

Ordnung und Recht 4/2022

Deutschland

Bekanntmachung der Änderungen bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches vom 13.09.2022 – Änderung der Leitsätze für Brot und Kleingebäck

(at) Die Neufassung der Leitsätze vom 01.04.2021 (BAnz AT 06.05.2021 B2) wurde wie folgt geändert: Abschnitt 2.3 „Besondere Beurteilungsmerkmale – Herstellungsverfahren“ wird wie folgt geändert: Nummer 2.3.6.1 „Knäckebrot“ wird wie folgt geändert: Knäckebrotteig wird mit Hefelockerung oder Sauerteiggärung oder Luftanschlag hergestellt. Der Teig wird üblicherweise dünn aufgetragen, gebacken, getrocknet und geschnitten, wobei Letzteres vor oder nach dem Backen erfolgen kann. Der Feuchtigkeitsgehalt des Fertigerzeugnisses beträgt höchstens 10 Prozent absolut. Knäckebrot wird aus mindestens 90 Prozent Roggenvollkornmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik in Nummer 2.1 verwiesen.

Bekanntmachung der Änderungen bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches vom 13.09.2022 – Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

(at) Die allgemeinen Beurteilungsmerkmale enthalten die Begriffsbestimmungen, die Herstellung, die Beschaffenheitsmerkmale sowie die Bezeichnung und Aufmachung. Die bisherige Unterteilung in Fleisch und Fleischerzeugnisse entfällt. In den besonderen Beurteilungsmerkmalen sind die Produktgruppen nach dem Verarbeitungsgrad gegliedert. Insgesamt wurden 320 Leitsatznummern neu vergeben und zusammen mit einem detaillierten Inhaltsverzeichnis dem Text vorangestellt. Die Neufassung löst die bisherige Neufassung der Leitsätze vom 25.11.2015, die zuletzt durch die Bekanntmachung vom 17.04.2019 geändert wurde, ab.

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind strukturell an die neue allgemeine Struktur der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches angepasst. Sie enthalten die Beschreibungen der „Speziellen Fleischteilstücke und Fleischgerichte“, die „Rohen Pökelfleischerzeugnisse“, die „Gegarten Pökelfleischerzeugnisse“ und die „Wurstwaren“.

Darüber hinaus wurden die Begriffe Formfleisch, Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie anhaftende Schwarte, Kotelettstrang, Hochrippe, rundes Roastbeef und Steak, Kalbsrouladen, Schaschlik, Hamburger Rauchfleisch, Gekochtes Rauchfleisch, gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, Fleischsalatgrundlage und Corned Beef überarbeitet. Bezeichnungen, die den Begriff „Zigeuner“ enthalten, werden nicht mehr aufgeführt. Bei Hinweisen auf Lammfleisch sowie der Herkunft von Fleischzuschnitten wurde auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse (GMO) mit einer Fußnote hingewiesen. Um das Auffinden der über 320 neu vergebenen Leitsatznummern zu erleichtern, wurde den Leitsätzen ein Inhaltsverzeichnis vorangestellt und eine Entsprechungsliste (siehe Quellen) verfasst. Die Entsprechungstabelle ist nicht Bestandteil der Leitsätze, sondern wird separat auf der Homepage des BMEL zur Verfügung gestellt.

Die Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wurde im Bundesanzeiger vom 28.07.2022 bekannt gemacht.

Handelsbezeichnungen für Fische

(at) Mit den Bekanntmachungen Nr. 4/22/53 vom 02.03.2022 und Nr. 9/22/52 vom 15.06.2022 der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) wurden nach der Fischetikettierungsverordnung (FischEtikettV) folgende Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur vorläufig festgelegt:

Wissenschaftlicher Name: *Pandalus jordani* – Handelsbezeichnung: Shrimp, Garnele

Wissenschaftlicher Name: *Panulirus versicolor* – Handelsbezeichnung: Blaue Schmucklanguste

Wissenschaftlicher Name: *Labeo rohita* – Handelsbezeichnung: Rohu-Karpfen

Nach der Bekanntmachung Nr. 5/22/53 vom 21.03.2022 der BLE wurde folgende Bezeichnung in das Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur Fisch-EtikettV aufgenommen:

Wissenschaftlicher Name: *Caulerpa lentillifera* – Handelsbezeichnung: Kleine Meerestraube
(BAnz AT vom 16.03.2022 B6, vom 06.04.2022 B5 und vom 30.06.2022 B10)

Europäisches Recht

Portugal fordert Lebensmittel-Notfallplan

(at) Die portugiesische Regierung hat der Europäischen Kommission ihren Vorschlag für einen Notfallplan zur Vermeidung von Risiken im Zusammenhang mit der Lebensmittelversorgung auf dem europäischen Markt in Krisensituationen vorgelegt. Die Regierung hat die Erstellung eines „Notfallplans“ gefordert, um „Risiken bei der Lebensmittelversorgung auf dem europäischen Binnenmarkt in Krisensituationen besser zu kennen und wirksamer zu verhindern“, heißt es in dem Dokument „Prioritäten Portugals für das Arbeitsprogramm der Kommission 2023“, das von EURACTIVs Medienpartner Lusa eingesehen wurde.

