mit ihr die folgende neue gesundheitsbezogene Angabe betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos in die Liste der zugelassenen Angaben aufgenommen: Die ergänzende Aufnahme von Folsäure erhöht bei Schwangeren den Folatspiegel. Ein niedriger Folatspiegel ist bei Schwangeren ein Risikofaktor für die Entstehung von Neuralrohrdefekten beim heranwachsenden Fötus. Die Verwendungsbedingungen der Angabe lauten:

- Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 400 µg Folsäure je Tagesdosis enthalten.
- Unterrichtung der Verbraucher, dass Frauen in gebärfähigem Alter die Zielgruppe sind und dass sich die positive Wirkung bei einer ergänzenden Aufnahme von 400 µg Folsäure täglich über einen Zeitraum von mindestens einem Monat vor und bis zu drei Monaten nach der Empfängnis einstellt.

Die Verordnung trat am 17.11.2014 in Kraft.

Ablehnung beantragter gesundheitsbezogener Angaben

(mm) Mit Veröffentlichung der Verordnung (EU) Nr. 1154/2014 der Kommission vom 29.10.2014 wurde die Verweigerung der Zulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern bekannt gemacht (ABl. EU L 309/23 vom 30.10.2014). U.a. wurden folgende Angaben nicht aufgenommen:

- Zink - Verhindert Mundgeruch durch die Neutralisierung flüchtiger Schwefelverbindungen in Mund und Mundhöhle
- Die tägliche Aufnahme von Yestimun® stärkt die Körperabwehrkräfte gegen Krankheitserreger

- *Lactobacillus rhamnosus* GG zur Aufrechterhaltung eines normalen Stuhlgangs während der oralen Behandlung mit Antibiotika
- charakteristisches Gemisch von Kollagenpeptiden (Kollagen-Hydrolysat) zur Erhaltung der Hautgesundheit durch Unterstützung einer normalen Kollagen- und Elastinsynthese, erkennbar an einer erhöhten Hautelastizität und einem verringerten Faltenvolumen
- Die in Urell® enthaltenen Proanthocyanidine unterstützen die Abwehr bakterieller Erreger in den unteren Harnwegen und
- Preservation® = Verbessert die physiologische Reaktion auf Stress durch beschleunigte Ausschüttung von Hitzeschockproteinen (HSP) und sorgt für die Aufrechterhaltung eines wirksamen HSP-Spiegels, damit der Organismus für den Fall gewappnet ist, dass die Zellen weiterem Stress ausgesetzt sind

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

(mm) Die Europäische Kommission veröffentlichte die Verordnung (EU) Nr. 1137/2014 vom 27.10.2014 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Verarbeitung von Nebenprodukten der Schlachtung, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind (ABl. EU L 307/28 vom 28.10.2014).

In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind die von Lebensmittelunternehmern einzuhaltenden spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs festgelegt. Gemäß dieser Verordnung müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass besondere Anforderungen an die Weiterverarbeitung von Schlachtnebenprodukten wie Mägen von Wiederkäuern und Füße von Huftieren erfüllt sind.

In Übereinstimmung mit Anhang III der genannten Verordnung ist dafür zu sorgen, dass vor dem Transport in einem anderen Betrieb die zur Weiterverarbeitung bestimmten Füße von Huftieren enthäutet oder gebrüht und enthaart und die Mägen von Wiederkäuern im Schlachtbetrieb gebrüht oder gereinigt wurden.

Die Ausrüstung für das Enthäuten bzw. das Brühen und Enthaaren ist kostspielig. Insbesondere kleine und mittlere Schlachtbetriebe sind daher nicht in der Lage, für den menschlichen Verzehr bestimmte Füße kosteneffizient zu verarbeiten.

Mägen von Wiederkäuern und Füße von Huftieren zählen nach der Begriffsbestimmung in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu den Nebenprodukten der Schlachtung. Die in der genannten Verordnung festgelegten Anforderungen an die Verarbeitung von Schlachtnebenprodukten, darunter auch die Temperatur bei Lagerung und Transport, sorgen dafür, dass diese Produkte sicher verarbeitet und zu einem Betrieb außerhalb des Schlachtbetriebs befördert, in verschiedenen Schlachtbetrieben gesammelt und aufgewertet werden können. Die zuständige Behörde sollte daher erlauben, dass Füße von Huftieren, die nicht enthäutet oder gebrüht und enthaart wurden, zu einem anderen Betrieb befördert werden.

