

Deutschland

Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur

(at) FischHBez vom 28.08.2002 (BAnz. Nr. 163 S. 21131), letzte Änderung vom 21.03.2022 (BAnz. Nr. AT 06.04.2022 B5)

Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier

(at) Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier EierVNV vom 18.01.1995 (BGBl. I Nr. 3, S. 46), letzte Änderung vom 10.03.2022 (BGBl. I Nr. 9, S. 428)

Bekanntmachung der Änderung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches vom 11.04.2022

(at) Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 43. Plenarsitzung am 02.12.2021 die Änderungen der Leitsätze für Speiseeis Leitsätze beschlossen. Die Neufassung der Leitsätze für Speiseeis vom 29.11.2016 (BAnz AT 19.12.2016 B4, GMBI 2016 S. 1172) wird wie folgt geändert:

Abschnitt 1 wird wie folgt geändert:

1. In Nummer 1.3 wird der erste Absatz wie folgt gefasst: Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.
2. In Nummer 1.4 wird der erste Absatz wie folgt gefasst: Für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.

Abschnitt 2 wird wie folgt geändert:

1. In Nummer 2.2.2.1 werden der erste und der vierte Absatz wie folgt gefasst: Vanilleeis erhält den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar. Wird „Vanille“ ausgelobt und/oder eine Vanillefrucht oder Vanilleblüte abgebildet, werden ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma eingesetzt.

Die Fußnoten werden wie folgt geändert:

1. Fußnote 1 wird wie folgt geändert: ¹ Anhang VII Teil IV der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.12.2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der

Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung.

2. Fußnote 2 wird wie folgt geändert: ² § 2 Absatz 1 Nummer 2 des Milch- und Margarinegesetzes in der Fassung vom 18.01.2019.

3. Fußnote 3 wird wie folgt geändert: ³ Zuckerartenverordnung vom 23.10.2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

4. Fußnote 4 wird wie folgt geändert: ⁴ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

5. Fußnote 5 wird wie folgt geändert: ⁵ Kakaoverordnung vom 15.12.2003 (BGBl. I S. 2738) in der jeweils geltenden Fassung.

EU

Beobachtungsliste der für Wasser für den menschlichen Gebrauch bedenklichen Stoffe und Verbindungen

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2022/679 der Kommission vom 19.01.2022 zur Erstellung einer Beobachtungsliste der für Wasser für den menschlichen Gebrauch bedenklichen Stoffe und Verbindungen gemäß der Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2022] 142)

Die Richtlinie (EU) 2020/2184 sieht die Erstellung einer Beobachtungsliste für Stoffe und Verbindungen vor, die aus Sicht der Öffentlichkeit oder der Wissenschaftsgemeinschaft für Wasser für den menschlichen Gebrauch gesundheitlich bedenklich sind (im Folgenden „Beobachtungsliste“). Gemäß Artikel 13 Absatz 8 der Richtlinie (EU) 2020/2184 sind 17- β -Östradiol und Nonylphenol aufgrund ihrer endokrin wirkenden Eigenschaften und Risiken für die menschliche Gesundheit in die erste Beobachtungsliste aufzunehmen. Auf der Grundlage der jüngsten Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation zu Trinkwasserparametern sollten mit diesem Durchführungsbeschluss Leitwerte von 300 ng/l für Nonylphenol und 1 ng/l für 17- β -Estradiol festgelegt werden.

ABl. EU L 124 vom 27.04.2022

Empfehlung (EU) 2022/553 der Kommission zur Überwachung des Vorkommens von Alternaria-Toxinen in Lebensmitteln

(at) Alternaria-Toxine werden von den weit verbreiteten Schwärzepilzen der Gattung *Alternaria* L. gebildet. Hierzu gehört eine Vielzahl an phytophagen Arten. Zu den wichtigsten Vertretern zählen die Spezies *A. alternata*, *A. brassicae*, *A. cirti*, *A. solani* und *A. tenuissima*.

Wie schon im Namen erwähnt, zeichnen sich Schimmelpilze der Gattung *Alternaria* durch das Auftreten schwarzer Verfärbungen aus. Befallen wird eine Reihe an pflanzlichen Lebensmitteln wie z. B. Getreide, Zitrusfrüchte, Paprika, Tomaten, und Kartoffeln. Bei Obst und Gemüse kann der Pilz als Schwächeparasit auftreten. Auch in tierischen Lebensmitteln können unter Umständen *Alternaria* Arten vorkommen. Hierbei spielen Produkte, die einer fermentativen Reifung unterzogen werden wie z. B. luftgetrockneter Schinken eine Rolle.

Wie die anderen Schimmelpilzgifte auch sind Alternaria-Toxine sekundäre Stoffwechselprodukte die unter bestimmten Bedingungen und Voraussetzungen gebildet werden. Daher ist aus toxikologischer Sicht nicht der Befall ausschlaggebend, sondern das Vorhandensein der entsprechenden Toxine. In Lebensmitteln wurden Alternaria-Toxine bislang hauptsächlich in Getreide und Getreideprodukten, Tomaten und Tomatenprodukten, Sonnenblumenkernen und Sonnenblumenöl, Obst und Obstprodukten, sowie Bier und Wein nachgewiesen. Studien zum Carry-over von Alternaria-Toxinen von Futtermitteln auf tierische Produkte sind bislang nicht verfügbar.

Aufgrund fehlender umfassender toxikologischer Daten wurde bisher kein Grenzwert für einzelne oder mehrere Alternaria-Toxine in Lebensmitteln festgelegt. Für mehrere Alternaria-Toxine (Alternariol, Alternariolmonomethylether und Alternariol) wurde in in vitro-Studien (Versuche in künstlicher Umgebung) eine gesundheitsschädliche Wirkung nachgewiesen. So stehen Alternariol und Alternariolmonomethylether im Verdacht krebserregend zu sein. Allerdings wurden diese Erkenntnisse noch nicht in in vivo-Studien (Versuche im lebendigen Organismus) bestätigt.

Wegen ihrer potenziell gesundheitsschädlichen Wirkung sind Alternaria-Toxine von besonderem Interesse für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Insgesamt ist festzustellen, dass weitere Daten über das Vorkommen von Alternaria-Toxinen sowie deren toxikologischen Auswirkungen nötig sind, um eine abschließende Risikobewertung durchzuführen.

