

## **Höchstsumme für geringfügige Ordnungswidrigkeiten um 20,00 € angehoben**

(mm) Durch eine Änderung des § 56 Abs. 1 des Ordnungswidrigkeitengesetzes zum 01.05.2014 wurde die Höchstsumme für geringfügige Ordnungswidrigkeiten um 20,00 € angehoben.

Konkret heißt das, dass bei geringfügigen Ordnungswidrigkeiten die Verwaltungsbehörde den Betroffenen verwarnen und ein Verwarnungsgeld von fünf bis **fünfundfünfzig** Euro erheben kann. Diese Änderung erfolgte aufgrund des Fünften Gesetzes zur Änderung des Straßenverkehrsgesetzes und anderer Gesetze vom 28.08.2013 (BGBl. I S. 3313). Die Änderung wird im Gesetzesentwurf damit begründet, dass seit 25 Jahren keine Anhebung der Verwarnungsgeldobergrenze erfolgte. Durch die Anhebung soll das Verwarnungsverfahren zur einfachen und zügigen Erledigung von geringfügigen Ordnungswidrigkeiten gestärkt werden.

## **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch erneut geändert**

(mm) Am 14.06.2014 ist die Dritte Verordnung zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches nach ihrer Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 698 vom 13.06.2014 in Kraft getreten. Die Verordnung dient im Wesentlichen der redaktionellen Anpassung zahlreicher Einzelnormen an verschiedene europäische Rechtssetzungsakte. Unter anderem erfolgten bei den Begriffsbestimmungen für Zusatzstoffe (§ 2) die Hinweise auf die aktuellen Änderungen der Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und Nr. 231/2012. Bei den Bestimmungen über die Pflanzenschutzmittelhöchstmengen (§ 9) wurden die aktuellen Änderungen zur Verordnung (EG) Nr. 396/2005 zitiert und bei den Regelungen zu Stoffen mit pharmakologischer Wirkung (§ 10) wurden die aktuellen Regelungen eingefügt. Weiter wurden umfassende Ergänzungen bei den Strafvorschriften (§ 58) vorgenommen.

## **Änderung eier- und fleischhandelsrechtlicher Verordnungen**

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 793 vom 26.06.2014 wurde eine Verordnung zur Änderung eier- und fleischhandelsrechtlicher Verordnungen veröffentlicht.

Diese ändert die Schweineschlachtkörper-Handelsklassenverordnung, die Rinderschlachtkörper-Handelsklassenverordnung, die Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schaffleisch, die Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch, die Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier sowie schließlich die Erste Fleischgesetz-Durchführungsverordnung und die Zweite Fleischgesetz-Durchführungsverordnung. Grundlage der genannten Vorschriften war bisher die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Diese Verordnung wurde im Rahmen der jüngsten Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik weitestgehend aufgehoben und durch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ersetzt. Die im nationalen Recht enthaltenen Verweise und Bezugnahmen auf das EU-Recht mussten daher aktualisiert und angepasst werden. So wurde u.a. in der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweineschlachtkörper darüber hinaus eine Abbildung durch eine präzisere ersetzt und eine bestehende Lücke in der bußgeldrechtlichen Ahndung geschlossen. In der 1. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung erfolgte eine zweckmäßige Anpassung der von der Preismeldepflicht ausgenommenen Schlachtkörper. In der 2. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung wurde eine Vorschrift zur Unabhängigkeit eines Klassifizierers angepasst und eine Norm zur Bestimmung der Einstichstelle präzisiert. Die Änderungen gelten seit dem 27.06.2014.

## **Umsetzung des 16. Gesetzes zur Änderung des Arzneimittelgesetzes**

(mm) Die Verordnung zur Durchführung von Mitteilungen nach §§ 58a und b des Arzneimittelgesetzes vom 18.06.2014 ist nach ihrer Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt I S. 797 am 27.06.2014 in Kraft getreten. Diese dient der Umsetzung des 16. Gesetzes zur Änderung des Arzneimittelgesetzes. Ziel dieser Novelle ist es, den Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung sukzessive zu reduzieren. Diesem Gesetz fehlten u. a. noch Durchführungsregeln, die mit der Tierarzneimittel-Mitteilungendurchführungsverordnung nunmehr vorliegen. Die Verordnung führt Bestandsuntergrenzen ein, ab denen die Mitteilungspflicht für Antibiotikabehandlungen gilt. Danach sind Tiermastbetriebe bspw. erst ab einer Größe von mehr als 250 zur Mast bestimmten Schweinen oder 10.000 Masthühnern meldepflichtig. Die festgesetzten Tierzahlen

berücksichtigen das auch verwaltungsökonomisch richtige Anliegen, sich primär auf Großbestände und weniger auf kleinere (Hobby-)Tierhaltungen hinsichtlich des Antibiotikaeinsatzes zu konzentrieren.

Zum 01.07.2014 ist zudem die systematische Antibiotikaerfassung in der Tiermast auf Grundlage des 16. Gesetzes zur Änderung des Arzneimittelgesetzes in Kraft getreten. Seit Anfang Juli 2014 ist das danach vorgesehene Erfassungs- und Vergleichssystem in Kraft getreten. Danach sind Tierhalter verpflichtet, alle sechs Monate der zuständigen Behörde zu melden, welche Antibiotika sie ab diesem Zeitraum in welchen Mengen welcher Anzahl von Tieren verabreicht haben. Bis spätestens 14.01.2015 müssen die Meldungen an die zuständigen Behörden erfolgen. Nach Auswertung der entsprechenden Daten durch die Landesbehörden und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit wird bis zum 31.03.2015 eine bundesweite sog. „betriebliche halbjährliche Therapiehäufigkeit“ ermittelt. Im Rahmen dieses neuen Melde- und Kontrollsystems erhalten auch die für die Tierarzneimittelüberwachung zuständigen Behörden mehr Befugnisse.

### **Änderung weinrechtlicher Vorschriften**

(mm) Am 27.06.2014 trat die Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften, der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung und der Agrarmarktstrukturverordnung in Kraft (BGBl. I S. 798 vom 26.06.2014). Durch diese Änderungsverordnung (BGBl. I 2014, 798 vom 18.06.2014) wird im Wesentlichen folgendes geregelt: Aktualisierung von Verweisungen in der Weinverordnung, der Wein-Überwachungsverordnung, der Wein-Vergünstigungsverordnung und der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013. Einschränkung der Verwendung bestimmter geschützter Begriffe, wie z. B. „Winzer“ oder „Weingut“ für aromatisierte Weinerzeugnisse wie Glühwein bei gleichzeitiger Beachtung bestehender geschützter Marken. Durch eine Übergangsregelung ist sichergestellt, dass die Regelung erst ab dem 01.01.2015 anzuwenden ist und die bis zu diesem Zeitpunkt abgefüllten Erzeugnisse und Getränke noch bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden können. Klarstellung der Notwendigkeit einer Verwendung des Ortsnamens bei Angabe kleinerer geografischer Einheiten (Katasterlagen). Nachträgliche Ausnahmeregelung wegen außergewöhnlicher Witterungsbedingungen für die nach dem EU-Recht ansonsten nur bis 16.03.2014 zulässige Entsäuerung von Jungwein bis zum 15.05.2014. Zudem wurde die 22. Verordnung zur Änderung der Weinverordnung entfristet, durch die Weine, die aus Trauben stammen, die im Jahr 2013 auf den Weinbauflächen des Anbaugebietes Mosel sowie einiger in diesem Bereich gelegenen Landweingebieten geerntet wurden, einen witterungsbedingt höheren Gesamtwert an Schwefeldioxid aufweisen dürfen.

### **Dritte Verordnung zur Änderung der Tabakprodukt-Verordnung**

(mm) Im BGBl. I S. 1053 vom 23.07.2014 wurde die Dritte Verordnung zur Änderung der Tabakprodukt-Verordnung veröffentlicht. Damit wird die Übergangsfrist für Packungen von Tabakerzeugnissen, die noch nicht den neuen Warnhinweisen aus der Anlage der TabakproduktV (Änderungen durch die Zweite Verordnung zur Änderung der TabakproduktV vom 24.06.2013, BGBl. I S. 1944) entsprechen, bis zum 20.05.2017 verlängert.

### **Kosmetikrechtliche Vorschriften angepasst**

(mm) Die Verordnung zur Anpassung kosmetikrechtlicher Vorschriften und weiterer Vorschriften an die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel wurde am 23.07.2014 im BGBl. I S. 1054 bekannt gemacht. Die Verordnung beinhaltet u.a. die Neufassung der nationalen Kosmetik-VO sowie Änderungen zur Tätowiermittel-VO. Wesentliche inhaltliche Punkte der neugefassten Kosmetik-VO: § 3 Anzeigepflichten - Anzeige des Herstellungsortes durch den Hersteller bei der zuständigen Behörde vor dem Inverkehrbringen (analog für EU-Einfuhr), § 4 Sprache - Angaben nach Art. 19 (1) b, c, d, f VO (EG) Nr. 1223/2009 (Nenninhalt, "MHD", Vorsichtsmaßnahmen, Verwendungszweck) in deutscher Sprache, § 5 Kennzeichnung nicht vorverpackter kosmetischer Mittel - beigepacktes oder befestigtes Etikett, Anhänger o.ä. mit Angaben nach Art. 19 (1) VO (EG) Nr. 1223/2009, § 8 Straftaten / § 9 Ordnungswidrigkeiten - v.a. in Bezug auf die VO (EG) Nr. 1223/2009. In der Tätowiermittel-VO erfolgten Änderungen: In § 1 Satz 2 Nr. 1 Tätov (allgemein verbotene Stoffe) wird jetzt Bezug auf die Anh. II und IV der VO (EG) Nr. 1223/2009 genommen (bisher Anl. 1 bzw. 3 Teil A der nationalen Kosmetik-Verordnung). Die Änderungen traten am 24.07.2014 in Kraft. Gleichzeitig trat die bisherige nationale Kosmetik-Verordnung außer Kraft.