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurde daher entsprechend geändert: In Anhang III Abschnitt I Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erhielt Nummer 18 folgende Fassung:

„18. Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen a) Mägen gebrüht oder gereinigt werden; handelt es sich um die Mägen junger Wiederkäuer, die für die Labproduktion bestimmt sind, sind diese lediglich zu leeren; b) Därme geleert und gereinigt werden; c) Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden; sofern die zuständige Behörde dies zulässt, dürfen sichtlich saubere Füße zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, der die Füße für die Verarbeitung zu Lebensmitteln weiterbehandelt, um dort enthäutet oder gebrüht und enthaart zu werden.“

Kennzeichnung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen ab 13.12.2014

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 vom 11.12.2013 (ABl. EU L 354/1 vom 28.12.2013) wurden neue Bestimmungen zur gemeinsamen Marktorganisation (GMO) für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur in der Europäischen Union festgelegt. Diese umfassen neben Markt- und Wettbewerbsregelungen auch Anforderungen an die Information der Verbraucher. Die neuen Anforderungen an die Verbraucherinformation gelten ab dem 13.12.2014. Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse und ihre Verpackungen, die vor dem 13.12.2014 etikettiert oder gekennzeichnet

wurden und die den geänderten Anforderungen nicht entsprechen, dürfen allerdings bis zum Aufbrauchen der Bestände vermarktet werden. Der Zeitpunkt für die Umsetzung sowie der Geltungsbereich wurde in Anlehnung an die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gewählt, deren Anforderungen an die Kennzeichnung von (vorverpackten) Lebensmitteln gleichermaßen einzuhalten sind. Aus Expertensicht gibt es Doppelungen in beiden Verordnungen.

Die Vorschriften zur Verbraucherinformation nach der GMO gelten für einige Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die unabhängig von ihrem Ursprung oder der Absatzmethode dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Gastronomiebetriebe) zum Verkauf angeboten werden. Ab dem 13.12.2014 müssen Gastronomiebetriebe diese Informationen von ihren Lieferanten erhalten und im Rahmen einer etwaigen Rückverfolgbarkeitskontrolle Auskunft geben können. Nachdem der warenmäßige Geltungsbereich zubereitete Erzeugnisse nicht umfasst, muss die Information aber nicht verpflichtend an den Endkunden im Restaurant weitergegeben werden.

Verpflichtende Angaben gegenüber Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung (Artikel 35):

- a) die Handelsbezeichnung der Art und ihren wissenschaftlichen Namen;
- b) die Produktionsmethode mit folgenden Worten:
 - "... gefangen ..." (für Erzeugnisse der Meeresfischerei) oder
 - "... aus Binnenfischerei ..." (aus Binnenfischerei) oder
 - "... in Aquakultur gewonnen ..." (Erzeugnisse der Aquakultur);
- c) Fanggebiet;
- d) Fanggebietsnennung in verständlicher Form;
- e) Ursprungsgewässer für Binnenfischereierzeugnisse;
- f) Fanggeräte-kategorie (Wadennetze, Schleppnetze, Kiemennetze und vergleichbare Netze, Umschließungsnetze und Hebenetze, Haken und Langleinen, Dredgen bzw. Reusen und Fallen);
- g) Auftauhinweis („aufgetaut“)
- h) bei vorverpackter Ware das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

Verfahren gegen Großbritannien wegen Ampelkennzeichnung

(mm) Das britische Gesundheitsministerium hatte in jüngster Vergangenheit zur einheitlichen freiwilligen Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen mittels Ampelfarben informiert. Die EU-Kommission in Brüssel hat nun ein Vertragsverletzungsverfahren gegen Großbritannien wegen dieser Empfehlung eingeleitet. Sie hat in diesem Rahmen die britische Regierung dazu aufgefordert, zu den offensichtlich befürchteten negativen Auswirkungen der Empfehlung im Hinblick auf eine bestimmte Erzeugnisse diskriminierende und den Warenverkehr behindernde Wirkung der Kennzeichnung Stellung zu nehmen. Dies entspräche der Kritik, die verschiedentlich auch auf Ratsebene von einer Reihe von Mitgliedstaaten geäußert worden ist. Auf der Grundlage dieser Stellungnahme wird die EU-Kommission dann entscheiden müssen, wie sie weiter verfährt. Dies geschieht dann im Rahmen einer „mit Gründen versehenen Stellungnahme“, in der der Gegenstand einer möglichen Vertragsverletzungsklage vor dem Gerichtshof dargelegt wird und in der der Mitgliedstaat aufgefordert wird, den Verstoß innerhalb einer bestimmten Frist abzustellen.