Deshalb sollen die Mitgliedstaaten in enger Zusammenarbeit mit den Lebensmittelunternehmern die Alternaria-Toxine Alternariol, Alternariolmonomethylether und Tenuazonensäure in Lebensmitteln, insbesondere in verarbeiteten Tomatenerzeugnissen, Paprikapulver, Sesamsamen, Sonnenblumenkernen, Sonnenblumenöl, Schalenobst, getrockneten Feigen und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder überwachen. Falls möglich sollte auch auf weitere Alternaria-Toxine untersucht und sollten die Ergebnisse der Europäischen Lebensmittelbehörde gemeldet werden. Weiterhin sollen die Mitgliedstaaten unter aktiver Beteiligung der Lebensmittelunternehmer die Faktoren ermitteln, die zu diesen die Richtwerte überschreitenden Werten führen, und untersuchen, wie sich die Verarbeitung auf diese Alternaria-Toxin-Werte auswirkt, die im Anhang der vorliegenden Empfehlung aufgeführt sind. Die Mitgliedstaaten und die Lebensmittelunternehmer sollten der EFSA bis zum 30. Juni jeden Jahres die Daten für das Vorjahr übermitteln, damit diese im Einklang mit den Anforderungen des EFSA-Leitfadens zur „Standard Sample Description (SSD)“ für Lebens- und Futtermittel und den zusätzlichen Berichterstattungsanforderungen der EFSA4 in einer einzigen Datenbank zusammengeführt werden können.

ABl. EU L 107 vom 06.04.2022

Empfehlung (EU) 2022/561 der Kommission betreffend die Überwachung des Vorkommens von Glykoalkaloiden in Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen

(at) Das Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat 2020 eine Risikobewertung für Glykoalkaloide in Lebens- und Futtermitteln, insbesondere in Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen, angenommen. Beim Menschen äußert sich die akute toxische Wirkung von Glykoalkaloiden in Kartoffeln (α -Solanin und α -Chaconin) u. a. durch Magen-Darm-Beschwerden wie Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Für diese Wirkung hat das

CONTAM-Gremium als niedrigste Dosis, bei der eine schädliche Wirkung beobachtet wurde (LOAEL – Lowest Observed Adverse Effect Level), einen Gehalt von 1 mg Gesamt-Kartoffelglykoalkaloide/kg Körpergewicht pro Tag als Referenzwert für die Risikobeschreibung nach einer akuten Exposition ermittelt. Angesichts einer Sicherheitsmarge für die Exposition (MOE – Margin of Exposure) von über 10 bestehen keine gesundheitlichen Bedenken. Diese MOE von 10 berücksichtigt die Extrapolation von der LOAEL auf die Dosis, bei der keine schädliche Wirkung beobachtet wurde (NOAEL – No Observed Adverse Effect Level) (ein Faktor von 3), sowie die interindividuelle Variabilität bei der Toxikodynamik (ein Faktor von 3,2). Da die Schätzungen der akuten Exposition bei bestimmten Expositionsszenarien eine MOE von weniger als 10 ergaben, bestehen gesundheitliche Bedenken.

Das CONTAM-Gremium empfahl, dass mehr Daten zum Vorkommen von Glykoalkaloiden und ihren Aglykonen in den im Handel erhältlichen Kartoffelsorten, in neuen Kartoffelsorten aus Züchtungsversuchen und in verarbeiteten Kartoffelerzeugnissen, einschließlich Säuglingsnahrung, erhoben werden sollten. Durch gute landwirtschaftliche Praxis, gute Lagerungs- und Transportbedingungen sowie gute Herstellungspraxis lässt sich das Vorkommen von Glykoalkaloiden in Kartoffeln und verarbeiteten Kartoffelerzeugnissen verringern. Es müssen jedoch weitere Informationen dazu zusammengetragen werden, welche Faktoren zu relativ hohen Gehalten an Glykoalkaloiden in Kartoffeln und verarbeiteten Kartoffelerzeugnissen führen, damit Maßnahmen ermittelt werden können, mit denen sich das Vorkommen von Glykoalkaloiden in diesen Lebensmitteln verhindern oder verringern lässt. Sofern möglich, ist es angezeigt, auch auf die Abbauprodukte β - und γ -Solanin bzw. -Chaconin sowie das Aglykon Solanidin zu untersuchen, insbesondere bei verarbeiteten Kartoffelerzeugnissen, da diese Verbindungen dieselbe Toxizität aufweisen wie α -Solanin und α -Chaconin.

Verordnung (EG) 1881/2006 – neue Höchstmengen für Blausäure (Cyanid) geplant

(at) Von Seiten der Europäischen Kommission liegt ein Verordnungsentwurf zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf Höchstmengen für Blausäure (auch bekannt als Cyanid) in verschiedenen Lebensmitteln vor. Die Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Kommission findet voraussichtlich im Sommer dieses Jahres statt, die Verordnung soll ab Januar 2023 gelten.

Verbot von Lilial und Zink-Pyrithion in Kosmetika

(at) Im Rahmen der sog. 4. CMR-Omnibus-Regulierung zur Anpassung der stofflichen Anhänge der Kosmetik-Verordnung (EG) 1223/2009 dürfen Kosmetika, die einen der folgenden Stoffe enthalten, ab dem 01.03. nicht mehr verkauft werden:

- Duftstoff Lilial (INCI-Name Butylphenyl Methylpropronal)
- Antischuppenmittel bzw. Konservierungsstoff Zink-Pyrithion

Dies erfolgt deshalb, weil beide Stoffe vor einiger Zeit als CRM-Stoffe gemäß der Verordnung (EG) N. 1272/2008 (CLP-Verordnung) eingestuft wurden.

Neben diesen beiden Stoffen werden einige weiteren Stoffe neu im Anhang 2 der VO (EG) 1223/2009 aufgenommen.

Aufnahme von Grenzwerten für Pyrrolizidinalkaloide in Tees, Kräutern und Nahrungsergänzungsmitteln

(at) Ab dem 01.07.2022 gelten für Pyrrolizidinalkaloide die in die Verordnung (EG) 1831/2003 aufgenommenen Grenzwerte für ausgewählte Lebensmittel wie Kräutertees, Tees, Nahrungsergänzungsmittel und getrocknete Kräuter. Bis zum 01.07. können die neuen Grenzwerte in der Änderungsverordnung (EU) 2020/2040 nachgelesen werden. Aufgrund langer Haltbarkeiten der betroffenen Produkte gilt bis zum 31.12.2023 eine Übergangsfrist für Produkte, die vor dem 01.07.2022 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden.

Bei Pyrrolizidinalkaloiden (PA) handelt es sich um natürlich in Pflanzen vorkommende Stoffe. Diese dienen als Fraßschutz und kommen durch das Miternten von PA-haltigen Pflanzenteilen in unsere Lebensmittel. Besonders häufig sind Gewürze, Tees, Blattgemüse und Salate betroffen. Aber auch Honig und Nahrungsergänzungsmittel können mit PA belastet sein.