## Änderung des Rindfleischetikettierungs- und des Legehennenbetriebsregistergesetzes

(mm) im Bundesgesetzblatt ist das Gesetz zur Änderung des Rindfleischetikettierungsgesetzes, des Legehennenbetriebsregistergesetzes und des Tierschutzgesetzes bekanntgemacht worden (BGBl. I S. 1308 vom 04.08.2014). Die Regelungen des Gesetzes sind am 05.08.2014 in Kraft getreten. Das Rindfleischetikettierungsgesetz und das Legehennenbetriebsregistergesetz dienen der Durchführung der im Unions- oder Gemeinschaftsrecht enthaltenen Vorschriften über die Rindfleischetikettierung, über die Verkehrsbezeichnung und Kennzeichnung von Fleisch von bis zu zwölf Monate alten Rindern, der Festlegung von Mindestanforderungen zum Schutz von Legehennen sowie über die Registrierung von Legehennenbetrieben zum Zweck der Kennzeichnung von Eiern.

Die Begriffsbestimmungen (Jungrind- und Kalbfleisch) sowie Kategorien für die Etikettierung von bis zu zwölf Monate alten Rindern waren bislang in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 enthalten. In dieser Verordnung waren auch die Kennzeichnungspflichten eierproduzierender Betriebe geregelt. Die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wurde im Rahmen der jüngsten Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik weitestgehend aufgehoben und durch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ersetzt.

Die im nationalen Recht enthaltenen Bezugnahmen auf das EU-Recht mussten daher mit dem jetzt veröffentlichten Artikelgesetz angepasst werden. Das Legehennenbetriebsregistergesetz enthielt darüber hinaus zwei weitere veraltete Verweise auf das Gemeinschaftsrecht, die einer Anpassung bedurften. Zudem soll durch eine veränderte Regelung der Kennnummernvergabe für Legehennen haltende Betriebe (vgl. § 4 Abs. 2 Legehennenbetriebsregistergesetz n. F.) die nationale Überwachung der Legehennenhaltung verbessert werden. Mit der erfolgten Novellierung soll insbesondere die Überwachung der Legehennenhaltung durch Änderungen der Regeln zur Vergabe von Kennnummern für die betreffenden Betriebe erleichtert werden. Zwar dürfen einem Halter auch künftig auf Antrag für einen Stall mehrere Kennnummern zugeteilt werden, wenn der Stall die Anforderungen an mehrere Haltungssysteme erfüllt. Neu ist aber, dass zur gleichen Zeit pro Stall lediglich eine Kennnummer zur Kennzeichnung der Eier verwendet werden darf. Zudem darf der Betriebsinhaber eine andere als die bisher verwendete Kennnummer zur Kennzeichnung der Eier nur verwenden, wenn er der zuständigen Behörde den Wechsel des Haltungssystems vor der Umstellung schriftlich oder elektronisch zeitnah anzeigt. Auf diese Weise soll erreicht werden, dass für die Behörden eine Überbelegung der Ställe leichter festzustellen ist.

Die Änderungen im Tierschutzgesetz sind redaktioneller Natur bzw. beseitigen Fehler, die durch das 3. Gesetz zur Änderung des Tierschutzgesetzes entstanden sind.

### Informationspflichten bei loser Ware

(mm) Ab dem 13.12.2014 müssen die Vorschriften der EU-Verordnung 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel eingehalten werden. Die Nährwertkennzeichnungspflicht gilt ab Dezember 2016. Die LMIV sorgt für Vorgaben zur besseren Lesbarkeit (unter anderem eine Mindestschriftgröße), eine klarere Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten, eine verbesserte Allergenkennzeichnung verpackter Lebensmittel und die obligatorische Allergenkennzeichnung loser Ware sowie eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung. Dennoch bedarf es zur Anpassung des nationalen Rechts und aus sanktionsrechtlichen Gründen einer nationalen Durchführungsverordnung.

Das BMEL hat deshalb den Entwurf für eine Verordnung zur Anpassung nationaler Vorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel erarbeitet. In deren Mittelpunkt steht die Regelung der Art und Weise der künftig auch bei lose abgegebenen Lebensmittel EU-weit verpflichtenden Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (sogenannte 14 Hauptallergene, gelistet im Anhang II der LMIV, unter anderem glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Schalenfrüchte, Sellerie).

*Auch der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. hat gegenüber dem Fachministerium eine mit den Landesverbänden abgestimmte Stellungnahme abgegeben. Diese ist unter @ [www.lebensmittelkontrolle.de](http://www.lebensmittelkontrolle.de) abrufbar.*

## Leitfaden für Reinigung von Fahrzeugen und Containern neugefasst

(mm) Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat darüber informiert, dass der Leitfaden für die Kontrolle der Anwendung der Bestimmungen nach Artikel 7 Abs. 1 und 2 in Verbindung mit Anhang IV Kapitel III, IV und V der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 beim Transport von bestimmten Futtermitteln und für den Gebrauch von Ausnahmeregelungen (Stand: 22.05.2014) neu gefasst worden ist. Mit dem Inkrafttreten der Verordnung (EU) Nr. 56/2013 der Kommission vom 16.01.2013 zur Änderung der Anhänge I und IV der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien gilt die Neufassung von Anhang IV der Verordnung seit dem 01.06.2013. Diese Änderungen machten es erforderlich, den Leitfaden zu überarbeiten. Es gelten u. a. geänderte Vorschriften im Zusammenhang mit dem Transport bestimmter Futtermittel und tierischer Nebenprodukte, dem Führen von Aufzeichnungen und den Voraussetzungen für den Gebrauch von Ausnahmeregelungen - die Bestimmungen für die Lagerung bestimmter loser Futtermittel sind entfallen.

## Glyphosat: Neue Anwendungsbestimmungen

(mm) Glyphosathaltige Pflanzenschutzmittel dürfen innerhalb eines Kalenderjahres auf derselben Fläche nur noch maximal zweimal im Abstand von 90 Tagen angewendet werden. Insgesamt dürfen nicht mehr als 3,6 kg Wirkstoff pro Hektar und Jahr ausgebracht werden. Nach Angaben des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gelten diese neuen Anwendungsbestimmungen seit 21.05.2014 auch für bereits gekaufte Pflanzenschutzmittel. Für Spätanwendungen im Getreide gilt, dass diese nur noch auf Teilflächen erlaubt sind, auf denen aufgrund von Unkrautdurchwuchs in lagernden Beständen bzw. Zwiewuchs eine Beerntung nicht möglich wäre (@ [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

## Strafbewehrung des Artikels 4 der VO (EU) Nr. 10/2011

(mm) in Hinblick auf die Sanktionierung von Verstößen gegen die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 hat sich das zuständige Fachministerium aufgrund einer konkreten Nachfrage positioniert. Hintergrund der Anfrage war, welche Ahndungsmöglichkeiten bestehen, wenn Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff in Verkehr gebracht werden, die den Anforderungen des Art. 4 Buchst. a der VO (EU) Nr. 10/2011 und somit dem Art. 3 Abs. 1 Buchst. c der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 nicht entsprechen. Für Art. 4 Buchst. e der VO (EU) Nr. 10/2011 ist eine direkte Strafbewehrung im § 59 Abs. 2 Nr. 7 LFGB eindeutig geregelt. Eine analoge Formulierung für Art. 4 Buchst. a ist im LFGB nicht aufgeführt. Demnach ist bei Verstößen gegen Art. 4 Buchst. a der VO (EU) Nr. 10/2011 aufgrund des Verweises auf Art. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004 die Anwendung von § 31 LFGB mit der dementsprechenden Strafbewehrung in § 59 Abs. 1 Nr. 15 LFGB anwendbar. Bei Verstößen gegen Art. 4 Buchst. b bis d der VO (EU) Nr. 10/2011 wird aufgrund der Rechtsverweise die Sanktionierung unter Anwendung von § 12 der Bedarfsgegenständeverordnung möglich.

## Alkoholfreies Bier beliebt - freiwillige Kennzeichnung vereinbart

(mm) Alkoholfreie Biere werden nach dem seit fast 500 Jahre geltenden Reinheitsgebot gebraut und bestehen ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Alkoholfreie Biere enthalten aber weniger Kalorien und sind somit ein idealer Durstlöscher. Ob Pils, Weizenbier oder Radler, ob regionale Spezialitäten wie Kölsch, Alt oder Hell: Alkoholfreies Bier ist so vielseitig, dass jeder auf seinen Geschmack kommt. Wegen ihrer oftmals isotonischen Eigenschaft erfreuen sich alkoholfreie Biere besonders auch bei Sportlern hoher Beliebtheit. Alkoholfreie Biere können minimale Spuren von Alkohol enthalten, die jedoch so gering sind, dass sie keinerlei physiologische Wirkung haben. Während in anderen EU-Staaten wie Frankreich oder Spanien ein doppelt so hoher Wert zulässig ist, müssen als „alkoholfrei“ deklarierte Biere in Deutschland weniger als 0,5 Volumenprozent enthalten. Dieser Wert gilt ebenso für alkoholfreie Weine. Auch in anderen Getränken wie Fruchtsäften und Kefir oder auch in Obst finden sich durch Gärprozesse von Natur aus geringe Spuren von Alkohol. Entscheidend ist: Die in den Getränken verbliebenen Mengen sind stets so gering, dass sie keinerlei messbaren Einfluss ausüben. Aus diesem Grund ist eine Kennzeichnung dieses minimalen Restalkoholgehaltes von alkoholfreien Bieren, Fruchtsäften oder auch Milchprodukten seitens des Gesetzgebers nicht vorgesehen.

Weil dem Deutschen Brauer-Bund größtmögliche Transparenz für die Verbraucherinnen und Verbraucher ein wichtiges Anliegen ist, hat der Verband seinen Mitgliedsbetrieben eine freiwillige Kennzeichnung des Restalkoholgehaltes alkoholfreier Biere (Alk. <0,5 %vol.) auf den entsprechenden Etiketten empfohlen. Die Umsetzung wird Ende 2014 bei den meisten Herstellern abgeschlossen sein. Auf der Internetseite des Deutschen Brauer-Bundes finden Verbraucher weitere ausführliche Informationen zu alkoholfreien Bieren (@ [www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de)).

