

DEUTSCHLAND

Umsetzung des § 5a Kontaminanten-Verordnung

(nr) Zum 01.07.2021 treten mit § 5a Kontaminanten-Verordnung (KmV) bezüglich der Probenahmen für die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln auf Mykotoxine von § 43 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) abweichende Regelungen in Kraft. Danach ist das beim Lebensmittelunternehmer (LMU) entnommene Probenmaterial zunächst nach den Vorschriften des § 5a KmV in einem Labor zu homogenisieren, und aus dem Homogenisat sind mindestens zwei Parallelproben zu entnehmen – eine für die amtliche Untersuchung und eine für ein zweites Sachverständigengutachten.

Die Parallelprobe ist dann amtlich zu verschließen oder zu versiegeln und sachgerecht aufzubewahren sowie ggf. einem zugelassenen privaten Sachverständigen zu überlassen. Für die Herstellerunterrichtung gilt § 5a Absatz 4 KmV, wonach zusätzlich zu den Vorgaben der Gegenproben-Verordnung (GPV) die Maßgabe besteht, dass die zuständige Behörde über die beabsichtigte Homogenisierung der gezogenen Probe und über den Aufbewahrungsort der daraus herzustellenden Parallelprobe für ein zweites Sachverständigengutachten zu unterrichten hat.

Die Hinterlassung einer Gegen- bzw. Zweitprobe nach § 43 LFGB beim LMU ist für diesen Zweck nicht mehr vorgesehen. Mit Blick darauf steht die für die amtliche Untersuchung vorgesehene Parallelprobe des Untersuchungsamtes nur für die Untersuchung auf Mykotoxine und nicht für andere Analyseparameter zur Verfügung.

Zum weiteren Verfahren gibt es in den einzelnen Bundesländern Erlasse, Verwaltungsvorschriften o. Ä.

Änderung der Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission

09.03.2021

(nr) Bekanntmachung der Änderung der Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission vom 12.02.2021; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; BAnz AT 09.03.2021 B1.

Die Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission wurde am 12.02.2021 wie folgt geändert:

1. Dem § 1 Absatz 1 wird folgender Satz angefügt:
„Abweichend von Satz 1 endet die am 01.07.2016 begonnene Berufungsperiode der Kommission am 30.06.2022.“

2. Die Änderung tritt am Tag nach der Veröffentlichung in Kraft.

Aufhebung und der Neufassung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse

22.03.2021

(nr) Bekanntmachung der Aufhebung und der Neufassung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches vom 14.01.2021; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; BAnz AT 22.03.2021 B1.

Die Deutsche Lebensmittelbuchkommission hat zum einen die Aufhebung der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus beschlossen und hat sich zum anderen für eine grundlegende Neufassung der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse ausgesprochen. Diese wurde nun veröffentlicht.

Aufhebung und Neufassung der Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

22.03.2021

(nr) Bekanntmachung der Aufhebung und der Neufassung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches vom 14.01.2021; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; BAnz AT 22.03.2021 B2.

Darüber hinaus sollten auch die Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus neu gefasst werden. Die grundlegende Neufassung wurde nun veröffentlicht.

Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

06.04.2021

(nr) Bekanntmachung der Änderung von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches vom 11.03.2021; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; BAnz AT 06.04.2021 B2.

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wurden am 06.04.2021 wie folgt geändert:

Abschnitt II wird wie folgt geändert:

1. In Nummer 2.222.1 wird die Überschrift wie folgt gefasst:

Lyoner, Schinkenwurst, (Norddeutsche) Mortadella, Pariser Fleischwurst, Rheinische Fleischwurst, Frankfurter Fleischwurst, Kalbfleischwurst, Kalbfleischkäse, Breslauer, Sardellenwurst

2. In Nummer 2.223.1 werden die Überschrift und Absatz 2 wie folgt gefasst:

Bayerische Bierwurst, Göttinger, Blasenwurst, Kochsalami, Tiroler, Krakauer, Jagdwurst süddeutsche Art, Celler Gekochte

Besondere Merkmale: bis erbsengroße Körnung, bei Krakauer und Jagdwurst süddeutsche Art teilweise kirschgroße Fleischstücke; umgerötet; insbesondere nachgeräuchert sind sie auch als Dauerware im Verkehr; Bierwurst, Göttinger und Blasenwurst in der Regel in Blasen, die übrigen in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Tiroler in schwarz pigmentierten Kunstdärmen, mit Blut behandelten Naturdärmen oder schwarz geräucherte Jagdwurst (norddeutsche Art), Grobe Schinkenwurst, Gefüllte Schweinsbrust, Gefüllter Schweinsfuß, Gefüllter Schweinskopf, Grobe Lyoner, Stuttgarter, Bierwurst, Hildesheimer, Grobe Stadtwurst, Nürnberger Stadtwurst, Frühstücksfleisch, Stuttgarter Leberkäs(e), Römerbraten, Wienerbraten, Bierkugel, Senatorenwurst

3. In Nummer 2.223.2 wird die Überschrift wie folgt gefasst: *Jagdwurst (norddeutsche Art), Grobe Schinkenwurst, Gefüllte Schweinsbrust, Gefüllter Schweinsfuß, Gefüllter Schweinskopf, Grobe Lyoner, Stuttgarter, Bierwurst, Hildesheimer, Grobe Stadtwurst, Nürnberger Stadtwurst, Frühstücksfleisch, Stuttgarter Leberkäs(e), Römerbraten, Wienerbraten, Bierkugel, Senatorenwurst*

4. Nummer 2.231 wird wie folgt gefasst: Kochstreichwürste

In Leberwürsten und Leberpasteten beträgt der Leberanteil je nach Ausgangsmaterial und Herstellungsverfahren zwischen 10 % und 30 %. In einzelnen Fällen kann der Leberanteil auch höher, bei bestimmten, in den Leitsätzen aufgeführten Sorten auch darunter liegen. Wird die Tierart, eine vergleichbare Angabe oder „Kalb-“ in der Bezeichnung des Lebensmittels in direkter Verbindung mit Leber genannt (z. B. *Gänseleberwurst, Kalbsleberwurst, Wildleberwurst, Geflügelleberwurst*), so stammt der Leberanteil zu mehr als 50 % vom Kalb/Jungrind bzw. zu mehr als 50 % von den genannten Tierarten. Da sich die Auslobung auf den Leberanteil bezieht, findet die Regelung der Leitsatznummer 2.11.1 2ter Absatz keine Anwendung. Sofern sich die Tierart(en)kennzeichnung auf den Fleischanteil bezieht, wird dies in der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich gemacht (z. B. *Kalbfleisch-Leberwurst*) und ggf. Leitsatznummer 2.11.1 2ter Absatz angewendet.

5. In Nummer 2.2311.2 wird Absatz 2 wie folgt gefasst: Besondere Merkmale: teilweise auch ohne Fleisch (1.121); fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen
6. In Nummer 2.507.7 werden die Überschrift und Absatz 2 wie folgt gefasst: *Gemischtes Hackfleisch, Hackfleisch halb und halb*
Besondere Merkmale: auch zum Rohverzehr bestimmt; sofern die Erzeugnisse zum Verzehr im durchgegartem Zustand sind, wird dies deutlich kenntlich gemacht (z. B. *Gemischtes Hackfleisch zum Braten*); *Gemischtes Hackfleisch, Hackfleisch halb und halb* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ gemischtem Hackfleisch werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet. Die Anteile von Rind- und Schweinefleisch betragen zwischen 45 und 55 %. Bei Gemischtem Hackfleisch werden Abweichungen davon entsprechend kenntlich gemacht.
7. In Nummer 2.508.1 werden die Absätze 4, 5 und 7 wie folgt gefasst:
Wiener Schnitzel ist paniertes Kalbsschnitzel. Auf Wiener Art zubereitete Schnitzel von anderen Tierarten werden entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Schweineschnitzel Wiener Art, Putenschnitzel Wiener Art*). *Schnitzel à la Holstein* ist ein unpaniertes Kalbsschnitzel mit Garnierung (Sardellen usw.) und Spiegeleiaufgabe. *Cordon bleu* besteht aus zwei gleich großen Schnitzeln (eventuell in Form einer Tasche), dazwischen Schinken und Käse, meist paniert. Ohne Angabe der Tierart handelt es sich um Kalbsschnitzel. Werden Schnitzel von anderen Tierarten verwendet, wird die Tierart entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Cordon bleu vom Schwein, Puten-Cordon bleu*). Die Leitsatznummer 2.11.4 findet darüber hinaus keine Anwendung.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

(nr) Erneut wurden Normen und deren Fundstelle des Prozessrechtes auf Bundesebene geändert, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können.

Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.02.1987 (BGBl. I S. 602), zuletzt geändert durch Artikel 9a des Gesetzes vom 30.03.2021 (BGBl. I S. 448)

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 30.03.2021 (BGBl. I S. 441)

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 9 des Gesetzes vom 19.04.2021 (BGBl. I S. 771)

Schärfere Regulierung für an Kinder gerichtete Lebensmittelwerbung

(nr) Der Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft (ZAW) hat auf die Aufforderung der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, hin seine Verhaltensregeln bei Lebensmittelwerbung für Kinder angepasst.

Dahinter steht der Gedanke, dass Kinder besonders schutzbedürftig sind. Wenn Kinder gezielt mit auf Kinder ausgerichteter Werbung für stark zuckerhaltige sowie stark fett- und salzhaltige Lebensmittel konfrontiert werden, wirkt sich dies negativ auf ihr Erlernen eines gesundheitsförderlichen Lebensstils aus. Dem Ausnutzen der Unerfahrenheit dieser besonders vulnerablen Konsumentengruppe soll durch die schärferen Verhaltensregeln bei Kinderwerbung begegnet werden.

Dies soll insbesondere dadurch erreicht werden, dass der Schutzbereich der Verhaltensregeln von vormals „unter 12-Jährige“ auf „unter 14-Jährige“ ausgeweitet wird und nun den Vorgaben des novellierten Jugendmedienschutz-Staatsvertrags der Länder nachkommt. Zudem wird die Werbung von besonders fett-, zucker- und salzhaltigen Lebensmitteln gegenüber Kindern erheblich beschränkt. Es dürfen keine positiven Ernährungseigenschaften mehr in den Blickfang gestellt werden, wenn die Werbung im Umfeld von Kindersendungen ausgestrahlt wird oder sich durch ihre Aufmachung direkt an Kinder richtet. Vor allem aber gilt dies nicht nur für Fernsehwerbung, sondern auch für Internetwerbung.

Eine Besonderheit der neuen Regelungen ist, dass sie infolge ihres weiten Anwendungsbereichs über die unionalen Vorgaben hinausgehen. Die Werbung wird nicht nur im Rahmen des Ausstrahlungskontextes (Kindersendung und Video-Sharing-Plattform) beschränkt, sondern gerade auch durch den erweiterten Adressatenkreis (unter 14-Jährige). Infolge der Anhebung der Altersgrenze und des weiten Anwendungsbereichs können so auch junge Nutzer von Social-Media-Plattformen wie „Youtube“ und „TikTok“ gezielt geschützt werden.