Da bisher keine gesetzlichen Grenzwerte vorlagen, war eine Beurteilung nur auf Grundlage von Stellungnahmen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) möglich.

ABl. EU L 108 vom 07.04.2022

Neuartige Lebensmittel

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/188 der Kommission vom 10.02.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von *Acheta domesticus*, gefroren, getrocknet und pulverförmig, 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. Damit hat die Kommission das Inverkehrbringen eines dritten Insekts (neben der Wanderheuschrecke und des gelben Mehlwurms), *Acheta domesticus* (Heimchen), als Lebensmittel genehmigt. Es handelt es sich dabei um die erwachsenen Tiere von *Acheta domesticus*, einer Insektenart aus der Familie der Gryllidae. Das Insekt darf in gefrorener, getrockneter und pulverisierter Form verwendet werden. Es soll als Snack oder als Lebensmittelzutat in einer Reihe von Lebensmittelprodukten vermarktet werden.

Die Durchführungsverordnung (EU) 2022/188 legt die Anforderungen an die Verwendungsmöglichkeiten sowie an die Beschaffenheit des Insektes fest. Da *Acheta domesticus* allergische Reaktionen bei Personen hervorrufen kann, die gegenüber Krebs- und Weichtieren sowie Hausstaubmilben allergisch sind, bedarf es der Beachtung besonderer Kennzeichnungsvorschriften gemäß Art. 9 Verordnung (EU) 2015/2283.

ABl. EU L 30 vom 11.02.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/168 der Kommission vom 08.02.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von pasteurisierten *Akkermansia muciniphila* 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

ABl. EU L 28 vom 09.02.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/169 der Kommission vom 08.02.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gefrorenen, getrockneten und pulverförmigen Mehlwürmern (Larven von *Tenebrio molitor*) 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
ABl. EU L 28 vom 09.02.2022

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Delegierte Verordnung (EU) 2022/671 der Kommission vom 04.02.2022 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich besonderer Bestimmungen für amtliche Kontrollen, die von den zuständigen Behörden bei Tieren, Erzeugnissen tierischen Ursprungs und Zuchtmaterial durchgeführt werden, für von der zuständigen Behörde zu ergreifende Folgemaßnahmen bei Verstößen gegen die Identifizierungs- und Registrierungsvorschriften für Rinder, Schafe und Ziegen oder bei Verstößen bei der Durchfuhr bestimmter Rinder durch die Union und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 494/98 der Kommission

ABl. EU L 122 vom 25.04.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/673 der Kommission vom 22.04.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Protein aus Mungbohnen (*Vigna radiata*) 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

ABl. EU L 122 vom 25.04.2022

- Verordnung (EU) 2022/650 der Kommission vom 20.04.2022 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf die Spezifikationen für Natriumdiacetat (E 262[ii])

ABl. EU L 119 vom 21.04.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/634 der Kommission vom 13.04.2022 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Bambermycin hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge in Lebensmitteln tierischen Ursprungs

ABl. EU L 117 vom 19.04.2022

- Verordnung (EU) 2022/617 der Kommission vom 12.04.2022 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich Höchstgehalte für Quecksilber in Fisch und Salz

ABl. EU L 115 vom 13.04.2022

- Durchführungsbeschluss (EU) 2022/529 der Kommission vom 31.03.2022 zur Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Raps 73496 (DP-Ø73496-4) enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2022] 1868) (1)

ABl. EU L 105 vom 04.04.2022

- Durchführungsbeschluss (EU) 2022/531 der Kommission vom 31.03.2022 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte GMB151 (BCS-GM151-6) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2022]1893)
ABl. EU L 105 vom 04.04.2022
- Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates
VO (EG) Nr. 396/2005 v. 23.02.2005 (ABl. Nr. L 70/1)
ABl. EU L 109/35 vom 07.04.2022
- Verordnung (EU) 2022/566 der Kommission vom 07.04.2022 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Flutianil in oder auf bestimmten Erzeugnissen
ABl. EU L 109 vom 08.04.2022
- Verordnung (EU) 2022/586 der Kommission vom 08.04.2022 zur Änderung des Anhangs 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 112 vom 11.04.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/587 der Kommission vom 08.04.2022 zur Änderung des Anhangs I der Durchführungsverordnung (EU) 2021/605 mit besonderen Maßnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest
ABl. EU L 112 vom 11.04.2022
- Delegierte Verordnung (EU) 2022/519 der Kommission vom 14.01.2022 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 hinsichtlich der Proteinanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die aus Proteinhydrolysaten hergestellt wird
ABl. EU L 104 vom 01.04.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/501 der Kommission vom 25.03.2022 zur Genehmigung des Wirkstoffs Beauveria bassiana Stamm 203 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 102 vom 30.03.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/496 der Kommission vom 28.03.2022 zur Genehmigung von Spodoptera exigua Multikapsid-Nucleopolyhedrovirus (SeMNPV), Isolat BV-0004 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 101 vom 29.03.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/497 der Kommission vom 28.03.2022 zur Änderung und Berichtigung der Anhänge I und II der Durchführungsverordnung (EU) 2021/403 hinsichtlich bestimmter Muster für Veterinärbescheinigungen, Veterinär-/amtliche Bescheinigungen und Erklärungen für Verbringungen zwischen Mitgliedstaaten von Sendungen bestimmter Arten und Kategorien von Landtieren und ihres Zuchtmaterials und für deren Eingang in die Union
ABI. EU L 101 vom 29.03.2022
- Empfehlung (EU) 2022/495 der Kommission vom 25.03.2022 betreffend die Überwachung des Vorkommens von Furan und Alkyfuranen in Lebensmitteln
ABI. EU L 100 vom 28.03.2022
- Verordnung (EU) 2022/476 der Kommission vom 24.03.2022 zur Änderung der Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Essigsäure, Azoxystrobin, Benzovindiflupyr, Cyantraniliprol, Cyflufenamid, Emamectin, Flutolanil, Schwefelkalk, Maltodextrin und Proquinazid in oder auf bestimmten Erzeugnissen
ABI. EU L 98 vom 25.03.2022
- Verordnung (EU) 2022/477 der Kommission vom 24.03.2022 zur Änderung der Anhänge VI bis X der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) (1)
ABI. EU L 98 vom 25.03.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/478 der Kommission vom 24.03.2022 über die Beibehaltung von Schutzmaßnahmen in Bezug auf die Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmten Muscheln aus der Türkei
ABI. EU L 98 vom 25.03.2022
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2022/47 der Kommission vom 13.01.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens getrockneter Pulpe der Kaffeekirsche der Arten *Coffea arabica* L. und/oder *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner sowie des Aufgusses daraus als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABI. L 9 vom 14.01.2022)
ABI. EU L 89 vom 17.03.2022
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 der Kommission zur Festlegung der Unionsliste zugelassener Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen zur Verwendung als solche in oder auf Lebensmitteln und/oder für die Produktion daraus hergestellter Raucharomen DVO (EU) Nr. 1321/2013 vom 10.12.2013
ABI. EU L 333 vom 29.03.2022 (ABI. Nr. L 102/6)
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/424 der Kommission vom 14.03.2022 zur Änderung und Berichtigung der Anhänge I, IV, XV, XVI, XVII und XXI der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Listen von Drittländern, Gebieten oder Zonen bzw. Kompartimenten derselben, aus denen der Eingang von Equiden, Fleischerzeugnissen, Milch, Kolostrum, Erzeugnissen auf Kolostrumbasis und Milcherzeugnissen, Tierdarmhüllen und Wassertieren in die Union zulässig ist