Die freiwillige Kennzeichnung auf Etiketten sowie der erweiterte Service mit praktischen Verbraucherinformationen im Internet sind das Ergebnis konstruktiver Gespräche mit dem Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) und Verbraucherzentralen der Länder, die im Rahmen eines von der Bundesregierung geförderten Projektes eine neue Form des Dialoges mit der Wirtschaft etabliert haben, um gemeinsam das Informationsangebot für Verbraucher zu verbreitern.

### **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 über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Speiseeis (Speiseeischkraftausbildungsverordnung - EisAusbV), (BGBl. I S. 702 vom 13.06.2014);
- Bekanntmachung nach der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (Durchführungsbeschluss 2014/355/EU) (BVL 2014-01-006), (BAnz AT 17.07.2014 B5);
- Zwölfte Verordnung zur Änderung futtermittelrechtlicher Verordnungen (BGBl. I S. 1148 vom 24.07.2014);
- Verordnung zur Ausgestaltung des Gewerbeanzeigeverfahrens (Gewerbeanzeigeverordnung - GewAnzV), (BGBl. I S. 1208 vom 25.07.2014).

### **Süßungsmittel Advantam zugelassen**

(mm) Seit dem 04.06.2014 darf in der Europäischen Union für die Herstellung von Lebensmitteln ein neues Süßungsmittel verwendet werden, das die bisher zugelassenen an Süßkraft weit übertrifft: Advantam. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hatte Advantam bereits im Juli 2013 als gesundheitlich unbedenklich für die vorgesehene Verwendung eingestuft. Im Juni 2014 wurde es zur europaweiten Verwendung zugelassen (Verordnung (EU) Nr. 497/2014, ABI. EU L 143/6). Besonders an diesem neuen Süßungsmittel ist seine "Süßkraft". Diese Größe gibt an, um wieviel ein Stoff süßer ist als gewöhnlicher Haushaltszucker (Saccharose). Saccharose hat die Süßkraft 1.

Je nach Lebensmittel, für das es eingesetzt wird, besitzt Advantam eine Süßkraft von bis zu 37.000, so dass bereits winzigste Mengen genügen, um einem Lebensmittel süßen Geschmack zu verleihen. Die zugelassenen Einsatzmengen variieren zwischen weniger als fünf Milligramm Advantam pro Kilogramm Lebensmittel, beispielsweise in Senf, Saucen und würzigen Brotaufstrichen, über 10 - 20 Milligramm pro Kilogramm in kalorienreduzierten Süßwaren und Konfitüren, bis zu 400 Milligramm pro Kilogramm in Kaugummi. Für Tafelsüßen wurde keine Höchstmenge festgelegt. Darin darf Advantam "quantum satis", d.h. in so hohen Mengen enthalten sein, wie es "nach guter Herstellungspraxis" zur Erzielung der gewünschten Süßungswirkung erforderlich ist.

Advantam wird synthetisch gewonnen. Es ist im Reinzustand ein weißliches Pulver. Advantam kann grundsätzlich andere bereits zugelassene Süßungsmittel ersetzen. Allerdings ist zu beachten, dass es unter bestimmten Herstellungsbedingungen, z.B. durch Erhitzen oder im sauren Milieu, teilweise abgebaut wird. Dies muss bei der Herstellung eines Lebensmittels berücksichtigt werden. Es ist auch in Ländern außerhalb der EU, z.B. Australien, USA und Kanada zugelassen.

### **Pollen natürlicher Bestandteil von Honig**

(mm) Mit der Richtlinie 2014/63/EU vom 15.05.2014 zur Änderung der Honigrichtlinie 2001/110/EG (Amtsblatt EU Nr. L 164/1 vom 03.06.2014) wird Pollen nicht als Zutat, sondern als natürlicher Bestandteil von Honig definiert. Diese Änderung umgeht ein Urteil des Europäischen Gerichtshofes aus dem Jahr 2011, welches Pollen als Zutat definiert hatte. Damit unterlag Honig, wenn er Pollen von GVO enthielt, als ein „aus GVO hergestelltes Lebensmittel“ der Zulassungspflicht. Betrug der Anteil eines als Lebensmittel zugelassenen GVO an der Zutat Pollen damit über 0,9 Prozent, musste der Honig entsprechend gekennzeichnet werden.

Mit der nun erfolgten Änderung der Honigrichtlinie bezieht sich der Schwellenwert von 0,9 Prozent nicht mehr auf den Anteil an Pollen, sondern auf den gesamten Honig. Da Honig aber üblicherweise nur zu 0,1 bis 0,5 Prozent Pollen enthält, entfällt damit in der Praxis die Kennzeichnung komplett, sofern es sich um einen als Lebensmittel zugelassenen GVO handelt. Die Richtlinie trat am 23.06.2014 in Kraft. Die Mitgliedsstaaten müssen nun die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften erlassen und diese ab dem 24.06.2015 anwenden.

### **Untersuchung von Dioxinen und PCB aktualisiert**

(mm) Die in der Verordnung (EU) Nr. 252/ 2012 bisher enthaltenen Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB (dl-PCB) und nicht dioxinähnlichen PCB (ndl PCB) wurden zur Gewährleistung einer europaweit einheitlichen amtlichen Kontrolle teilweise geändert und mit der Verordnung (EU) Nr. 589/2014 vom 02.06.2014 neu gefasst (ABl. EU L164/18 vom 03.06.2014). Die Verordnung (EU) Nr. 252/ 2012 wurde aufgehoben. Die Änderungen beruhen auf den Fortschritt und die Entwicklung der Technik. So kann neben der Gaschromatographie/ hochauflösenden Massenspektrometrie (GC-HRMS) auch die Gaschromatographie/ Tandem-Massenspektrometrie (GC-MS/MS) als Bestätigungsverfahren für die Überprüfung der Einhaltung von Höchstgehalten verwendet werden. Die Verordnung trat zum 23.06.2014 in Kraft.

Mit Veröffentlichung der Verordnung (EU) Nr. 709/2014 der Kommission vom 20.06.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 hinsichtlich der Bestimmung der Gehalte an Dioxinen und polychlorierten Biphenylen folgt nun der Futtermittelbereich mit entsprechenden Änderungen und lässt seit dem 17.07.2014 GC-MS/MS zusätzlich zur GC-HRMS-Technik als Bestätigungsverfahren zu. Somit ist GC-MS/MS nun sowohl für Lebensmittel als auch für Futtermittel als Bestätigungsverfahren anerkannt (ABl. EU L 188/1 vom 27.06.2014).

### **Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe**

(mm) Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs betreffend wurde durch folgende Durchführungsverordnungen (EU) geändert:

- Nr. 676/2014 vom 19.06.2014 (in Bezug auf Triclabendazol), ABl. EU L 180/5 vom 20.06.2014;
- Nr. 677/2014 vom 19.06.2014 (betreffend Cabergolin), ABl. EU L 180/8 vom 20.06.2014;
- Nr. 681/2014 vom 20.06.2014 (betreffend Rafonaxid), ABl. EU L 182/11 vom 21.06.2014;
- Nr. 682/2014 vom 20.06.2014 (betreffend Closantel), ABl. EU L 182/14 vom 21.06.2014;
- Nr. 683/2014 vom 20.06.2014 (betreffend Clorsulon), ABl. EU L 182/17 vom 21.06.2014.

### **Zusatzstoffzulassungen für Fleischzubereitungen erweitert**

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 166/11 vom 05.06.2014 ist die Verordnung (EU) Nr. 601/2014 der Kommission erschienen, die weitergehende Zusatzstoffzulassungen für Fleischzubereitungen enthält.

Mit dieser Verordnung erfolgt eine Änderung des Anhangs II Teil A. Dieser enthält die Einschränkungen des Migrationsgrundsatzes. In der Tabelle 1, in der die Lebensmittel aufgeführt sind, in denen nach dem Migrationsgrundsatz nach Art. 18 Abs. 1 a) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Zusatzstoffe nicht zugelassen werden dürfen, wird unter Ziffer 1 klargestellt, dass es sich hier um unbehandelte Lebensmittel mit Ausnahme von Fleischzubereitungen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 handelt. Bei

Fleischzubereitungen ist ein Carry-over damit grundsätzlich zulässig, ausgenommen Farbstoffe. Darüber hinaus werden in Anhang II Teil D die Unterkategorien der Lebensmittelkategorie „08. Fleisch“ neu gefasst, um Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aus der Unterkategorie „Frisches Fleisch“ auszunehmen. Sodann werden bestimmte bestehende Zulassungen von Zusatzstoffen für Fleischzubereitungen erweitert sowie verschiedene neue Zulassungen geschaffen.

Eine besondere Stellung haben zukünftig Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz zugefügt werden. Für solche Fleischzubereitungen wird die Verwendung der Zusatzstoffe E 261, E 262, E 300, E 301, E 302, E 325, E 326, E 330, E 331, E 332 und E 333 zugelassen, die bislang lediglich für abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch zugelassen sind. Darüber hinaus wird für diese Fleischzubereitungen zusätzlich die Verwendung von E 260, E 263, E 270 und E 327 erlaubt. Des Weiteren werden verschiedene Zusatzstoffzulassungen für Fleischzubereitungen geschaffen, denen Zutaten injiziert werden oder die aus Fleischteilen bestehen, die unterschiedlich bearbeitet wurden (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) und miteinander kombiniert sind (z. B. Rouladen mit einer Füllung aus Hackfleisch/Faschiertem). Für diese Produkte soll die Verwendung von E 401 - E 404, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413 und E 415 zugelassen werden. Ausgenommen von dieser Produktgruppe sind z.B. Gyros oder Kebab. Für die zuvor dargestellte Produktgruppe sowie für Gyros, Souvlaki, Bifteki, Soutzoukaki, Kebab und Seftalia sollen darüber hinaus auch die Zusatzstoffe E 1414 und E 1442 zugelassen werden. Eine weitere Sonderzulassung gilt darüber hinaus für Geflügelfleischzubereitungen sowie die Produkte Mici, Bifteki, Soutzoukaki, Kebab, Seftalia, Cevapcici und Pljeskavice im Hinblick auf den Zusatzstoff E 500.