Bundesrat fordert mehr Transparenz bei Lebensmittelzusätzen

(nr) Der Bundesrat befürwortet mehr Verbraucherschutz bei Nahrungsergänzungsmitteln. Er fordert, dass die Europäische Kommission die EU-Health-Claims-Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben vollständig umsetzt. Insbesondere müsse die dafür benötigte Bewertung der gesundheitsbezogenen Aussagen der „On-Hold-Liste für Botanicals“ zeitnah ausformuliert werden. Der Bundesrat setzt sich dafür ein, dass die Bundesregierung dies auf EU-Ebene durchsetzt. Dies bringe sowohl für den Verbraucherschutz als auch für den fairen Wettbewerb der Wirtschaftsakteure im europäischen Binnenmarkt einen großen Fortschritt. Nur so könne erreicht werden, dass falsche Gesundheitsversprechen auf Nahrungsergänzungsmitteln verhindert werden und dies in der Folge den Verbrauchern die Produktwahl erleichtert.

Gutachten zur Lage der Verbraucherinnen und Verbraucher 2021 veröffentlicht

(mm) Für sein Gutachten hat der Sachverständigenrat für Verbraucherfragen beim Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (SVRV) die Lage der Verbraucher in den Bedarfsfeldern Wohnen, Mobilität und Ernährung sowie mit Blick auf die Themen Nachhaltiger Konsum und Digitalisierung empirisch untersucht und das Instrument der Verbraucherinformation kritisch analysiert. Auf dieser Grundlage werden im Gutachten insgesamt 40 Handlungsempfehlungen formuliert.

Die für Verbraucherinnen und Verbraucher wichtigsten Herausforderungen und Ärgernisse im Bereich Ernährung betreffen die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln sowie die Nährwertkennzeichnung, die Vielzahl an Gütesiegeln und Labels, die Regionalität und Herkunft von Lebensmitteln sowie die Kosten der Ernährung. Der SVRV sieht deshalb Handlungsbedarf im Bereich der Verbraucherinformation (insbesondere Regulierung der

unüberschaubaren „Labelflut“), der Verbraucherbildung (die stärker in Kindertagesstätten und Schulen etabliert werden müsse) und der Lebensmittelkontrollen. So empfiehlt der SVRV u. a. zur Verbesserung staatlicher Kontrollen und Rechtsdurchsetzung Folgendes: Etablierung einer verbindlichen, einheitlichen Datenerfassung sowie eines Datenaustausches zwischen den Kontrollbehörden, um mögliche Fehlentwicklungen frühzeitig zu erkennen und den Austausch von Kontrollergebnissen zu erleichtern. Zudem regen die Experten Änderungen bei den derzeitigen Strukturen und personellen Ressourcen an. Aus Sicht des BVLK e. V. sind dies richtige und wichtige Ansätze, die nun durch die politischen Entscheidungsträger umgesetzt werden müssen (https://www.svr-verbraucherfragen.de/wp-content/uploads/SVRV_Gutachten_2020.pdf).

Lebensmittel-Forum zu Verbraucherfragen

(nr) Häufig ist der gute Wille für eine gesundheitsförderliche Ernährung vorhanden, doch an der Umsetzung scheitert es. Häufig führt die Fülle des Lebensmittelangebotes dazu, dass das Treffen der richtigen Wahl nicht einfach ist. Noch dazu existieren zahlreiche Empfehlungen, was gesund und was schädlich sei, und nicht selten finden sich dort widersprüchliche Aussagen.

Zur Erleichterung dessen wurde ein Lebensmittel-Forum eingerichtet, bei dem Verbraucher ihre Fragen stellen können und klare Antworten erhalten. Es soll vor allem Klarheit und Transparenz schaffen sowie Hilfestellungen für den Lebensmittelalltag bieten. Es ist unter der Website lebensmittel-forum.de erreichbar.

Ei-Kennzeichnung auf verarbeiteten Lebensmitteln

(mm) Viele EU-Länder haben einen Vorschlag von Bundesagrarministerin Julia Klöckner unterstützt, dass die Haltungsformen von Legehennen bei verarbeiteten Lebensmitteln gekennzeichnet werden sollen. Konkret geht es etwa um Kekse, Nudeln oder Mayonnaise. Zuspruch kam unter anderem aus Österreich, Dänemark, den Niederlanden und Italien. Frankreich betonte in einer Sitzung der EU-Landwirtschaftsminister, dass es auch Regeln für importierte Lebensmittel geben müsse und es einen harmonisierten Vorstoß brauche, stimmte dem Vorhaben aber ebenfalls grundsätzlich zu. Kritische Stimmen kamen aus Ungarn und Bulgarien. Diese betonten, man unterstütze keine verpflichtende Kennzeichnung. Verbände und Organisationen äußerten sich positiv zu dem Vorschlag. Der Deutsche Bauernverband fordere seit Langem eine verbindliche Haltungs- und Herkunftskennzeichnung. Man unterstütze das Vorhaben. Man sollte dies jedoch nicht nur auf Eier beschränken, sondern auch auf andere Waren, insbesondere Fleisch- und Wurstwaren, ausdehnen. Die Umweltorganisation World Wide Fund For Nature (WWF) hält eine EU-weite Kennzeichnungspflicht auf eihaltigen Lebensmitteln für überfällig. Die EU-Kommission wird einen Verordnungsentwurf erarbeiten.

EU

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

(nr) Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 03.03.2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur (ABl. EU L 74/3 vom 04.03.2021).

Mit dieser VO werden drei Aspekte neu geregelt:

1. Vorgaben zum Allergenmanagement

Die Änderungen betreffen sowohl Anhang I (also Primärproduktion) als auch Anhang II und gehen auf Empfehlungen des Codes Alimentarius zur Vermeidung von Allergenkontaminationen zurück.

2. Vorgaben zu Lebensmittelumverteilung (Lebensmittelspenden)

Die Vorgaben zur Lebensmittelumverteilung gehen auf den Green Deal der EU-Kommission und eine damit verbundene Verringerung der Lebensmittelverschwendung zurück. Eingeführt wird ein neues Kapitel im Anhang II.

3. Vorgaben zur Lebensmittelsicherheitskultur

Hier wird ein neues Kapitel in Anhang II eingeführt, mit dem das EU-Hygienerecht an den globalen Lebensmittelhygienestandard des Codes Alimentarius angepasst wird.

Die Verordnung trat am 24.03.2021 in Kraft.

Gesundheitsbezogene Werbung

(nr) Verordnung (EU) 2021/77 der Kommission vom 27.01.2021 über die Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABl. EU L 29/1 vom 28.01.2021).

Es wurde folgende Verordnung erlassen:

Artikel 1

Die im Anhang dieser Verordnung aufgeführten gesundheitsbezogenen Angaben werden nicht in die Unionsliste zugelassener Angaben gemäß Artikel 13 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgenommen.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Neuartige Lebensmittel

(1) Zulassung von 6'-Sialyllactose-Natriumsalz als neuartiges Lebensmittel

(nr) Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/82 der Kommission vom 27.01.2021 wurde 6'-Sialyllactose-Natriumsalz als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission zugelassen (ABl. L 29/16 vom 28.01.2021).

(2) Zulassung von 3'-Sialyllactose-Natriumsalz als neuartiges Lebensmittel

(nr) Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2021/96 der Kommission vom 28.01.2021 wurde 3'-Sialyllactose-Natriumsalz als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission zugelassen (ABl. EU L 31/201 vom 29.01.2021).

(3) Zulassung von Pulver aus teilweise entfetteten Samen von Brassica rapa L. und Brassica napus L. als neuartiges Lebensmittel

(nr) Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/120 der Kommission vom 02.02.2021 wurde Pulver aus teilweise entfetteten Samen von Brassica rapa L. und Brassica napus L. als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission zugelassen. (ABl. EU L 37/1 vom 03.02.2021).

Zusatzstoffe

(nr) Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/148 der Kommission vom 08.02.2021 ist eine Änderung der Verordnung (EU) Nr. 257/2010 zur Aufstellung eines Programms zur Neubewertung zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe eingeleitet worden (ABl. EU L 44/3 vom 09.02.2021).

Verschärfungen bei der Kontrolle zur Einhaltung der Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion sowie bei der Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

(nr) Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2021/279 der Kommission vom 22.02.2021 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates sind die Vorschriften zur Kontrolle sowie anderen Maßnahmen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Einhaltung der Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen verschärft worden. (ABl. EU L 62/6 vom 23.02.2021).

Änderung des Geltungsbeginns des Anhangs II der Verordnung (EU) 2018/848

(nr) Gemäß der delegierten Verordnung (EU) 2021/642 der Kommission vom 30.10.2020 ist der Geltungsbeginn des Anhangs II der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich bestimmter Informationen, die auf der Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen anzugeben sind, geändert worden (ABl. EU L 133/1 vom 20.04.2021).

Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen

(nr) Nach der Verordnung (EU) 2021/468 der Kommission vom 18.03.2021 ist der Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf botanische Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten, geändert worden (ABl. EU L 96/6 vom 19.03.2021).

Nahrungsergänzungsmittel

(nr) Nach der Verordnung (EU) 2021/418 der Kommission vom 09.03.2021 ist die Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Nicotinamid-Ribosidchlorid und Magnesiumcitratmalat zur Verwendung bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln sowie hinsichtlich der für Kupfer verwendeten Maßeinheiten geändert worden (ABl. EU L 83/1 vom 10.03.2021). Es wurden zwei neue Nährstoffverbindungen als zulässige Nährstoffquellen für Nahrungsergänzungsmittel in Anhang II aufgenommen, nämlich Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle und Magnesiumcitratmalat als Magnesium-Quelle. Darüber hinaus erfolgte in Anhang I eine Änderung der Einheit für die Kennzeichnung von Kupfer von „µg“ zu „mg“. Indem die europäische Nahrungsergänzungsmittelverordnung (NemV) auf die deutsche Nahrungsergänzungsmittel-RL verweist, finden diese Änderungen auch unmittelbar im deutschen Recht Anwendung. Nach Art. 4 Satz 2 der Verordnung (EU) 2021/418 gilt diese Änderung ab dem 30.09.2022. Eine Übergangsvorschrift wurde für Erzeugnisse, die vor dem 30.09.2022 in Verkehr gebracht und die nicht entsprechend mit „mg“ gekennzeichnet wurden, eingeführt. Solche Erzeugnisse dürfen so lange in den Verkehr gebracht werden, bis die vorhandenen Bestände auslaufen. Die Verordnung trat am 30.03.2020 in Kraft

Geschützte Ursprungsbezeichnungen und Geschützte Geografische Angaben

(1) Genehmigung der Bezeichnung „Münchner Bier“ als g. g. A.
(nr) Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2021/475 der Kommission vom 17.03.2021 ist eine nicht geringfügige Änderung der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens „Münchener Bier“ genehmigt worden (g. g. A.) (ABl. EU L 99/35 vom 22.03.2021).

In diesem Zusammenhang ist ein Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel veröffentlicht worden (ABl. C 398 vom 23.11.2020, S. 21.).

(2) Genehmigung der Bezeichnung „Χαλλούμι“ (Halloumi) bzw. „Hellim“ als g. U.
Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2021/591 der Kommission vom 12.04.2021 ist die Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben als „Χαλλούμι“ (Halloumi/Hellim) (g. U.) genehmigt worden (ABl. EU L 125/42 vom 13.04.2021).

(3) Genehmigung der Bezeichnung „Rheinisches Zuckerrübenkraut“/„Rheinischer Zuckerrübensirup“/„Rheinisches Rübenkraut“ als g. g. A.
Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/599 der Kommission vom 07.04.2021 ist eine Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens als „Rheinisches Zuckerrübenkraut“/„Rheinischer Zuckerrübensirup“/„Rheinisches Rübenkraut“ als g. g. A. durchgeführt worden (ABl. EU L 127/24 vom 14.04.2021).

Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 609/2013

(nr) Nach der delegierten Verordnung (EU) 2021/571 der Kommission vom 20.01.2021 wurde der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Liste der Stoffe, die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung sowie Getreidebeikost und anderer Beikost zugesetzt werden dürfen, geändert (ABl. EU L 120/1 vom 08.04.2021).

Einführung eines mehrjährigen Kontrollprogramms im Bereich der Pestizidrückstände

(nr) Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/601 der Kommission vom 13.04.2021 ist ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2022, 2023 und 2024 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs eingeführt worden (ABl. EU L 127/29 vom 14.04.2021).

Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793

(nr) Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2021/608 der Kommission vom 14.04.2021 wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 über die vorübergehende Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmaßnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union zur Durchführung der Verordnungen (EU) 2017/625 und (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates geändert (ABl. EU L 129/119 vom 15.04.2021).

Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625

(nr) Gemäß der delegierten Verordnung (EU) 2021/630 der Kommission vom 16.02.2021 ist die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich bestimmter Kategorien von Waren, die von amtlichen Kontrollen an Grenzkontrollstellen ausgenommen sind, sowie zur Änderung der Entscheidung 2007/275/EG der Kommission ergänzt worden (ABl. EU L 132/17 vom 19.04.2021).

EU nimmt mehr gefährliche Artikel vom Markt

(nr) Fast 200 Corona-Schutzartikel wie Masken, Desinfektionsmittel und UV-Lampen lösten einen EU-weiten Alarm aus. 9 % aller Gefahrenmeldungen an das „Sicherheitstor für gefährliche Produkte“ (das ehemalige Schnellwarnsystem RAPEX) machten Schutzartikel in Bezug auf das COVID-19-Virus aus. In Deutschland führten mit 71 % Kraftfahrzeuge, mit 5 % Elektrogeräte und -zubehör und mit 4 % Schmuck die Liste der gemeldeten gefährlichen Produkte an. Dies und vieles mehr hat die Europäische Kommission am 02.03.2021 in Brüssel vorgestellt. Von besonderer Bedeutung war außerdem Folgendes:

Durchgeführte Überwachungsmaßnahmen richteten ihren Fokus auf COVID-19-bezogene Produkte aus, die von sämtlichen Verbrauchern bezogen werden. Im Jahr 2020 waren es 161 Warnmeldungen zu Masken, 3 Warnmeldungen zu speziellen Overalls, 13 Warnmeldungen zu Handdesinfektionsmitteln und 18 Warnmeldungen zu UV-Lampen, die zur Sterilisation eingesetzt werden sollten. Die Masken etwa wurden gemeldet, weil sie als Masken mit Schutz beworben wurden, dies aber tatsächlich nicht gewährleisten konnten. Bei Desinfektionsmitteln konnten beispielsweise toxische Chemikalien wie Methanol, das zu Blindheit oder bei Verschlucken sogar zum Tod führen kann, nachgewiesen werden. Es war sogar ein UV-Desinfektionsmittel verbreitet, welches die Anwender einer zu hohen Strahlung ausgesetzt und dadurch schwere Hautreizungen verursacht hat. Die im System verbreiteten Warnmeldungen gelten auch für das Jahr 2021. Im Jahr 2020 haben Behörden aus 31 Teilnehmerländern des Safety Gate Network (EU-Mitgliedstaaten sowie Norwegen, Island, Liechtenstein und das Vereinigte Königreich) sich zu 2.253 Warnmeldungen zu Maßnahmen ausgetauscht, die über das System gegen gefährliche Produkte erkannt wurden. Hieraus ergaben sich 5.377 Folgemaßnahmen. Im Vergleich zum Jahr 2019 haben die Folgemaßnahmen um bis zu 20 % zugenommen. Der vorgelegte Jahresbericht fokussiert vor allem die schutzbedürftige Verbrauchergruppe der Kinder. Das liegt vor allem daran, dass es sich bei den am häufigsten gekennzeichneten Produkten um solche handelt, die Verletzungen wie Brüche oder Gehirnerschütterungen verursachen (25 %). Dicht darauf folgen chemische Bestandteile in Produkten (18 %) und Produkte, mit denen Kinder sich erwürgen können (12 %). Anerkennenswert ist, dass sich mehr Online-Marktplätze für die Sicherheit der von ihnen verkauften Produkte einsetzen möchten und sich im Vergleich zum Vorjahr mehr dazu verpflichten. Jüngst haben etwa Joom und Etsy die Verpflichtungserklärung für mehr Produktsicherheit unterzeichnet. Dadurch haben sie sich verpflichtet, dass sie keine bei Safety Gate registrierte Produkte auf ihren Websites anbieten oder gar weiterverkaufen bzw. sobald derartige Produkte registriert werden, diese von ihrer Website entfernen (ec.europa.eu; Stand: 02.03.2021)

Risikobewertung von Glyphosat und Co. in der EU wird transparenter

(nr) Die neue Transparenzverordnung der EU gilt ab dem 27.03.2021. Sie ist als Ergebnis auf die Europäische Bürgerinitiative „Verbot von Glyphosat und giftigen Pestiziden“ anzusehen. Damit wird insbesondere mehr Transparenz geschaffen, aber es wird auch eine größere Unabhängigkeit der Studien gefördert. Zudem erfolgt eine stärkere Einbeziehung der verschiedenen Parteien und engere wissenschaftliche Zusammenarbeit im

Verwaltungsrat der EFSA. Es wird noch daran gearbeitet, die letzten Änderungen der neuen Verordnung umzusetzen (ec.europa.eu; Stand: 25.03.2021).

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Durchführungsverordnung (EU) 2021/79 der Kommission vom 27.01.2021 zur Nichtgenehmigung des Wirkstoffs Topramezon gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 29/8 vom 28.01.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/80 der Kommission vom 27.01.2021 zur Nichtgenehmigung von Kohlendioxid als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 29/10 vom 28.01.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/81 der Kommission vom 27.01.2021 zur Genehmigung des Grundstoffs Extrakt der Zwiebel von *Allium cepa* L. gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 29/12 vom 28.01.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/83 der Kommission vom 27.01.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2020/466 hinsichtlich der Durchführung amtlicher Kontrollen und anderer amtlicher Tätigkeiten durch eigens ermächtigte natürliche Personen und der Geltungsdauer befristeter Maßnahmen (ABl. EU L 29/23 vom 28.01.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/129 der Kommission vom 03.02.2021 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Knoblauchextrakt 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 40/11 vom 04.02.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/134 der Kommission vom 04.02.2021 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff mit geringem Risiko *Akanthomyces muscarius* Stamm Ve6 (vormals *Lecanicillium muscarium* Stamm Ve6) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 42/4 vom 05.02.2021)
- Verordnung (EU) 2021/155 der Kommission vom 09.02.2021 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 Tetrachlorkohlenstoff, Chlorthalonil, Chlorpropham, Dimethoat, Ethoprophos, Fenamidon, Methiocarb, Omethoat, Propiconazol und Pymetrozin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 46/5 vom 10.02.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/181 der Kommission vom 15.02.2021 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungs Vorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. EU L 53/99 vom 16.02.2021)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2021/184 der Kommission vom 12.02.2021 zur Änderung der Entscheidungen 2009/813/EG und 2009/814/EG und des Beschlusses

2010/429/EU sowie der Durchführungsbeschlüsse 2012/82/EU, 2012/83/EU, 2012/347/EU, 2013/649/EU, (EU) 2015/683, (EU) 2015/684, (EU) 2015/685, (EU) 2015/686, (EU) 2015/687, (EU) 2015/688, (EU) 2015/689, (EU) 2015/693, (EU) 2015/695, (EU) 2015/696, (EU) 2015/700, (EU) 2015/701, (EU) 2015/2279, (EU) 2015/2281, (EU) 2016/1216, (EU) 2016/1217, (EU) 2017/1207, (EU) 2018/1111, (EU) 2018/2045, (EU) 2018/2046, (EU) 2019/1307, (EU) 2019/1308, (EU) 2019/1309, (EU) 2019/2083 und (EU) 2020/1360 hinsichtlich des Inhabers der Zulassungen für das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die bestimmte genetisch veränderte Organismen enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen hergestellt werden, und seines Vertreters in der Union (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2021] 826*), ABl. EU L 55/4 vom 16.02.2021

- Delegierte Verordnung (EU) 2021/269 der Kommission vom 04.12.2020 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2020/427 hinsichtlich des Geltungsbeginns der in Anhang II der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgenommenen Änderungen bestimmter detaillierter Produktionsvorschriften für ökologische/biologische Erzeugnisse (ABl. EU L 60/24 vom 22.02.2021)
- Verordnung (EU) 2021/383 der Kommission vom 03.03.2021 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates, der die Liste der Beistoffe enthält, deren Verwendung in Pflanzenschutzmitteln nicht zulässig ist (ABl. EU L 74/7 vom 04.03.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/413 der Kommission vom 08.03.2021 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs mit geringem Risiko Blutmehl 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 81/32 vom 09.03.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/427 der Kommission vom 10.03.2021 zur Genehmigung des Wirkstoffs 24-Epibrassinolid 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 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU 84/21 vom 11.03.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/428 der Kommission vom 10.03.2021 zur Annahme von Standarddatenformaten für die Einreichung von Anträgen auf Genehmigung oder Änderung der Bedingungen für die Genehmigung von Wirkstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU 84/25 vom 11.03.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/459 der Kommission vom 16.03.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Fenpyrazamin (ABl. EU L 91/4 vom 17.03.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/464 der Kommission vom 17.03.2021 über die Nichtgenehmigung von *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, Longum-Gruppe, Paprika, Extrakt, als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 94/1 vom 18.03.2021)
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1139 der Kommission vom 03.07.2019 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in Bezug auf amtliche Kontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs hinsichtlich der Anforderungen an die Informationen zur Lebensmittelkette und an Fischereierzeugnisse sowie hinsichtlich der Bezugnahme auf anerkannte Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine und auf Testmethoden für Rohmilch und wärmebehandelte Kuhmilch (ABl. EU L 180 vom 04.07.2019) (ABl. EU L 104/56 vom 25.03.2021)