ABI. EU L 87 vom 15.03.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/248 der Kommission vom 15.02.2022 zur Eintragung einer geografischen Angabe für eine Spirituose gemäß Artikel 30 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates „Pregler“/„Osttiroler Pregler“
ABI. EU L 41 vom 22.02.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/166 der Kommission vom 08.02.2022 zur Löschung der Eintragung der geschützten geografischen Angabe „Holsteiner Karpfen“ (g. g. A.)
ABI. EU L 28 vom 09.02.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/202 der Kommission vom 14.02.2022 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel
ABI. EU L 33 vom 15.02.2022

- Bekanntmachung 2022/C 78/03 der Kommission – Leitlinien für die Umsetzung bestimmter Kennzeichnungsvorschriften der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008
Bek. 2022/C 78/03 vom 18.02.2022
ABI. Nr. C 78/3

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/196 der Kommission vom 11.02.2022 über die Genehmigung einer Ausweitung der Verwendung und der Änderung der Spezifikationen von UV-behandelter Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission
ABI. EU L 31 vom 14.02.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/187 der Kommission vom 10.02.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens cetylierter Fettsäuren 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
ABI. EU L 30 vom 11.02.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/158 der Kommission vom 04.02.2022 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1641 über die Einfuhr lebender, gekühlter, tiefgefrorener oder verarbeiteter Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken für den menschlichen Verzehr aus den Vereinigten Staaten von Amerika
ABI. EU L 26 vom 07.02.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/160 der Kommission vom 04.02.2022 zur Festlegung einheitlicher Mindesthäufigkeiten bestimmter amtlicher Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der Tiergesundheitsanforderungen der Union gemäß der Verordnung (EU)

WISSENSCHAFTLICHE ARTIKEL

Coronaviren auf Glas: Handelsübliche Spülmittel und manuelle Gläserspülgeräte entfernen Viren effektiv

(mm) Ob zuhause, in der Kantine oder im Restaurant - immer wieder steht die Frage im Raum, ob das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 auch über Geschirr oder Trinkgläser übertragen werden kann. In der Regel werden Infektionen mit Coronaviren über Tröpfchen und Aerosole direkt von Mensch zu Mensch weitergegeben. Auch wenn Schmierinfektionen nicht ausgeschlossen werden können, gibt es für die indirekte Übertragung des Virus durch kontaminierte Gegenstände und Oberflächen bislang keine belastbaren Belege. Dennoch nehmen Trinkgläser bei diesen Überlegungen eine besondere Stellung ein, da sie in direkten Kontakt mit dem Mund und der Mundhöhle kommen. Ein Forschungsprojekt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) liefert nun neue Erkenntnisse. „Coronaviren sind auf Glas relativ stabil - das bestätigen unsere Untersuchungen. Eine ausreichende Reinigung von Trinkgläsern ist daher wichtig,“ so BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Unsere Daten zeigen, dass handelsübliche Spülmittel und manuelle Gläserspülgeräte Coronaviren effektiv von Trinkgläsern entfernen können.“ Die Studie wurde am 6. April 2022 in dem wissenschaftlichen Fachjournal Food Microbiology veröffentlicht: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2022.104036>

Für die Untersuchungen wurde das dem SARS-CoV-2 verwandte humane Coronavirus 229E, das beim Menschen zu milden Atemwegserkrankungen führen kann und oft als Modellvirus für humane Coronaviren eingesetzt wird, verwendet. Die Ergebnisse zeigen, dass Coronaviren nach dem Trocknen auf Glas für Tage bis Wochen infektiös bleiben können. Dabei hat die Lichteinwirkung einen großen Einfluss. Bei Lagerung bei Tageslicht konnten infektiöse Coronaviren bis zu sieben Tage und bei Dunkelheit bis zu 21 Tage nachgewiesen werden. Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht umgeben ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Die Untersuchungen des BfR zeigten, dass die meisten handelsüblichen Spülmittel Coronaviren in Spülwasser mit einer Temperatur von 23 Grad Celsius innerhalb von 15 Sekunden ausreichend inaktivieren. Lediglich bei einem Spülmittel mit einem geringeren Gesamtgehalt an Tensiden war dafür eine höhere Temperatur von 43 Grad Celsius und eine längere Einwirkzeit von 60 Sekunden nötig. Mit einem manuellen Gläserspülgerät nach DIN 6653-3 konnten Coronaviren auch bei der Verwendung kalten Wassers effektiv von den Gläsern entfernt werden. Die Ergebnisse der BfR-Studie zeigen, dass sich sowohl beim Handspülen als auch bei der Nutzung manueller Gläserspülgeräte Coronaviren ausreichend von Trinkgläsern entfernen lassen. Voraussetzung hierfür ist die ordnungsgemäße Durchführung des Spülens, die unter anderem einen ausreichend häufigen Wasserwechsel, die Verwendung der vom Hersteller empfohlenen Spülmittelkonzentrationen und eine ausreichende manuelle Schmutzbeseitigung beinhaltet www.bfr.bund.de

Superfood – supergut?

(at) Superfood – supergut? Mit dem Begriff „Superfoods“ werben Hersteller und der Handel für gesundheitsförderliche Eigenschaften bestimmter Lebensmittel. Es gibt jedoch keine rechtliche oder eindeutige wissenschaftliche Definition, und es ist wenig über die individuelle Wahrnehmung dieser Lebensmittelgruppe bekannt. Daher wurde vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Online-Befragung durchgeführt, um das Verständnis der Öffentlichkeit für Superfoods in Deutschland zu ermitteln, einschließlich (a) des konzeptionellen Verständnisses des Begriffs „Superfood“, (b) des entsprechenden Konsumverhaltens und (c) der Risiko-Nutzen-Abwägung.

