

Schnelle Konsequenzen aus dem Dioxin-Skandal vorgesehen

(mm) Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner und die Verbraucher- und Agrarminister der Länder haben sich Mitte Januar 2011 in Berlin auf einen umfassenden Katalog von Maßnahmen verständigt, um die Sicherheit von Futtermitteln und Lebensmitteln zu erhöhen und die Kontrollstandards grundlegend zu verbessern.

Als nächster Schritt zur Umsetzung des Aktionsplans soll die Zulassung von Futtermittelunternehmen neu geregelt werden. Auch eine Rechtsverordnung zur Trennung der Produktionsströme ist bereits in Arbeit. Nach der vom Bundeskabinett gebilligten Änderung des LFGB wird es künftig eine Meldepflicht für private Labore geben. Sie müssen bedenkliche Messergebnisse zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen bei Futter- und Lebensmitteln automatisch den zuständigen Behörden melden. Dies betrifft insbesondere die Ergebnisse der Untersuchungen, die Hersteller im Rahmen ihrer Qualitätskontrollen in privaten Laboren durchführen lassen.

Mit der Novelle des LFGB wird in Deutschland zudem ein Dioxin-Frühwarnsystem mit vierteljährlichen Lageberichten eingeführt. Alle Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer werden verpflichtet, sämtliche Untersuchungsergebnisse von Dioxinen und ähnlichen Problemstoffen an die zuständigen Behörden zu melden. Dort werden die Angaben geprüft, bei Bedarf kann sofort eingeschritten werden. Seit Jahren werden von den Überwachungsbehörden Daten zu Gehalten an Dioxinen und dioxinähnlichen Verbindungen in Lebensmitteln und Futtermitteln erhoben. Zukünftig sollen diese Informationen in einem gemeinsamen Datenpool im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Berlin zusammengeführt werden. Neu ist auch, dass die Ergebnisse aus den Eigenkontrollen der Wirtschaft dort gespeichert und ausgewertet werden. Die gesammelten Daten werden alle drei Monate ausgewertet und als Quartalsbericht zusammengestellt, damit Probleme früher erkannt und Gegenmaßnahmen schneller eingeleitet werden können. Zudem soll die Zulassung von Futtermittelunternehmen in einer Verordnung neu geregelt werden. Dabei werden Betriebe, die Futterfette oder Futterfettsäuren herstellen, einer Zulassungspflicht unterworfen, die an strenge Kriterien geknüpft ist. Die Betriebe dürfen ihre Tätigkeit erst aufnehmen, wenn sie vor Ort von der zuständigen Behörde überprüft wurden.

Auch die Trennung der Produktion von Futterfetten und Industriefetten wird in einer Rechtsverordnung geregelt werden. National wird das zunächst über die Zulassung der Betriebe sichergestellt. Langfristig wird in diesem Bereich eine europäische Lösung angestrebt. Ebenfalls auf EU-Ebene soll eine verbindliche Positivliste für Einzelfuttermittel geschaffen werden. Ziel dieser Liste ist es, die Sicherheit und Transparenz im gemeinschaftlichen Futtermittelmarkt zu verbessern. Sie muss deshalb transparent, abschließend und verbindlich sein.

Mit der Novellierung des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) sollen die zuständigen Behörden noch in diesem Jahr verpflichtet werden, die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung über alle Rechtsverstöße durch Grenzwertüberschreitungen umgehend zu veröffentlichen. Die Frage, ob ein Verstoß gegen das LFGB als Straftat oder Ordnungswidrigkeit einzustufen ist und ob der bisherige Strafraum noch sachgerecht ist, wird ebenfalls von den zuständigen Fachministerien geprüft.

National zu regelnde Maßnahmen, wie die Zulassungspflicht für Betriebe, die Trennung der Warenströme und die Vorschriften für die Eingangsuntersuchungen der Rohstoffe, werden in den nächsten Wochen per Verordnung auf den Weg gebracht.

Maßnahmen, die auf gemeinschaftlicher Ebene greifen sollen, wie das Frühwarnsystem für Dioxin und die Trennung der Warenströme, wurden bereits mit Mitgliedern des Europäischen Parlaments und den Agrarministern der EU-Mitgliedstaaten besprochen (@ www.bmelv.de).

Wein-Überwachungsverordnung angepasst, Neufassung des Weingesetzes

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1828 vom 13.12.2010 wurde die Erste Verordnung zur Änderung der Wein-Überwachungsverordnung gemacht.

Mit dieser Verordnung wurde die Wein-Überwachungsverordnung an das Recht der Europäischen Union angepasst. Die Verordnungen (EG) Nr. 1294/96, Nr. 883/2001, Nr. 884/2001, Nr. 1282/2001 und Nr. 423/2008 der Kommission sind im Rahmen der Reform der EU-Weinmarktorganisation aufgehoben und durch neue Verordnungen ersetzt worden. Inhaltlich werden die Durchführungsbestimmungen zu den Bereichen Buchführung, Melde- und Mitteilungspflichten, Handel mit Drittländern, Begleitdokumente, Beförderung von Weinbauerzeugnissen, Ein- und Ausgangsbücher, zum Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen weitgehend fortgeführt. Der Anpassungsbedarf besteht daher im Wesentlichen in der Umstellung der Verweisungen auf die Verordnungen (EG) Nr. 555/2008, 436/2009 und 606/2009 der Kommission, verbunden mit Änderungen von Details bei einigen Vorschriften.

Aufgrund des Artikels 41 des Gesetzes zur Anpassung von Bundesrecht im Zuständigkeitsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Hinblick auf den Vertrag von Lissabon (BGBl. I S. 1934 vom 14.12.2010) wurde am 28.01.2011 die Neufassung des Weingesetzes im Bundesgesetzblatt Teil I S. 66 bekannt gemacht. Die Änderungen betreffen Anpassung an normative Verweise auf EU-Recht.

Mehrere nationale Verordnungen geändert und aufgehoben

(mm) Die Verordnung zur Änderung und Aufhebung von Verordnungen im Milchbereich sowie zur Änderung der Margarine- und Mischfettverordnung (BGBl. I S. 2132 vom 22.12.2010) betrifft mehrere milchrechtliche Verordnungen, da inhaltlicher und formaler Anpassungsbedarf bestand. In der Milch-Güteverordnung wurde der Kreis der Normadressaten an aktuelle Entwicklungen angeglichen. Aufgrund der Änderung von EU-Recht wurde zudem Anpassungen der Butterverordnung, Kasein-Verwendungsverordnung, Milcherzeugnis Verordnung und Margarine- und Mischfettverordnung vorgenommen. Zukünftig wird es in der Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung den Hinweis „hoherhitzt“ nicht mehr geben. In der Käseverordnung und der Milcherzeugnis-Verordnung wurden die Sonderregelungen zur Kennzeichnung von Produkten als energiereduziert (leicht, light/Liter) aufgehoben (§ 15 Absatz 4 und § 16 Absatz 3 Käseverordnung und §§ 4 Absatz 2 Milcherzeugnis-Verordnung). Dies gilt ab dem 01.06.2011.

Wegen des Wegfalls entsprechenden EU-Rechts wurden die Milchfett-Verarbeitungs-Verordnung und die Milchfett-Verbrauch-Verbilligungsverordnung aufgehoben. In der Margarine- und Mischfettverordnung bestand nach Aufnahme der Normen für die Streichfette in die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. 10.2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1) Anpassungsbedarf.