Ferner werden Phosphate (E 338 - E 452) als Feuchthaltemittel für die Produkte Kasseler, Bräte, Surfleisch, Toorvorst, Saslokk, Ahjupraad und Burger Meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % sowie Finnischen Weihnachtsschinken zugelassen. Letztlich besteht eine weitere Zulassung für E 100, E 120, E 150 a-d, E 160c und E 162 zum Färben von merguez-Erzeugnissen und anderen traditionellen Erzeugnissen (Salsicha Fresca, Mici, Butifarra Fresca, Longaniza Fresca, Chorizo Fresco sowie teilweise Bifteki, Soutzoukaki, Kebab, Cevapcici und Pljeskavice). Die Verordnung trat am 25.06.2014 in Kraft.

### **Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert**

(mm) Im europäischen Amtsblatt L 182/23 vom 21.06.2014 wurde die Verordnung (EU) Nr. 685/2014 der Kommission vom 20.06.2014 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission veröffentlicht. Diese betrifft Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer in festen Nahrungsergänzungsmitteln.

### **Anpassung der Drittlandsliste und des Verzeichnisses gleichwertiger Öko-Kontrollstellen**

(mm) Mit der Verordnung (EU) 644/2014 wurden das Verzeichnis anerkannter Drittländer (Anhang III der VO (EG) Nr. 1235/2008) und das Verzeichnis von durch die EU anerkannten Drittlandskontrollstellen (Anhang IV der VO (EG) Nr. 1235/2008) angepasst (ABl. EU L 177/42 vom 17.06.2014). Die Aufnahme Kanadas in das Verzeichnis gemäß Anhang III der VO (EG) Nr. 1235/2008 wurde bis auf unbegrenzte Zeit verlängert. Zudem erfolgte die befristete Aufnahme Tunesiens in das Verzeichnis gemäß Anhang III der VO (EG) Nr. 1235/2008 bis zum 30.06.2015.

Am 31.07.2014 wurde die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 829/2014 der Kommission vom 30.07.2014 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern veröffentlicht (ABl. EU L 228/9 ). Hierdurch erfolgten Änderungen im Anhang III der VO (EG) Nr. 1235/2008 (u.a. Anerkennung der Gleichwertigkeit: 1. Schweiz - ökologische/biologische Hefe und 2. Neuseeland - ökologischer/biologischer Wein). Eine weitere Änderung betraf Anhang IV der VO (EG) Nr. 1235/2008 (u.a. LibanCert wurde aus dem Verzeichnis gestrichen).

### **Änderungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und 854/2004**

(mm) Am 14.06.2014 erschien im Europäischen Amtsblatt L 175/6 die Verordnung (EU) Nr. 633/2014 der Kommission vom 13.06.2014 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der besonderen Anforderungen an den Umgang mit frei lebendem Großwild und die Fleischuntersuchung bei frei lebendem Wild.

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Unter anderem werden darin Anforderungen an die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von frei lebendem Wild festgelegt. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass solches Fleisch nur in Verkehr gebracht wird, wenn es gemäß den Anforderungen von Anhang III Abschnitt IV der genannten Verordnung erzeugt wurde. Die auf Unionsebene vom Lebensmittel- und Veterinäramt der Europäischen Kommission in den Mitgliedstaaten durchgeführten Audits haben gezeigt, dass die Verbringung von nicht enthäutetem, frei lebendem Großwild von einem Jagdort zu einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb, der im Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaats liegt, gängige Praxis ist und ein erheblicher Teil des Fleisches von frei lebendem Großwild in der Union so erzeugt wird. Diese Praxis hat zu Unsicherheiten in Bezug auf die praktische Anwendung der derzeitigen Bestimmungen geführt, insbesondere hinsichtlich der Frage, wie die Verpflichtung zur Gewährleistung angemessener Kontrollen im Ursprungsland erfüllt werden kann. Um daher sicherzustellen, dass die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Richtlinie 89/662/EWG eingehalten werden, war es erforderlich, die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Bezug auf den Transport von nicht enthäutetem, frei lebendem Großwild und den Handel damit um eine Bescheinigung der Einhaltung der EU-Bestimmungen am Ursprungsort zu ergänzen. Um einen unverhältnismäßigen Verwaltungsaufwand zu vermeiden, wurde ein alternativer Ansatz auf der Grundlage einer Bescheinigung einer kundigen Person erlaubt, wenn sich der Wildverarbeitungsbetrieb, der in der Nähe des Jagdgebiets liegt, in einem anderen Mitgliedstaat befindet.

In Anhang I Abschnitt IV Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind besondere Anforderungen an die amtlichen Kontrollen von Fleisch von frei lebendem Wild festgelegt. Den Bestimmungen des genannten Kapitels gemäß muss der amtliche Tierarzt des Wildverarbeitungsbetriebs im Rahmen der Fleischuntersuchung die Bescheinigung oder die Informationen berücksichtigen, die die an der Jagd des Tieres beteiligte kundige Person im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beigegeben hat. In Fällen, in denen nicht enthäutetes, frei lebendes Großwild von einem Jagdort in einem anderen Mitgliedstaat antransportiert wird, sollte der amtliche Tierarzt ebenfalls kontrollieren, dass der Sendung die einschlägige Bescheinigung beiliegt, und die in dieser Bescheinigung enthaltenen Informationen berücksichtigen.

Die beiden Verordnungen wurden dementsprechend geändert. Die Änderungen gelten seit dem 04.07.2014.

### **Ergänzende und neue Verwendungsbedingungen bei geschützten geographischen Angaben**

(mm) Mit der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 vom 18.12.2013 (ABl. EU L 179/17 vom 19.06.2014) wurden besondere Vorschriften für die Herkunft von Futtermitteln und Rohstoffen erlassen. Danach kann bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs, deren Name als „geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)“ eingetragen wird, zusätzlich Futter von außerhalb dieses Gebiets verwendet werden. Futtermittel, die außerhalb des abgegrenzten geographischen Gebiets beschafft werden, dürfen jedoch in keinem Fall 50 % der Trockenmasse auf Jahresbasis überschreiten. Ferner werden die in der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten EU-Zeichen eingeführt. Sie entsprechen in Form und Farbe der ursprünglichen Fassung, die in der Verordnung (EU) Nr. 1898/2006 festgelegt war. Bei den „garantiert traditionelle Spezialitäten“ wird die Länge der Beschreibung der Produktspezifikationen auf 5.000 Wörter beschränkt. Bis zum 03.01.2016 können für Erzeugnisse aus der Europäischen Union, bei denen der eingetragene Name in der Etikettierung verwendet wird, entweder das EU-Zeichen oder die Angaben „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „geschützte geografische Angabe“ bzw. die entsprechenden Abkürzungen „g.U.“ bzw. „g.g.A.“ verwendet werden. Für Erzeugnisse, die außerhalb der Europäischen Union hergestellt werden, ist die Angabe „garantiert traditionelle Spezialität“ bzw. „g.t.S.“ fakultativ. Weiterhin enthält die Verordnung Regeln zum Verfahren beim Antrag auf nicht geringfügige Änderungen einer Spezifikation. Aufgehoben werden die Verordnungen (EG) Nr. 1898/2006 und Nr. 1216/2007 mit den



Durchführungsbestimmungen zu den bereits außer Kraft getretenen Verordnungen (EG) Nr. 510/2006 und Nr. 509/2006. Die Verordnung trat zum 22.06.2014 in Kraft.

Am 19.06.2014 erschien im europäischen Amtsblatt L 179/36 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13.06.2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Mit dieser Durchführungsverordnung werden die formalen Regeln zum Antragsverfahren von „geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.)“, „geschützte geografische Angaben (g.g.A.)“ und von „garantiert traditionellen Spezialitäten („g.t.S.“)“ festgelegt. Im Wesentlichen wurden die bisherigen Regelungsinhalte der aufgehobenen Verordnungen (EG) Nr. 1898/2006 und Nr. 1216/2007 beibehalten. Die Verfahrensvorschriften für Anträge auf die Eintragung von geschützten geographischen Bezeichnungen werden allerdings deutlich gestrafft. Zur Vereinfachung gilt künftig nur die elektronische Form für die Übermittlung von Anträgen, Angaben und Unterlagen. Form, Farbe, Schriftbild und Sprachen der EU-Zeichen werden in der bisherigen Weise in der Verordnung vorgegeben. Neu ist, dass in Ausnahmefällen bei kleinen Packungen vom Mindestdurchmesser 15 mm auf 10 mm abgewichen werden kann. Die Verordnung trat ebenfalls zum 22.06.2014 in Kraft.

### **Neue Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“**

(mm) Der Begriff „Bergerzeugnis“ ist als Qualitätsangabe zukünftig in der EU geschützt. Die einzelnen Anforderungen wurden nun in der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 665/2014 der Kommission vom 11.03.2014 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Bedingungen für die Verwendung der fakultativen Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ veröffentlicht (ABl. EU L 179/23 vom 19.06.2014). Dabei muss z.B. für Wiederkäuer mindestens 60% der Jahresfütterration aus Berggebieten stammen, bei Schweinen beträgt der Anteil 25%. Nach der Verordnung (EU) Nr. 665/2014 kann der Begriff „Bergerzeugnis“ für Erzeugnisse verwendet werden, die von Tieren in Berggebieten gewonnen und in diesen Gebieten verarbeitet werden. Die betreffenden Tiere müssen zumindest in den beiden letzten Dritteln ihrer Lebenszeit in den genannten Berggebieten aufgezogen worden sein. Die Verarbeitung der Erzeugnisse daraus muss ebenfalls in Berggebieten erfolgt sein. Auch für Wandertiere kann der Begriff verwendet werden, wenn diese mindestens ein Viertel ihrer Lebenszeit auf Bergweiden aufgezogen wurden. Näher geregelt sind die Mindestanteile an Futtermitteln aus Berggebieten. Für Imkereierzeugnisse darf der Begriff nur verwendet werden, wenn die Bienen Nektar und Pollen nur in Berggebieten gesammelt haben, für verfütterten Zucker gelten hingegen keine Herkunftsbeschränkungen. Bei Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs muss der Anbau in Berggebieten erfolgen. Die Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen, das Schlachten von Tieren und das Zerlegen und Entbeinen von Schlachtkörpern sowie das Pressen von Oliven können außerhalb von Berggebieten erfolgen. Dies ist jedoch nur im Umkreis von 30 km um das betreffende Berggebiet zulässig. Ein eigenes Logo wurde für Bergerzeugnisse nicht geschaffen. Im Rahmen der Umsetzung der überarbeiteten Qualitätspolitik bestätigte die EU-Kommission allerdings die EU-Symbole für geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.), geschützte geographische Angaben (g.g.A.) und garantierte traditionelle Spezialitäten (g.t.S.). Gleichzeitig vereinfachte sie den technischen Prozess für deren Verwendung, beispielsweise durch die Bereitstellung elektronischer Vorlagen.