- Durchführungsverordnung (EU) 2021/556 der Kommission vom 31.03.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnungen (EU) 2017/1529 und (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Grundstoffs Natriumchlorid (ABl. EU L 115/26 vom 06.04.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/566 der Kommission vom 30.03.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Abamectin, Bacillus subtilis (Cohn 1872) Stamm QST 713, Bacillus thuringiensis subsp. aizawai Stämme ABTS-1857 und GC-91, Bacillus thuringiensis subsp. israeliensis (Serotyp H-14) Stamm AM65-52, Bacillus thuringiensis subsp. kurstaki Stämme ABTS 351, PB 54, SA 11, SA12 und EG 2348, Beauveria bassiana Stämme ATCC 74040 und GHA, Clodinafop, Clopyralid, Cydia pomonella Granulovirus (CpGV), Cyprodinil, Dichlorprop-P, Fenpyroximat, Fosetyl, Mepanipyrim, Metarhizium anisopliae (var. anisopliae) Stamm BIPESCO 5/F52, Metconazol, Metrafenon, Pirimicarb, Pseudomonas chlororaphis Stamm MA342, Pyrimethanil, Pythium oligandrum M1, Rimsulfuron, Spinosad, Streptomyces K61 (vormals „S. griseoviridis“), Trichoderma asperellum (vormals „T. harzianum“) Stämme ICC012, T25 und TV1, Trichoderma atroviride (vormals T. harzianum) Stamm T11, Trichoderma gamsii (vormals „T. viride“) Stamm ICC080, Trichoderma harzianum Stämme T-22 und ITEM 908, Triclopyr, Trinexapac, Triticonazol und Ziram (ABl. EU L 118/1 vom 07.04.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/567 der Kommission vom 06.04.2021 zur Genehmigung des wässrigen Extrakts aus gekeimten Samenkörnern der Süßlupine Lupinus albus 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 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 118/6 vom 07.04.2021)
- Delegierte Verordnung (EU) 2021/573 der Kommission vom 01.02.2021 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 hinsichtlich der Einfuhrbedingungen für zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebrachte lebende Schnecken, zusammengesetzte Erzeugnisse und Tierdarmhüllen (ABl. EU 120/6 vom 08.04.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/574 der Kommission vom 30.03.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnungen (EU) 2017/375 und (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Prosulfuron (ABl. EU L 120/9 vom 08.04.2021)
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 09.03.2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.03.2012) (ABl. EU L 120/16 vom 08.04.2021)
- Verordnung (EU) 2021/590 der Kommission vom 12.04.2021 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 Aclonifen, Boscalid, Eisendiphosphat, Etofenprox, Kuhmilch, L-Cystein, Lambda-Cyhalothrin, Maleinhydrazid, Mefentrifluconazol, Natrium-5-nitroguaiacolat, Natrium-o-nitrophenolat, Natrium-p-nitrophenolat und Triclopyr in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 125/15 vom 13.04.2021)
- Verordnung (EU) 2021/616 der Kommission vom 13.04.2021 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 Benalaxyl, Benalaxyl-M, Dichlobenil, Fluopicolid, Proquinazid und Pyridalyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 131/4 vom 16.04.2021)
- Verordnung (EU) 2021/618 der Kommission vom 15.04.2021 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 Diclofop,

- Fluopyram, Ipconazol und Terbutylazin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 131/55 vom 16.04.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/621 der Kommission vom 15.04.2021 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Imidacloprid hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge in Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EU L 131/120 vom 16.04.2021)
 - Verordnung (EU) 2021/644 der Kommission vom 15.04.2021 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 Fluxapyroxad, Hymexazol, Metamitron, Penflufen und Spirotetramat in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 133/9 vom 20.04.2021)
 - Verordnung (EU) 2021/663 der Kommission vom 22.04.2021 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlordecon in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 139/48 vom 23.04.2021)

Wissenschaftliches Gutachten der EFSA maßgebend für künftig EU-weite Verpackungslabels für Nährwert- und Gesundheitsangaben auf Lebensmitteln

(nr) Die Ernährungswissenschaftler der EFSA tragen mit ihrem wissenschaftlichen Gutachten maßgeblich zur Festlegung eines künftigen EU-weiten Verpackungslabels für Nährwertangaben bei. Ergebnisse des Gutachtens spielen auch für die Festlegung von Bedingungen für die Verwendung von Nährwert- und Gesundheitsangaben auf Lebensmitteln eine bedeutende Rolle. Bis Ende 2022 will die Europäische Kommission gemäß ihrem Aktionsplan für die EU-Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ einen Vorschlag für harmonisierte verpflichtende Nährwertangaben auf der Packungsvorderseite und für die Festlegung von Nährwertprofilen einbringen. Hierdurch soll die Bewerbung von Lebensmitteln eingeschränkt werden, die sich etwa durch einen hohen Salz-, Zucker- und/oder Fettgehalt auszeichnen. Aus diesem Grund hat die Europäische Kommission die EFSA um ein wissenschaftliches Gutachten zu folgenden Themen gebeten: Erstens zu Nährstoffen, die wesentlich zur öffentlichen Gesundheit der europäischen Bevölkerung beitragen, sowie zu nährstofffreien Bestandteilen von Lebensmitteln (z. B. Energie, Ballaststoffe). Zweitens zu Lebensmittelgruppen, die eine große Rolle in der Ernährung der europäischen Bevölkerungsgruppen spielen. Drittens bezüglich Kriterien, die bei der Auswahl von Nährstoffen und anderen, nährstofffreien Bestandteilen von Lebensmitteln für die Erstellung von Nährwertprofilen herangezogen werden können.

Hierzu werden die Experten der EFSA auf aktuelle wissenschaftliche Informationen zurückgreifen und diese auswerten. Als Quellen dienen insbesondere veröffentlichte Berichte über Empfehlungen für gesunde Ernährung auf der Grundlage von Erkenntnissen aus Studien zum Menschen, eigene Arbeiten der EFSA zu Nährstoffaufnahme-Referenzwerten sowie Nährwertprofilen, nationale lebensmittelorientierte Ernährungsleitlinien in den Ländern Europas und eine von der Europäischen Kommission erstellte umfassende Übersicht der Regelungen für die Kennzeichnung auf der Vorderseite von Verpackungen. Nicht vom Forschungsauftrag der EFSA erfasst sind die Entwicklung eines Modells für die Erstellung von Nährwertprofilen sowie die Beratung zu bereits vorhandenen Modellen, die zu verschiedensten Zwecken eingesetzt werden. Das Gutachten soll bis März 2022 fertiggestellt sein. Noch vor Ende des Jahres 2021 wird eine öffentliche Konsultation zum Entwurf erfolgen. (efsa.europa.eu; Stand: 03.02.2021)

Raucharomen: aktualisierte Leitlinien für Antragsteller (EFSA)

(nr) Seitens der EFSA wurden aktualisierte Leitlinien zu wissenschaftlichen Daten von Raucharomen veröffentlicht. Diese müssen nun von den Antragstellern bei ihren Unterlagen für die Zulassung eines neuen Raucharomas sowie für die Verlängerung oder Änderung bestehender Zulassungen beachtet werden. Raucharomen sind für 10 Jahre zugelassen. Ein neuer Antrag muss mindestens 18 Monate vor Ablauf der bestehenden Zulassung durch den Antragsteller erfolgen. Hierzu müssen Daten eingereicht werden, anhand derer die EFSA die Sicherheit des Produkts bewerten kann. Insbesondere darf es unter den vorgeschlagenen Verwendungsbedingungen zu keinen Risiken für die menschliche Gesundheit und die Umwelt kommen. Bei der Veröffentlichung der Leitlinien wird zugleich der Bericht über die Ergebnisse der öffentlichen Konsultation vom Oktober/November 2020 mitveröffentlicht. (efsa.europa.eu; Stand: 26.02.2021)

Transparenz bei der Risikobewertung: Eine neue Ära beginnt (EFSA)

(nr) Neue Transparenz- und Nachhaltigkeitsvorschriften sollen dazu beitragen, dass die EFSA ihre Rolle als Risikobewerter im EU-System für Lebensmittelsicherheit anders als bisher wahrnehmen kann. Die neue Verordnung über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1831/2003, (EG) Nr. 2065/2003, (EG) Nr. 1935/2004, (EG) Nr. 1331/2008, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) 2015/2283 und der Richtlinie 2001/18/EG trat am 27.03.2021 in Kraft. Darin wurde vor allem festgelegt, dass die Fähigkeit der Behörden im Bereich der Risikobewertung verstärkt wird. Diese dürfen nun Risikobewertungen im Einklang mit den höchsten Transparenzstandards durchführen.

Die Transparenzverordnung ist als Reaktion auf eine Europäische Bürgerinitiative zu Pestiziden sowie auf die Ergebnisse der Überprüfung des allgemeinen Lebensmittelrechts aus dem Jahr 2018 entstanden. Inhaltlich gibt es folgende Neuerungen: Bürger können nun Zugang zu wissenschaftlichen Studien und Informationen, die der EFSA von der Industrie zu einem frühen Zeitpunkt der Risikobewertung vorgelegt wurden, erhalten. Es können nun öffentliche Konsultationen im Rahmen des Verfahrens zur Bewertung von Anträgen auf Zulassung regulierter Produkte durchgeführt werden. Es wird sichergestellt, dass die EFSA über alle in Auftrag gegebenen Studien in einem bestimmten Bereich unterrichtet wird, sodass ein Zugang zu allen relevanten Informationen bestätigt werden kann. Die Europäische Kommission erhält die Möglichkeit, die EFSA um die Bereitstellung zusätzlicher Studien zu ersuchen. Darüber hinaus wurde die Verwaltung der EFSA angepasst, indem Vertreter der Mitgliedstaaten in ihren Verwaltungsrat aufgenommen wurden. Auch wird die Einbeziehung und Kommunikation der Bürger bezüglich Risikobewertung und -management in der Lebensmittelkette erleichtert. Die Zuverlässigkeit und Transparenz der der EFSA vorgelegten wissenschaftlichen Studien sowie die Governance der Behörde soll ausgeweitet werden, um so deren langfristige Nachhaltigkeit zu erreichen. Bernard Url, geschäftsführender Direktor der EFSA, begrüßte die Ausweitung der Transparenz und sieht darin eine große Chance für eine noch bessere Zusammenarbeit auf Behörden- wie auf Verbraucherseite. Die EFSA hat durch die Einrichtung einiger Initiativen, der Einführung neuer Instrumente sowie durch die Erstellung eines speziellen Webportals bereits viel zur Umsetzung der Verordnung beigetragen. Das neue Portal ist seit dem 30.03.2021 zugänglich. Zudem wurden zahlreiche Schulungen und Webinare in die Wege geleitet. Die neuen Regelungen finden bei neuen Anträgen Anwendung. Eine rückwirkende Umsetzung wird es nicht geben. Für die laufenden Arbeiten der EFSA existiert ein Anpassungszeitraum, in dem noch die bisherigen Regelungen und Rechtsvorschriften gelten. Diese Umstellung führt zu einer logistischen Herausforderung für die EFSA, der Bernard Url jedoch optimistisch entgegenblickt. (efsa.europa.eu; Stand: 25.03.2021)

Fälle von *Campylobacter* und *Salmonella* in der EU stabil (EFSA)

(nr) In den letzten fünf Jahren hat sich die Anzahl der gemeldeten Krankheitsfälle beim Menschen, die durch *Campylobacter*-Bakterien und *Salmonella*-Bakterien ausgelöst wurden, weitestgehend stabilisiert. Dies kann dem Bericht über Zoonosen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) entnommen werden. Seit 2005 ist Campylobacteriose die am häufigsten in der EU gemeldete Magen-Darm-Erkrankung, und allein im Jahr 2019 waren ganze 220.000 Menschen davon betroffen. Am zweithäufigsten wurde mit etwa 88.000 Betroffenen Salmonellose in der EU vermerkt. Es wurden 66.113 Proben verzehrfertiger Lebensmittel, die nicht gegart werden müssen, auf *Salmonella* untersucht. Davon waren 0,3 % positiv. Von 191.181 nicht verzehrfertigen Proben waren 1,5 % positiv. Nach den vorgelegten Berichten über *Salmonella*-Kontrollprogramme in Geflügelpopulationen konnten 18 der 26 Mitgliedstaaten ihre Reduzierungsziele erreichen. Im Jahr 2018 konnten dies lediglich 14 Mitgliedstaaten. Am dritthäufigsten wurden shiga-toxin-produzierende *Escherichia-coli*-Infektionen (STEC-Infektionen), Yersiniose und Listeriose gemeldet. Im Zeitraum von 2015 bis 2019 war die Tendenz der bestätigten Listeriosefälle beim Menschen erstmals seit längerer Zeit stabil. Im Jahr 2019 gab es 2.621 gemeldete Fälle, die sich hauptsächlich über 64 Jahre alte Personen betrafen. Hierbei handelt es sich um die schwerste Zoonose, die zu einer Vielzahl an Krankenhauseinweisungen (92 %) sowie einer hohen Sterblichkeit (17,6 %) führte. Außerdem wurden die Ursachen für die Ausbrüche lebensmittelbedingter Krankheiten in der EU, bei denen mindestens zwei Personen aufgrund derselben kontaminierten Lebensmittel dieselbe Erkrankung bekommen, näher untersucht. Wie bisher war *Salmonella* der am häufigsten nachgewiesenen Erreger und ist verantwortlich für 926 Ausbrüche. Die Anzahl der durch *S. Enteritidis* ausgelösten Ausbrüche ging zurück. Eier und Eierprodukte sind die häufigsten Ursachen von Salmonellose-Ausbrüchen. Noroviren in Fisch und Fischereierzeugnissen sind Auslöser für die höchste Anzahl (145) von Ausbrüchen, die mit „konkreten Belegen“ auf eine Lebensmittelquelle zurückgeführt werden konnten. Darüber hinaus beschäftigt sich der Bericht auch mit Daten zu *Mycobacteriumbovis/caprae*, *Brucella*, *Yersinia*, *Trichinella*, *Echinococcus*, *Toxoplasma gondii*, Tollwut, Q-Fieber, West-Nil-Virus und Tularämie. Insgesamt wurden im Jahr 2019 5.175 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche registriert. Daraus ergibt sich ein Rückgang von bis zu 12,3 % gegenüber dem Jahr 2018. (efsa.europa.eu; Stand: 25.02.2021)