In dem Dokument fordert Lissabon, dass der Lebensmittelsicherheit und dem Tierschutz in der Landwirtschaft und der Fischerei „besondere Aufmerksamkeit“ gewidmet wird. So fordert die Regierung beispielsweise eine Überprüfung der derzeit geltenden Rechtsvorschriften einschließlich der Transport- und Schlachtungsvorschriften. Die Regierung schlägt außerdem vor, Ziele für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung festzulegen und die Versorgung mit gesunden und erschwinglichen Lebensmitteln in öffentlich zugänglichen Einrichtungen wie Schulkantinen, Krankenhäusern oder Altenheimen zu unterstützen.

Der Nationale Landwirtschaftsverband (CNA) hat die Regierung aufgefordert, den Kauf nationaler Produkte für öffentliche Kantinen zu unterstützen, während die nationalen Landwirt:innen im Rahmen des Projekts reLOCALiza anstreben, 30 Prozent der in Kantinen verzehrten Lebensmittel von lokalen und familiären Landwirtschaftsbetrieben zu beziehen.

Die Regierung fordert die Kommission außerdem auf, eine Debatte über die Bewirtschaftung der Fischbestände und die Außenabhängigkeit der EU „bei der Lebensmittelversorgung mit Fischereierzeugnissen, im Rahmen eines Krieges in Europa“ zu organisieren.

Im Bereich Verkehr schlägt Portugal eine stärkere Unterstützung für öffentliche Verkehrsprojekte sowie ein paneuropäisches Hochgeschwindigkeitsstraßen- und Güterverkehrsnetz vor. Hinzu kommen die Förderung multimodaler digitaler Mobilitätsdienste, der Übergang zur Elektromobilität sowie Mittel für die EU-Agentur für Flugsicherheit, „die als Leistungsüberprüfungsstelle für den einheitlichen europäischen Luftraum fungieren soll.“ Dabei handelt es sich um ein Programm, das den Luftraum regeln und seine Kapazität zur Aufnahme von Flügen mit einem hohen Sicherheitsniveau erhöhen soll.

Zu den Vorschlägen im Finanzbereich gehören die Einführung des digitalen Euro, die Überarbeitung der Mehrwertsteuerrichtlinie und die Verordnung des Rates über die Zusammenarbeit der Verwaltungsbehörden auf dem Gebiet der Mehrwertsteuer.

Portugal möchte auch die Debatte über die Definition kleiner und mittlerer Unternehmen (KMU) wieder aufnehmen und rechtliche Verpflichtungen und Verwaltungslasten vermeiden, die zusätzliche Kosten für die Unternehmen mit sich bringen, „insbesondere Informationspflichten, die Ressourcen von den KMU abziehen, die auf ihre Produktivität und Wettbewerbsfähigkeit ausgerichtet sein sollten“. Die europäische Unternehmenspolitik sollte die „besonderen Merkmale und Schwachstellen“ dieser Unternehmen berücksichtigen, insbesondere mit Blick auf den nachhaltigen Wandel und die Digitalisierung.

Der Bericht fordert auch die Umsetzung der Industriestrategie für Europa, die Verstärkung der Bekämpfung der Schattenwirtschaft und der Rückverfolgbarkeit in den Wertschöpfungsketten der in der Europäischen Union verbrauchten Produkte, die Überprüfung der Abfallklassifizierung und der Grundsätze der Kreislaufwirtschaft sowie der REACH-Verordnung, „insbesondere im Hinblick auf die Vereinfachung der rechtlichen und administrativen Verfahren und Belastungen, die sich aus der Verordnung ergeben“.

(www.euractiv.de)

Bericht des BVL aus dem Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) 2021

(at) Im vergangenen Jahr stellte der Nachweis von Pflanzenschutzmittelrückständen den häufigsten Beanstandungsgrund im Europäischen Schnellwarnsystem RASFF dar. Meldungen zu pathogenen Mikroorganismen wie Salmonellen und Listerien waren der zweithäufigste Meldungsgrund.

Um ein hohes Verbraucherschutzniveau in Europa zu gewährleisten, tauschen insgesamt 31 europäische Staaten über das behördeninterne Schnellwarnsystem RASFF rund um die Uhr Informationen zu potenziell gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln, Futtermitteln oder Lebensmittelbedarfsgegenständen wie Verpackungen und Geschirr aus.

Trotz andauernder COVID-19-Pandemie wurde im Jahr 2021 die höchste Anzahl an Meldungen seit der Gründung des RASFF verzeichnet. Insgesamt 4.607 RASFF-Meldungen, ergänzt durch mehr als 19.000 Folgemeldungen, die zusätzliche Informationen über z. B. getroffene Maßnahmen enthalten, wurden übermittelt (1). Im Vergleich zum Vorjahr stellt

dies einen Zuwachs von rund 20 % dar. Dieser Zuwachs verdeutlicht das anhaltende Engagement der zuständigen Überwachungsbehörden, Verstöße im Lebens- und Futtermittelbereich aufzuspüren und zu melden. Mit 761 übermittelten Meldungen ist Deutschland bereits das dritte Jahr in Folge das aktivste Mitgliedsland im RASFF.