Monitoring bis 2015

(mm) Im Bundesanzeiger Ausgabe Nr. 198, S. 4364 vom 29.12.2010 wurde die Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Monitorings von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen bekannt gegeben. Mit dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift wird die Durchführung des Monitorings für die Jahre 2011 bis 2015 geregelt. Die Bestimmungen der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift legen die zu beprobenden Lebensmittelgruppen, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände, die zu analysierenden Stoffgruppen sowie die Gesamtuntersuchungszahlen und deren Aufteilung auf die einzelnen Bundesländer fest.

Zur Durchführung des Monitorings sind in den nächsten Jahren jeweils bundesweit 9.000 Lebensmittelproben geplant, davon werden 2.000 zur Bearbeitung spezieller Themenbereiche zurückbehalten. 500 Untersuchungen sind an kosmetischen Mitteln sowie 500 Analysen an Bedarfsgegenständen vorzunehmen. Zu untersuchende Stoffgruppen sind z. B. Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel- und Oberflächenbehandlungsmittel; Toxische Reaktionsprodukte; Organische Kontaminanten bei Lebensmitteln, so z. B. Bisphenol A; Organische Stoffe bei kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen, z. B. Weichmacher, Dimethylfumarat; Pharmakologisch wirksame Stoffe; Natürliche Toxine; Nitrat, Nitrit und andere anorganische Verbindungen. Die Bearbeitung besonderer Themenbereiche wird stoffbezogen durchgeführt und dient zielorientiert der Schließung von Kenntnislücken für die Risikobewertung und der Untersuchung aktueller Fragestellungen.

Neu in der AVV Monitoring sind im Rahmen der Qualitätssicherungsmaßnahmen Laborvergleichsanalysen durch das BVL.

Bedarfsgegenständeverordnung angepasst

(mm) Die Zwanzigste Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung wurde im Bundesgesetzblatt I S. 226 vom 11.02.2011 veröffentlicht und ist in Kraft getreten.

Mit dieser Änderungsverordnung wird die Richtlinie 2011/8/EU zur Änderung der Richtlinie 2002/72/EG hinsichtlich der Beschränkung der Verwendung von Bisphenol A in Säuglingstrinkflaschen aus Kunststoff in deutsches Recht umgesetzt. Die Richtlinie wurde am 29.01.2011 im Amtsblatt der EU L 26/11 veröffentlicht. Im Zuge der Umsetzung ist die Verwendung von Bisphenol A als Ausgangsstoff (Monomer) zur Herstellung von „Trinkflaschen aus Kunststoff für Säuglinge“ ab dem 01. 03.2011 verboten. Als Säuglinge gelten Kinder unter zwölf Monaten. Die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Säuglingstrinkflaschen aus Kunststoff, bei deren Herstellung Bisphenol A als Monomer verwendet wurde, sind ab dem 01.06.2011 untersagt.

Novellierung der Trinkwasserverordnung

(mm) Die derzeit gültige Trinkwasserverordnung wurde 2001 verabschiedet und setzt die europäische Trinkwasserrichtlinie aus dem Jahr 1998 um. Seit dem 01.01.2003 gilt die Trinkwasserverordnung 2001. Innerhalb des zurückliegenden Geltungszeitraumes hat sich in der praktischen Anwendung gezeigt, dass zwar im Wesentlichen hinreichend bestimmte rechtliche Grundlagen für den Trinkwasserbereich und die Trinkwasserqualität bestehen, aber dennoch Aspekte verbesserungswürdig sind. Insbesondere zielt die vorgesehene Novellierung darauf ab, dass Regelungen zur Erweiterung von Radioaktivitätsparameter festgelegt werden sollen, z.B. für Uran. Mit dem Grenzwert von 10 Mikrogramm pro Liter soll zukünftig gewährleistet sein, dass bei lebenslangem Genuss des Trinkwassers auch Risikogruppen geschützt sind. Des Weiteren wird der aus gesundheitlicher Sicht wichtige Parameter Legionellen mit einem technischen Maßnahmewert berücksichtigt, der die Wasserversorgungsunternehmen zu systemischen Untersuchungen verpflichtet und Maßnahmen zur Bewertung von Befunden setzt. Risikogruppen sollen auch dadurch sowie erforderlichenfalls durch Gefährdungsanalysen noch besseren Schutz erhalten. Am 26.11.2010 hat der Bundesrat beschlossen dem Entwurf der ersten Änderungsverordnung unter Berücksichtigung von eigenen Änderungsvorschlägen zuzustimmen.

Bundesregierung prüft neue Warnhinweise

(mm) Zurzeit wird geprüft, ob es künftig spezielle Warnhinweise für versteckten Alkohol geben soll. Auf angeblich alkoholfreiem Bier sowie Lebensmitteln, die selbst geringe Alkoholmengen enthalten, muss eine entsprechende Warnung aufgedruckt werden, sagte eine CSU-Politikerin. „Viele Schwangere wissen gar nicht, dass zum Beispiel alkoholfreies Bier bis zu 0,7 Prozent Alkohol enthält.“ Alkohol in Lebensmitteln muss als Zutat angegeben werden - dabei gibt es aber derzeit zahlreiche Ausnahmen wie Getränke mit weniger als 1,2 Volumen-Prozent Alkohol oder teilweise gegorener Traubenmost. Alkoholfreie Getränke dürfen bis zu 0,5 Volumen-Prozent Alkohol haben. Auch Fruchtsäfte, Kefir oder Lebensmittel mit Essig können - natürlicherweise - Alkohol enthalten, ohne dass dies gekennzeichnet sein muss.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

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

- Verordnung zur Aufhebung der Zweiten Futtermittel-Verwertungsverbotsverordnung (BGBl. I S. 1832 vom 13.12.2010);

- Vierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (eBAnz AT135 2010 V1 vom 23.12.2010).

Neue Kennzeichnung von Lebensmitteln

(mm) Die Mitgliedstaaten der Europäischen Union haben sich Ende 2010 in Brüssel auf neue Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel geeinigt. Dies ist der entscheidende Schritt, der den Weg frei macht für die abschließenden Beratungen des Europäischen Parlaments.

Zukünftig soll der Nährstoffgehalt bei allen Lebensmitteln auf der Verpackung angegeben werden, es ist eine Mindestschriftgröße einzuhalten und bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten soll ein entsprechender Hinweis angebracht werden. Wichtige Allergene müssen künftig auch bei nicht verpackter Ware deklariert werden.

Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner erklärte dazu nach der Sitzung: "Mit dieser neuen Verordnung werden die Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel in der EU deutlich verbessert. Die Informationen auf den Verpackungen werden ausführlicher, leichter verständlich und besser lesbar. Damit erhalten Verbraucherinnen und Verbraucher alle wichtigen Informationen für ihre Kaufentscheidung und werden noch besser vor Täuschung geschützt."