Im #LinkedInterview gibt #BfR-Forscher Dr. Fabian Kirsch, der in der Abteilung Risikokommunikation die Studie geleitet hat, einen Einblick in die Ergebnisse.

Ciguatoxine in Seefisch: Ausgeklügelte Teststrategie ermöglicht die Aufklärung von Fischvergiftungen

(at) BfR kann durch Kombination unterschiedlicher Testmethoden Vergiftungen mit Ciguatoxinen sicher nachweisen

Vergiftungen mit Ciguatoxinen nach Genuss einer Seefischmahlzeit sind in Deutschland noch selten. Ciguatera, wie das Krankheitsbild genannt wird, gehört aber weltweit betrachtet zu den häufigsten Fischvergiftungen, die keinen bakteriellen Ursprung haben. Vor dem Hintergrund der Ausweitung des globalen Handels mit Seefisch aus allen Weltmeeren ist deshalb künftig auch in Deutschland mit einem Anstieg von Ciguatera-Fällen zu rechnen. Wiederholte Ciguatera-Ausbrüche in Deutschland seit 2012 veranlassten das Nationale Referenzlabor für die Überwachung mariner Biotoxine am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), beim Nachweis von Ciguatoxinen in Fisch auch unbekannter Herkunft neue Wege zu gehen. „Unsere Teststrategie basiert auf zwei Methoden“, sagt die Wissenschaftlerin Dr. Dorina Bodi. „Zunächst setzen wir einen hochempfindlichen Zellkulturtest für das Screening, also die schnelle Untersuchung auch einer größeren Anzahl von Proben verdächtigen Seefischs, ein. Mit diesem Test wird selektiv die toxische Wirkung der Ciguatoxine nachgewiesen. Schlägt er an, werden die Toxine anhand ihrer chemischen Struktur durch eine moderne, hochauflösende instrumentelle Analytik, bei der die Flüssigchromatographie mit der Massenspektrometrie gekoppelt wird (LC-MS/MS), bestimmt.“ Die neue Teststrategie ist nicht nur für die Untersuchung von Frischfisch- oder gefrorenen Fischproben entwickelt worden, sondern sie ist auch für zubereiteten oder getrockneten Fisch geeignet. Sie hat sich bei der Aufklärung der Ursachen eines Ciguatera-Ausbruchs im Jahr 2017 bewährt: In gefrorenem Rohfisch aus derselben Fischcharge wurden Ciguatoxine eindeutig nachgewiesen. www.bfr.de

Onlinehandel braucht neue Regelungen – BVL Präsident plädiert dafür, ein EU-Referenzzentrum für eCommerce-Kontrolle zu schaffen

(at) Zum 35. Deutschen Lebensmittelrechtstag, der vom 23. 03. bis 25.02.2022 in Wiesbaden als hybride Konferenz unter dem Motto „Lebensmittelrecht in Zeiten der Nachhaltigkeit – Herausforderungen und Lösungen“ stattfand, teilte der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) Friedel Cramer mit, dass er sich eine Anpassung bestehender Rechtsvorschriften und Strukturen wünscht, um dem stetig wachsenden Internethandel mit Lebensmitteln und anderen Bedarfsgegenständen gerecht zu werden. „Zur Durchsetzung des gesundheitlichen

Verbraucherschutzes im Onlinehandel fehlen noch immer notwendige Regelungen und Instrumente“, erklärte Cramer zu Beginn Lebensmittelrechtstags.

In seinem Vortrag zu aktuellen Entwicklungen auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit verwies der BVL-Präsident auf die EU-Vorhaben im Rahmen des „Digital Services Acts“. „Der Vorschlag für strengere Regeln für große Onlineplattformen enthält jedoch leider keine Verpflichtung für Zahlungsdienstleister und Logistikunternehmen, mit den zuständigen Behörden zusammenzuarbeiten“, bemängelt Cramer jedoch. Dies wäre jedoch insbesondere für die Durchführung anonymer Onlineprobenbeschaffungen unbedingt erforderlich. „Sofern der Digital Services Act nicht entsprechend angepasst wird, sind andere rechtliche Regelungen auf europäischer oder nationaler Ebene notwendig, um den gesundheitlichen Verbraucherschutz im Internet durchzusetzen“, so der BVL-Präsident.

„Angesichts der wachsenden Bedeutung des Online-Handels würde ich außerdem begrüßen, wenn die Europäische Kommission ein EU-Referenzzentrum für eCommerce-Kontrolle etablieren würde.“ Dieses könnte die Behörden der EU-Mitgliedstaaten etwa bei Online-Recherchetechniken, in Hinblick auf Methoden zur Online-Probenbeschaffung oder beim Kontakt zu Dienstleistern unterstützen.

Fehlende spezifische Regelungen beklagte Cramer auch bei der Bewertung von Lebensmittelzutaten. Geregelt sei hier lediglich der Rahmen für den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen zu Lebensmitteln (inklusive Nahrungsergänzungsmitteln). Regelungen über Höchst- und Mindestgehalte von Vitaminen und Mineralstoffen seien zwar in Vorbereitung, fehlten derzeit aber noch. www.bvl.bund.de

EU stellt Überarbeitung der Qualitätsregelungen vor und drängt auf Änderung des Mindeststandards

(at) Die Europäische Kommission hat am 31.03.2022 einen lang erwarteten Vorschlag zur Überarbeitung des Rechtsrahmens für geografische Angaben (g.A.) für alkoholische Getränke und landwirtschaftliche Erzeugnisse angenommen.

Das g.A.-Label soll die Namen bestimmter Erzeugnisse schützen, die ihre einzigartigen Eigenschaften in Verbindung mit ihrem geografischen Ursprung und dem in der Region vorhandenen Fachwissen nutzen, beispielsweise bei Champagner oder Parmesankäse. So darf beispielsweise nur in den Hügeln um Parma hergestelltes Trockenfleisch den Namen Prosciutto di Parma tragen. Ebenso darf Champagner nur aus Trauben hergestellt werden, die in der gleichnamigen französischen Region angebaut werden.