Von rund einem Fünftel aller RASFF-Meldungen (971 Meldungen) war Deutschland als Empfänger der zu beanstandenden Ware betroffen. 91 % dieser RASFF-Meldungen betrafen Lebensmittel, 4 % Futtermittel und 5 % Lebensmittelbedarfsgegenstände. Dabei zählten „Obst und Gemüse“ (13 %), „Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse“, „Nahrungsergänzungsmittel“ sowie „Kräuter und Gewürze“ (jeweils 9 %) zu den häufigsten Produktkategorien.

Wie auch im Vorjahr war der Nachweis von Pflanzenschutzmittelrückständen (34 %), hier vor allem Ethylenoxid bzw. dessen Abbauprodukt 2-Chlorethanol, der häufigste Beanstandungsgrund. Auch der im Vergleich zum Jahr 2020 signifikante Anstieg von Meldungen, die Nahrungsergänzungsmittel und Kräuter und Gewürze betreffen, kann auf Ethylenoxid zurückgeführt werden.

Die zweithäufigste Gefahr stellen pathogene Mikroorganismen wie Salmonellen und Listerien dar. Rund ein Viertel der RASFF-Meldungen, von denen Deutschland als Empfänger der Ware betroffen ist, können dieser Problematik zugeordnet werden. Weniger häufig sind hingegen Risiken wie Fremdkörper (6 %), Mykotoxine (5 %) und Nachweise von nicht gekennzeichneten Allergenen (6 %).

Die Liste, der am häufigsten genannten Herkunftsländer führt mit 14 % der Meldungen erneut Indien an, wenngleich die Zahlen rückläufig sind. Es folgen wie auch im Jahr 2020 Polen (12 %) und Deutschland (11 %) auf Rang zwei und drei. Eine Verdopplung der Anzahl der RASFF-Meldungen konnte für Produkte, die aus der Türkei stammen, verzeichnet werden. Diverse Pestizidrückstände in Obst und Gemüse sowie überhöhte Gehalte von Ethylenoxid bzw. 2-Chlorethanol in Lebensmittelzusatzstoffen waren hierbei die häufigsten Beanstandungen. (bvl.bund.de)

Verbot von Titandioxid in Lebensmitteln

(at) Bei der jüngsten Risikobewertung des Stoffes Titandioxid konnte eine erbgutschädigende Wirkung nicht ausgeschlossen werden. Titandioxid wurde daraufhin die Zulassung als Lebensmittelzusatzstoff E 171 EU-weit entzogen. Ab dem 08.08.2022 dürfen Lebensmittel, die E 171 enthalten, nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Das teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute in Berlin mit.

Titandioxid wurde bislang u. a. als weißes Farbpigment und als Trägerstoff für andere Farbpigmente eingesetzt. So wurde es z. B. in Süßwaren, Überzügen und Dragees verwendet. Im Mai 2021 kam die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bei der Neubewertung von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff E 171 jedoch zu dem Ergebnis, dass die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr länger als sicher angesehen werden könne. Eine erbgutschädigende Wirkung (Genotoxizität) konnte nicht ausgeschlossen werden. Die Europäische Kommission hat daraufhin die Zulassung der Verwendung von E 171 in Lebensmitteln mit einstimmiger Billigung der EU-Mitgliedstaaten aufgehoben. Mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2022/63 zum 07.02.2022 ist Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff E 171 somit nicht mehr zugelassen.

Bis zum 07.08.2022 dürfen Lebensmittel, die gemäß den vor dem 07.02.2022 geltenden Vorschriften hergestellt wurden, noch in den Verkehr gebracht werden. Nach diesem Zeitpunkt dürfen sie bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum auf dem Markt bleiben. *Weiterführende Informationen: EFSA-Pressemitteilung zu Titandioxid, BfR-Stellungnahme zu Titandioxid*

Neuartige Lebensmittel

(at) Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2022/1160 der Kommission vom 05.07.2022 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 im Hinblick auf die Bedingungen für die Verwendung und die Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels **Nicotinamid-Ribosidchlorid** (ABl. L 179 vom 06.07.2022)

(ABl. EU L 210 vom 11.08.2022)

In der Unionsliste im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 ist Nicotinamid-Ribosidchlorid als zugelassenes neuartiges Lebensmittel eingetragen. Das Unternehmen beantragte bei der Kommission die Änderungen der Verwendungsbedingungen, welche die Kommission mit der Durchführungsverordnung (EU) 2022/1160 vom 05.07.2022 genehmigte. Der Antragsteller beantragte, die Verwendung von Nicotinamid-Ribosidchlorid in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und für Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Definition in der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 auszuweiten, und zwar auf 500 mg pro Tag bzw. bei Mahlzeiteratz auf 300 mg pro Tag. Die Werte gelten für die erwachsene Bevölkerung mit Ausnahme von Schwangeren und Stillenden. Die Bezeichnung des Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Nicotinamid-Ribosidchlorid“. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die das neuartige Lebensmittel enthalten, erhält einen Hinweis darauf, dass diese Lebensmittel nur von Personen über 18 Jahren (ausgenommen Schwangere und Stillende) verzehrt werden sollten. Im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 wurde der Eintrag für Nicotinamid-Ribosidchlorid entsprechend geändert.

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/1365 der Kommission vom 04.08.2022 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 hinsichtlich der Verwendungsbedingungen für das neuartige Lebensmittel **DHA- und EPA-reiches Öl** aus *Schizochytrium* sp. Der Verwendungszweck wurde auf Fisch- und Fleischanalogue erweitert.