### **Verwendungsbedingungen für Pflanzensterole präzisiert**

(mm) Am 21.06.2014 erschien die Verordnung (EU) Nr. 686/2014 der Kommission vom 20.06.2014 zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 983/2009 und (EU) Nr. 384/2010 hinsichtlich der Bedingungen für die Verwendung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben im Zusammenhang mit der den LDL-Cholesterinspiegel im Blut senkenden Wirkung von Pflanzensterolen und Pflanzenstanolen. Lebensmittel mit dem Zusatz von Pflanzensterolen und Pflanzenstanolen werden mit dem Hinweis auf eine den Cholesterinspiegel senkende Wirkung und darauf, dass ein hoher Cholesterinwert zu den Risikofaktoren für eine koronare Herzerkrankung gehört, in den Verkehr gebracht. Diese gesundheitsbezogenen Angaben sind nach den Verordnungen (EG) Nr. 983/2009 und Nr. 384/2010 zugelassen worden. Für die Zulassungen von Pflanzensterolen und von Pflanzenstanolester nach der Verordnung (EG) Nr. 983/2009 sowie von Pflanzensterolen/Pflanzenstanolester nach der Verordnung (EG) Nr. 384/2010 gelten bestimmte Verwendungsbedingungen, die mit der nun erlassenen Verordnung (EU) Nr. 686/2014 konkretisiert wurden. Danach sind die Verbraucher darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei täglicher

Aufnahme von 1,5 bis 3 g Pflanzensterolen einstellt. Der Cholesterinspiegel wird bei täglicher Aufnahme von 1,5-2,4 g Pflanzensterolen um 7-10 % und bei Aufnahme von 2,5-3 g um 1-12,5 % reduziert. Die Wirkung tritt nach zwei-drei Wochen ein. Auf das Ausmaß der Wirkung darf nur bei gelben Streichfetten, Milchprodukten, Mayonnaisen und Salatdressings hingewiesen werden. In den Anhängen I der beiden o. g. Verordnungen wurden die geänderten Anwendungsbedingungen für die genannten Pflanzensterine jeweils eingefügt. Die Verordnung trat am 11.07.2014 in Kraft.

### **Spielzeugrichtlinie mehrfach geändert**

(mm) Die Europäische Kommission hat im Juni und Juli 2014 drei Änderungsrichtlinien in Bezug auf die Spielzeugrichtlinie 2009/48/EG erlassen. Hierdurch sind einerseits Grenzwerte für TCEP und vergleichbare flammhemmende Stoffe sowie Bisphenol A (Richtlinie 2014/81/EU, ABl. EU L 183/49 vom 24.06.2014) verschärft worden und andererseits die Verwendungsmöglichkeiten von Nickel (Richtlinie 2014/84/EU, ABl. EU L 192/49 vom 01.07.2014) in Spielzeugen erweitert worden. Nach Art. 46 Spielzeugrichtlinie 2009/48/EG kann die Kommission bestimmte Teile der Richtlinie ändern, um diese an den technischen und wissenschaftlichen Fortschritt anzupassen. Die Änderungsbefugnis betrifft einerseits Grenzwerte für chemische Stoffe, die in Spielzeugen verwendet werden, die für Kinder unter 36 Monaten bestimmt sind bzw. die dazu bestimmt sind, in den Mund genommen zu werden. Darüber hinaus kann die Kommission bestimmen, ob bestimmte grundsätzlich gesundheitsschädliche Stoffe ausnahmsweise in Spielzeugen verwendet werden dürfen.

Durch die Änderungsrichtlinie 2014/79/EG (ABl. EU L 182/49 vom 21.06.2014) hat die EU-Kommission die Grenzwerte für TCEP, TCCP und TDCP deutlich verschärft. Hierbei handelt es sich um flammhemmende Stoffe, die möglicherweise Krebs erregen. TCEP wird zwar seit 2001 in der EU nicht mehr produziert. Allerdings geht die EU-Kommission - gestützt auf eine Analyse des SCHER (Wissenschaftlicher Ausschuss „Gesundheits- und Umweltrisiken“) - davon aus, dass die Ersatzstoffe TCCP und TDCP vergleichbare Eigenschaften haben.

### **Einfuhr von Sprossen und Samen zur Erzeugung von Sprossen**

(mm) Die Verordnung Nr. 704/2014 (ABl. EU L 186/49 vom 26.06.2014) wurde erlassen, weil die Inspektionsdienste der EU-Kommission (Lebensmittel- und Veterinäramt) bei in Drittländern durchgeführten Audits Mängel feststellten. Diese Mängel betreffen die Fähigkeit der zuständigen Behörden, zu bescheinigen, dass die für die Sprossenerzeugung bestimmten Samen gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates erzeugt wurden, insbesondere gemäß den allgemeinen Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge in Anhang I Teil A der genannten Verordnung. Um auch weiterhin das höchste Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten, wurde für den Zeitraum, in dem die Drittländer die erforderlichen Abhilfemaßnahmen treffen, um ein solides Bescheinigungssystem einzurichten, im Ursprungsland alternativ die Möglichkeit vorgesehen, dass das Bescheinigungserfordernis in Bezug auf die allgemeinen Hygienevorschriften für die Primärproduktion durch eine mikrobiologische Untersuchung der für die Sprossenerzeugung bestimmten Samen vor der Ausfuhr in die Union ersetzt wird. Aus diesem Grund ist auch die Musterbescheinigung im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 211/2013 geändert worden. Bis zum 01.07.2015 können Sendungen mit Samen zur Sprossenerzeugung, die für die Einfuhr in die Union bestimmt sind, einer mikrobiologischen Untersuchung auf Enterobacteriaceae unterzogen werden, um die Hygienebedingungen bei der Erzeugung vor der Ausfuhr zu überprüfen (anstelle der amtlichen Bescheinigung, dass die Samen gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erzeugt wurden). Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen darf einen Gehalt von 1.000 KBE/g nicht überschreiten.

### **Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt**

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurde vier weitere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht, die neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffen:

- UV-behandelte Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) - (gelbbraune, rieselfähige Körner).

Zulässige Verwendung: Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebene Brötchen, Feinbackwaren, in Nahrungsergänzungsmitteln).

Durchführungsbeschluss 2014/396/EU der Kommission vom 24.06.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 4114*), ABl. EU L186/108 vom 26.06.2014).

- Citicolin (besteht aus Cytosin, Ribose, Pyrophosphat und Cholin, Weißes kristallines Pulver).

Zulässige Verwendung: in Nahrungsergänzungsmitteln mit einer Höchstmenge von 500 mg pro Tag und in diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke mit einer Höchstmenge von 250 mg pro Portion sowie einer maximalen täglichen Verzehrmenge von 1.000 mg Citicolin/Tag. Citicolin darf nicht in Lebensmitteln verwendet werden, die für den Verzehr durch Kinder bestimmt sind).

Durchführungsbeschluss 2014/423/EU der Kommission vom 01.07.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 4252*), ABl. EU L 196/24 vom 03.07.2014).

- Rapssamenprotein (besteht aus Cytosin, Ribose, Pyrophosphat und Cholin, Weißes kristallines Pulver).

Zulässige Verwendung: pflanzliche Proteinquelle in Lebensmitteln, außer in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung; Rapssamen können bei Personen mit einer Allergie gegen Senf allergische Reaktionen auslösen).

Durchführungsbeschluss 2014/424/EU der Kommission vom 01.07.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 4256*), ABl. EU L 196/27 vom 03.07.2014).

- Öl aus der Mikroalge Schizochytrium sp. (Säurewert höchstens 0,5 mg KOH/g, Peroxidzahl (PV) höchstens 5,0 mq/kg Öl, Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe höchstens 0,05 %, Unverseifbare Stoffe höchstens 4,5 %, Trans-Fettsäuren höchstens 1,0 %, DHA-Gehalt mindestens 32,0 %)

Zulässige Verwendung: u.a. Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis 200 mg/100 g oder bei Käseerzeugnissen 600 mg/100 g, Backwaren (Brot und Brötchen), Kekse 200 mg/100 g, Getreideriegel 500 mg/100 g, Speisefette 360 mg/100 g, Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränken und Getränken auf Milchbasis) 80 mg/100 ml).

Durchführungsbeschluss 2014/463/EU der Kommission vom 14.07.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 4670*), ABl. EU L 209/55 vom 16.07.2014). Zudem wurden die Entscheidungen 2003/427/EG und 2009/778/EG aufgehoben.

### **Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern**

(mm) Bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs aus bestimmten Ländern werden verstärkte amtliche Kontrollen an der EU Außengrenze durchgeführt (Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004). Diese haben an bestimmten, benannten Eingangsorten zu erfolgen. Die Liste der betroffenen Futtermittel und Lebensmittel wird im Anhang I der Verordnung genannt, und regelmäßig - mindestens vierteljährlich - aktualisiert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 718/2014 der Kommission vom 27.06.2014 (ABl. EU L 190/55 vom 28.06.2014) wurden insbesondere Sendungen mit Tafeltrauben aus Peru und getrockneten Aprikosen aus der Türkei aufgenommen, da hier neue Risiken aufgetreten sind, die verstärkte amtliche Kontrollen erfordern. Betreffend Brassica oleracea aus China seien verstärkte amtliche Kontrollen gerechtfertigt. Daher wurde der Eintrag für Brassica oleracea entsprechend geändert. Demgegenüber seien verstärkte amtliche Kontrollen betreffend Curry aus Indien nicht mehr gerechtfertigt. Daher wurde der Eintrag betreffend Curry aus Indien gestrichen.