Die geografischen Angaben gelten in der EU als Erfolgsgeschichte, da sie laut einer aktuellen Studie der Kommission einen Verkaufswert von 74,76 Milliarden Euro und 15,5 Prozent der gesamten EU-Agrar- und Lebensmittelexporte ausmachen. www.euractiv.de

Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln – Sicherheit ohne Qualitätseinbußen

(at) EFSA: Durch die Hochdruckbehandlung (High-Pressure Processing, HPP) von Lebensmitteln werden schädliche Mikroorganismen wirksam zerstört. Dabei ist das Verfahren unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit nicht bedenklicher als andere. Dies sind zwei der Schlussfolgerungen eines wissenschaftlichen Gutachtens, das die EFSA vorgelegt hat.

Die Sachverständigen der EFSA beurteilten die Sicherheit und Wirksamkeit der Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln und insbesondere die Frage, ob dieses Verfahren zur Kontrolle von *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln und als Alternative zur thermischen Pasteurisierung von Rohmilch eingesetzt werden kann. Bei der Hochdruckbehandlung handelt es sich um ein nicht-thermisches Lebensmittelkonservierungsverfahren, bei dem Mikroorganismen abgetötet werden, die Krankheiten verursachen oder Lebensmittel verderben können. Dabei wird für eine bestimmte Zeitdauer hoher Druck ausgeübt. Die Auswirkungen auf Geschmack, Textur, Erscheinungsbild und Nährwertgehalt sind minimal.

Die Hochdruckbehandlung kann in verschiedenen Schritten der Lebensmittelkette erfolgen und wird in der Regel bei Erzeugnissen in Fertigpackungen eingesetzt. Sie ist für Roherzeugnisse wie Milch, Fruchtsäfte und Smoothies geeignet, aber auch für vorverarbeitete Erzeugnisse wie Erzeugnisse aus geschnittenem Kochfleisch und verzehrfertige Lebensmittel. Im letzteren Fall verringert sie die Kontaminierung aus der Herstellungsumgebung, z. B. beim Schneiden und der Handhabung der Erzeugnisse. Bei bestimmten Zeit-Druck-Kombinationen, die im wissenschaftlichen Gutachten dargelegt werden, verringert diese Behandlungsmethode den *Listeria-monocytogenes*-Gehalt in verzehrfertigen Lebensmitteln. Allgemein gilt: Je länger die Dauer und Intensität des Drucks, desto stärker die Verringerung. Diese Erkenntnis ist von großer Bedeutung, da die *L.-monocytogenes*-Kontaminierung von verzehrfertigen Lebensmitteln Anlass zur Sorge für die öffentliche Gesundheit in der EU gibt. Die Hochdruckbehandlung erwies sich zudem als wirksam bei der Reduzierung des Gehalts an anderen Krankheitserregern wie *Salmonella*, *Salmonella* und *E. coli*.

Für Rohmilch ermittelten Experten die Zeit-Druck-Kombinationen, die als ebenso wirksam wie die thermische Pasteurisierung angesehen werden können. Diese Kombinationen unterscheiden sich in der Abhängigkeit vom Krankheitserreger.

Die Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln ist auf EU-Ebene nicht speziell geregelt, und die Empfehlungen der EFSA werden gegebenenfalls in die Entscheidungen von Risikomanagern in diesem Bereich einfließen. www.efsa.europa.eu/de

Antibiotika-Resistenz von *Salmonella*- und *Campylobacter*-Bakterien nach wie vor hoch

(at) Laut Bericht des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 01.03.2022 ist die Antibiotika-Resistenz von *Salmonella*- und *Campylobacter*-Bakterien nach wie vor hoch.

Campylobacteriose war 2020 die am häufigsten gemeldete Zoonose in der EU und die häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Krankheiten. *Campylobacter*-Bakterien von Menschen und Geflügel zeigen nach wie vor eine sehr hohe Resistenz gegen Ciprofloxacin, ein Fluorchinolon-Antibiotikum, das üblicherweise zur Behandlung einiger bakterieller Infektionen beim Menschen verwendet wird.

Bei Menschen und Masthähnchen wurden zunehmende Resistenzen gegen die Fluorchinolon-Klasse von Antibiotika bei *Campylobacter jejuni* beobachtet. Bei *Salmonella*

enteritidis, der häufigsten Art von Salmonella beim Menschen, wurden zunehmende Resistenzen gegen die Antibiotikaklasse Chinolon/Fluorochinolon beobachtet. Bei Tieren war die Resistenz gegen diese Antibiotika bei Campylobacter jejuni und Salmonella im Allgemeinen mäßig bis hoch.

Trotz der zunehmenden Resistenzen gegen bestimmte Antibiotika ist die gleichzeitige Resistenz gegen zwei kritische Antibiotika nach wie vor gering – sowohl bei E. coli, Salmonella und Campylobacter bei Bakterien von Menschen als auch bei der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren.

Ein Rückgang der Resistenz gegenüber Tetracyclinen und Ampicillin wurde im Zeitraum 2016–2020 bei Salmonella beim Menschen in neun bzw. zehn Ländern beobachtet, insbesondere bei Salmonella typhimurium. Trotz des Rückgangs ist die Resistenz gegen diese Antibiotika bei Bakterien von Mensch und Tier nach wie vor hoch.

Darüber hinaus wurde in mehr als der Hälfte der Mitgliedstaaten der Europäischen Union ein statistisch signifikanter Abwärtstrend bei der Prävalenz von ESBL (Betalaktamase mit erweitertem Wirkspektrum) bildendem E. coli bei der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren beobachtet. Dieses Ergebnis ist wichtig, da bestimmte Stämme von ESBL bildendem E. coli schwere Infektionen beim Menschen verursachen.

Carbapenem-Resistenz ist bei E. coli und Salmonella bei der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren nach wie vor äußerst selten. Carbapeneme sind eine als letztes Mittel dienende Klasse von Antibiotika, und alle Befunde, die bei zoonotischen Bakterien eine Resistenz gegen diese zeigen, geben Anlass zur Besorgnis.

Obwohl die Erkenntnisse und Trends mit den in den Vorjahren gemeldeten Daten übereinstimmen, hatte die COVID-19-Pandemie Auswirkungen auf die Menge der gemeldeten Daten, insbesondere in Bezug auf die öffentliche Gesundheit. Ein interaktives Datenvisualisierungstool zeigt Resistenzen bei Menschen, Tieren und Lebensmitteln, aufgeschlüsselt nach Ländern in den Jahren 2019 und 2020.