Termin bezüglich Herkunftskennzeichnungsverpflichtung für „primäre Zutaten“ verschoben

(mm) Die Verpflichtung der Kennzeichnung der Herkunft von primären Zutaten (Zutaten, die über 50 % des Lebensmittels ausmachen oder wertgebend für das Produkt sind), wenn das Ursprungsland des Produktes angegeben wird, verschiebt sich. Die Verpflichtung kann nicht am 13.12.2014 in Kraft treten, da die dafür notwendige Durchführungsrechtsakte noch nicht erlassen wurden. Mit dem Erlass und Übergangsfrist ist nach Informationen der zuständigen DG Sanco allerdings nicht vor Mitte/Ende 2016 zu rechnen. Somit besteht bis dahin keine Verpflichtung zur Kennzeichnung.

70.000 Tonnen verschollenes Separatorenfleisch: Deutschland verstößt angeblich gegen EU-Recht

(mm) Die Verbraucherschutzorganisation "foodwatch" legte am 27.10.2014 Beschwerde bei der EU-Kommission ein. Separatorenfleisch verschwindet Jahr für Jahr, ohne dass deutsche Behörden

durchgreifen würden. Mindestens 70.000 Tonnen sogenanntes Separatorenfleisch werden in Deutschland jedes Jahr verarbeitet - aber die zuständigen Behörden in Bund und Ländern können der Organisation keinerlei Auskunft darüber geben, in welchen Lebensmitteln dieses billige, mechanisch vom Knochen abgelöste Restfleisch landet und ob es sauber verarbeitet und richtig gekennzeichnet ist. Die Verbraucherorganisation foodwatch hat daher bei der Europäischen Kommission offiziell Beschwerde gegen Deutschland eingelegt.

Eine offizielle Beschwerde bei der Europäischen Kommission über die Nichteinhaltung von EU-Recht in einem Mitgliedstaat können Privatpersonen und Nichtregierungsorganisationen einreichen. Die EU-Kommission, die für die Einhaltung von Gemeinschaftsrecht zuständig ist, ist dann verpflichtet, die Vorwürfe zu prüfen und Stellung zu nehmen.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) Nr. 895/2014 der Kommission vom 14.08.2014 zur Änderung von Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), (ABl. EU L 244/6 vom 19.08.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 900/2014 der Kommission vom 15.07.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 440/2008 zur Festlegung von Prüfmethode gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) zwecks Anpassung an den technischen Fortschritt (ABl. EU L 247/1 vom 21.08.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 916/2014 der Kommission vom 22.08.2014 zur Genehmigung des Grundstoffs Saccharose 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 251/16 vom 23.08.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 917/2014 der Kommission vom 22.08.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs *Streptomyces lydicus* Stamm WYEC 108 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. L 251/19 vom 23.08.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 918/2014 der Kommission vom 22.08.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs geradkettiger Lepidopterenpheromone (ABl. L 251/24 vom 23.08.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 921/2014 der Kommission vom 25.08.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Tebuconazol (ABl. L 252/3 vom 26.08.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 922/2014 der Kommission vom 25.08.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Metaflumizon 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. L 252/6 vom 26.08.2014);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (ABl. EU L 189 vom 20.07.2007), (ABl. L 300/72 vom 18.10.2014);

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1114/2014 der Kommission vom 21.10.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. EU L 302/46 vom 22.10.2014);

Vollständige Lebensmittelenzymgutachten veröffentlicht

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat den vollständigen Wortlaut ihrer ersten Bewertungen von Lebensmittelenzymen veröffentlicht. Der Veröffentlichung war eine Vereinbarung über Geschäftsinformationen zwischen der Europäischen Kommission und dem Enzymhersteller vorausgegangen. Zusammenfassungen einer ersten Gruppe von Gutachten zu Lebensmittelenzymen waren bereits Anfang des Jahres von der EFSA veröffentlicht worden und markierten damit den Beginn eines neuen Kapitels ihrer Arbeit. In den kommenden Jahren wird das Gremium der EFSA für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CEF) Sicherheitsbewertungen für rund 300 Lebensmittelenzymanträge durchführen (@ www.efsa.europa.eu).