Das Bundesverbraucherministerium setzt sich zudem für eine klare und transparente Kennzeichnung regionaler Produkte ein, die auf objektiven Kriterien basiert. Ein entsprechendes Konzept wird derzeit in Deutschland erarbeitet. Verpflichtende Herkunftskennzeichnungen sollten nur eingeführt werden, wenn sie die Informationen liefern, die die Verbraucher wünschen. "Verbraucher interessieren sich weniger dafür, wo ein Stück Fleisch verpackt wurde, sondern wollen wissen, wo das Tier gelebt hat.

Die neuen Kennzeichnungsvorschriften der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung im Überblick:

Nährwertkennzeichnung

Es wird vorgeschrieben, den Energiegehalt und die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz in tabellarischer Form auf der Lebensmittelverpackung aufzulisten. Die verpflichtende Nährwertkennzeichnung darf durch zusätzliche Kennzeichnungselemente wie das "1plus4-Modell" des Bundesernährungsministeriums ergänzt werden.

Mindestschriftgröße

Für verpflichtende Kennzeichnungselemente wird eine Mindestschriftgröße von 1,2 Millimeter (bezogen auf den Buchstaben "x") festgelegt.

Lebensmittel-Imitate

Auf die Verwendung von Lebensmittelimitaten wie Käse- oder Schinkenersatz muss zukünftig in der Nähe der Verkehrsbezeichnung ausdrücklich hingewiesen werden.

Allergen-Kennzeichnung

Die wichtigsten Allergene müssen zukünftig auch bei unverpackter, loser Lebensmitteln gekennzeichnet werden. Beispiele hierfür sind Eier, Fisch, Erdnüsse und glutenhaltige Erzeugnisse.

Koffein-Kennzeichnung

Koffeinhaltige Lebensmittel und Getränke wie zum Beispiel Energy-Drinks werden EU-weit mit einem gesonderten Warnhinweis für Schwangere und Kinder versehen. In Deutschland beispielsweise mit dem Aufdruck "Nicht zu empfehlen für Kinder oder Schwangere".

"Nano"-Kennzeichnung

Lebensmittel, die technologisch hergestellte Nano-Partikel enthalten, müssen entsprechend gekennzeichnet werden.

Herkunftskennzeichnung

Für Fleisch soll eine verpflichtende Angabe des Herkunftslandes eingeführt werden.

Die Kennzeichnungspflicht für so genannte Lebensmittelimitate bestätigt aus Sicht des Spitzenverbandes der deutschen Lebensmittelwirtschaft (BLL e.V.) die bestehende Gesetzeslage. "Schon jetzt gilt in Deutschland: Wo Käse drauf steht, muss auch Käse drin sein", unterstrich Hauptgeschäftsführer Prof. Dr. Matthias Horst. Ausdrücklich begrüßt wurde von Seiten der Wirtschaft auch die Beschränkung der Informationspflichten bei unverpackter Ware auf Allergene. Damit würden die Erfordernisse in Handwerk und Handel berücksichtigt, die eine einfache Übertragung der Informationspflichten bei verpackter Ware verböten. Kritisch bewertete der BLL dagegen die Vorschläge des Rates zum Thema Herkunftskennzeichnung: "Die Lebensmittelwirtschaft vertritt - wie die Europäische Kommission - weiter die Ansicht, dass eine Ausdehnung der generellen Herkunftskennzeichnungsverpflichtungen für Lebensmittel und deren Zutaten nicht praktikabel ist", erklärte Horst. Unabdingbare Voraussetzung der weiteren Diskussion über die Herkunftskennzeichnung sei eine Folgenabschätzung, die Kosten und Nutzen derart genereller Informationspflichten untersuche.

Mitte Februar 2011 veröffentlichte der BLL dazu noch eine Pressemitteilung. Darin heißt es, dass für die Spitzenverbände der deutschen Lebensmittelwirtschaft die Qualität der Lebensmittel, deren Rückverfolgbarkeit und Herkunft ein wichtiges Anliegen darstellen. Deshalb unterstützt die Lebensmittelwirtschaft auch ausdrücklich und mit Erfolg die Herkunftskennzeichnung und die Hervorhebung regionaler Besonderheiten auf freiwilliger Basis. Dort, wo es machbar oder sinnvoll ist, weisen Hersteller bereits heute auf die Herkunft des Lebensmittels hin. Eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Produkte oder der Zutaten lehnt die deutsche Lebensmittelwirtschaft ab. Diese hätte zahlreiche Probleme zur Folge:

- Es existieren keine praktischen Lösungen für Produkte, die aus verschiedenen Provenienzen gemischt werden können, bzw. müssen.
- Handelshemmnisse müssen vermieden werden. Bisher hat die EU-Kommission stets darauf hingewiesen, dass eine zwingend vorgeschriebene Angabe des Warenursprungs neue Handelshemmnisse verursacht.

In einem Binnenmarkt gibt eine Herkunftsangabe auch nicht - wie zum Teil behauptet - eine zusätzliche Information über unterschiedliche Sicherheitsstufen an. Alle Produkte müssen die gleichen Anforderungen erfüllen und die Rückverfolgbarkeit ist gesichert.

Zum Thema Mindestschriftgröße bekräftigte der BLL seine Auffassung, dass hier Leitlinien zur guten Lesbarkeit der Angaben auf den Verpackungen sinnvoller sind als eine starre und allein auf die Schriftgröße bezogene Vorgabe des Gesetzgebers. Schließlich hänge eine gute Lesbarkeit auch von Faktoren wie Schrifttyp, Kontrast oder Hintergrund ab.

Nach der juristischen Prüfung geht ein Beschluss des EU-Ministerrates ins EU-Parlament. Dort soll im Juni 2011 die zweite Lesung des Verordnungsentwurfes stattfinden.

Drei weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden mehrere Beschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht die neuartige Lebensmittelzutaten betreffen:

- Eisen(II)-Ammoniumphosphat → graugrünes feines Pulver, praktisch unlöslich in Wasser und löslich in verdünnten Mineralsäuren; Eisenquelle, die Lebensmitteln (einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln) für die Allgemeinbevölkerung zu ernährungsspezifischen Zwecken sowie Lebensmitteln für eine besondere Ernährung zugesetzt wird. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass Eisen(II)-Ammoniumphosphat bei den vorgeschlagenen Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken aufwirft, sofern die für Eisen festgelegten sicheren Aufnahmemengen nicht überschritten werden (Beschluss 2010/715/EU; ABl. EU L 310/16 vom 26.11.2010);
- Mycelauszugs von *Lentinula edodes* (Shiitake-Pilz) → steriler wässriger Auszug aus dem Mycel von *Lentinula edodes*, das in einer Submersfermentation kultiviert wird. Er ist eine hellbraune, leicht trübe Flüssigkeit; Broterzeugnisse (2 ml/100 g), Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (0,5 ml/100 ml), Fertiggerichte (2,5 ml je Mahlzeit), Lebensmittel auf Joghurtbasis (1,5 ml/100 ml) und Nahrungsergänzungsmittel (2,5 ml je Tagesdosis) (Beschluss 2011/73/EU; ABl. EU L 29/30 vom 05.02.2011);
- Peptiderzeugnis aus Fisch (*Sardinops sagax*) → Peptidmischung, gewonnen durch eine mit alkalischer Protease katalysierte Hydrolyse des Muskels von Fisch (*Sardinops sagax*), anschließendes Isolieren des Peptidfragments durch Säulenchromatografie, Konzentrieren unter Vakuum und Sprühtrocknen. Sie ist ein gelblich weißes Pulver; Lebensmittel auf Joghurtbasis, Joghurtgetränke, fermentierte Milcherzeugnisse und Milchpulver (0,48 g/100 g (verzehrfertig)), Aromatisiertes Wasser und Getränke auf Gemüsebasis (0,3 g/100 g (verzehrfertig)), Frühstückscerealien (2 g/100 g), Suppen, Eintöpfe und Suppenpulver (0,3 g/100 g (verzehrfertig)) (AbI. EU L 31/48 vom 05.02.2011).