Darüber hinaus werden die Daten zur Antibiotikaresistenz in Lebensmitteln und im Wasser im Überwachungsatlas des ECDC für Infektionskrankheiten veröffentlicht (unter den Krankheiten Campylobacteriose, Salmonellose bzw. Shigellose). www.efsa.europa.eu/de

Fleisch und Fisch aus dem Labor – viele Fragen sind ungeklärt

(at) BZfE – In-vitro-Fleisch steht für eine neue Ära der Fleischerzeugung. Nachhaltiger soll es sein, frei von Tierleid und gesünder. Während die herkömmliche Erzeugung von Fleisch immer mehr unter gesellschaftlichen Druck gerät, boomen zum einen pflanzliche Alternativen. Zum anderen arbeiten vor allem Start-ups daran, Fleisch und Fisch aus dem Labor zeitnah zur Marktreife zu bringen. Dafür vermehren sie die Zellen verschiedener Tierarten im Bioreaktor, um Produkte wie Chicken-Nuggets, Sushi-Lachs oder Burger-Patties herzustellen. Im kleinen Maßstab gelingt dies schon gut, doch der Weg bis zur großtechnischen Produktion ist noch weit. Daher könnte es noch etwas dauern, bis Fleisch und Fisch aus Zellen auf dem EU-Markt erhältlich sein werden. Hinzu kommt, dass die Produkte unter die Novel-Food-Verordnung fallen und daher im Rahmen des Zulassungsverfahrens einer Risikobewertung durch die Europäische Behörde für

Lebensmittelsicherheit (EFSA) unterzogen werden – ein unter Umständen langwieriges Verfahren. Aktuell ist noch kein Antrag auf Zulassung bei der EU-Kommission eingegangen. Zudem wird es in hohem Maße von der Akzeptanz der Verbraucherinnen und Verbraucher abhängen, ob zellbasierte Fleisch- und Fischprodukte zumindest teilweise den Hunger auf tierisches Eiweiß werden stillen können. Und obwohl Studien darauf hinweisen, dass In-vitro-Fleisch und -Fisch bei vielen umwelt- und klimarelevanten Faktoren besser abschneiden als die herkömmliche Erzeugung, wird sich wohl erst bei Inbetriebnahme der ersten großen Produktionsanlagen messen lassen, wie hoch die Treibhausgasemissionen tatsächlich sind. Mehr Informationen zum Thema gibt es in zwei neuen Texten auf der Website des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE). Sie liefern nicht nur Fakten und Hintergründe zum aktuellen Stand der Entwicklung bei In-vitro-Fleisch und -Fisch, sondern geben auch Einblicke in die innovativen Unternehmen und die Motivation ihrer Gründerinnen und Gründer. www.bzfe.de

Indoor-Kultivierung von hochqualitativen pflanzlichen Spezialkulturen

(at) Im Projekt In4Food beschäftigt sich das Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse gemeinsam mit Partnern aus Industrie und Forschung mit der Indoor-Kultivierung ausgewählter Pflanzen. Im Fokus stehen dabei Kräuter und andere Rohstoffpflanzen zur Aromatisierung von Lebensmitteln. Neben der Optimierung von Kultivierungsparametern hinsichtlich Wertschöpfung, Qualität und Sicherheit sollen im Projekt Mikroorganismen identifiziert werden, die das Pflanzenwachstum unter Indoor-Bedingungen stimulieren. Die Arbeiten des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse sind dabei insbesondere auf die Pflanze Borretsch fokussiert, mit dem Ziel die Gehalte an gesundheitlich bedenklichen Metaboliten, den Pyrrolizidinalkaloiden, zu reduzieren. In4Food ist ein Projekt des Innovationsraums NewFoodSystems. www.mri.bund.de

Faschingszeit ist Krapfenzeit – LGL-Untersuchungen zeigen positive Entwicklung

(at) Krapfen sind ein beliebtes Gebäck in der Faschingszeit. Rund 350 Millionen Stück der süßen Teigware gehen laut Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bundesweit in jeder Karnevalssaison über die Ladentheken. Ein guter Grund für das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), die Leckerei regelmäßig auf ihre Qualität hin zu untersuchen. Die positive Nachricht: Der Anteil an Transfettsäuren in Krapfen ist in Bayern zurückgegangen.

Ein Hauptaugenmerk bei den Stichprobenuntersuchungen des LGL liegt auf der Prüfung des Transfettsäuregehalts im Fettanteil. Transfettsäuren erhöhen laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) das Risiko für die Entwicklung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Daher gilt seit 2019 ein EU-weiter Höchstgehalt für Transfettsäuren für alle für den Endverbraucher bestimmten Lebensmittel von 2 Gramm pro 100 Gramm Fett. Noch vor Einführung dieses Grenzwertes war der Transfettsäuregehalt im Fettanteil von Krapfen teils stark erhöht. Während 2020 noch 10 von 31 Krapfenproben den neuen Grenzwert überschritten, hatte das LGL im vergangenen Jahr nur noch eine von 40 Proben zu beanstanden. Der betroffene Hersteller wurde über die zuständige Lebensmittelüberwachung informiert, damit er entsprechende Vorsorgemaßnahmen treffen kann.

Daneben überprüft das LGL regelmäßig, ob die Farbstoffe bei Überzügen und Verzierungen vorschriftsmäßig gekennzeichnet sind, ob die Füllmassen in den Krapfen erlaubte Konservierungsstoffe enthalten und ob diese kenntlich gemacht wurden. In den vergangenen beiden Jahren hat das LGL in keiner der über 50 untersuchten Krapfenproben unzulässige Farbstoffe gefunden, jedoch mussten 13 Proben wegen der fehlenden Kenntlichmachung und 3 Proben wegen des fehlenden Warnhinweises auf Azofarbstoffe beanstandet werden. Im Jahr 2022 war diesbezüglich noch keine Probe auffällig, in Hinblick auf Konservierungsstoffe war bislang nur bei einer Probe eine fehlende Kenntlichmachung zu beanstanden.

Einen speziellen Fall stellen daneben sog. „Krapfen mit Cremefüllung“ dar, da diese Cremefüllungen das Risiko erhöhter Keimbildung bergen. Das LGL weist daher darauf hin, dass bei „Krapfen mit Cremefüllung“ eine Lagerung unter entsprechenden Kühlbedingungen erforderlich ist und rät Verbrauchern, solche Krapfen möglichst zeitnah nach Erwerb zu verzehren oder sie kühl zu lagern. www.lgl.bayern.de (PM vom 25.02.2022, Nr. 04/2022)

Ganz und gar nicht „nice“: E-Liquid entpuppt sich als Betäubungsmittel

(at) Lediglich geringe Delta-9-THC-Konzentration, aber trotzdem verboten: Eine besondere Probe eines nikotinfreien, CBD-haltigen E-Liquids in Form einer Spritze mit dem Namen „Dr. Nice CBD Refi II Kit“ erreichte das LUA. E-Liquids, ob mit oder ohne Nikotin, gehören rechtlich zu den sogenannten „den Tabakerzeugnissen verwandten Erzeugnissen“. Sie werden seit einiger Zeit als Nachfüllbehälter für elektronische Zigaretten (E-Zigaretten) vertrieben.