Nach wie vor hohe Resistenz bei Bakterien, die lebensmittelbedingte Infektionen auslösen (EFSA)

(nr) Untersuchungen ergaben, dass ein erheblicher Anteil von *Salmonella*- und *Campylobacter*-Bakterien nach wie vor resistent gegen Antibiotika sind, die häufig bei Menschen und Tieren angewandt werden. Näheres dazu kann dem „European Union Summary Report on Antimicrobial Resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2018/2019“ entnommen werden. Dieser wurde durch das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) kürzlich veröffentlicht. Der Bericht beruht vor allem auf Daten zur Überwachung von Antibiotikaresistenzen, die von den Mitgliedstaaten im Rahmen ihrer aufsichtlichen Pflichten in der EU erhoben worden sind und von der EFSA und dem ECDC mit Unterstützung externer Auftragnehmer einer Auswertung zugeführt wurden.

Danach sind bezüglich des spezifischen *Salmonella*-Typs namens *S. Kentucky* 82 % resistent gegen Ciprofloxacin. Letzteres ist ein Antibiotikum, welches vor allem zur Behandlung unterschiedlicher Infektionsarten genutzt wird. Dabei traten in den letzten

Jahren in verschiedenen Ländern vermehrt Fälle von *S. Enteritidis* auf, das gegen Nalidixinsäure und/oder Ciprofloxacin resistent ist. Zudem deutet ein vermehrtes Auftreten von Fluorchinolon- und/oder Chinolonresistenz bei diesen *Salmonella*-Arten darauf hin, dass es sich um besonders resistente Stämme handelt. Bezüglich des *Campylobacter* besteht in den meisten Ländern eine Resistenz gegen Ciprofloxacin, sodass dieses Antibiotikum nur in begrenztem Umfang zur Behandlung von *Campylobacter*-Infektionen beim Menschen Anwendung finden kann. Dagegen konnte erfreulicherweise festgestellt werden, dass zwischen 2015 und 2019 bei *Salmonella*-Isolaten aus von Menschen genommen Proben in acht bzw. elf Mitgliedstaaten ein Rückgang der Resistenz gegen Ampicillin und Tetracycline eintrat. Außerdem konnte in diesem Zeitraum auch bezüglich der Prävalenz von ESBL (Betalaktamase mit erweitertem Wirkspektrum) produzierenden *E. coli* in Proben von Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, in 13 Mitgliedstaaten ein Abwärtstrend beobachtet werden. Dieses Ergebnis gewinnt vor allem deshalb an Bedeutung, weil bestimmte Stämme von ESBL bildendem *E. coli* schwere Infektionen beim Menschen verursachen können. Weiterhin ist die kombinierte Resistenz gegen zwei äußerst wichtige Antibiotika – Fluorchinolone und Cephalosporine der dritten Generation bei *Salmonella* sowie gegen Fluorchinolone und Makrolide bei *Campylobacter* – wie bisher schon sehr gering. Dabei handelt es sich um antimikrobielle Mittel, die häufig zur Behandlung von schweren *Salmonella*- und *Campylobacter*-Infektionen beim Menschen eingesetzt werden. Im Zeitraum von 2014 bis 2019 wurde außerdem festgestellt, dass der auf alle getesteten antimikrobiellen Substanzen reagierende Anteil an *E.-coli*-Bakterien in Proben von zur Lebensmittelerzeugung dienenden Tieren zugenommen hat. (efsa.europa.eu; Stand: 08.04.2021)

EFSA berät Lebensmittellieferanten zu Verbraucherinformationen

(nr) Es wurden neue Leitlinien veröffentlicht. Diese sollen den Lebensmittellieferanten dabei helfen, eine Auswahl zu treffen, welche Informationen den Verbrauchern über die Lagerung von Lebensmitteln und die Fristen für den Verzehr zugänglich gemacht werden sollen. Nach dem Öffnen der Lebensmittelverpackung können entweder durch unsaubere Hände oder kontaminierte Oberflächen oder Geräte Bakterien in das Lebensmittel gelangen. Eine Frist für den Verzehr festzulegen ist komplex. Abhilfe schaffen soll ein von den Sachverständigen der EFSA entwickeltes Tool. Dieses soll maßgeblich zur Entscheidungsfindung der Lebensmittellieferanten beitragen, ob den Verbrauchern weiterführende Angaben zu den Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdaten gegeben werden sollen. Falls es sich um Produkte handelt, bei denen das Öffnen der Verpackung zu einem Wachstum schädlicher Bakterien führen kann, bestimmt das Tool, dass die Frist für den Verzehr kürzer ist als das ursprüngliche Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum. Zudem beinhaltet die Stellungnahme auch Empfehlungen zu bewährten Verfahren für das sichere Auftauen von Lebensmitteln. Das Einfrieren unterbindet ein Wachstum der Bakterien. Allerdings können sich diese Mikroben beim Auftauen erholen und sich gegebenenfalls in einem gewaltigen Ausmaß in den Lebensmitteln verbreiten. Dies kann zu lebensmittelbedingten Erkrankungen führen. Aus diesem Grund haben die Sachverständigen bewährte Verfahren ermittelt, die die Vermehrung schädlicher Mikroben während des Auftauens zu reduzieren vermögen. Beispielsweise sollten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen aufgetaut werden, etwa über Nacht im Kühlschrank. Auch sollten die aufgetauten Lebensmittel in der Originalverpackung oder in einem sauberen Behälter aufbewahrt werden, um Kontamination zu vermeiden. Die Verbraucher sollten den Anweisungen des Herstellers zur Aufbewahrung und Zubereitung entsprechen, denn nur so kann die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet werden. Ein nützlicher Richtwert dafür ist die Datumsangabe, wie lange Lebensmittel aufbewahrt werden können, bevor sie schlecht werden bzw. für den Verzehr ungeeignet sind. Weitere Informationen auf der Verpackung können von nun an mithilfe des Tools der EFSA-Sachverständigen weniger kompliziert als bisher ermittelt werden. (efsa.europa.eu; Stand: 22.04.2021)

Pestizide in Lebensmitteln: aktuelle Zahlen veröffentlicht (EFSA)

(nr) Der neue Bericht über Pestizidrückstände in Lebensmitteln in der Europäischen Union ist nun veröffentlicht worden. Er gibt die Rückstandsmengen, die in einem „Korb“ in der EU häufig konsumierter Produkte festgestellt wurden, für den geprüften Zeitraum an. Von den im Jahr 2019 insgesamt untersuchten 91.302 Proben lagen 96,1 % innerhalb der gesetzlich zulässigen Werte. Bei einer Teilmenge von 12.579 Proben, die im Rahmen des EU-koordinierten Kontrollprogramms (EUCP) analysiert wurden, lagen 98 % der Proben innerhalb der vorgegebenen Grenzwerte. Nach dem Kontrollprogramm sind Zufallsstichproben von 12 Lebensmitteln genommen worden: Äpfel, Kopfkohl, Kopfsalat, Pfirsiche, Spinat, Erdbeeren, Tomaten, Hafer, Gerste, Wein (rot und weiß), Kuhmilch und Schweinefett. Bei den Untersuchungen wurde Folgendes festgestellt: 6.674 Proben (53 %) waren frei von quantifizierbaren Pestizidrückständen. 5.664 Proben (45 %) beinhaltenen Rückstände von einem oder zwei Stoffen, die jedoch die zulässigen Grenzwerte nicht überschritten. 241 Proben (2 %) wiesen Rückstände auf, die über dem gesetzlichen Grenzwert lagen. Bei nur 1 % der Proben mussten rechtliche Schritte eingeleitet werden. Das Programm sieht vor, dass in einem Dreijahres-Turnus vergleichbare Warenkörbe untersucht werden, um so Auf- und Abwärtsbewegungen für bestimmte Produkte ermitteln zu können. Die Überschreitungsraten nahmen im Vergleich zum Jahr 2016 bei Pfirsichen (von 1,9 % auf 1,5 %), Kopfsalat (von 2,4 % auf 1,8 %), Äpfeln (von 2,7 % auf 2,1 %) und Tomaten (von 2,6 % auf 1,7 %) ab. Anstiegsraten hingegen wurden bei Erdbeeren (von 1,8 % auf 3,3 %), Kopfkohl (von 1,1 % auf 1,9 %), Weintrauben (von 0,4 % auf 0,9%) und Schweinefett (von 0,1 % auf 0,3 %) festgestellt. Bei Kuhmilch wurden, ebenso wie im Jahr 2016, keine Grenzüberschreitungen ermittelt. Die Ergebnisse dieses Programms sind auf der Website der EFSA graphisch dargestellt. Dies soll einen leichteren Zugang zu solchen Daten auch für Laien ermöglichen. Neben den harmonisierten, vergleichbaren Daten des Kontrollprogramms enthält der Jahresbericht der EFSA auch Daten, die als Teil der Kontrollmaßnahmen von einzelnen EU-Mitgliedstaaten sowie Norwegen und Island vermerkt worden sind.

Nationale Kontrollprogramme dienen vor allem dem Risikomanagement. Deshalb wird zumeist eine Risikoorientierung vorgenommen, wonach die Produkte, bei denen Pestizidrückstände am wahrscheinlichsten sind, besonders untersucht werden, wenngleich dies nicht dazu geeignet ist, ein statistisch repräsentatives Bild der Rückstandsmengen, die man in Lebensmitteln erwarten würde, welche in Einzelhandelsgeschäften in ganz Europa verkauft werden, zu erbringen.