Mehr Transparenz für wissenschaftliche Gutachten der EFSA

(mm) Neue Leitlinien des Wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA sollen dazu beitragen, mehr Transparenz hinsichtlich der in den wissenschaftlichen Bewertungen der Behörde verwendeten Daten, Methoden und Annahmen zu schaffen. Mit dem Dokument werden die Leitlinien aus dem Jahr 2003 aktualisiert, wobei Struktur und Inhalt der Gutachten des Wissenschaftlichen Ausschusses und der Gremien der EFSA, wo möglich, weiter harmonisiert werden sollen. Die neuen Leitlinien sehen für alle EFSA-Gutachten die verstärkte Anwendung wissenschaftlich anerkannter Standards und bewährter Methoden vor; außerdem verschärfen sie nochmals die Anforderungen in Bezug auf den Umgang mit Unsicherheit und Variabilität, welche auf klare und transparente Weise zu benennen und zu quantifizieren sind. Die neue Struktur wird im Verlauf des nächsten Jahres erprobt und, sofern nötig, 2015 weiterentwickelt, bevor sie uneingeschränkt zur Anwendung gelangt. Ebenfalls im Hinblick auf größtmögliche Transparenz veröffentlicht die EFSA einen neuen interaktiven Wegweiser zu den Arbeitsabläufen der Behörde. Dieses userfreundliche Tool bietet einen nützlichen Überblick darüber, wie die EFSA ihre wissenschaftlichen Gremien besetzt, Arbeitsgruppen einrichtet, wissenschaftliche Gutachten erarbeitet, Unabhängigkeit bei der wissenschaftlichen Entscheidungsfindung gewährleistet und vieles mehr (@ www.efsa.europa.eu).

Risiken durch Salmonellen in Melonen und Tomaten bewertet

(mm) Umweltbedingte Faktoren (wie starker Regen), die Verwendung von kontaminiertem Wasser zur Bewässerung sowie kontaminierte Gerätschaften zählen mit zu den Faktoren, die eine Kontamination von Melonen mit Salmonellen bzw. eine Kontamination von Tomaten mit Noroviren oder Salmonellen verursachen können. Dies sind einige der Ergebnisse eines wissenschaftlichen Gutachtens über Risikofaktoren, die zur Kontamination von Melonen und Tomaten auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette beitragen. Zur Kontaminationsvermeidung empfehlen die Sachverständigen der EFSA Erzeugern die Anwendung einer guten landwirtschaftlichen, Herstellungs- und Hygienepraxis. Aufgrund mangelnder einschlägiger Daten konnte die EFSA keine Bewertung der Eignung mikrobiologischer Kriterien bei der Primärproduktion bzw. der Verarbeitung von Tomaten und Melonen vornehmen (@ www.efsa.europa.eu).

Mangelnde Küchenhygiene kann krank machen

(mm) Hygienemängel beim Umgang mit Lebensmitteln sind eine bedeutende Ursache für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. Deshalb hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu diesem Thema einen zweiminütigen Webfilm unter dem Titel „Was tun mit dem Huhn?“ veröffentlicht.

Zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen empfiehlt das BfR, rohe Lebensmittel vom Tier vor dem Verzehr gut durchzugaren und somit eine Übertragung vorhandener Krankheitserreger auf verzehrfertige Lebensmittel zu vermeiden. Deshalb sollte ein Kontakt zwischen den rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln bei der Lagerung und bei der Zubereitung vermieden werden. Hände und Küchenutensilien,

wie Messer und Schneidebretter, sollten sofort nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln vom Tier gründlich mit warmem Wasser gewaschen und abgetrocknet werden. Das neue BfR-Video „Was tun mit dem Huhn?“ vermittelt diese Tipps auf unterhaltsame Art und zeigt am Beispiel von frischem Hähnchenfleisch, wie eine Kreuzkontamination entstehen kann. *Campylobacter* und *Salmonella* sind die häufigsten Erreger bakterieller Lebensmittelinfektionen. Eine Übertragung dieser Bakterien kann durch Geflügelfleisch erfolgen, das nicht ausreichend gegart wurde oder vor dem Garen mit anderen Lebensmitteln in Kontakt gekommen ist. In Deutschland waren 2011 insgesamt 31,6 % der Proben von Hähnchenfleisch mit *Campylobacter*, 6,3 % mit *Salmonellen* besiedelt. Weitere Informationen unter @ www.bfr.bund.de.