Eine Reihe von Mitgliedstaaten haben der Kommission gemeldet, dass sie nach wie vor praktische Schwierigkeiten bei der Anwendung der Mindestanforderungen an benannte Eingangsorte haben. Außerdem werden derzeit im Anschluss an die Annahme eines Vorschlags für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten durch die Kommission die Bestimmungen über benannte Eingangsorte und Grenzkontrollen im Allgemeinen überarbeitet. Dies kann zu Änderungen der Anforderungen an benannte Eingangsorte und Grenzkontrollen im Allgemeinen führen. Bis die Ergebnisse dieser Überarbeitung vorliegen, wird der Übergangszeitraum gemäß Artikel 19 der VO (EG) Nr. 669/2009 (um fünf Jahre) verlängert, damit eine neue Anforderung, die sich möglicherweise aus der Überarbeitung ergibt, reibungslos in Kraft treten kann. Die Änderungen gelten seit 01.07.2014.

## Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Nieheimer Käse“

(mm) Die Bezeichnung Nieheimer Käse ist seit 12.05.2010 in das Europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen. Im Europäischen Amtsblatt L 192/36 erschien am 01.07.2014 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 723/2014 der Kommission vom 23.06.2014 zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angabe. Im Abschnitt Herstellung für Nieheimer Käse erfolgte aufgrund eines redaktionellen Fehlers folgende Änderung: „Die Masse wird dann mit Speisesalz (2,5-3,5 %) und gegebenenfalls Kümmel (0,01-0,03) versetzt und die Masse so lange gemischt, bis eine gleichmäßige Verteilung gegeben ist“: Diese Angabe „(0,01-0,03)“ wird nach „Kümmel“ durch die Angabe „(0,1-0,3 %)“ ersetzt.

## Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 752/2014 der Kommission vom 24.06.2014 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 208/1 vom 15.07.2014) wurde Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates ersetzt.

Durch die Verordnung (EU) Nr. 588/2014 der Kommission vom 02.06.2014 wurden die Anhänge III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Orangenöl, *Phlebiopsis gigante*, Gibberellinsäure, *Paecilomyces fumosoroseus* Stamm FE 9901, *Spodoptera littoralis* Nucleopolyhedrovirus, *Spodoptera exigua* Nucleopolyhedrovirus, *Bacillus firmus* I-1582, S-Abcisinsäure, L-Ascorbinsäure und *Helicoverpa armigera* Nucleopolyhedrovirus geändert (ABl. EU L 164/16 vom 03.06.2014). Im Amtsblatt EU L 171/1 erschien am 11.06.2014 die Verordnung (EU) Nr. 617/2014 der Kommission vom 03.06.2014 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Ethoxysulfuron, Metsulfuron-methyl, Nicosulfuron, Prosulfuron, Rimsulfuron, Sulfosulfuron und Thifensulfuron-methyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Durch die Verordnung (EU) Nr. 703/2014 der Kommission vom 19.06.2014 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Acibenzolar-S-methyl, Ethoxyquin, Flusilazol, Isoxaflutol, Molinat, Propoxycarbazon, Pyraflufen-ethyl, Quinoclamid und Warfarin in oder auf bestimmten Erzeugnissen an den technischen Fortschritt angepasst (ABl. EU L 186/1 vom 26.06.2014). Am 10.07.2014 wurde die Verordnung (EU) Nr. 737/2014 der Kommission vom 24.06.2014 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 2-Phenylphenol, Chlormequat, Cyflufenamid, Cyfluthrin, Dicamba, Fluopicolid, Flutriafol, Fosetyl, Indoxacarb, Isoprothiolan, Mandipropamid, Metaldehyd, Metconazol, Phosmet, Picloram, Propyzamid, Pyriproxyfen, Saflufenacil, Spinosad und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen im europäischen Amtsblatt L 202/1 bekannt gemacht.

## Angaben „glutenfrei“ und „sehr geringer Glutengehalt“

(mm) Die Europäische Kommission hat mittels der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 die Informationen über das Nichtvorhandensein von Gluten oder zum reduzierten Glutengehalt neu geregelt (ABl. EU L 228/5 vom 31.07.2014). Diese Durchführungsverordnung trat am 20.08.2014 in Kraft, gilt allerdings erst ab dem 20.07.2016. Die Neuregelung der Angaben wurde erforderlich, da die Verordnung (EG) Nr. 41/2009 mit Wirkung vom 20.07.2016 durch die Verordnung (EU) Nr. 609/2013 aufgehoben wird.

Die Verordnung (EG) Nr. 41/2009 regelte bisher, dass die Angabe „sehr geringer Glutengehalt“ ausschließlich für Lebensmittel verwendet werden durfte, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit bestimmt waren. Dies ändert die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014, indem sie diese Angabe auch für Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs zulässt. Zugleich führt die Durchführungsverordnung die Angaben „Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit“ oder „Speziell formuliert für Menschen mit Zöliakie“ ein, die nur erlaubt sind, wenn das Lebensmittel in spezieller Weise produziert worden ist, um den Glutengehalt einer oder mehrerer glutenhaltiger Zutaten zu reduzieren oder glutenhaltige Zutaten durch andere, von Natur aus glutenfreie Zutaten zu ersetzen. Keine

Änderungen gibt es bezüglich der Höchstgehalte an Gluten für die Angaben „glutenfrei“ und „sehr geringer Glutengehalt“. Die Angabe „glutenfrei“ ist daher auch weiterhin nur zulässig, wenn das Lebensmittel beim Verkauf an den Endverbraucher einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist. Für die Angabe „sehr geringer Glutengehalt“ bedarf es auch zukünftig eines Glutengehalts von maximal 100 mg/kg. Wie in der jetzigen Regelung muss das Lebensmittel für die Angabe „sehr geringer Glutengehalt“ zudem aus einer oder mehreren - zur Reduzierung ihres Glutengehalts in spezieller Weise verarbeiteten - Zutaten aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Kreuzungen dieser Getreidearten bestehen oder diese enthalten.

### **Verlängerung der vorübergehenden Aussetzung der Einfuhr von Betelblättern**

(mm) Mit dem Durchführungsbeschluss 2014/510/EU der Kommission vom 29.07.2014 zur Änderung des Durchführungsbeschlusses 2014/88/EU zur vorübergehenden Aussetzung der Einfuhr von Lebensmitteln aus Bangladesch, die Betelblätter („Piper betle“) enthalten oder aus ihnen bestehen, wurde die Geltungsdauer des Importverbotes bis 30.06.2015 verlängert. (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C(2014) 5327*), (ABl. EU L 228/33 vom 31.07.2014). Am 13.08.2014 wurde die entsprechende Veröffentlichung im elektronischen Bundesanzeiger (BAZ AT 13.08.2014 B1) bekannt gemacht.

### **EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau geändert**

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 836/2014 der Kommission vom 31.07.2014 zur Änderung der Verordnung EG (Nr.) 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung EG (Nr.) 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle wurde der Einsatz konventioneller Junghennen und der Einsatz konventioneller Eiweißfuttermittel bis zum 31.12.2017 verlängert (ABl. EU L 230/10 vom 01.08.2014).

### **Verlängerung der Schutzmaßnahmen hinsichtlich der Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmten Muscheln**

(mm) Die EU hat die im August 2013 ergriffenen Schutzmaßnahmen in Bezug auf die Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmten Muscheln aus der Türkei mittels der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 840/2014 der Kommission vom 01.08.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 743/2013 bis 04.08.2015 verlängert (ABl. EU L 231/3 vom 02.08.2014). Hintergrund der Maßnahme sind die bei einem Kontroll-Audit festgestellten Mängel bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen und die erheblichen Mängel bei den Analysen in den besuchten amtlichen Laboratorien. Die von den zuständigen türkischen Behörden zwischenzeitlich vorgelegten Informationen über Abhilfemaßnahmen müssen angesichts der Schwere der Mängel einem umfangreichen Audit unterzogen werden, bevor eine Aufhebung der Maßnahmen erwogen werden kann. Zudem haben die Mitgliedstaaten weiterhin bestimmte Verstöße gegen die mikrobiologischen Standards bei zur Untersuchung an einer Eingangsgrenzkontrollstelle vorgeführten Muscheln gemeldet.

### **Höchstgehalte für Erucasäure in pflanzlichen Ölen und Fetten**

(mm) Am 25.06.2014 wurde die Verordnung (EU) Nr. 696/2014 der Kommission vom 24.06.2014 „zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Erucasäure in pflanzlichen Ölen und Fetten sowie in Lebensmitteln mit zugesetzten pflanzlichen Ölen und Fetten“ veröffentlicht (ABl. EU L 184/1). Mit der Verordnung werden die Höchstgehalte für Erucasäure in pflanzlichen Ölen und Fetten, in Lebensmitteln mit zugesetzten pflanzlichen Ölen und Fetten sowie in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung in die Verordnung (EG) 1881/2006 aufgenommen. Die Bestimmungen für Lebensmittel mit einem Fettgehalt kleiner oder gleich 5 % werden darüber hinaus harmonisiert. Zu diesem Zwecke wird im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 ein neuer Abschnitt 8 „Pflanzeigene Toxine“ eingefügt. Die Höchstgehalte für Erucasäure betragen für pflanzliche Öle und Fette 50 g/kg, für Lebensmittel mit zugesetzten pflanzlichen Ölen und Fetten 50 g/kg und für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung 10 g/kg. Die Verordnung (EU) Nr. 696/2014 trat am 15.07.2014 in Kraft und gilt bereits seit dem 01.07.2014.