Bei der Analyse der Ergebnisse aus der Bewertung wird insbesondere auch auf ein ernährungsbedingtes Risiko geachtet. Diese Risikobewertung kam zu dem Fazit, dass die im Jahr 2019 analysierten Lebensmittel wahrscheinlich zu keinen gesundheitlichen Problemen bei den Verbrauchern führen. Dennoch entwickelte die EFSA einige Empfehlungen. Dadurch sollen die europäischen Kontrollsysteme noch besser funktionieren und zugleich soll ein hohes Verbraucherschutzniveau gewährleistet werden. (efsa.europa.eu; Stand: 07.04.2021)

Öl aus Kaktussamen – wertvolle Rarität (MRI)

(nr) In den Früchten des Kaktus (*Opuntia ficus-indica*) befinden sich zahlreiche kleine Samen. Das Öl, das aus diesen Kaktussamen hergestellt wird, gehört zu den teuersten Pflanzenölen und erzielt Preise von bis zu 500 Euro pro Liter. Ein besonderes Interesse besteht deshalb an dem Öl, weil es mit fast 80 % Prozent ungesättigten Fettsäuren wie Linol- und Ölsäure und seinen sekundären Pflanzenstoffen ernährungsphysiologisch extrem wertvoll ist. Erstmals hat das Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide die Zusammensetzung der phenolischen Verbindungen von Kaktussamenöl eingehend untersucht und den Einfluss des Röstens der Kaktussamen auf die Zusammensetzung der

phenolischen Verbindungen analysiert. Das Kaktussamenöl besteht neben den in Triglyceriden gebundenen Fettsäuren aus Nebenbestandteilen wie Tocopherolen, Phytosterinen oder auch phenolischen Verbindungen. Wenngleich diese Substanzen nur in sehr geringen Mengen nachgewiesen wurden, kommt ihnen eine bedeutende Rolle zu. Die phenolischen Verbindungen sind antioxidativ aktiv und haben zahlreiche positive ernährungsphysiologische Eigenschaften. Darüber hinaus kann anhand der Zusammensetzung der phenolischen Verbindungen die Echtheit solcher Pflanzenöle ermittelt werden. Zu der Familie der *Cactaceae* zählt auch der Feigenkaktus. Dieser stammt ursprünglich aus den tropischen Regionen Zentralamerikas und verbreitete sich später über Spanien in die mediterranen Gegenden. Heutzutage gedeiht er vor allem in ariden und semi-ariden Zonen Afrikas, dem mittleren Osten und Asien. Der essbare Teil der Frucht beinhaltet eine große Zahl von Samen. Deren Gewicht macht zwischen 30 und 40 % der getrockneten Frucht aus. Einzeln wiegen die Samen nur sehr wenig, etwa zwischen 15 und 20 mg. Zudem weisen sie im Vergleich zu konventionell eingesetzten Ölsaaten wie Raps (45 %) oder Sonnenblume (20 %) einen niedrigen Ölgehalt zwischen 5 und 15 % auf. Um einen Liter Kaktussamenöl zu produzieren, bedarf es rund 30 kg Samen von etwa einer Tonne Früchte.

Die Untersuchungen zum Gehalt sowie der Zusammensetzung der phenolischen Verbindungen erfolgten an Kaktussamen aus verschiedenen marokkanischen Standorten (Houceima, Bejaad, Rhamna, Sidi Ifni, Ait Baha und Tiznit). Mithilfe einer Schneckenpresse ist das Öl frisch aus den Samen gepresst worden, um zu gewährleisten, dass weder Lagerung noch Transport zu Veränderungen geführt haben. Außerdem wurden die Samen der verschiedenen Standorte bei 110 °C für 10, 20, 30 und 40 Minuten geröstet und im Anschluss zwecks Ölgewinnung gepresst. Es erfolgte eine Isolierung der phenolischen Verbindungen mittels Flüssig-Flüssig-Extraktion aus den Kaktussamenölen und eine Identifizierung über HPLC-ESI-qToF-MS Messungen. Die Quantifizierung der Verbindungen geschah anschließend mittels HPLC-DAD. Dadurch konnten insgesamt sieben phenolische Verbindungen in den Ölen gefunden werden, die drei Verbindungsklassen zuzuweisen sind: drei Hydroxybenzaldehydderivate (4-Hydroxybenzaldehyd, Vanillin, Syringaldehyd), drei Hydroxycimtsäurederivate (p-Cumarinsäure, p-Cumarinsäure-ethylester, Ferulasäure) und ein Hydroxycimtaldehydderivat (Ferulaldehyd). Die wesentlichen Verbindungen in diesen Ölen waren Vanillin, Syringaldehyd und Ferulaldehyd mit den höchsten Gehalten am Standort Bejaad (32,4, 12,3 und 5,7 mg/kg). Zwischen den verschiedenen Standorten variierten die Ölgehalte sehr, was sich vermutlich auf die genetischen Unterschiede zwischen Sorten, Wetterbedingungen, Ernteperiode, Lagerbedingungen für die Samen oder Herstellungsbedingungen zurückführen lässt. Ob die Muster der phenolischen Verbindungen charakteristisch für die verschiedenen Standorte sind, kann bisher noch nicht abschließend bestätigt werden. Es bedarf weiterer Untersuchungen größeren Ausmaßes bezüglich der Öle der Standorte. Ein mildes Rösten der Saaten bei 110 °C führt gleichsam zu einem mild röstigen Geschmack und Geruch des resultierenden Kaktussamenöls als auch bei zunehmender Röstdauer zu einer Zunahme der phenolischen Verbindungen p-Cumarsäureethylester, Ferulaldehyd, p-Cumarsäure und Syringaldehyd. Insbesondere der Gehalt an Ferulaldehyd steigt durch das Rösten über eine Dauer von 40 Minuten von etwa 5 mg/kg auf über 70 mg/kg an. Ebenso führt auch der Röstprozess von über 40 Minuten bei Syringaldehyd zu einer Zunahme des Gehaltes von etwa 10 mg/kg auf etwa 30 mg/kg. Bei anderen phenolischen Verbindungen ist ein solcher Zusammenhang deutlich weniger ausgeprägt. Verantwortlich für den Anstieg der phenolischen Verbindungen im Öl während des Röstprozesses ist der thermische Abbau des Lignins aus der Hülle der Samen. Dies fand man heraus, als man das Lignin aus der Hülle der Kaktussamen isolierte und anschließend bei 110 °C erhitze. Die Ergebnisse des Projektes brachten bahnbrechende Erkenntnisse zu den phenolischen Verbindungen von Kaktussamenöl. Dieses Wissen kann künftig dafür eingesetzt werden, um mithilfe des Musters der phenolischen Verbindungen die Authentizität dieses teuren Pflanzenöls zu gewährleisten. Zudem konnte nachgewiesen

werden, dass der Röstprozess zu einer Anreicherung phenolischer Verbindungen im Kaktussamenöl führt. (mri.bund.de; Stand: 29.01.2021)

Jodzufuhr in Deutschland – Modellszenarien (MRI)

(nr) Die Jodmangelprophylaxe in Deutschland beruht auf einer freiwilligen Jod-Anreicherung von Speisesalz, die derzeit maximal 25 Milligramm Jod pro Kilogramm Speisesalz betragen soll. Wenn Speisesalz nicht mit Jod angereichert werden würde, läge die Jodzufuhr der Bevölkerung deutlich unter den für Deutschland gültigen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Ergebnisse der Nationalen Verzehrstudie II (NVS II) verdeutlichen, dass die Jodzufuhr ohne Verwendung von Jodsalz etwa nur rund die Hälfte der empfohlenen Menge betragen würde.

Aus aktuellen Studien geht hervor, dass die erforderliche Jodversorgung in Deutschland zunehmend zurückgeht. In der „Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland“ (KIGGS-Welle 2) ist für den Zeitraum des Jahres 2014 bis 2017 eine stark sinkende Jodversorgung bei Kindern und Jugendlichen im Vergleich zu den Erhebungen aus den Jahren 2003 bis 2006 festgestellt worden. Dies könnte in Zusammenhang mit einer geringen Verwendung von Jodsalz in handwerklich und industriell gefertigten Lebensmitteln stehen, wie Auswertungen der Universität Gießen ergaben. Um dies zu klären, wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hinzugezogen. Dieses sollte bewerten, ob eine Erhöhung der zulässigen Jodkonzentration in Salz von 25 auf 30 Milligramm pro Kilogramm aus ernährungsphysiologischer und toxikologischer Sicht sowohl sachgerecht als auch sicher wäre. Bei der Beantwortung dieser Frage hat das MRI das BfR tatkräftig unterstützt. Es wurden etwa Modellierungen zur Jodzufuhr von Erwachsenen auf Basis der Verzehrdaten der NVS II aufgestellt. Bei den Berechnungen wurde eine modifizierte Version des Bundeslebensmittelschlüssels (BLS) verwendet, dessen Werte von einem Jodgehalt von 30 mg pro kg in Speisesalz ausgehen. Hierbei wurden Jodsalz-Verwendungsgrade von 0 %, 30 %, 50 %, 80 % und 100 % berücksichtigt. Die Ergebnisse wurden dem BfR vorgelegt und sind auch bei der Bewertung bezüglich des Nutzens und des Risikos einer Erhöhung des maximalen Jodgehaltes im Salz auf 30 mg/kg beachtet worden. Das Modellverfahren des MRI brachte folgende Ergebnisse: Eine Erhöhung der Jodanreicherung in Salz von 25 auf 30 mg/kg im Median führt zu einer höheren Jodzufuhr um 36 µg/Tag bei Männern und 25 µg/Tag bei Frauen, soweit ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet wird. Gleichzeitig erhöht sich jedoch das Risiko einer zu hohen Jodzufuhr insbesondere für junge Männer. Es ist anzunehmen, dass der tatsächliche Verwendungsgrad von Jodsalz in der Bevölkerung zwischen 30 und 50 % liegt, sodass eine Steigerung der Jodzufuhr deutlich niedriger ausfällt. Insoweit vermag eine Erhöhung der Anreicherung um 5 mg/kg nur bedingt dazu beitragen, dass die Jodversorgung der Bevölkerung sichergestellt wird. Vielmehr legen die vorliegenden Ergebnisse nahe, dass ein höherer Verwendungsgrad von jodiertem Speisesalz einen stärkeren Einfluss auf die Jodzufuhr hätte als eine Erhöhung des Jodgehaltes im Salz um 5 mg/kg. Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt auch eine aktuelle Schweizer Studie. Auch danach genügt eine alleinige Steigerung der Jodsalzanreicherung nicht, um die Jodzufuhr bei den untersuchten Schulkindern, Frauen im gebärfähigen Alter und schwangeren Frauen zu erhöhen. Anders könnte dies nur ausfallen, wenn Jodsalz gleichzeitig eine weite Verbreitung in verarbeiteten Lebensmitteln findet. Aus diesem Grund empfiehlt das MRI, die Verwendung von jodiertem Speisesalz in Lebensmittelindustrie und -handwerk zu fördern und so der gegenläufigen Entwicklung der letzten Jahre, nämlich der Abnahme von Jodsalz in den Waren, entgegenzuwirken. Ursprünglich griff man im Lebensmittelhandwerk auf den folgenden Grundsatz zurück: „Wenn Salz, dann Jodsalz“. Aus dem Bericht der Uni Gießen geht hervor, dass als Gründe die mangelnden Informationen oder das durch Jodsalzgegner verbreitete negative Image maßgeblich sein könnten. Wenngleich das MRI die Verwendung von jodiertem Speisesalz in verarbeiteten

Lebensmitteln und im Handwerk auf möglichst breiter Basis fordert, darf dies nicht zum Nachteil der Risikogruppen einer erhöhten Jodzufuhr werden. (mri.bund.de; Stand: 09.02.2021)

Zucker-, Salz-, Fett- und Energiegehalte in Fertigprodukten (MRI)

(nr) Das MRI veröffentlichte mit dem „Produktmonitoring 2020“ aktuelle Ergebnisse zu Energie- und Nährstoffgehalten in Ferticlebensmitteln. Hierfür wurden seit dem Jahr 2016 auf Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten Erhebungen für über 20 Produktgruppen und in unterschiedlichen Zeitabständen Folgerhebungen für bisher neun weitere Produktgruppen durchgeführt. Inzwischen wurden die Gehalte an Energie, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und Salz von Produkten aus den Produktgruppen Brot und Kleingebäck, Wurstwaren, weitere Fleischerzeugnisse und Riegel (z. B. Müsliriegel, Fruchtschnitten) ausgewertet. Zudem wurden bei Quetschprodukten und Kinderfertigmalzeiten Basiserhebungen getroffen. Insgesamt hat das Produktmonitoring 2020 ganze 5.000 Produkte unter die Lupe genommen. Weiterführendes zu den Einteilungen bei den Analysemethoden kann der Homepage des MRI entnommen werden.