Das System der Lebensmittelsicherheit in Bulgarien stärken

(mm) Um die Lebensmittelsicherheit vom Feld bis zum Teller zu sichern, bedarf es eines ausgeklügelten Systems der Risikobewertung, des Risikomanagements und der Risikokommunikation. „Bulgarien als relativ neues Mitglied der Europäischen Union hat hier schon große Anstrengungen unternommen“, sagte der Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), Professor Dr. Dr. Andreas Hensel anlässlich der Unterzeichnung eines Kooperationsvertrages zwischen dem Bundesinstitut für Risikobewertung, dem bulgarischen Landwirtschaftsministerium und der bulgarischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (BGFS). „Wir sind bestrebt, unser System der Lebensmittelsicherheit stetig zu verbessern. Ich bin mir sicher, dass diese Kooperation mit dem BfR uns dabei unterstützen wird“, fügte der Minister für Landwirtschaft und Lebensmittel Bulgariens, Vassil Groudev, hinzu. Im Zentrum der Kooperation steht zunächst ein Projekt zur Sicherung der Qualität von Rohmilch, die von kleineren Betrieben in den Bergregionen Bulgariens erzeugt wird. Die von diesen Betrieben in den Bergregionen gewonnene Rohmilch erfüllt bisher noch nicht in vollem Umfang die Qualitätsstandards der Europäischen Union und darf daher nur im Inland vertrieben werden. Ziel des Projektes ist es, auch diesen kleinen Betrieben zu ermöglichen, Rohmilch in einer Qualität zu produzieren, die den Europäischen Standards genügt. Immerhin tragen sie in erheblichem Umfang zur Versorgung der bulgarischen Bevölkerung mit Milch und Milchprodukten bei. Ein weiteres Projekt ist der Ausbau von modernen und effizienten Laborstrukturen, die die Lebensmittel entlang der Kette vom Feld und Stall bis auf den Teller des Verbrauchers prüfen und überwachen. Das BfR wird bei diesen Optimierungen über gemeinsam veranstaltete Workshops und Schulungen mitwirken (@ www.bfr.bund.de).

BfR und EFSA gemeinsam für den Ausbau der Lebensmittelsicherheit in Europa

(mm) Lebensmittelsicherheit kann in einem gemeinsamen europäischen Markt vor dem Hintergrund der zunehmenden Globalisierung von Lebensmittel- und Futtermittelproduktion sowie neuartiger Produktionsweisen nicht mehr allein durch einzelstaatliche Einrichtungen gewährleistet werden. Institutionen wie das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) arbeiten aus diesem Grund eng mit der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und anderen Institutionen in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union zusammen. Die EFSA habe deshalb das Netzwerk für neu auftretende Risiken (EFSA Emerging Risks Exchange Network) geschaffen, in dem Erkenntnisse aus den Einzelstaaten gesammelt, bewertet und an die Mitgliedstaaten weiter kommuniziert werden. Ein zentrales Instrument für einen umfassenden und kontinuierlichen Austausch von Erkenntnissen und Daten zu gesundheitlichen Risiken, die von Lebensmitteln und Futtermitteln ausgehen, sind die EFSA-Kontaktstellen (Focal Points) in den europäischen Mitgliedstaaten sowie in Island und in Norwegen. Der deutsche EFSA Focal Point ist am BfR angesiedelt und vernetzt alle Institutionen und Behörden in Deutschland, die mit der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sowie der Tier- und Pflanzengesundheit befasst sind. Vom BfR und anderen deutschen Institutionen generierte Daten und wissenschaftliche Erkenntnisse sowie Risikobewertungen werden über den Focal Point an die EFSA weitergegeben. Von dort gelangen sie dann an die Focal Points der Mitgliedstaaten. Umgekehrt gelangen auch Erkenntnisse über Risiken im Bereich Lebens- und Futtermittel aus anderen EU-Staaten über den Focal Point in das BfR und damit nach Deutschland. Aber auch ein direkter Austausch zwischen den Focal Points der einzelnen EU-Staaten wird gepflegt. Die wissenschaftliche Risikobewertung im Themenbereich Lebensmittelsicherheit ist somit in Europa eng vernetzt (@ www.bfr.bund.de).

Krankheitserreger in Lebensmitteln: Fortschritte und Herausforderungen

(mm) Zum Auftakt des Drittes BfR-Symposiums „Zoonosen und Lebensmittelsicherheit“ (10.11.-11.11.2014) wurde eine Bilanz des Zoonosenmonitorings gezogen, das seit fünf Jahren in Deutschland durchgeführt wird. Ziel des Monitoringprogramms ist es, das Vorkommen verschiedener Erreger in der Lebensmittelkette zu beobachten, die vom Tier direkt oder über Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden können (Zoonosen).