Weitere deutsche Spezialitäten geschützt

(mm) „Dresdner Christstollen“ wurde durch die Verordnung (EU) Nr. 1098/2010 der Kommission vom 26.11.2010 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (AbI. EU L 312/7). Die Spezialität aus der Sächsischen Landeshauptstadt ist ein schweres Hefegebäck mit hohem Butter- und Früchteanteil, das vor allem in den Monaten August bis Januar hergestellt wird. Die Stollen werden handgeformt und als Laib geschnitten bzw. gerissen oder gerollt bzw. geschlagen und dürfen nicht in Formen oder Verbundkästen gebacken werden. Das Mindestgewicht beträgt 500 g. Künstliche Aromen und direkt zugegebene Zusatzstoffe sowie Margarine dürfen nicht zugefügt werden. Das historisch gewachsene geografische Herkunftsgebiet ist auf Dresden sowie auf den durch wenige aufgeführten Ortschaften, wie bsp. Moritzburg oder Freital definierten Großraum Dresden beschränkt. Die gesamte Herstellung des Stollens hat in diesem geografischen Gebiet zu erfolgen. Am 10.12.2010 wurde die Verordnung (EU) Nr. 1165/2010 der Kommission vom 09.12.2010 im AbI. EU L 326/68 veröffentlicht. Dadurch wurde die Spezialität „Salzwedeler Baumkuchen“ in die Liste der geschützten geografischen Angaben aufgenommen. Damit muss mindestens eine der Produktionsstufen - also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung im Herkunftsgebiet der Hansestadt Salzwedel durchlaufen werden. Gleiches gilt seit Februar 2011 für die kulinarische Spezialität „Hofer Rindsfleischwurst“. Dies ist eine rote Streichwurst. Sie ist etwas gröber als Teewurst, jedoch feiner als eine Mettwurst. Mit der Verordnung 91/2011 vom 02.02.2011 wurde diese ebenfalls in die Liste der geschützten Spezialitäten aufgenommen (AbI. EU L 30/15 vom 04.02.2011).

Mitte Februar 2011 wurde der „Piacentinu Ennese“ als tausendste von der EU geschütztes Agrar-Qualitätsprodukt eingetragen. Der sizilianische Schafskäse genießt damit den gleichen Schutz wie die o.g. deutschen Spezialitäten. In Deutschland sind derzeit 78 Produkte durch die EU-Gütezeichen geschützt. EU-Agrarerzeugnisse und Lebensmittel mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) oder geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) sowie garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.) werden auf EU-Ebene seit 1992 registriert, um regional bedeutsame Produkte vor Nachahmung zu schützen. Die europäischen Qualitätsregister enthalten hochwertige Agrarerzeugnisse und Lebensmittel aus allen EU-Mitgliedstaaten und Drittländern. Dabei hat die Zahl der Anträge zur Aufnahme in die

Register in den letzten Jahren stark zugenommen. Alle Einträge können unter <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> eingesehen werden.

Aktualisierung der Einfuhrkontrollen

(mm) Am 27.11.2010 wurde im Europäischen Amtsblatt L 312/9 die Verordnung (EU) Nr. 1099/2010 der Kommission vom 26.11.2010 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs veröffentlicht. Dadurch wurde Anhang I der Verordnung neu gefasst. Dieser enthält Lebens- und Futtermittel die beim Import in die EU verstärkt zu überprüfen sind. Z.B. wurde die Probenzahl bei indischen Erdnüssen von 10 auf 20 erhöht. Die Änderung erfolgt ca. alle drei Monate aufgrund der Erkenntnisse der europäischen Lebensmittelbehörden und den Meldungen aus dem Schnellwarnsystem. Die Verordnung gilt seit dem 01.01.2011.

Weitere gesundheitsbezogene Angaben abgelehnt und zugelassen

(mm) Die EU-Kommission hat am 10.12.2010 zwei weitere Verordnungen (EG) Nr. 1161/2010 und 1162/2010 veröffentlicht, die die Nichtzulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern betreffen (ABl. EU L 326/59 und 61). Damit wurden weitere drei gesundheitsbezogene Angaben nicht in die Gemeinschaftsliste, aufgenommen. So z.B. die Aussage: „Catalgine® - „Trägt zur zahlenmäßigen Verringerung von Hitzewallungen bei“.

Mit dem Beschluss 2010/770/EU der Kommission vom 13.12.2010 (ABl. EU L 328/18 vom 14.12.2010) wurde dagegen ein früherer Beschluss bezüglich einer gesundheitsbezogenen Angabe geändert. Dies betrifft wasserlösliches Tomatenkonzentrat - WSTC I und II, dass die normale Blutplättchenaggregation fördert und zu einem gesunden Blutfluss beiträgt. Hier wurde der Verwendungshinweis an den Verbraucher, dass die positive Wirkung erreicht wird, wenn täglich 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in bis zu 250 ml Fruchtsaft, aromatisierten Getränken oder Trinkjoghurts (sofern nicht stark pasteurisiert) oder 3 g WSTC I durch die Angabe „oder 150 mg WSTC II in Nahrungsergänzungsmitteln, zusammen mit einem Glas Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, eingenommen werden“, ergänzt.

Die EFSA verabschiedete die vierte Tranche der Health-Claims-Gutachten. Das für die wissenschaftliche Bewertung von Health Claims zuständige NDA-Gremium Ende Januar weitere Gutachten zu den Health-Claims der Art. 13 Liste der Verordnung 1924/2006 verabschiedet. Es wurden insgesamt weitere 203 gesundheitsbezogene Aussagen bewertet. Die Liste wurde veröffentlicht.

Durchführungsbestimmungen zum RASFF

(mm) Ende Januar 2011 sind mit der Verordnung (EU) Nr. 16/2011 der Kommission vom 10.01.2011 mit fast neunjähriger Verspätung die Durchführungsbestimmungen für das europaweit genutzte Schnellwarnsystem für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit (RASFF) in Kraft getreten (ABl. EU L 6/7 vom 11.01.2011). Mit der Verordnung werden Begriffe wie Netz, Netzmitglied und Warnmeldung definiert. Zudem sind Pflichten, wie Benennung einer nationalen Kontaktstelle des jeweiligen Mitgliedsstaates geregelt. Die verschiedenen Meldearten sind in den Artikeln 3 bis 7 enthalten. Grund für das stark verzögerte Inkrafttreten ist nach einer Pressemeldung, dass ein Lebensmittelunternehmer gegen das RASFF geklagt hatte, da dort vor dessen Produkte gewarnt worden war.