In Flüssigkeiten für elektronische Zigaretten sind bestimmte Inhaltsstoffe verboten, was jedoch nicht für das deklarierte Cannabidiol (CBD) gilt. Bei Cannabidiol handelt es sich, neben dem unter das Betäubungsmittelgesetz fallende Delta-9-Tetrahydrocannabinol (THC), um einen der Hauptwirkstoffe der Hanfpflanze. Das in Hanf vorkommende Cannabinoid CBD hat zahlreiche Wechselwirkungen mit biologischen Rezeptoren, die teilweise im Tiermodell und teilweise in klinischen Humanstudien gezeigt werden konnten. Es hat u. a. angstlösende, antipsychotische, beruhigende und entzündungshemmende Eigenschaften. Diese Eigenschaften haben in den letzten Jahren zu einer starken Verbreitung CBD-haltiger Erzeugnisse in vielen Warengruppen wie zum Beispiel Lebensmitteln oder kosmetischen Mitteln geführt.

Da es kostengünstiger ist, CBD aus der Hanfpflanze zu gewinnen, als es synthetisch herzustellen, lässt sich in solchen Extrakten die gewünschte Zielkomponente stark anreichern. Die nicht gewünschten Begleitkomponenten, wie das dem Betäubungsmittelgesetz unterliegende Delta-9-THC, lassen sich aber auch nicht gänzlich entfernen – selbst dann nicht, wenn Hanfpflanzen verwendet werden, die grundsätzlich wenig Delta-9-THC enthalten.

In der untersuchten E-Liquidprobe konnte neben CBD auch Delta-9-THC nachgewiesen werden, wenn auch in geringerer Konzentration. Delta-9-THC ist in Anlage II des Betäubungsmittelgesetzes (BtMG) aufgeführt, sodass es sich bei der Probe, unabhängig von der Delta-9-THC Konzentration, um eine Zubereitung handelt, welche ein Betäubungsmittel enthält. Für den Verkehr mit Betäubungsmitteln besteht eine grundsätzliche Erlaubnispflicht, eine Ausnahme hiervon lag nicht vor. Der Vorgang wurde wegen des Verdachts eines

unerlaubten Inverkehrbringens eines Betäubungsmittels an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

Quelle: Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz „LUA-BILANZ
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG. Zahlen, Daten und Fakten für das Jahr 2020“

Der Nebel lichtet sich im Labor: Räucherware besteht aus Marihuana

(at) Neben Räucherstäbchen und sonstigen Mitteln zur Raumluftverbesserung gelangten zwei als Räucherware bezeichnete Proben ins Labor des LUA. Bei beiden handelte es sich auf den ersten Blick um Haftblüten. Die Hanfpflanze sei – so die Deklaration – „EU-zertifizierter Nutzhanf mit einem THC-Gehalt von weniger als 0,2 Prozent“ und natürlich „nicht zur Einnahme geeignet“.

Die erfahrenen (und in diesem Fall misstrauischen) Sachverständigen unterzogen die „Räucherwaren“ einer Laboranalyse. Denn es wäre nicht der erste Fall, bei dem versucht werden sollte, ein Delta-9-THC-haltiges, marihuanaähnliches Produkt unter der vordergründigen Bezeichnung als „Mittel zur Raumluftverbesserung“ zu vertreiben. Die LUA-Fachleute sollten recht behalten: Bei der Analyse konnten in beiden Proben die für Hanfpflanzen der Arten *Cannabis sativa* und *Cannabis indica* typischen Inhaltsstoffe Cannabinol, Cannabidiol und Delta-9-Tetrahydrocannabinol (Delta-9-THC) nachgewiesen werden. Delta-9-THC unterliegt aufgrund seiner psychoaktiven Wirkung und seines Abhängigkeits- und Missbrauchspotenzials besonderen Kontrollen und Vorschriften, die im Betäubungsmittelgesetz geregelt sind.

Verkauf und Handel sind bis auf wenige Ausnahmen verboten. Die Kennzeichnung als Räucherware täuschte bei beiden Proben nicht darüber hinweg, dass es sich um den Vertrieb und damit das Inverkehrbringen eines nicht verkehrsfähigen Betäubungsmittels handelt. Der Vorgang wurde an die zuständige Staatsanwaltschaft übergeben.

Quelle: Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz „LUA-BILANZ
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG. Zahlen, Daten und Fakten für das Jahr 2020“

Wasserqualität: Mit Proben gegen Verunreinigungen

(at) In einer neuen QS-Arbeitshilfe zu den Anforderungen an die Qualität von Wasser, das beim Herstellungsprozess mit Produkten, Geräten bzw. Oberflächen in Kontakt kommt, liefert QS Hinweise und praktische Unterstützung. Diese richtet sich an Betriebe der Fleischwirtschaft, der Be-/Verarbeitung und den Großhandel mit Obst, Gemüse und Kartoffeln sowie den Lebensmitteleinzelhandel. Anwendungsbeispiele machen die geltenden gesetzlichen Anforderungen, Normen und Richtlinien, die beim Einsatz von Wasser in Lebensmittelunternehmen bestehen, anschaulich. Zusätzlich werden in der Arbeitshilfe, die für QS-zertifizierte Unternehmen geltenden Anforderungen zur Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen gemäß DIN EN ISO 19458 erläutert.

Neue Arbeitshilfe: Mikrobielle Risiken

(at) Um die Gefahr von Krankheitskeimen auf Obst- und Gemüseprodukten zu minimieren, beinhaltet der QS-Leitfaden „Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln“ Anforderungen, wie ein mikrobiologisches Monitoring durchzuführen ist und wie

Probenziehungspläne bei be- und verarbeiteten Produkten erstellt werden. Eine Wissensbasis über die spezifischen mikrobiellen Risiken liefert die nach den neuesten Erkenntnissen überarbeitete QS-Arbeitshilfe „Mikrobiologie und Probenahme“. Sie gibt Orientierung, wie die QS-Anforderungen umzusetzen sind und wie Proben korrekt entnommen werden. Hintergrundinformationen zu rechtlichen Anforderungen sowie zu Krankheitskeimen und Mikroorganismen ergänzen das Dokument.