Zu den Erregern, die im Monitoring erfasst werden, gehören „Klassiker“ wie Salmonellen oder Campylobacter, die häufig in den Tierbeständen und damit auch in Lebensmitteln vorkommen. Salmonellen sind ein geeignetes Beispiel, an dem sich Erfolge, aber auch Herausforderungen der Zoonosenbekämpfung darstellen und diskutieren lassen: Während in den Geflügelbeständen die Salmonellenbelastung reduziert werden konnte, ist die Belastung in den Schweinebeständen konstant geblieben. Hier gilt es, die Ursachen zu analysieren und die Maßnahmen weiterzuentwickeln.

Betrachtet wurden im Rahmen des BfR-Symposiums auch seltenere bakterielle Erreger, wie die der Rindertuberkulose oder des Q-Fiebers. Zudem sind Viren, die in Lebensmitteln vorkommen können, ein aktuelles Thema, das in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewonnen hat. In Deutschland wurde das im Herbst 2012 deutlich, als Noroviren, die durch gefrorene Erdbeeren übertragen wurden, zahlreiche Erkrankungen auslösten.

In der Diskussion über die Vermeidung von Krankheiten, die über Lebensmittel übertragen werden, betont das BfR die Rolle der Verbraucherinnen und Verbraucher und weist auf die Bedeutung der Küchenhygiene im Privathaushalt hin. Das BfR-Symposium widmete sich auch der Frage, inwieweit sich die Erwartung der Verbraucherinnen und Verbraucher, dass Lebensmittel sicher sein sollen, auch in ihrem eigenen Umgang mit Lebensmitteln widerspiegelt. Vorgestellt wurden dazu Studien aus den Mitgliedsstaaten Großbritannien und den Niederlanden. Für die Aufklärung von Krankheitsausbrüchen, die auf Lebensmittel zurückzuführen sind, ist es wichtig, die Lebensmittel und ihren Handelsweg zu identifizieren sowie den Erreger im Lebensmittel nachzuweisen. Auch aus Forschungsarbeiten zur Rückverfolgbarkeit und zum schnellen Erregernachweis wurden daher neue Erkenntnisse vorgestellt. An der Veranstaltung haben rund 200 Expertinnen und Experten aus der Wissenschaft, Untersuchungseinrichtungen, Überwachungsbehörden und der Wirtschaft teilgenommen (@ www.bfr.bund.de).

Erfrischungsgetränke mit zugesetzten bromierten Pflanzenölen

(mm) Auf Veranlassung einer deutschen Lebensmittelüberwachungsbehörde, die zwei aus den USA importierte Getränke beanstandet hat, wurde das BfR um eine gesundheitliche Bewertung von Erfrischungsgetränken gebeten, denen bromierte Pflanzenöle zugesetzt worden sind. Tierversuche mit bromierten Pflanzenölen haben gezeigt, dass sich bromierte Fettsäuren in verschiedenen Organen ablagern können. Bei hoher Dosierung können die Organe dabei an Gewicht zunehmen und sich dadurch möglicherweise auch verändern. Bei sehr hoher Dosierung wurden auch Effekte auf die Fortpflanzungsfähigkeit beobachtet. Erforderliche Langzeitstudien zur Ableitung einer Dosis, bei der keine erkennbare Schädigung auftritt (No-Observed-Adverse-Effect-Levels (NOAEL)), wurden bisher nicht publiziert. Es sind nach dem derzeitigen Stand des Wissens keine akuten Risiken durch Erfrischungsgetränke mit Gehalten von bis zu 15 mg/Liter an bromierten Fettsäuren ableitbar. Die in diesem Kontext zitierten Fallberichte über einen Zusammenhang zwischen dem hohen Konsum von Erfrischungsgetränken mit zugesetzten bromierten Pflanzenölen und Auswirkungen auf die Gesundheit sind wissenschaftlich nicht plausibel bzw. belegen kein allgemeines Risiko. Unzureichend geklärt sind laut BfR insbesondere mögliche Langzeitwirkungen von bromierten Fettsäuren und das Anreicherungspotenzial beim Menschen, das möglicherweise höher ist als bei den untersuchten Tierarten. In diesem Zusammenhang erscheint insbesondere die bei Kindern beobachtete hohe Anreicherung klärungsbedürftig. Grundsätzlich ist die Verwendung von Substanzen, die ein hohes Anreicherungspotenzial beim Menschen aufweisen, bei der Herstellung von Lebensmitteln als unerwünscht anzusehen.