Verordnung für Materialien und Gegenstände aus Kunststoff

(mm) Erstmals tritt mit der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14.01.2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Plastics Implementation Measure, PIM) eine unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat geltende Regelung für derartige Produkte in Kraft (ABl. EU L 12/1 vom 15.01.2011). Die neue Kunststoff-Verordnung ist sehr detailliert und enthält eine ganze Reihe neuer Vorgaben.

Ab dem 01.01.2016 gelten die dort vorgeschriebenen geänderten Prüfbedingungen uneingeschränkt. Neben der Gesamtmigration (Grenzwert: 60 mg/kg) sind viele weitere spezifische Migrationsgrenzwerte einzuhalten. Die 'Multimaterial-Mehrschichtmaterialien', Materialien oder Gegenstände aus zwei oder mehr Schichten verschiedenen Materials, von denen mindestens eine aus Kunststoff besteht, fallen in den Geltungsbereich der neuen Kunststoff-Verordnung. Stoffe in Nanoform dürfen genau wie CMR-Stoffe (kanzerogene, mutagene und reprotoxische Stoffe) nicht hinter einer funktionellen Barriere eingesetzt werden, wenn sie nicht von der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA als sicher eingestuft sowie in der Gemeinschaftsliste im Anhang der neuen Kunststoff-Verordnung ausdrücklich in Nanoform aufgeführt sind. Immer mehr rücken die sogenannten NIAS (non-intentionally added substances) in den Focus. So müssen die Akteure in der Lieferkette zukünftig in ihren Konformitätserklärungen auch Angaben über Verunreinigungen aus dem Herstellungsprozess der eingesetzten Stoffe machen.

Die Verordnung trat am 04.02.2011 in Kraft. Sie gilt weitestgehend ab dem 01.05.2011.

Regeln zu Farmwild und freilebenden Wild geändert

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 46/14 und 17 erschienen am 19.02.2011 die Verordnungen (EU) Nr. 150/2011 und 151/2011 der Kommission vom 18.02.2011 zur Änderung der Anhänge III der der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend Farmwild und freilebendes Wild sowie Fleisch von Farmwild und freilebendem Wild und des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Farmwild. Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurde bsp. im Abschnitt III durch die Nummer 3 a ergänzt, die von der Anwesenheit des amtlichen Tierarztes im Betrieb während des gesamten Schlachtungs- und Entblutungsvorgangs absieht, wenn der die Tätigkeiten im Rahmen der Schlachtung vornehmende Unternehmer über entsprechende Fachkenntnisse und einen Sachkundenachweis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 für solche Tätigkeiten verfügt und der Betrieb keinen tierseuchenrechtlichen Sperrmaßnahmen unterliegt. In solchen Fällen kann das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung statt von dem Tierarzt von den Lebensmittelunternehmern bestätigt werden. Die Verordnung 854/2004 wurde zu diesem Sachverhalt um den Passus: Erlaubt die zuständige Behörde dem Lebensmittelunternehmer, die ordnungsgemäße Schlachtung und Entblutung der Tiere zu bescheinigen, so überprüft der Tierarzt in regelmäßigen Abständen, wie die Person, die die Tiere schlachtet und entblutet, ihre Aufgaben erledigt, ergänzt. Die Verordnungen sind bereits in Kraft getreten.

Verschärfungen beim Handel mit Lampenölen

(mm) Seit 01.12.2010 dürfen Lampenöle und flüssige Grillanzünder auf Paraffinbasis nur noch in schwarzen, nicht durchsichtigen und höchstens einen Liter fassenden Behältern verkauft werden. Dies soll die Neugier von Kindern weniger stark wecken als bunte Flüssigkeiten in transparenten Behältern und Verwechslungen mit Getränken vorbeugen. Die Behälter müssen nun zusätzlich den unverwischbaren Aufdruck „Bereits ein kleiner Schluck Lampenöl - oder auch nur das Saugen an einem Lampendocht - kann zu einer lebensbedrohlichen Schädigung der Lunge führen“ bzw. „Bereits ein kleiner Schluck Grillanzünder kann zu einer lebensbedrohlichen Schädigung der Lunge führen“. In der Vergangenheit kam es trotz wiederholter Warnungen immer wieder zu schweren Unfällen mit Lampenölen und flüssigen Grillanzündern, da vor allem Kinder diese versehentlich getrunken hatten. Die in den Flüssigkeiten enthaltenen Paraffine lösen lebensbedrohliche chemische Lungenentzündungen aus. Rechtsgrundlage hierfür ist die Verordnung (EU) Nr. 276/2010 der Kommission vom 31.03.2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) in Bezug auf Anhang XVII (Dichlormethan, Lampenöle und flüssige Grillanzünder sowie zinnorganische Verbindungen). Demnach ist auch der Verkauf von Restbeständen in anderen Verpackungen nicht zulässig.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Berichtigung des Beschlusses 2010/432/EU der Kommission vom 28.07.2010 über die Zulassung des Inverkehrbringens von aus der genetisch veränderten Maissorte 1507x59122 (DAS-Ø15Ø7-1xDAS-59122-7) bestehenden, diese enthaltenden oder aus dieser gewonnenen Erzeugnissen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 202 vom 04.08.2010), (ABl. EU L 316/28 vom 02.12.2010);
- Berichtigung des Beschlusses 2010/428/EU der Kommission vom 28.07.2010 über die Zulassung des Inverkehrbringens von aus der genetisch veränderten Maissorte 59122x1507xNK603 (DAS-59122-7xDAS-Ø15Ø7xMON-ØØ6Ø3-6) bestehenden, diese enthaltenden oder aus dieser gewonnenen Erzeugnissen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 201 vom 03.08.2010), (ABl. EU L 316/29 vom 02.12.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 1121/2010 der Kommission vom 02.12.2010 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Edam Holland (g.g.A.)] (ABl. EU L 317/14 vom 03.12.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 1122/2010 der Kommission vom 02.12.2010 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Gouda Holland (g.g.A.)] (ABl. EU L 317/22 vom 03.12.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 1266/2010 der Kommission vom 22.12.2010 zur Änderung der Richtlinie 2007/68/EG im Hinblick auf die Etikettierungsvorschriften für Weine (ABl. EU L 347/27 vom 31.12.2010);
- Verordnung (EU) Nr. 15/2011 der Kommission vom 10.01.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich anerkannter Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine in lebenden Muscheln (ABl. EU L 6/3 vom 11.01.2011);
- Beschluss 2011/9/EU der Kommission vom 10.01.2011 zur Änderung des Beschlusses 2010/89/EU betreffend Übergangsmaßnahmen in Bezug auf die Anwendung bestimmter struktureller Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates auf Betriebe in Rumänien (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2010) 9695), (ABl. EU L 6/30 vom 11.01.2011);
- Richtlinie 2011/3/EU der Kommission vom 17.01.2011 zur Änderung der Richtlinie 2008/128/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe (ABl. EU L 13/59 vom 18.01.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 53/2011 der Kommission vom 21.01.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. EU L 19/1 vom 22.01.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 61/2011 der Kommission vom 24.01.2011 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. EU L 23/1 vom 27.01.2011);
- Verordnung (EU) Nr. 143/2011 der Kommission vom 17.02.2011 zur Änderung von Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), ABl. EU L 44/2 vom 18.02.2011).