Das „Produktmonitoring 2020“ eröffnete Folgendes: Es konnte eine signifikante Salzreduktion bei mehreren Produktuntergruppen der Kategorie verpacktes Brot und Kleingebäck im Vergleich zur Basiserhebung ermittelt werden. Die Reduktion des Salzes war auch bei Produktgruppen, die von Verbrauchern häufig und in großen Mengen gekauft werden, zu beobachten, etwa bei Toastbrot mit bis zu 8 %. Vollkornprodukte sind grundsätzlich salzärmer als die vergleichbaren Produkte aus Auszugsmehl. Eine signifikante Verringerung von Zucker von bis zu 11 % im Vergleich zur Basiserhebung des Jahres 2016 konnte bei Riegeln, insbesondere verkaufsstarken Müsliriegeln mit Schokolade, analysiert werden. Allerdings verdeutlichen die Ergebnisse auch, dass die Verbraucher gleichwohl die ernährungsphysiologisch ungünstigeren energie-, fett- und zuckerreicheren Varianten auf dem Markt bevorzugen.

Aufgrund des großen Marktangebots konnten bei verpackten Wurstwaren und weiteren Fleischerzeugnissen nur die verkaufsstärksten Produkte untersucht werden. Hier konnten wenige signifikante Reduktionen der Gehalte an Energie, Salz, Fett und gesättigten Fettsäuren im Vergleich zur Basiserhebung erkannt werden. Quetschprodukte richten sich gemäß ihrer Aufmachung vor allem an Kinder. Dies sind pürierte Lebensmittel in Kunststoffbeuteln, häufig auf Basis von Obst, die über eine Saugtülle zum Verzehr direkt in den Mund gedrückt werden können. Am häufigsten und in den größten Mengen kaufen Haushalte Produkte, die nur aus Früchten bestehen. Dennoch besteht bei dieser Produktgruppe der Quetschprodukte, die nur bzw. fast nur aus Obst bestehen, eine hohe Spannweite des Zuckergehalts. Je nach Sorte liegen dort die Zuckergehalte zwischen 6,5 und 16,7 Gramm pro 100 Gramm. Unauffällig verhält sich die Produktgruppe der Kinderfertigmalzeiten. In dieser recht kleinen Produktgruppe lagen alle Nährwerte innerhalb der gesetzlichen Vorgaben der Diätverordnung. Wie die Auswertung der Quetschprodukte, der Kinderfertigmalzeiten und der Produkte mit Kinderoptik vermuten lässt, lag auch dieses Mal der Fokus des Produktmonitorings auf der besonders sensiblen Gruppe der Kinder. Die Produkte mit Kinderoptik wiesen im Gegensatz zu vergleichbaren Produkten ohne Kinderoptik einen überwiegend geringeren Energie- und Nährstoffgehalt auf, teilweise entsprachen sie sich auch. Das Produktmonitoring 2020 zeigt, dass sich einige Beobachtungen der vorherigen Erhebungsjahre fortsetzen: Das Marktangebot an Produkten mit niedrigeren Gehalten nimmt grundsätzlich zu. Dennoch gibt es Produkte in den oberen Bereichen der Energie- und Nährstoffgehalte auf dem Markt. Dies könnte vermuten lassen, dass weniger Reduktionen bei auf dem Markt befindlichen Produkten erfolgen, sondern dass

eher das Sortiment um Produkte mit geringeren Gehalten an Energie, Fett, Zucker oder Salz ergänzt wird. (mri.bund.de; Stand: 21.04.2021)

Zusatzstoffe in Tabak und E-Zigaretten: Hinweise auf gesundheitliche Beeinträchtigungen (BfR)

(nr) Häufig führen Zusatzstoffe in Zigarettentabak oder Liquids für elektronische Zigaretten (E-Zigaretten) zu gesundheitlichen Risiken oder es wird suggeriert, sie würden gar einen gesundheitlichen Nutzen herbeiführen. Um dem entgegenzuwirken, sind einige Substanzen mit bestimmten Eigenschaften verboten worden. Vor diesem Hintergrund hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beauftragt, weitergehende Untersuchungen zwecks der Auffindung weiterer risikoreicher Stoffe, die durch Inhalation in den menschlichen Körper aufgenommen werden, anzustellen. Zum Zwecke der Förderung des Gesundheitsschutzes und um die Anziehungskraft des Rauchens auf Jugendliche abzumildern, wurde bereits die europäische Tabakproduktrichtlinie erlassen. Diese wurde im Jahr 2016 mit dem Tabakerzeugnisgesetz und der Tabakerzeugnisverordnung in das deutsche Recht transformiert. In den Anlagen 1 und 2 der Tabakerzeugnisverordnung wird das Verbot von Zusatzstoffen in Tabak, Liquids und Nachfüllbehältern geregelt.

Einer gesundheitlichen Bewertung hat das BfR insbesondere die Stoffe Diacetyl (2,3-Butandion), 2,3-Pentandion, 2,3-Hexandion, 2,3-Heptandion, Guarkernmehl und Sorbitol unterzogen. Das BfR ist zu der Einschätzung gelangt, dass Tier- und Humanstudien Hinweise auf gesundheitliche Beeinträchtigungen aufzeigen, sobald diese Substanzen als Inhaltsstoffe in Rauchtobak oder Liquids von E-Zigaretten enthalten sind. Auch der Stoff Cannabidiol ist nach der europäischen Tabakproduktrichtlinie (2014/40/EU) bewertet worden. (bfr.bund.de; Stand: 04.03.2021)

Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln (BfR)

(nr) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) überarbeitet seine bisherigen Höchstmengenvorschläge für Vitamine und Mineralstoffe auf der Basis neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse. Diese dienen insbesondere dem Risikomanagement als Diskussionsgrundlage und sollen letztlich zur Schaffung von Höchstmengenregelungen auf EU-Ebene beitragen. Ziel der BfR-Empfehlungen ist es, dass die Nährstoffzufuhr über Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel so reduziert wird, dass durch den Konsum der Produkte signifikante zusätzliche Nährstoffaufnahmen möglich sind und zugleich die Mehrheit der Bevölkerung vor einer übermäßigen Nährstoffaufnahme geschützt wird.

Bewertungsbericht zu den Ergebnissen des nationalen Rückstandskontrollplans und des Einfuhrüberwachungsplans 2018 (BfR)

(nr) Mithilfe des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) werden Lebensmittel tierischer Herkunft wie z. B. Fleisch, Milch oder Honig auf Rückstände und Kontaminanten überprüft. Bei Drittländern erfolgt eine Kontrolle anhand des Einfuhrüberwachungsplans (EÜP). Pharmakologisch wirksame Stoffe und Umweltkontaminanten wie Schwermetalle oder Dioxine sind vielfach in hohen Mengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs verhaftet. Hierfür wurden bereits Rückstandshöchstgehalte festgelegt, die nicht überschritten werden dürfen. Sowohl mit dem NRKP als auch dem EÜP soll die Einhaltung dieser Höchstmengen bzw. -gehalte kontrolliert werden. Bestenfalls sollten illegale Anwendungen verbotener oder nicht zugelassener Substanzen aufgeklärt und diese aus dem Verkehr gezogen werden. Probenahmen folgen dem Grundsatz der Risikoorientierung.

Die Ergebnisse der von den Überwachungsbehörden der Länder im Rahmen des NRKP 2018 untersuchten 58.138 Planproben sowie der 1.072 Planproben des EÜP 2018 sind vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit veröffentlicht worden. Bei den Planproben des NRKP enthielten 246 Proben (0,42 %) Stoffe in nicht-konformen Gehalten. Im Vergleich zum Jahr 2017 (0,66 %) hat sich diese Quote kaum verändert. Bei den Proben des EÜP wurden sechs Proben als nicht-konforme Proben (0,56 %) eingestuft. Auch diese Quote hat sich im Vergleich zum Jahr 2017 (0,38 %) nicht wesentlich geändert. Das BfR stellte bezüglich des toxikologischen Risikos, aber auch bezüglich des Risikos der mikrobiologischen Resistenzselektion fest, dass Verbrauchern bei einem einmaligen oder gelegentlichen Verzehr von Lebensmitteln tierischer Herkunft keine gesundheitlichen Gefahren infolge möglicher Rückstände drohen. Bei der Ermittlung dieses Ergebnisses wurden hilfsweise zur Berechnung der Aufnahme von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beim Menschen die Daten der Nationalen Verzehrstudie II verwendet. Diese wiederum wurden mit Daten aus einer Erhebung zur Verzehrhäufigkeit selten verzehrter Lebensmittel erweitert. Von medialem Interesse sind des Öfteren Lebensmittel, die mit Dioxinen und polychlorierten Biphenylen (PCB) verunreinigt sind. Auch beim NRKP 2018 wurden einzelne Überschreitungen der Höchstgehalte für Dioxine und PCB nachgewiesen. Es empfiehlt sich auch weiterhin, die Gehalte an Dioxinen und PCB in (tierischen) Lebensmitteln insgesamt gering zu halten und bestenfalls weiter zu verringern. Überschreitungen der Höchstgehalte wurden vereinzelt für die Schwermetalle Cadmium, Blei, Quecksilber und Kupfer festgestellt, wenngleich eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch die Aufnahme dieser Schwermetalle bei durchschnittlichem Verzehr, aber auch bei hohen Verzehrsmengen, bei den ermittelten Gehalten unwahrscheinlich ist. Anders verhält es sich für Blei. Dort hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) keine Aufnahmemenge ohne gesundheitsschädigenden Effekt feststellen können. Solche Gehalte in Lebensmitteln sollten daher möglichst geringgehalten werden und auch mit einem angemessenen technischen Aufwand erreichbar sein (ALARA). (bfr.bund.de; Stand: 24.03.2021)

Bienenwachstücher: Worauf sollten Sie achten? (BfR)

(nr) Seit geraumer Zeit können Bienenwachstücher als Alternative zu Aluminium- oder Frischhaltefolie erworben werden. Hierin können etwa Pausenbrote oder Essen, das im Kühlschrank gelagert wird, eingepackt bzw. dieses damit bedeckt werden. Der warme Händedruck auf das Wachs beim Einwickeln des Essens sorgt dafür, dass das Bienenwachstuch fester wird und ähnliche Eigenschaften wie eine herkömmliche Verpackung, etwa Frischhaltefolie, aufweist. Allerdings sind diese beschichteten Tücher nicht für alle Lebensmittel gleich gut geeignet. Von einem Kontakt mit fettigen Lebensmitteln wie etwa Gebäck, Kuchen oder Wurst und Käse wird abgeraten. Hier können sonst ungewollt Wachsbestandteile in das Lebensmittel übergehen. Anders hingegen bei Obst und Gemüse – hierfür eignet es sich hervorragend. (bfr.bund.de; Stand: 06.04.2021)