(ABl. EU L 205 vom 05.08.2022)

(at) Der Antragsteller beantragte, die Verwendung von Galacto-Oligosaccharid auf Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, die für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge und Kleinkinder, bestimmt sind, auszuweiten. Dem Antrag wurde stattgegeben.

Bis dato durfte Galacto-Oligosaccharid bereits in einer Reihe von Lebensmitteln verwendet werden, darunter Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung

(EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie Milchsüßwaren, Käse und Schmelzkäse sowie Butter und Streichfette.

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/1373 der Kommission vom 05.08.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von **Eisenhydroxid-Adipat-Tartrat** als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470

(ABI. EU L 206 vom 08.08.2022).

Bei IHAT handelt es sich um ein technisch hergestelltes Nanomaterial im Sinne des Artikels 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EU) 2015/2283, das Nahrungsergänzungsmitteln zugesetzt werden darf. Gemäß Artikel 18 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates sollte das neuartige Lebensmittel daher im Zutatenverzeichnis der Lebensmittel, die es enthalten, mit der nachgestellten Angabe „Nano“ in Klammern eindeutig aufgeführt werden.

(ABI. EU L 207 vom 09.08.2022)

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(at) Delegierte Verordnung (EU) 2022/1667 der Kommission vom 19.07.2022 zur Berichtigung bestimmter Sprachfassungen der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2090 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf mutmaßliche oder festgestellte Verstöße gegen Unionsvorschriften über die Verwendung oder über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe, die in Tierarzneimitteln oder als Futtermittelzusatzstoffe zugelassen sind, bzw. gegen Unionsvorschriften über die Verwendung oder über Rückstände verbotener oder nicht zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe.

(ABI. EU L 251 vom 29.09.2022)

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2022/1627 der Kommission vom 19.09.2022 zur Änderung des Durchführungsbeschlusses (EU) 2021/641 betreffend Sofortmaßnahmen im Zusammenhang mit Ausbrüchen der hochpathogenen Aviären Influenza in bestimmten Mitgliedstaaten (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2022]6786).

(ABI. EU L 244 vom 21.09.2022)

(at) Berichtigung der Verordnung (EU) 2022/1616 der Kommission vom 15.09.2022 über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 282/2008 (ABI. L 243 vom 20.09.2022).

(ABI. EU L 244 vom 21.09.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1616 der Kommission vom 15.09.2022 über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 282/2008

(ABI. EU L 243 vom 20.09.2022)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/1618 der Kommission vom 19.09.2022 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist.

(ABI. EU L 243 vom 20.09.2022)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/1619 der Kommission vom 19.09.2022 zur Änderung des Anhangs XIII der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich des Eintrags zu Botsuana in der Liste der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von frischem Fleisch bestimmter Huftiere zulässig ist.

(ABI. EU L 243 vom 20.09.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1531 der Kommission vom 15.09.2022 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter als karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch eingestufte Stoffe in kosmetischen Mitteln und zur Berichtigung der Verordnung.

(ABI. EU L 240 vom 16.09.2022)

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2022/1513 der Kommission vom 07.09.2022 betreffend den Antrag auf Registrierung der Europäischen Bürgerinitiative mit dem Titel „Bewahrt das ländliche Erbe, die Ernährungssicherheit und die Lebensmittelversorgung in der EU“ gemäß der Verordnung (EU) 2019/788 des Europäischen Parlaments und des Rates (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2022] 6193).

(ABI. EU L 235 vom 12.09.2022)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/1474 der Kommission vom 06.09.2022 zur Erneuerung der Genehmigung für Schafsfett als Wirkstoff mit geringem Risiko 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.

(ABI. EU L 232 vom 07.09.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1465 der Kommission vom 05.09.2022 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf bestimmte Aromastoffe.

(ABI. EU L 231 vom 06.09.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1466 der Kommission vom 05.09.2022 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste.

(ABI. EU L 231 vom 06.09.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1435 der Kommission vom 26.08.2022 zur Änderung der Anhänge II und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Calciumcarbonat, Kohlendioxid, Cyprodinil und Kaliumhydrogencarbonat in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

(ABI. EU L 224 vom 30.09.2022)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/1428 der Kommission vom 24.08.2022 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle auf Perfluoralkylsubstanzen in bestimmten Lebensmitteln.

(ABI. EU L 221 vom 26.08.2022)

(at) Empfehlung (EU) 2022/1431 der Kommission vom 24.08.2022 zur Überwachung von Perfluoralkylsubstanzen in Lebensmitteln.