Mögliche Allergenität von GVO

(mm) Das EFSA-Gremium für genetisch veränderte Organismen (GMO-Gremium) hat im Juli 2010 ein wissenschaftliches Gutachten zu den Strategien verabschiedet, die bei der Bewertung des Allergenitätsrisikos genetisch veränderter Pflanzen (GV-Pflanzen) und Mikroorganismen sowie daraus hergestellter Lebensmittel und Futtermittel eingesetzt werden. Dieses Gutachten ist Teil der laufenden Bemühungen der EFSA, mit denen gewährleistet werden soll, dass ihre Risikobewertungen stets den neuesten Stand der wissenschaftlichen Entwicklungen widerspiegeln und ein möglichst breites Spektrum potenzieller Belange berücksichtigen. Die in diesem Gutachten ausgesprochenen wissenschaftlichen Empfehlungen sollen die Allergenitätsbewertung der EFSA zu GV-Pflanzen und -Mikroorganismen sowie daraus hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln aktualisieren und ergänzen. Im Rahmen einer 10 Wochen dauernden öffentlichen Konsultation waren insgesamt 181 Stellungnahmen von 17 Interessenträgern - darunter nationale Bewertungsstellen, Nichtregierungsorganisationen, Wirtschaftsverbände und Universitäten sowie Einzelpersonen - eingegangen, die in die endgültige Fassung des Gutachtens eingeflossen sind. Die Stellungnahmen betrafen mehrheitlich die Frage, wie der allgemeine Ansatz zur Bewertung der GVO-Allergenität in die Praxis umzusetzen ist und wie Ergebnisse interpretiert werden sollen, die anhand der in dem Gutachten dargelegten Methoden gewonnen wurden. Verschiedene Stellungnahmen haben darüber hinaus eher technische Gesichtspunkte zum Gegenstand, auf die in einer Reihe fachlicher Anhänge zum Gutachten eingegangen wird. GV-Lebensmittel und -Futtermittel können neue oder bekannte Proteine in Mengen enthalten, die Lebensmittelallergien bei Menschen und Tieren auslösen können. Aus diesem Grund schreibt das EU-Recht vor, dass bei GVO sowie daraus hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln vor dem Inverkehrbringen eine Bewertung ihrer Allergenität durchzuführen ist. Ziel dieser Initiative des GMO-Gremiums der EFSA war es, die Methoden zu überarbeiten und auf den neuesten Stand zu bringen, die derzeit bei der Bewertung des allergenen Potenzials von GV-Pflanzen und -Mikroorganismen eingesetzt werden. In seinem Gutachten gelangt das Gremium zu dem Ergebnis, dass eine fallweise Bewertung auf der Grundlage eines evidenzbasierten Ansatzes die geeignetste Vorgehensweise zur Bewertung der Allergenität von GV-Lebensmitteln und -Futtermitteln darstellt, da kein Einzelfalltest für die Bewertung der Allergenität von GV-Lebensmitteln und -Futtermitteln besteht ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Bewertung von Fischöl

(mm) Eine Bewertung von Fischöl, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist und in großen Mengen gelagert wird, durch die EFSA ergab, dass die Risiken biologischer Gefahren für die öffentliche Gesundheit vernachlässigbar sind. Die Europäische Kommission hatte die EFSA um ein wissenschaftliches Gutachten zu den Gesundheitsrisiken der Produktion von Fischöl ersucht, das für den menschlichen Verzehr vorgesehen ist. Außerdem wurde um eine Bewertung der Hygiene und Frische der bei der Fischölproduktion zum Einsatz kommenden Rohstoffe gebeten. Das Verfahren, das bei der Raffination von Fischöl zum Einsatz kommt, besteht üblicherweise aus mehreren Schritten, wie der wiederholten Erhitzung bei hohen Temperaturen, Alkali-/Säurebehandlungen und wiederholtem Wasserentzug. Das EFSA-Gremium für biologische Gefahren (BIOHAZ) hat bei seiner Bewertung die Risiken bis zum Punkt der Lagerung des für den menschlichen Verzehr vorgesehenen raffinierten Öls in großen Mengen auf der Grundlage des derzeitigen wissenschaftlichen Erkenntnisstands untersucht. Nicht berücksichtigt wurden spätere Produktionsphasen, wie die Herstellung von Fischölkapseln zum Verkauf als Erzeugnis an Verbraucher. Bei der Bewertung wurde eine potenzielle Gefahr durch Oxidationsprodukte bei den Rohstoffen festgestellt, das Risiko durch biologische Gefahren jedoch als vernachlässigbar eingestuft.

Das Gremium wurde auch gebeten, Parameter zu empfehlen, die zur Charakterisierung der für die Fischölproduktion verwendeten Rohstoffe herangezogen werden können. Es kam zu dem Schluss, dass der derzeitige Erkenntnisstand nicht ausreicht, um angesichts der großen Vielfalt raffinierter Fischöle Parameter zur Messung der Frische zu empfehlen.

Furan in Lebensmitteln

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat einen Bericht über die Aktualisierung der Ergebnisse in Bezug auf die in Lebensmitteln gefundenen Furanmengen veröffentlicht. Ein erster Bericht zu diesen Ergebnissen war von der EFSA im Jahre 2009 veröffentlicht

worden und durch die jüngste Aktualisierung werden zusätzliche Daten in die Zusammenstellung aufgenommen. Furan ist eine organische Verbindung, die im Rahmen der Wärmebehandlung von Lebensmitteln gebildet wird und sich in Laborstudien als krebserzeugend erwiesen hat. Insgesamt haben 17 Mitgliedstaaten sowie Norwegen Analysenergebnisse zu 4186 im Zeitraum zwischen 2004 und 2009 gesammelten Lebensmittelproben eingereicht. Die Daten belegen, dass Furan in einer Reihe wärmebehandelter Lebensmittel vorkommt, insbesondere in Kaffee und in Konservennahrung einschließlich Säuglingsnahrung im Glas.

Die EFSA empfiehlt, dass künftig solche Produkte durch die Mitgliedstaaten auf Furan getestet werden sollten, für die nur in begrenztem Umfang Daten verfügbar sind. Darüber hinaus empfiehlt sie, dass die Tests detaillierte Analysen der Proben vor und nach dem Kochen beinhalten, unter Angabe der genauen Kochzeit, der Temperatur und der Handhabung. Die Reduzierung der Bildung von Furan in Lebensmitteln stellt den Darlegungen der EFSA zufolge im Vergleich zu anderen Verfahrenskontaminanten wie Acrylamid eine größere Herausforderung dar, da die Furan-Bildung eng mit dem Geruch und Geschmack von Lebensmitteln verbunden ist. Die EFSA fügt hinzu, dass eine umfassende Risikobewertung detailliertere Daten in Bezug auf die Expositionsabschätzung sowie bessere Informationen über die Toxizität von Furan erfordert. (@ www.efsa.europa.eu).