### **Neuer Anlauf zur Nanokennzeichnung**

(mm) Die europäische Kommission unternimmt gegenwärtig einen zweiten Anlauf zur Neubestimmung des Nanobegriffs. Der dazu vorbereitete delegierte Rechtsakt wird in der internen Ressortabstimmung der Kommission beraten. Der Vorschlagstext entspricht den Wünschen der Parlamentarier, die sich vor allem gegen die Ausnahme der in den Verordnungen (EG) Nr. 1129/2011 und (EG) Nr. 1130/2011 gemäß Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 gelisteten Lebensmittelzusatzstoffe von der Nanokennzeichnungspflicht gewandt hatten. Diese wären demzufolge in die Kennzeichnungspflicht einzubeziehen. Nach der Notifizierung bei der Welthandelsorganisation WTO wird der neue delegierte Rechtsakt voraussichtlich im September dem neugewählten Europäischen Parlament und dem Rat zur Prüfung vorgelegt werden. Es wird angestrebt, dass er noch in diesem Jahr angenommen und veröffentlicht wird. Der delegierte Rechtsakt soll zum 01.04.2016 in Kraft treten. Bis zu diesem Zeitpunkt soll eine Übergangsfrist gelten.

Notwendig wurde diese neue Runde, da das „alte“ Europäische Parlament am 12.03.2014 gegen den delegierten Rechtsakt der Kommission zur Neubestimmung des Begriffs „technisch hergestelltes Nanomaterial“ gemäß Art. 51 Abs. 5 LMIV 1169/2011 sein Veto („Einspruch“) eingelegt hatte. Damit bleibt es zunächst bei der Legaldefinition des Art. 2 Abs. 2 lit. t) LMIV zum Stichtag 13.12.2014. Es besteht deshalb weiterhin Rechtsunsicherheit darüber, welche Lebensmittel im Zutatenverzeichnis mit dem Zusatz „Nano“ ausgezeichnet werden müssen und welche nicht.

### **EU-Schnellwarnsystem Lebens- und Futtermittel - Zahl der Meldungen leicht gesunken**

(mm) Im Jahr 2013 wurden 3.205 Meldungen über das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) ausgetauscht. Das sind neun Prozent weniger als im Vorjahr. Die meisten gefährlichen Lebensmittel und Futtermittel kommen nach wie vor aus China (433 Produkte) nach Europa. Danach folgten Importe aus Indien und der Türkei. Ein Großteil der Meldungen betraf Lebensmittel (2.710), gefolgt von Futtermitteln (272) und Lebensmittelkontaktmaterialien (223). In nur 596 Fällen wurden Warnmeldungen ausgesprochen und die Produkte infolgedessen vom Markt genommen. Aus Deutschland gingen nach dem aktuellen Jahresbericht 331 Meldungen ein, im Jahr 2012 waren es 362. Zu den wichtigsten Fällen 2013 zählten Krankheitsausbrüche infolge Hepatitis-A-Viren in Beerenmischungen und Erdbeeren, ungewünschte Reaktionen durch Nahrungsergänzungsmittel, Shigatoxin produzierende E.-coli-Bakterien in Fleisch und Pflanzenschutzmittel-Rückstände in Pflanzenerzeugnissen. Meldungen zu Salmonellen im Geflügel haben sich im Vergleich zum Vorjahr verdreifacht, mehr als die Hälfte der Erzeugnisse wurde bereits an der Grenze entdeckt und zurückgewiesen. Auch in Obst und Gemüse wurden häufig Salmonellen nachgewiesen.

In den Fällen mit illegal beigemischtetem Pferdefleisch im vergangenen Jahr konnten die Informationen rasch gesammelt und die betroffenen Erzeugnisse vom Markt genommen werden. Ein Lebensmittelsicherheitsrisiko bestand nicht. Derzeit wird ein IT-System gegen Lebensmittelbetrug entwickelt, das eine Plattform für die grenzübergreifende Zusammenarbeit der nationalen Behörden bieten soll. Über das elektronische RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) - System können EU-Mitgliedstaaten und die Kommission seit 35 Jahren schnell Informationen austauschen, wenn in der Lebensmittel- und Futtermittelkette ein Risiko für die menschliche Gesundheit festgestellt wird. Alle RASFF-Mitglieder gewährleisten rund um die Uhr, dass dringende Meldungen sofort versendet, von allen Teilnehmern empfangen und wirksam umgesetzt werden. Neben den 28 EU-Mitgliedstaaten sind auch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), Norwegen, Liechtenstein, Island und die Schweiz am Schnellwarnsystem beteiligt.

### **Maßnahmen zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug erfolgreich**

(mm) Im April diesen Jahres begann gemäß der Empfehlung 2014/180/EU der Kommission vom 27.03.2014 (ABl. EU L 95/64 vom 29.03.2014) eine zweite europaweite Serie koordinierter Tests auf Pferdefleisch-DNA in Rindfleischprodukten. Diese Testrunde knüpfte an die Untersuchungen an, die 2013 unmittelbar nach dem Pferdefleischskandal durchgeführt worden waren und bei denen in 4,6 % der untersuchten Produkte Pferdefleisch-DNA nachgewiesen wurde. Diese zweite Testrunde wurde von der Kommission veranlasst und kofinanziert. Jedem EU-Land wurde empfohlen, eine bestimmte Anzahl Proben zum Nachweis des Ausmaßes des Etikettenschwindels zu ziehen. Je nach Größe des Landes

variierte diese Anzahl zwischen 10 und 150 Proben. Einige Länder führten sogar mehr Untersuchungen durch, als von der Kommission empfohlen.

Insgesamt führten die zuständigen Behörden der 28 EU-Mitgliedstaaten sowie Norwegens, Islands und der Schweiz 2.622 Tests durch. Nur in 16 Fällen - d. h. bei 0,61 % der Proben - wurden Spuren von Pferdefleisch-DNA festgestellt. Dies ist eine deutliche Verbesserung gegenüber den Ergebnissen der ersten koordinierten Testrunde im Jahr 2013. Die zuständigen Behörden der betroffenen Mitgliedstaaten gehen allen 16 aufgedeckten Fällen nach und treffen geeignete Durchsetzungsmaßnahmen (Rücknahme vom Markt, Rückverfolgung, Neuetikettierung, zusätzliche Kontrollen beim Lebensmittelunternehmer) bzw. ergreifen geeignete Sanktionen.

Die EU-Kommission wird weiterhin eng mit den EU-Mitgliedstaaten und anderen Partnern zusammenarbeiten, um Europas Reaktionsfähigkeit bei Lebensmittelbetrug durch eine Reihe von Initiativen zu verbessern. Diese sind dem Aktionsplan zu entnehmen, der als Reaktion auf den Pferdefleischskandal im Jahr 2013 aufgestellt wurde. Zu diesen Initiativen gehören die Schaffung eines EU-Netzes zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug, in dessen Rahmen sich die EU-Länder gegenseitig Amtshilfe leisten und zusammenarbeiten, sowie die Entwicklung eines speziellen IT-Instruments, das die Arbeit des Netzes unterstützt und mit dem die Mitglieder rasch Informationen zu potenziellen grenzübergreifenden Betrugsfällen austauschen können. Auch die Anwendung koordinierter Ad-hoc-Kontrollpläne hat sich als nützliches Instrument zur Aufdeckung von Betrugsfällen in der Lebensmittelkette erwiesen. Die Kommission plant, dieses Instrument weiterhin zu nutzen, und erörtert derzeit gemeinsam mit den Mitgliedstaaten, welche Produkte bei den künftigen Testrunden vorrangig untersucht werden sollen.

### **EU-Staaten entscheiden künftig selbst über Anbau von Gen-Pflanzen**

(mm) Das neue Europäische Parlament stimmte für eine deutliche Ausweitung der Möglichkeiten der Mitgliedsstaaten der EU, den Anbau auch zugelassener Gentechnikpflanzen auf ihrem Hoheitsgebiet zu verbieten.

Die Abgeordneten stellten sich nach heftigen Debatten im Vorfeld mit breiter Mehrheit hinter einen Vorschlag der vorsieht, dass der Anbau von GVOs künftig sowohl aus Gründen des Umweltschutzes, als auch wegen möglicher volkswirtschaftlicher Schäden von den Regierungen der Mitgliedsstaaten verboten werden kann. Genannt werden u.a. auch die regionale Biodiversität, negative Auswirkungen der Herbizide gegen die GVOs resistent sind sowie der Schutz der Saatgutreinheit. Das Parlament will deshalb den Anbau von GVOs künftig nicht mehr nach den Regeln des Binnenmarktes (Art.114 der EU-Verfassung) sondern des Umweltschutzes (Art.192) regeln. Dies garantiert die Rechtssicherheit der nationalen Verbote gegenüber Gerichten und der WTO und erlaubt die Anwendung des Vorsorgeprinzips, auf das in dem Bericht ausdrücklich hingewiesen wird.

Zudem forderte das Parlament verbindliche Maßnahmen zur Sicherung der sogenannten Koexistenz (Abstandregeln u.a.) in allen Mitgliedsstaaten, freien Zugang der Risiko-Forschung zu den Gentechnik-Konstrukten, die ihr häufig von den Unternehmen verweigert werden, sowie eine Umsetzung der Beschlüsse des Ministerrates, der seit Jahren fordert, das EU-weite Zulassungsverfahren und die wissenschaftlichen Kriterien der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA zu verbessern.

Die Europäische Kommission hatte bereits vor vier Jahren vorgeschlagen, den EU-Staaten mehr Spielraum zu geben, um den Anbau von GVO auf ihrem Hoheitsgebiet einzuschränken, selbst wenn eine europaweite Zulassung für ein GVO vorliegt.