(ABI. EU L 221 vom 26.08.2022)

Perfluoralkylsubstanzen (PFAS) wurden und einige von ihnen werden auch weiterhin in großem Umfang in Industrie- und Verbraucherprodukten verwendet, u. a. in schmutzabweisenden Beschichtungen von Textilien und Teppichen, ölbeständigen Beschichtungen von Papier und Karton, das bzw. der für den Kontakt mit Lebensmitteln

bestimmt ist, Feuerlöschschäumen, Tensiden für Bergbau und Erdölförderung, Fußbodenpflegemitteln und Insektizidformulierungen. Ihre weitverbreitete Verwendung, zusammen mit ihrer Persistenz in der Umwelt, hat zu einer verbreiteten Kontamination der Umwelt geführt. Die Kontamination von Lebensmitteln mit diesen Substanzen

ist hauptsächlich auf Bioakkumulation in aquatischen und terrestrischen Lebensmittelketten und auf die Verwendung PFAS-haltiger Lebensmittelkontaktmaterialien zurückzuführen. Perfluorooctansulfonsäure (PFOS) und Perfluorooctansäure (PFOA) und ihre Salze sind die PFAS, die in Lebensmitteln und im Menschen in den höchsten Konzentrationen nachweisbar sind. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat deshalb ihr Wissenschaftliches Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette ersucht, ein Gutachten zur Bedeutung von Lebensmitteln für die Exposition des Menschen gegenüber PFOS, PFOA und ihren

Salzen und zum relativen Beitrag der verschiedenen Lebensmittel und Lebensmittelkontaktmaterialien zu erstellen und Empfehlungen für weitere Schritte im Zusammenhang mit der Risikobewertung für PFAS abzugeben.

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/1418 der Kommission vom 22.08.2022 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 betreffend die Untersuchung auf Trichinen im Zusammenhang mit dem Zerlegen von Schlachtkörpern sowie alternative Analysemethoden.

(ABI. EU L 218 vom 23.08.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1406 der Kommission vom 03.08.2022 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 Methoxyfenozid, Propoxur, Spinosad und Thiram in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

(ABI. EU L 215 vom 18.08.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1393 der Kommission vom 11.08.2022 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Delta-9-Tetrahydrocannabinol (Δ 9-THC) in Hanfsamen und daraus gewonnenen Erzeugnissen.

Als Höchstgehalte für Δ 9-THC-Äquivalente in Hanfsamen und gemahlene Hanfsamen, (teilweise) entfetteten Hanfsamen und anderen aus Hanfsamen gewonnenen/verarbeiteten Erzeugnissen gelten jeweils 3 mg/kg sowie für Hanfsamenöl 7,5 mg/kg. Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurde mit einem neu eingefügten Abschnitt 8.6 „Delta-9-Tetrahydrocannabinol-Äquivalente (Δ 9-THC-Äquivalente)“ entsprechend ergänzt.

Die Änderung stützt sich auf den wissenschaftlichen Bericht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 07.01.2020. Danach wurde die akute Referenzdosis (ArfD) von 1 μ g/kg KG in bestimmten Schätzungen der akuten Exposition überschritten.

Die Verordnung trat zum 01.09.2022 in Kraft und gilt ab dem 01.01.2023.

(ABI. EU L 211 vom 12.08.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1396 der Kommission vom 11.08.2022 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf das Vorhandensein von Ethylenoxid in Lebensmittelzusatzstoffen.

(ABI. EU L 211 vom 12.08.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1370 der Kommission vom 05.08.2022 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln.

(ABI. EU L 206 vom 08.08.2022)

In der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurden bereits Höchstgehalte für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln festgesetzt. Da Ochratoxin A in Lebensmitteln nachgewiesen wurde, für die noch kein Höchstgehalt festgesetzt wurde und die zur Exposition des Menschen gegenüber Ochratoxin A beitragen, sollte auch für diese Lebensmittel ein Höchstgehalt festgesetzt werden, und zwar für andere Trockenfrüchte als getrocknete Weintrauben, bestimmte Süßholzerzeugnisse, getrocknete Kräuter, bestimmte Zutaten für Kräutertees, bestimmte Ölsaaten, Pistazien und Kakaopulver. Auch wenn der Zusammenhang zwischen dem Gehalt an Ochratoxin A in Malzgetränken und alkoholfreien Malzgetränken sowie in getrockneten Datteln und Dattelsirup noch weiter geklärt werden muss, sollte auch schon ein Höchstgehalt für alkoholfreie Malzgetränke und Dattelsirup festgesetzt werden. Unter Berücksichtigung der verfügbaren Daten zum Vorkommen sollte ferner der bestehende Höchstgehalt für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln wie Backwaren, getrockneten Weintrauben, geröstetem Kaffee und löslichem Kaffee gesenkt werden. Darüber hinaus wurden die geltenden Bestimmungen für Ochratoxin in bestimmten Gewürzen auf alle Gewürze ausgeweitet. In Bezug auf Käse und Schinken sollte vor der Festlegung von Höchstgehalten ein weiteres Monitoring auf das Vorkommen von Ochratoxin A vorgenommen werden.

(at) Verordnung (EU) 2022/1363 der Kommission vom 03.08.2022 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 2,4-D, Azoxystrobin, Cyhalofop-butyl, Cymoxanil, Fenhexamid, Flazasulfuron, Florasulam, Fluroxypyr, Iprovalicarb und Silthiofam in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

(ABI. EU L 205 vom 05.08.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1364 der Kommission vom 04.08.2022 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Blausäure in bestimmten Lebensmitteln.

Die bisherigen Höchstgehalte für Aprikosenkerne wurden um Werte für Leinsamen und Mandeln mit jeweils 150 mg/kg ergänzt. Soweit unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Leinsamen oder ebenso behandelte Bittermandeln in kleinen Mengen für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden, gelten 250 bzw. 35 mg/kg als Höchstwerte. In diesen Fällen muss auf der Verpackung der Warnhinweis „Nur zum Kochen und Backen verwenden. Nicht roh verzehren!“ angebracht werden. Für Maniok (Kassawawurzel) (frisch, geschält) wurden 50 mg/kg und für Maniokmehl und Tapiokamehl 10 mg/kg als Höchstwert festgelegt. Im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurde der Abschnitt 8.3 entsprechend geändert.