Bromierte Pflanzenöle können als Stabilisatoren für Aromaöle in fruchtig-aromatisierten Getränken eingesetzt werden - in der EU sind diese Pflanzenöle als Zusatzstoff nicht zugelassen und Produkte, die bromierte Pflanzenöle bzw. deren Bestandteile (bromierte Fettsäuren) enthalten, sind daher, unabhängig von deren Gehalt, in der EU nicht verkehrsfähig (@ www.bfr.bund.de).

Primäre aromatische Amine = ein gesundheitliches Risiko

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beantwortet Fragen zu primären aromatischen Aminen (PAA), die in Druckfarben für Papierservietten und anderen Lebensmittelverpackungen aus Papier enthalten sind. PAAs werden bei der Herstellung von sogenannten Azopigmenten verwendet. Letztere sind farbgebender Bestandteil in Druckfarben und kommen zum Beispiel für das Bedrucken von Servietten und Bäckertüten zum Einsatz.

Das BfR verweist darauf, dass einige PAAs krebserzeugende und erbgutverändernde Eigenschaften haben. Bei längerem Kontakt mit Lebensmitteln können PAAs auf diese übergehen und dann vom Menschen aufgenommen werden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat hierauf mit dem Entwurf zur 21. Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) reagiert. Danach darf für bestimmte Verbindungen ein Übergang auf Lebensmittel nicht nachweisbar sein. Die Nachweisgrenze wurde mit 0,002 mg/kg des Lebensmittels festgelegt.

Bis die „Druckfarbenverordnung“ in Kraft tritt, empfiehlt das BfR Lebensmittel nicht langfristig in bedruckten Papierverpackungen bzw. eingewickelt in bedruckten Servietten (Farbbereich gelb - orange - rot) aufzubewahren (@ www.bfr.bund.de).

PE-haltige Mikrokunststoffpartikel in Kosmetika

(mm) In einer Stellungnahme vom 03.01.2014 (veröffentlicht am 26.08.2014) zu Polyethylen-haltigen (PE) Mikrokunststoffpartikeln kommt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu dem Ergebnis, dass nach derzeitigem Kenntnisstand die Nutzung kosmetischer Mittel (z. B. Hautreinigungs- und Zahnpflegemittel), die PE-Mikrokunststoffpartikel enthalten, kein gesundheitliches Risiko für den Verbraucher darstellt. Die in Peelings oder Duschgelen verwendeten Mikrokunststoffpartikel haben laut BfR eine Partikelgröße, bei der bei vorhersehbarem Gebrauch der Produkte eine Aufnahme über die gesunde und intakte Haut nicht zu erwarten ist. Mikrokunststoffpartikel aus Zahnpasta können versehentlich verschluckt und somit oral aufgenommen werden. Aufgrund ihrer molekularen Größe ist jedoch nicht davon auszugehen, dass die Partikel über den Magen-Darm-Trakt resorbiert werden - sie sollten vielmehr über die Fäzes ausgeschieden werden. Es ist unwahrscheinlich, dass sich während der Passage durch den Gastrointestinaltrakt toxisch relevante Mengen an Ethylen aus den Mikrokunststoffpartikeln lösen (@ www.bfr.bund.de).

Nagetierbekämpfung mit Antikoagulanzen - Antworten auf häufig gestellte Fragen

(mm) Seit der Veröffentlichung der 1. Auflage des Dokuments am 26.09.2012 haben sich Änderungen für die Zulassung von Rodentiziden mit Antikoagulanzen ergeben. Rodentizide mit Antikoagulanzen der 1. Generation wurden in der Zwischenzeit bewertet und zugelassen, sodass die Fragen und Antworten auch auf Produkte mit diesen Wirkstoffen ausgeweitet wurden. Zudem hat sich die gesetzliche Grundlage der Biozid-Produktzulassung geändert. Seit dem 01.09.2013 gilt die neue Biozid-Verordnung (EU) Nr. 528/2012 und ersetzt damit die bis dahin gültige Biozid-Richtlinie 98/8/EG. Diese Änderungen wurden in der 2. Auflage der „Häufig gestellten Fragen zur Nagetierbekämpfung mit Antikoagulanzen“ vom Dezember 2013 berücksichtigt. Die nun veröffentlichte 3. Auflage enthält im Kapitel 6 erstmalig Fragen und Antworten rund um das Verbot der befallsunabhängigen Dauerbeköderung und die neu festgelegte Ausnahmeregelung. Diese Publikation kann auf der Website des Umweltbundesamtes heruntergeladen werden (@ www.umweltbundesamt.de/publikationen/nagetierbekaempfung-antikoagulanzen).