Änderungen im RHG-Verfahren seit dem 27.03.2021 durch die Transparenzverordnung (BVL)

(nr) Die neue Transparenzverordnung der EU 2019/1381 wirkt sich auch auf die Festlegung/Änderung der Rückstandshöchstgehalte (RHG) nach Artikeln 6-10 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 aus. Dort wird insbesondere Folgendes bestimmt: Unternehmen, Laboratorien und Versuchseinrichtungen werden zur Notifizierung von Studien, die ab dem 27.03.2021 zur Unterstützung eines Antrags von ihnen durchgeführt oder in Auftrag gegeben werden, bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) verpflichtet. Vor der Antragsstellung erfolgt eine Beratung der Antragsteller durch die EFSA. Dieses Verfahren wird als Pre-Submission Advice bezeichnet. Anträge und Anlagen bzw. Dossiers müssen im Standarddatenformat (IUCLID-Format) abgegeben werden. Bei

RHG-Anträgen, die ab dem 27.03.2021 gestellt werden, müssen bereits die an die neuen Bestimmungen angepassten Dokumente SANTE/2015/10595 Rev. 5.5 („Technical Guidelines on the MRL setting procedure“) und SANTE/10235/2016 Rev 4.1 („Working document on the evaluation of data submitted to confirm MRLs“) verwendet werden. Ab diesem Zeitpunkt ist es nicht mehr möglich, mit alten Formularen einen Antrag zu stellen. Darüber hinaus müssen den Antrag unterstützende Daten, Studien und sonstige Informationen sowie ebenfalls den Antrag unterstützende Öffentliche Konsultation durch die EFSA bezüglich der vorgelegten Daten, Studien und sonstigen Informationen veröffentlicht werden.

Hilfestellungen beim Umgang mit den neuen Bestimmungen bieten die folgenden von der EFSA veröffentlichten Dokumente: einerseits die Administrativen Leitlinien für Antragsteller und Mitgliedstaaten mit Vorgaben zur Erstellung und Einreichung von Dossiers und Bewertungsberichten für das Peer-Review von Pestizidwirkstoffen und zum RHG-Antragsverfahren, andererseits die Praktischen Regelungen (EFSA Practical Arrangements) (bvl.bund.de; Stand: 26.03.2021)

Jahresbericht 2019 des Pflanzenschutz-Kontrollprogramms erschienen (BVL)

(nr) Das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm für das Jahr 2019 ist abgeschlossen und auf der Website des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) einsehbar. Die Behörden in Deutschland überwachen den Handel und die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln bundesweit durch ein harmonisiertes Programm. Die Kontrolle und die Ahndung von Verstößen obliegen den Bundesländern. Diese teilen ihre Kontrollergebnisse an das BVL mit, welches die gesammelten Daten als einen Jahresbericht zusammenfasst. Ganze 2.062 Handelsbetriebe wurden im Jahr 2019 durch die Behörden der Länder überprüft. Hierbei hat man insbesondere die Sachkunde des Personals und die Zulassung des verwendeten Pflanzenschutzmittels kontrolliert. Zudem wurde in 4.750 Betrieben der Landwirtschaft, des Gartenbaus und der Forstwirtschaft die Qualifikation der Anwender, die Pflanzenschutzgeräte oder die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln überwacht. Ein bundesweiter Kontrollschwerpunkt lag auf der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln durch Dienstleister und der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln in Beerenobst und Weintrauben. Es wurde bei insgesamt 204 Pflanzenschutzmitteln durch das BVL im Auftrag der Länder überprüft, ob sich deren Zusammensetzung sowie deren physikalische, chemische und technische Eigenschaften im Einklang mit der Zulassung befinden. (bvl.bund.de; Stand: 07.04.2021)

Neues Portal: E-Submission Food Chain Platform (BVL)

(nr) Ebenfalls seit dem 27.03.2021 ist die E-Submission Food Chain Platform (ESFC) als Portal für die Einreichung von Zulassungsanträgen, vor allem für den Bereich der Lebensmittelkontaktmaterialien, in Betrieb. Dieses Portal ist ein Produkt der Umsetzung der Transparenzverordnung der EU. Einerseits sollen die Prozesse für die Antragstellenden einfacher gestaltet werden und andererseits sollen die Verbraucher mehr Informationsmöglichkeiten in diesen Bereich erhalten. Das Portal ermöglicht den Antragstellenden, ihre Antragsunterlagen unkompliziert und auf elektronischem Weg in einen geschützten Bereich hochzuladen. Der Antragsstatus kann nun von dem Antragsteller rund um die Uhr eingesehen werden. Auch kann sich nun gezielt und direkt zu Anträgen und Fragen ausgetauscht werden. Falls eine Änderung des Antragsstatus eintritt, werden die Antragstellenden hierüber automatisch und online informiert. Außerdem können sich auch Verbraucher über Anträge, bei denen der Risikobewertungsprozess bei der EFSA durchgeführt wurde, informieren. Die entsprechenden Informationen werden von der EFSA auf der Kommunikationsplattform open.efsa.europa.eu bereitgestellt. (bvl.bund.de; Stand: 07.04.2021)

Chloratrückstände in Pangasius (CVUA)

(nr) Chlorat war bereits in den vergangenen Jahren in mehreren Untersuchungsprogrammen der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Fokus gestanden. Dieses wurde unter anderem in pflanzlichen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse, aber auch im Trinkwasser festgestellt. Im Jahr 2020 hat das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg (CVUA Freiburg) tiefgefrorene Fischprodukte von Pangasius und anderen Fischarten sowie Krustentiere, wie Garnelen und Flusskrebse, auf Chloratrückstände analysiert. Besonders auffällig waren hierbei die Befunde bei Pangasiusfilet-Proben. Chloratrückstände wurden in 27 der 32 Pangasiusfilet-Proben (84 %) nachgewiesen. Bei 16 Proben befanden sich die Chloratgehalte im Bereich von 0,01 bis 0,4 mg/kg und wurden als tolerierbar bzw. vermutlich technologisch unvermeidbar eingestuft. Bei 10 Proben (34 %) lagen die Chloratgehalte im Bereich zwischen 1,1 und 2,9 mg/kg und mussten aufgrund der Kontamination als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt werden. Sogar bei Erwachsenen ist der TDI-Wert nach dem Verzehr von 200 g Fisch bereits zu fast 100 % ausgeschöpft. Chlorat hat eine hohe toxikologische Relevanz, weshalb die Gehalte in diesen Produkten als inakzeptabel hoch einzustufen waren. Das am stärksten belastete Pangasiusfilet hatte einen Chloratgehalt von 44,3 mg/kg. Bei einem Verzehr dieses Fisches wäre die akute Referenzdosis für Erwachsene um mehr als das 3-Fache überschritten, sodass diese Probe als gesundheitsschädlich beurteilt werden musste. Proben mit hohen Chloratrückständen (≥ 1 mg/kg) traten vor allem im Großhandelsbereich auf. (Meldung des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Freiburg vom 19.01.2021)

Untersuchung von Crushed Ice (CVUA)

(nr) Das CVUA Stuttgart hat im Jahr 2020 80 Crushed-Ice-Produkte aus Lebensmittelbetrieben aus ganz Baden-Württemberg untersucht. Davon mussten 12 Proben als hygienisch bedenklich gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene eingestuft werden. Auch musste bei den durch Bakterien kontaminierten Proben eine nachteilige Beeinflussung im Sinne von § 2 Abs. 1 Nr. 1 der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) angenommen werden. (Meldung Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart vom 20.01.2021)

Neuer Schnelltest erkennt Qualität und Echtheit von Olivenöl (Universität Bayreuth)

(nr) Fälschungen von extra nativem Olivenöl bereiten seit vielen Jahren Probleme. Abhilfe schaffen könnte ein hocheffektiver Schnelltest, den ein Forschungsteam der Universität Bayreuth entwickelt hat. In etwas unter einer Stunde sollen Qualität und Echtheit der im Handel angebotenen Olivenöle eindeutig beurteilt werden und somit Fälschungen aus dem Verkehr gezogen werden können. Auch können Herkunftsangaben auf ihre Richtigkeit hin untersucht werden. Der neue Schnelltest macht sich die besondere Fähigkeit der NMR-Spektroskopie zunutze. So können Inhaltsstoffe, die in sehr unterschiedlich großen Mengen vorkommen, mit hoher Auflösung und Reproduzierbarkeit ermittelt werden. Es können etwa hoch konzentrierte Hauptinhaltsstoffe, wie beispielsweise die Fettsäuren im Olivenöl, aber auch sehr gering konzentrierte Stoffe sichtbar gemacht werden. Hierzu gehören etwa auch Polyphenole, die im menschlichen Körper eine antioxidative Wirkung besitzen. Insofern kann der Schnelltest auch darüber aufklären, ob sich das untersuchte Öl grundsätzlich mit „Health-Claim“ gemäß der entsprechenden EU-Verordnung zieren darf. Neben der Inhaltsstoffanalyse werden auch die Geschmackseindrücke überprüft. Zudem kann ein Abgleich mit bereits vorliegenden Olivenöl-Profilen Rückschlüsse auf die Plausibilität der Herkunftsangabe ermöglichen. Es kann mithilfe der NMR-Spektroskopie also auch erkannt werden, ob die Olivenöl-Probe beispielsweise aus Griechenland, Italien oder Spanien stammt. (Pressemitteilung Universität Bayreuth vom 03.03.2021)

Pflanzenschutzmittelrückstände in Tafeltrauben (LAVES)

(nr) Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES hat im Jahr 2020 34 Proben Tafeltrauben auf Pflanzenschutzmittelrückstände analysiert. Die Proben setzten sich wie folgt zusammen: 26 Proben weiße Tafeltrauben, 8 Proben rote Tafeltrauben, darunter eine Probe roter Tafeltrauben aus ökologischem Anbau in Italien. Zudem stammen diese aus fünf verschiedenen Herkunftsländern: 24-mal Italien, dreimal Brasilien, dreimal Peru, zweimal Griechenland und zweimal Spanien. Eine Probe aus Italien und eine aus Brasilien hatte keine nachweisbaren Rückstände. Rückstände wurden hingegen in 32 Proben (94 %) festgestellt, wenngleich diese unterhalb der rechtlich festgesetzten Höchstgehalte lagen. In der Bioprobe aus Italien ist ein geringer Rückstand des Fungizids Metalaxyl im Bereich der analytischen Messunsicherheit nahe der Bestimmungsgrenze (0,01 mg/kg) sowie das Insektizid Chlorfenapyr in Spuren festgestellt worden. Diese beiden Wirkstoffe sind im Bioanbau gar nicht zulässig. Hätte man eine höhere Konzentration nachweisen können, hätte man dies als Verstoß gegen die Vorschriften des Ökoanbaus einordnen müssen. Außerdem wurden in 30 Tafeltraubenproben (88 %) Mehrfachrückstände festgestellt. Es konnten vor allem Rückstände von zwei bis vier Wirkstoffen pro Probe erkannt werden. Hierbei war eine Probe aus Brasilien mit zehn und eine Probe aus Peru mit neun Pestizidrückständen besonders auffällig. Dennoch lässt dies keine Rückschlüsse auf die Rückstandssituation je Herkunftsland zu. Hierfür hätte es mehr Proben bedurft. Somit konnte kein signifikanter Unterschied zwischen den verschiedenen Herkunftsländern beobachtet werden. (Meldung Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)