Die Änderung erfolgte aufgrund eines im Jahr 2019 aktualisierten wissenschaftlichen Gutachtens zur Bewertung der Gesundheitsrisiken im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von Blausäureglycosiden in anderen Lebensmitteln als rohen Aprikosenkernen. Danach könnte die ARfD für Cyanid überschritten werden, wenn bestimmte Lebensmittel wie Leinsamen, Mandeln und Maniok (Kassawas) mit hohem Gehalt an Blausäureglycosiden verzehrt werden.

Die Verordnung trat zum 25.08.2022 in Kraft und gilt ab dem 01.01.2023.

(ABI. EU L 205 vom 05.08.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1343 der Kommission vom 29.07.2022 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 Acequinocyl, Chlorantraniliprol und Emamectin in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

(ABI. EU L 205 vom 05.08.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1346 der Kommission vom 01.08.2022 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 1,4-Dimethylnaphthalin, 8-Hydroxychinolin, Pinoxaden und Valifenalat in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

(ABI. EU L 202 vom 02.08.2022)

(at) Verordnung (EU) 2022/1346 der Kommission vom 01.08.2022 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 1,4-Dimethylnaphthalin, 8-Hydroxychinolin, Pinoxaden und Valifenalat in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

(ABI. EU L 202 vom 02.08.2022)

(at) Empfehlung (EU) 2022/1342 der Kommission vom 28.07.2022 zur Überwachung von Quecksilber in Fischen, Krebstieren und Weichtieren.

(ABI. EU L 201 vom 01.08.2022)

Wissenschaftliches Recht

„Aber bitte mit Sahne“ – und bitte ohne Desinfektionsmittel. Bundesamt weist auf Rückstände von Desinfektionsmitteln in Schlagsahne hin

(at) Egal, ob Schoko-, Nuss- oder Früchteeis – die beliebten Eisbecher oder auch Obstkuchen werden gerne mit Sahne garniert. In der Gastronomie wird dazu häufig Sahne aus Sahneautomaten verwendet. Diese Automaten müssen regelmäßig gereinigt, desinfiziert und anschließend mit heißem Wasser nachgespült werden. Vernachlässigt man diesen letzten Schritt, können Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in die Sahne übergehen. Bei aktuellen Untersuchungen wurden in jeder fünften Probe Schlagsahne solche Rückstände oberhalb der rechtlich festgelegten Höchstgehalte gefunden, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilte.

Schlagsahne aus Sahneautomaten ist anfällig für mikrobiologische Verunreinigungen. Der gründlichen Reinigung dieser Automaten kommt daher eine besondere Bedeutung zu. Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel enthalten häufig die oberflächenaktiven Stoffe Benzalkoniumchlorid (BAC) und Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC). Um den Übergang dieser Mittel in die Sahne zu verhindern, müssen die Maschinen nach der Reinigung und Desinfektion gründlich mit heißem Wasser nachgespült werden.

Im Jahr 2021 wurden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 299 Proben Schlagsahne aus Sahneautomaten auf Rückstände von BAC und DDAC untersucht. 43 Proben (14,4 %) wiesen Werte oberhalb des Rückstandshöchstgehalts für BAC auf, 11 Proben (3,7 %) überschritten den rechtlich festgelegten Rückstandshöchstgehalt für DDAC und 10 Proben (3,3 %) lagen über den Höchstgehalten für beide Stoffe (jeweils 0,1 mg/kg). Teilweise wurden die Höchstgehalte für BAC bzw. DDAC um mehr als das Zehnfache überschritten. Aufgrund der hohen BAC-Gehalte konnte bei sechs Proben eine akute Gesundheitsgefährdung durch den Verzehr nicht ausgeschlossen werden.

Es ist gut und richtig, dass die Sahneautomaten in der Gastronomie regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden“, sagt Friedel Cramer, Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). „Zur sachgerechten Reinigung gehört aber auch das gründliche Nachspülen mit Wasser. Hier müssen viele Betriebe eine größere Sorgfalt an den Tag legen.“

Hintergrund: Die aktuellen Untersuchungen bestätigen die Ergebnisse der 2019 durchgeführten Betriebskontrollen im Rahmen des BÜp. Damals wurde in 751 der 1.818 kontrollierten Betriebe (41,3 %) das Nachspülen mit heißem Trinkwasser nach der Desinfektion nicht durchgeführt.