Anonyme Meldestelle im LAVES eingerichtet

(mm) Seit dem 01.10.2014 können in Niedersachsen über eine „anonyme Meldestelle“ Informationen über Unregelmäßigkeiten, Verstöße oder Missstände in den Bereichen gesundheitlicher Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz einheitlich gesammelt, geprüft und weitergegeben werden. Somit besteht insbesondere für Mitarbeiter in der Fleischproduktion oder in tierhaltenden bzw. tierverarbeitenden Betrieben die Möglichkeit, Verstöße auch anonym zu melden. Die entsprechende Meldestelle wurde vom LAVES eingerichtet und die Telefonnummer freigeschaltet.

Die Hinweise können ohne Angabe personenbezogener Daten abgegeben werden, sofern persönliche Nachteile durch die Meldung befürchtet werden - die Vorwürfe werden einer ersten Prüfung unterzogen, damit es nicht zu Falschinformationen oder Denunziationen kommt. Ein spezielles Kontaktformular auf der Internetseite des LAVES steht nun ebenso zur Verfügung wie eine spezielle E-Mail-Adresse und eine Telefonnummer. Alle Kontaktinformationen sind auf der Homepage des LAVES (www.laves.niedersachsen.de) veröffentlicht. Die Meldungen werden in der Meldestelle aufgenommen und im Anschluss an die jeweils zuständige Stelle (kommunale Behörden, Fachdezernate des LAVES oder das Niedersächsische Landwirtschaftsministerium) zur Bearbeitung weitergeleitet.

DIN-Norm für Backstationen

(mm) Im Einzelhandel werden Brot, Kleinbackwaren und feine Backwaren angeboten, die entweder unmittelbar vor der Abgabe vor Ort oder zu einem früheren Zeitpunkt gebacken wurden. Diese Backwaren werden in Bedienung oder in Selbstbedienungseinrichtungen verpackt oder unverpackt angeboten. Die lang ersehnte Norm DIN 10535:2014-09 „Lebensmittelhygiene - Backstationen im Einzelhandel - Hygieneanforderungen“ mit dem Ausgabedatum 9/2014 legt Hygieneanforderungen für die bauliche Planung, die Ausstattung und den Betrieb von Backstationen fest, die der Zubereitung und der Abgabe von Backwaren dienen. Sie gilt für Backstationen im Einzelhandel ungeachtet der Abgabeform. Die DIN 10535 enthält zusätzlich Anforderungen für die Abgabe in Selbstbedienung. Der Prozess der unmittelbaren Abgabe in Bedienung wird nicht erfasst. Zur Konkretisierung der gesetzlichen Vorgaben legt die DIN 10535 Anforderungen zur Planung und Konstruktion von Einrichtungen sowie zur Durchführung einer hygienischen Abgabe von Backwaren auf dem Wege der Selbstbedienung an den Endverbraucher fest. Es werden sowohl die für Backwaren spezifischen Angebotsformen als auch die gegebenenfalls notwendigen Geräte und Einrichtungen erfasst. Die Norm soll der Vermeidung einer Kontamination der Lebensmittel dienen, auch solcher, die vorhersehbar im Rahmen der Abgabe in Selbstbedienung auftreten können. Sie findet sowohl Anwendung im Lebensmitteleinzelhandel, in Backshops, in Bäckereien und sonstigen Einrichtungen, in denen Backwaren in Selbstbedienung abgegeben werden, als auch im Rahmen der Lebensmittelüberwachung. Die Norm dient zur Orientierung und hat zum Ziel, die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln zu erleichtern, um den Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Gefahren sicherzustellen. Die Norm DIN 10535 wurde vom Arbeitskreis NA 057-02-01-27 AK "Backstationen im Einzelhandel" des Arbeitsausschusses NA 057-02-01 AA "Lebensmittelhygiene" im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet. Diese kann unter @ www.beuth.de kostenpflichtig erworben werden.