EHEC-Infektionen können für Kinder schwerwiegende Folgen haben

(mm) Über den Schutz vor EHEC-Infektionen informiert ein neues Verbrauchermerkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Infektionen mit enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) können leichte bis schwere, blutige Durchfallerkrankungen verursachen. Besonders gefürchtet sind die Keime, weil sie unter Umständen zu schweren Krankheitsverläufen und Todesfällen führen können, insbesondere bei kleinen Kindern. Vor allem ihnen droht als Folge einer EHEC-Infektion das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS), eine Erkrankung, die sich in Blutgerinnungsstörungen, einer Zerstörung der roten Blutkörperchen bis hin zum akuten Nierenversagen äußern kann. Erwachsene können sich hingegen mit EHEC infizieren, ohne dass Symptome auftreten. In Deutschland werden pro Jahr etwa 900 Fälle registriert. „Weil EHEC-Bakterien vor allem bei Wiederkäuern vorkommen, müssen Milch und Fleisch dieser Tierarten vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. Kleine Kinder sollten diese Lebensmittel nicht roh oder unbehandelt zum Verzehr bekommen. Lebensmittelbedingte Infektionen mit EHEC lassen sich mit diesem einfachen Mittel vermeiden.

EHEC sind eine besondere Art von E. coli-Bakterien. Sie produzieren Zellgifte (Shigatoxine bzw. Verotoxine) und können dadurch beim Menschen schwere Erkrankungen auslösen. Gefährdet sind vor allem Säuglinge, Kleinkinder, ältere und abwehrgeschwächte Menschen. EHEC kommen natürlicherweise im Verdauungstrakt von Wiederkäuern vor, zum Beispiel bei Rindern, Schafen und Ziegen, ohne dass diese selbst erkranken. Die Tiere scheiden die Bakterien mit dem Kot aus. Da EHEC relativ unempfindlich sind, können sie in der Umwelt, im Boden und im Wasser wochenlang überleben.

EHEC aus landwirtschaftlichen Nutztieren gelangen häufig bereits beim Melken oder Schlachten in die Milch bzw. auf das Fleisch. Über verunreinigtes Wasser und durch Düngen mit Gülle oder Mist können auch pflanzliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse mit EHEC belastet sein. Darüber hinaus kann der Keim aber auch durch Fehler in der Nahrungsmittelzubereitung und unzureichende Küchenhygiene in andere verzehrsfertige Lebensmittel gelangen. Auch EHEC-infizierte Menschen scheiden den Keim aus und können Infektionen so auf andere übertragen. Über den direkten Tierkontakt, zum Beispiel auf Bauernhöfen oder in Streichelzoos, können EHEC-Bakterien ebenfalls übertragen werden. Weitere Risikofaktoren sind der Kontakt mit EHEC beim Baden in natürlichen Gewässern, die durch Tierkot verschmutzt sind. Für kleine Kinder spielen außerdem durch Fäkalien verschmutzte Planschbecken oder Buddelsand eine Rolle als Infektionsquelle.

Wie die meisten Lebensmittelinfektionserreger lassen sich auch EHEC-Bakterien durch Erhitzen abtöten, also durch Kochen, Braten oder Pasteurisieren. Tiefgefrieren garantiert hingegen nicht, dass ein Lebensmittel vollständig frei von EHEC wird.

Um EHEC-Infektionen zu vermeiden, empfiehlt das BfR Verbrauchern:

- Fleisch und Hackfleisch von Wiederkäuern vor dem Verzehr ausreichend erhitzen (mindestens 70°C für zwei Minuten im Inneren des Fleisches)
- Rohmilch vor dem Verzehr abkochen
- Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen (mindestens vor der Zubereitung von Speisen, nach Kontakt mit Tieren oder rohem Fleisch und vor dem Essen)
- Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten, auch verschiedene Bretter, Teller, Messer und Zangen benutzen
- Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit rohem Fleisch, dessen Verpackungen oder Tauwasser sofort gründlich reinigen und abtrocknen
- Lappen und Handtücher nach der Zubereitung von rohem Fleisch möglichst auswechseln und bei mindestens 60°C waschen

Menschen, die zu einer der Risikogruppen gehören, sollten darüber hinaus wissen, dass EHEC-Bakterien aufgrund der fehlenden Wärmebehandlung auch in streichfähigen Rohwürsten, zum Beispiel Zwiebelmettwurst, Teewurst, Braunschweiger, und in Rohmilchkäse vorkommen können. Diese Lebensmittel sollten sie vorsichtshalber meiden. Verpackter Käse aus Rohmilch muss mit dem Wortlaut „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet werden. Es ist außerdem ratsam, rohes Gemüse und Obst vor dem Konsum zu schälen oder wenigstens gründlich zu waschen (@ www.bfr.bund.de).

Antibiotikaresistenzen in der Lebensmittelkette

(mm) Die Nationalen Referenzlabore für Salmonellen und für Antibiotikaresistenz am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) haben in den Jahren 2000 bis 2008 Salmonella-Isolate aus diagnostischen Einsendungen auf Antibiotikaresistenz getestet und nach epidemiologischen Kriterien bewertet. Die Isolate stammten vor allem von Tieren und aus Lebensmitteln, aber auch aus Futtermitteln und aus der Umwelt. Von den 33.625 Isolaten waren 48 Prozent resistent gegen mindestens eine und 35 Prozent sogar resistent gegen mehr als eine Antibiotikaklasse. Bei den Isolaten von Nutztieren und aus Lebensmitteln lagen die Resistenzraten dabei wesentlich höher. Eine zweite, nunmehr repräsentative, Untersuchung aus dem Jahr 2009 bestätigt die Ergebnisse für Salmonellen und kommt zu ähnlichen Ergebnissen auch für Escherichia coli und Campylobacter. Infektionen mit resistenten Erregern können beim Menschen den Verlauf von Erkrankungen verlängern und erschweren. Sie können Krankenhausaufenthalte erforderlich machen und in bestimmten Fällen auch lebensbedrohlich werden. Salmonellen gehören zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelinfektionen beim Menschen. Die sogenannte Salmonellose äußert sich meist in Übelkeit, Erbrechen und Durchfällen. Gesunde Menschen überstehen dies in der Regel innerhalb einiger Tage, doch bei Abwehr geschwächten Patienten, Älteren und Kindern kann die Infektion auch einen schweren Verlauf nehmen. Dann kann eine Behandlung mit Antibiotika notwendig werden. Das Ausmaß der Resistenzen gegen Antibiotika hat das BfR anhand der EU-weit gültigen epidemiologischen Kriterien bewertet. Diese erlauben, frühzeitig Abweichungen von einer unbelasteten Bakterienpopulation, der sogenannten Wildtyppopulation, zu erkennen und treffen keine Aussagen zur Therapierbarkeit einer Infektion. Laut der Bewertung zeigen Salmonella-Isolate von Tieren und aus Lebensmitteln für die meisten antibiotisch wirksamen Substanzen höhere Resistenzraten als solche aus der Umwelt und aus Futtermitteln. Resistenzen gegen Antibiotikaklassen, die in der Human- und Tiermedizin seit langem eingesetzt werden, zum Beispiel Tetracycline und Aminopenicilline, waren häufig. Auch Resistenzen gegen Antibiotika, die von der WHO als besonders wichtig für die Humanmedizin eingestuft wurden, sind in Salmonellen unterschiedlicher Herkunft nachweisbar. Problematisch sind nicht nur die resistenten Erreger selbst, sondern auch, dass sie die Resistenzen an andere Krankheitserreger weitergeben können. Dadurch wird der Resistenzpool erweitert und das Risiko für Mensch und Tier vergrößert, wobei ein lückenloser Nachweis der Übertragung dieser Resistenzen auf den Menschen bislang nur in Einzelfällen erfolgen konnte. In einigen Fällen waren Resistenzen von Salmonellen gegen die besonders wichtigen Antibiotikagruppen sogar sehr häufig. So waren die Serovare Salmonella Paratyphus B dT+ vom Huhn und aus Hühnerfleisch sowie Salmonella Saintpaul aus der Pute und aus Putenfleisch gegenüber der Gruppe der Chinolone und Fluorochinolone zu 60 bis 85 Prozent resistent. Diese Salmonella-Serovare kommen in diesen Lebensmitteln vermehrt vor, verursachen allerdings bisher nur wenige Infektionen beim Menschen. Resistenzen gegen Cephalosporine der dritten Generation waren mit 1,1 Prozent im

Vergleich zu den übrigen Substanzen selten, bei einzelnen Salmonella-Serovaren gab es aber deutlich höhere Raten.