Weiterführende Informationen: Programm „Quartäre Ammoniumverbindungen in Schlagsahne aus Sahneautomaten“ aus dem BÜp 2021: www.bvl.bund.de/buep2021_Sahne, Bericht zum Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) 2019: www.bvl.bund.de/buep2019 (www.bvl.bund.de)

Bundesamt feiert 20-jähriges Bestehen

(at) „20 Jahre BVL – gestern · heute · morgen“ - unter diesem Motto hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) am 8. September in Berlin sein 20-jähriges Jubiläum gefeiert. Zum Gratulieren waren zahlreiche Gäste aus Politik und Verwaltung gekommen, die entlang des BVL-Gründungsgedankens „Vom Acker bis zum Teller“ Bilanz zogen, vor allem aber auf die zukünftigen Entwicklungen und Herausforderungen blickten. (www.bvl.bund.de)

Phthalate in Klebern für Fingernägel und Körperölen – Schwerpunktaktion in Österreich – Endbericht der Schwerpunktaktion A-013-22

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung von Klebern für Fingernägel und Körperölen auf Phthalate. Phthalate sind Weichmacher, die größtenteils als Verunreinigung über die Verpackung oder auch während der Herstellung/Abfüllung in kosmetische Mittel gelangen, oder sie werden als Vergällungsmittel für Ethanol bzw. als Zusatz zu Parfums verwendet. Einige Phthalate sind in kosmetischen Mitteln verboten, einige sind ungeregt.

37 Proben (24 Öle und 13 Nagelkleber) aus ganz Österreich wurden untersucht. Sechs Proben wurden bzgl. Kennzeichnung und Werbeaussagen bzw. fehlender Notifizierung beanstandet; Phthalate konnten in keiner Probe nachgewiesen werden. (ages.at)

Gute Qualitäten bei erhöhtem Mutterkornvorkommen im Roggen

Brotgetreideernte 2022 – im Rahmen der „Besonderen Ernte- und Qualitätsermittlung 2022“ wurden rund 1.500 Weizenproben und 680 Roggenproben eingereicht. Bislang konnten knapp 90 Prozent der Weizen- und etwas über die Hälfte der Roggen-Proben auf verschiedene Qualitätsparameter und auf die Verunreinigung mit Mykotoxinen hin analysiert werden.

Das mittlere Vorkommen von Mutterkornsklerotien (1,0 g/kg) ist gegenüber dem Vorjahr (0,4 g/kg) deutlich erhöht. In 28 Prozent der bisher untersuchten Proben beim Roggen wurde der Grenzwert von 0,5 g/kg überschritten.

In den auf weitere Mykotoxine untersuchten Ernteproben wurden bisher sehr geringe Gehalte an Deoxynivalenol (DON), das in Deutschland am häufigsten natürlich vorkommende Schimmelpilztoxin, und auch an Zearalenon nachgewiesen. Im Weizen liegen die bisher festgestellten DON-Gehalte im langjährigen Mittel auf einem extrem niedrigen Niveau. Keine der bisher untersuchten Weizen- oder Roggen-Proben überschritt den zulässigen Grenzwert für DON von 1,25 mg/kg. Auch Zearalenon wurde in sehr wenigen der untersuchten Proben (Weizen und Roggen) auf einem sehr niedrigen Niveau nachgewiesen. Hinsichtlich der sehr niedrigen Fusarientoxin-Gehalte profitieren insgesamt alle Anbauggebiete Deutschlands gleichermaßen von den langen Trockenperioden während des Getreide-Aufwuchses. (Pressemitteilung des Max-Rubner-Instituts vom 13.09.2022)

Neuer Leitfaden: Resistenzmanagement von Ratten in der Praxis

Ratten sind Überträger verschiedener Krankheiten für Mensch und Tier. Daher ist die Bekämpfung der Nagetiere in Betrieben mit Tierhaltung gesetzlich vorgeschrieben. Doch auch in anderen Betriebsformen tritt die Ratte als Vorrats- oder Gebäudeschädling auf. Der federführend vom Julius-Kühn-Institut (JKI) erarbeitete Leitfaden (Projekt ResRaMa) stellt Maßnahmen vor, wie diese Bekämpfung unter Beachtung der auftretenden Resistenzen möglichst umweltschonend umgesetzt werden kann. Der Leitfaden „Management von (resistenten) Wanderratten auf landwirtschaftlichen Betrieben“ unterstützt Betriebe mit Fotos und vielen praxisnahen Hinweisen. Er klärt u.a. über Wirkstoffwahl und Ködertyp auf und beschreibt, welche Futterquellen zu Beginn der Befallsbekämpfung reduziert werden sollten.

Schritt für Schritt leitet er durch die wissenschaftlich erarbeiteten Maßnahmen. Der Leitfaden ist eine Ergänzung zum BZL-Heft „Ratten und Hausmäuse – Sachgerechte Nagetierbekämpfung“. (Julius-Kühn-Institut)

Vegetarische und vegane Ernährung weiter im Trend – Kulinaria Deutschland veröffentlicht Studie

(at) Der Trend zu einer vegetarischen bzw. veganen Ernährung hält an. Die Gründe dafür sind vielfältig. Aber: Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich bei der Umstellung auf eine fleischfreie Kost mehr Unterstützung durch die Lebensmittelhersteller.

Anlässlich des Welt-Vegetarier-Tags (1. Oktober) und des Welt-Vegan-Tags (1. November) hat Kulinaria Deutschland in einer Studie mit dem Markt- und Meinungsforschungsinstitut rheingold die Gründe für eine vegetarische bzw. vegane Ernährungsweise ermittelt. Meist haben Konsumentinnen und Konsumenten tatsächlich mehrere Gründe. Diese sind:

bewusstere Ernährung, Tierschutz, Klimaschutz, Religion, hohe Fleischpreise, Gesundheitsaspekte, geschmackliche Abneigung.

Anhand dieser Aspekte wurden mithilfe tiefenpsychologischer Interviews vier Motivationstypen identifiziert:

1. Typ Selbst-Erhaltung

Dies ist eher eine „unfreiwillige“ Ernährungsumstellung. Meist sind es ältere Konsumentinnen und Konsumenten mit gesundheitlichen Einbrüchen (z. B. hohe Cholesterinwerte oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen) und konservativen Ernährungsgewohnheiten. Die Umstellung fällt schwer.

2. Typ Selbst-Optimierung

Durch alle Altersgruppen hinweg isst diese Gruppe eher funktional, und Selbstoptimierung geht über Genuss. Das Ziel ist Fitness, Schlankheit und „ewige Jugend“. Sehr fokussiert und diszipliniert werden Lebensmittel auf Nährwerte und gesunde Inhalte geprüft.

3. Typ Welt-Erhaltung

Diese meist jüngere Gruppe und bevorzugt Frauen haben ethische Gründe und Ideale als Ursache für die gewählte fleischlose Ernährung: Klimaschutz, Tierschutz, Umweltschutz und Fairness sind hier die Treiber. Sie möchten „das Richtige tun“ und „auf der guten Seite sein“.

4. Typ Welt-Entdeckung

Welt-Entdeckerinnen und -Entdecker genießen es, zu essen. Die Qualität des Essens steht im Vordergrund. Es gibt eine ausgeprägte Entdecker- und Probierlust. Essen ist hier eine sinnliche Erfahrung und der Einkauf Teil des Lustgewinns.

In den meisten Fällen helfen sogenannte Fleisch-Ersatzprodukte, die Aussehen, Textur und Geschmack des Originalprodukts nachahmen sollen, den Verbraucherinnen und Verbrauchern beim ersten Schritt der Ernährungsumstellung weiter. Auch die sozialen Medien sind als Hilfestellung für neue Zutaten und Rezepte ein fester Orientierungspunkt.

Dennoch fiel bzw. fällt vielen der Befragten die Ernährungsumstellung nicht leicht. Unter anderem wünschen sie sich mehr Unterstützung seitens der Hersteller. Gefragt ist hier eine noch breitere Produktauswahl, vor allem auch Produkte in niedrigeren Preisklassen. Besonders wichtig ist den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine Orientierungshilfe der Herstellenden, wie beispielsweise die Nutzung von eindeutigen Siegeln für das schnelle Auffinden von vegetarischen/veganen Produkten oder auch bei der klaren Identifikation von tierischen und veganen Produkten. Eine Frage, mit der sich auch die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission im Rahmen des Leitsatzes für die Kennzeichnung vegetarischer und veganer Ersatzprodukte beschäftigt.

Aktuell gilt bei der Kennzeichnung von Ersatzprodukten folgende Regelung:

- Bezeichnungen in Anlehnung an geschnittene Fleischstücke wie beispielsweise „Schnitzel“ und in Anlehnung an Lebensmittel aus zerkleinertem Fleisch wie „Frikadellen“ können verwendet werden.
- Bezeichnungen für Kategorien von Wurstwaren, z. B. „Streichwurst“ oder „Bratwurst“ können verwendet werden.
- Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren wie „Lyoner“, „Salami“, „Leberwurst“ dürfen nicht verwendet werden bzw. nur in beschreibender Form wie „Typ Salami“ oder „nach Art Salami“.
- Bezeichnungen, die in Anlehnung an spezielle gewachsene Fleischteilstücke wie „Schinken“ erfolgen, dürfen nicht verwendet werden. (Lebensmittelverband Deutschland)

Neues DEHOGA-Merkblatt zur Rückverfolgbarkeit

(at) Zum 01.09.2022 haben sich die Regelungen zur Übermittlung der erforderlichen Informationen zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln geändert (§ 44 Abs. 3 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch). Neu ist nunmehr die Art des Vorhaltens der zur Rückverfolgbarkeit erforderlichen Informationen und der Übermittlung an die zuständige Behörde auf deren Verlangen. Die Änderungen werden stufenweise eingeführt:

- Bis 31.08.2022: Sind die Informationen elektronisch verfügbar, sind sie elektronisch zu übermitteln.
- Ab 01.09.2022: Informationen zur Rückverfolgbarkeit sind so vorzuhalten, dass sie der zuständigen Behörde spätestens 24 Stunden nach Aufforderung elektronisch übermittelt werden können.
- Ab 31.12.2022: Informationen sind so vorzuhalten, dass sie der zuständigen Behörde spätestens 24 Stunden nach Aufforderung in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format elektronisch übermittelt werden können.
- Ausnahmen sind im Einzelfall möglich, soweit für das Lebensmittelunternehmen eine unbillige Härte besteht, und wenn sie mit dem Gesundheitsschutz vereinbar sind. (Dazu

sollten sich die Unternehmen mit ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde verständigen.) Hieraus folgt, dass eine Übermittlung der geforderten Informationen zur Rückverfolgbarkeit nicht mehr in Papierform vorgenommen werden kann. Was dies für die Umsetzung durch die Betriebe in der Praxis im Einzelnen bedeutet, ist bisher jedoch nicht ganz klar. Hierzu hat die DEHOGA ein Merkblatt erarbeitet, welches unter www.dehoga-shop.de im Download-Center abrufbar ist.



(DEHOGA)