Das repräsentative Resistenzmonitoring verschiedener Erreger im Jahre 2009 bestätigt die für die Jahre 2000 bis 2008 beschriebenen Resistenzraten bei Salmonellen und zeigt, dass sie auch bei anderen Bakterien von Tieren und aus Lebensmitteln nachzuweisen sind. Resistenzen gegen Fluorochinolone wurden dabei insbesondere bei Salmonellen und Escherichia coli vom Hähnchen, aber auch bei Campylobacter vom Hähnchen und vom Mastkalb bei bis zu zwei Drittel der Isolate nachgewiesen. Resistenzen gegenüber Cephalosporinen der dritten Generation wurden in über fünf Prozent der Escherichia coli-Isolate von Masthähnchen nachgewiesen, aber auch vereinzelt bei Isolaten vom Mastkalb beobachtet.

In beiden Studien wird die Resistenzsituation auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette analysiert. Die vergleichbaren Resistenzmuster von Isolaten von Tieren und aus dem Fleisch der Tiere unterstreichen die Wahrscheinlichkeit, dass die Erreger bei der Fleischgewinnung auf das Fleisch gelangen können. Mit dem Fleisch können die resistenten Keime wiederum zu den Verbrauchern gelangen. Diese können einer Infektion mit den üblichen Küchenhygienemaßnahmen vorbeugen. Um eine weitere Zunahme der Resistenzen zu verhindern, sollte der Antibiotika-Einsatz nach Auffassung des BfR sowohl in der Human- als auch in der Veterinärmedizin auf das unbedingt notwendige Maß begrenzt werden. Die Überwachung der Resistenzentwicklung bei Krankheitserregern und bei Bakterien der Darmflora ist Voraussetzung für die Risikobewertung von Antibiotikaresistenzen. Diese Überwachung aber auch Maßnahmen zur Minimierung des Antibiotikaeinsatzes bei Tieren und in der Lebensmittelkette sind Bestandteil der „Deutschen Antibiotikaresistenzstrategie“ (DART) der Bundesregierung (@ www.bfr.bund.de).

BfR-Forschungsprojekt zur Aufnahme von Schwermetallen und Dioxinen

(mm) Der Abschlussbericht des Forschungsprojektes „Lebensmittelbedingte Exposition gegenüber Umweltkontaminanten“ (LExUKon) liegt vor. In dem Projekt haben Wissenschaftler des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) gemeinsam mit dem Forschungs- und Beratungsinstitut für Gefahrstoffe (FoBiG) und der Universität Bremen berechnet, welche Mengen Cadmium, Blei, Quecksilber, Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB) üblicherweise mit der Nahrung aufgenommen werden. Hauptquelle für die Cadmiumaufnahme sind demnach Gemüse und Getreide. Blei nehmen Verbraucher in erster Linie über Getränke und Getreide auf. Methylquecksilber ist hauptsächlich in Fisch enthalten, während für Dioxine und PCB vor allem Milchprodukte und Fleisch ausschlaggebend sind. „Diese Erkenntnisse sind für die Risikobewertung von hoher Bedeutung“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Damit können wir das Ausmaß einer möglichen gesundheitlichen Gefährdung durch kontaminierte Lebensmittel besser abschätzen.“

Über Lebensmittel nehmen Menschen nicht nur wertvolle Stoffe wie Vitamine und Mineralstoffe auf, sondern auch unerwünschte Stoffe, die in bestimmten Mengen der Gesundheit schaden können, so zum Beispiel sogenannte Umweltkontaminanten. Dazu zählen Schwermetalle und Dioxine, die über Verunreinigungen der Luft, des Wassers und des Bodens in Lebensmittel gelangen können. Um die Risiken solcher Stoffe abschätzen zu können, stellt sich die Frage, in welchen Mengen sie in Lebensmitteln vorkommen und in welchen Mengen Verbraucherinnen und Verbraucher diese Lebensmittel essen. Das stand im Mittelpunkt des Projektes LExUKon. Hier wurden standardisierte Methoden zur Auswertung von Verzehrsmengen und zu Gehaltsdaten von Lebensmitteln mit Umweltkontaminanten entwickelt und angewendet.

Möglich war dies auf der Grundlage von Daten aus der Nationalen Verzehrsstudie II (NVS II) des Max Rubner-Instituts (MRI) und dem Lebensmittel-Monitoring des Bundesamtes für Verbraucherschutz (BVL). Dabei wurde die Aufnahme von Umweltkontaminanten über Lebensmittel für die Gesamtbevölkerung unter Berücksichtigung unterschiedlicher Verzehrsgewohnheiten sowie individueller Lebensstile ermittelt. So stellte sich zum Beispiel heraus, dass Verbraucherinnen und Verbraucher mit zunehmendem Alter mehr Fisch essen und damit unter anderem auch mehr Methylquecksilber aufnehmen als jüngere Personen.

Der Abschlussbericht des Forschungsprojektes ist als BfR-Broschüre erschienen. Die Publikation steht auf der Internetseite des BfR ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)) kostenlos zum Herunterladen zur Verfügung.

Publikation zu Verpackungen für Lebensmittel

(mm) Im aid-Medienshop ist die 2. veränderte Neuauflage des Heftes „Verpackungen für Lebensmittel“ erschienen. Da jedes Lebensmittel besondere Anforderungen an das Verpackungsmaterial stellt, werden in der Broschüre ausführlich die verschiedenen Materialeigenschaften beschrieben. Zudem gibt es Einblicke in neue Verpackungstechnologien und zeigt wie Verpackungen wiederverwertet werden. Ob Glas, Metall, Kunststoff, Biokunststoff, Karton oder Verbundmaterial, die unterschiedlichen Packmaterialien sind nicht gleichermaßen für jedes Lebensmittel geeignet. Zwischen Inhalt, Verpackung und Umwelt treten Wechselwirkungen auf. Schutz vor Beschädigung, Verschmutzung, Verlust von Vitaminen und Aromen, Schutz vor Licht, Luft, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen etc. gilt es produktspezifisch zu optimieren. Weitere Informationen gibt es zum Beispiel zu aktiven und intelligenten Verpackungen, Migration und Permeation und Rückständen aus Verpackungen. Ein Glossar erläutert wichtige Fachbegriffe ([@ www.aid.de/shop](http://www.aid.de/shop)).