### **Öffentliche Konsultation zur Ausdehnung des Schutzes geografischer Angaben**

(mm) Zur Erweiterung geographisch geschützter Produkte auf den Non-Food Bereich hat die EU-Kommission Mitte Juli 2014 eine Debatte gestartet. Sie ruft in einer Konsultation Interessensgruppen auf, ihre Vorschläge und Ideen zu einer geographischen Qualitätskennzeichnung für Nicht-Lebensmittelartikel wie etwa Muranoglas oder böhmischer Kristall einzureichen. Eine Ausweitung des Schutzes geografischer Angaben auf solche Produkte könnte für viele mittelständische Unternehmen und Regionen in Europa

erhebliche wirtschaftliche Vorteile nach sich ziehen. Sie könnte dazu beitragen, das einzigartige, reichhaltige Erbe zu bewahren und Beschäftigung und Wachstum in Europa zu fördern. Geografische Angaben dienen dazu, die Herkunft von Waren aus einem Land, einer Region oder einem Ort zu bestimmen, sofern ein besonderes Merkmal, das Ansehen oder eine sonstige Eigenschaft des Erzeugnisses im Wesentlichen auf dessen geografische Herkunft zurückgeht. Bislang existieren solche geschützten Angaben nur für Lebensmittel. Alle Interessenten können der Kommission im Rahmen der Konsultation nun bis zum 28.10.2014 ihre Anmerkungen und Vorschläge übermitteln.

### Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 563/2014 der Kommission vom 23.05.2014 zur Genehmigung des Grundstoffs Chitosanhydrochlorid 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 156/5 vom 24.05.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 571/2014 der Kommission vom 26.05.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Ipconazol 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 157/96 vom 27.05.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 579/2014 der Kommission vom 28.05.2014 über eine Ausnahmeregelung zu einigen Bestimmungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Beförderung flüssiger Öle und Fette auf dem Seeweg (ABl. EU L 160/14 vom 29.05.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 592/2014 der Kommission vom 03.06.2014 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 hinsichtlich der Verwendung tierischer Nebenprodukte und Folgeprodukte als Brennstoff in Verbrennungsanlagen (ABl. EU L 165/33 vom 04.06.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 629/2014 der Kommission vom 12.06.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Methylnonylketon (ABl. EU L 174/33 vom 13.06.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 632/2014 der Kommission vom 13.05.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Flubendiamid 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 175/1 vom 14.06.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 678/2014 der Kommission vom 19.06.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Dauer der Genehmigung für die Wirkstoffe Clopyralid, Cyprodinil, Fosetyl, Pyrimethanil und Trinexapac (ABl. EU L 180/11 vom 20.06.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 653/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15.05.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 hinsichtlich der elektronischen Kennzeichnung von Rindern und der Etikettierung von Rindfleisch (ABl. EU L 189/33 vom 27.06.2014);
- Berichtigung 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 (Amtsblatt der Europäischen Union L 347 vom 20.12.2013), (ABl. EU L 189/261 vom 27.06.2014);



- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 878/2014 der Kommission vom 12.08.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Dauer der Genehmigung für die Wirkstoffe Dichlorprop-P, Metconazol und Triclopyr (ABl. EU L 240/18 vom 13.08.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 880/2014 der Kommission vom 12.08.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Cydia pomonella Granulovirus (CpGV), (ABl. EU L 240/22 vom 13.08.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 890/2014 der Kommission vom 14.08.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Metobromuron 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 243/42 vom 15.08.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 891/2014 der Kommission vom 14.08.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Aminopyralid 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 243/47 vom 15.08.2014).

### **Einhaltungsquoten bei Pestizidrückständen das dritte Jahr in Folge über 97%**

(mm) Mehr als 97% der Proben, die im Rahmen des jüngsten europaweiten Überwachungsprogramms zu Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln untersucht wurden, enthalten Rückstandsmengen unterhalb der zulässigen Grenzwerte, so die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Dies ist eines der Ergebnisse des fünften Jahresberichts über Pestizidrückstände in Lebensmitteln aus den 27 EU-Mitgliedstaaten, Norwegen und Island. Der Bericht des Referats Pestizide der EFSA stützt sich auf mehr als 79.000 Lebensmittelproben, die von nationalen Lebensmittelbehörden im Jahr 2011 analysiert wurden.

Die Aufgaben der EFSA im Rahmen dieses Programms sind wesentlicher Bestandteil ihrer laufenden Arbeiten im Bereich Pestizide zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie der Umwelt. Dabei ist laut des Behördenvertreters insbesondere auch der bedeutende Beitrag der nationalen Behörden anzuerkennen, die jedes Jahr Zehntausende von Lebensmittelproben sammeln und analysieren.

Als Teil dieser umfassenden Überwachungsmaßnahmen führt jedes der 29 berichtenden Länder zwei Kontrollprogramme durch: ein nationales Programm, das jedes Land selbst gestaltet, und ein von der EU koordiniertes Programm, bei dem alle nationalen Stellen einheitliche Kontrollen durchführen müssen. In den beiden Programmen wurden 2011 insgesamt 79.035 Proben von 647 verschiedenen Arten von Lebensmitteln auf nahezu 900 Pestizide hin untersucht. Die Rückstandsanalysen berücksichtigten dabei sowohl Pestizide, die in der EU zur Verwendung zugelassen sind, als auch solche, die in Europa nicht zum Einsatz kommen.

Die nationalen Programme ergaben, dass 97,5% der analysierten Lebensmittelproben Pestizidrückstände unterhalb der in der EU zulässigen Grenzwerte, den sogenannten Rückstandshöchstgehalten (Maximum Residue Levels - MRL), enthielten. Bio-Lebensmittel zeigten niedrigere MRL-Überschreitungsquoten als konventionell erzeugte Produkte (0,5% vs. 2,6%). Bei Lebensmitteln, die in die EU, Norwegen und Island eingeführt wurden, lag die Nichteinhaltungsquote viermal höher als bei Lebensmitteln, die aus diesen Regionen stammten (3,7% vs. 0,9%).

Den Ergebnissen des EU-koordinierten Programms zufolge wiesen 98,1% der analysierten Proben Rückstandsgehalte auf, die innerhalb der zulässigen Grenzwerte lagen, während 53,4% der Proben keinerlei messbare Rückstände enthielten. Die Lebensmittel mit den höchsten MRL-Überschreitungsquoten waren Spinat (6,5%), Bohnen mit Hülsen (4,1%), Orangen (2,5%), Gurken (2,1%) und Reis (2%). Die niedrigsten MRL-Überschreitungsquoten wurden bei Weizenmehl (0,3%) (0,3%) und Kartoffeln (0,6%) festgestellt.

Ausgehend von den Überwachungsergebnissen des Jahres 2011 gelangte die EFSA zu dem Schluss, dass 99% der 171 untersuchten Pestizide kein ernährungsbedingtes Langzeitrisiko für die Gesundheit der Verbraucher darstellen. Der Bericht ergab ferner, dass bei Zugrundelegung eines Worst-Case-Szenarios für zwei Pestizide ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher nicht ausgeschlossen werden kann. Beide Substanzen sind in der EU seit 1979 verboten, kommen jedoch aufgrund ihrer Persistenz in der Umwelt immer noch in der Lebensmittelkette vor. Die Bewertung der kurzfristigen ernährungsbedingten Exposition ergab bezüglich einer Reihe von Proben, dass der Verzehr der betreffenden Produkte in größeren Mengen für die Verbrauchergesundheit bedenklich sein könnte. Die EFSA betonte jedoch, dass diese Ergebnisse eine breite Sicherheitsspanne enthalten, da bei ihrer Berechnung die menschliche Exposition gegenüber Pestizidrückständen bewusst überschätzt wird.

In Fortsetzung des letztjährigen Pilotprogramms führte die EFSA erneut eine indikative Bewertung akuter Risiken durch, bei der die möglichen Auswirkungen einer kombinierten Exposition gegenüber Mehrfachrückständen, die in einzelnen Lebensmittelproben vorlagen, berücksichtigt werden. Bei der von der EFSA verwendeten Methode werden Pestizide auf der Grundlage ähnlicher toxikologischer Eigenschaften in Gruppen eingeordnet, die kumulativ bewertet werden. Laut Bericht wurde dabei festgestellt, dass im Fall von Birnen zwei von 1.364 Proben (0,15%) Mehrfachrückstände enthielten, die zu einer kumulativen Exposition oberhalb des zulässigen Grenzwerts führten (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Influenza-Viren: EFSA befasste sich mit Übertragung von Tieren auf Menschen**

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) legte am 22.05.2014 den Abschlussbericht ihres FLURISK-Projekts vor. Darin wird ein Instrument zur Einstufung tierischer Influenza-Stämme nach deren Infektionspotenzial für Menschen vorgeschlagen. Unter Tieren zirkulierende Influenza-Viren stellen ein Risiko für die öffentliche Gesundheit dar, da sie die Fähigkeit entwickeln können, Menschen zu infizieren. Wenn diese Viren zudem die Fähigkeit erlangen, sich leicht von Mensch zu Mensch zu übertragen, können sie eine Pandemie auslösen. FLURISK vereint international anerkannte Forschungseinrichtungen und Referenzlabore sowie internationale Behörden und Hochschulen im Bereich der Human- und Tiermedizin aus der gesamten Europäischen Union (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Mykotoxine in Mais - dringende wissenschaftliche Beratung für die Kommission**

(mm) Ausgehend von Daten, die Frankreich zur Verfügung stellte, ist die EFSA zu der Einschätzung gelangt, dass ein vorübergehender Anstieg des Gehalts an drei Mykotoxinen - Deoxynivalenol, Zearalenon und Fumonisine - in Mais und Maisprodukten keine wesentlichen Folgen für die öffentliche Gesundheit haben dürfte. Für einige Verbraucher liegt die derzeit geschätzte Gesamtexposition aus allen Quellen (einschließlich anderen Kulturpflanzen) jedoch bereits nahe an dem Wert, der noch als sicher erachtet wird. Frankreich hatte unlängst eine vorübergehende Ausnahmeregelung hinsichtlich der Höchstgehalte dieser Mykotoxine in Mais und Maisprodukten für die Ernte des Jahres 2013 beantragt. Die Europäische Kommission wird die wissenschaftlichen Empfehlungen der EFSA zusammen mit anderen Aspekten berücksichtigen, wenn sie darüber entscheidet, ob dem französischen Antrag stattzugeben ist. Bei Mykotoxinen handelt es sich um chemische Verbindungen, die natürlicherweise von Pilzen produziert werden. Sie können die Gesundheit von Mensch und Tier beeinträchtigen und mitunter über Getreidepflanzen in die Lebensmittelkette gelangen (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **EFSA und ECDC bündeln Kräfte im Kampf gegen vektorübertragene Krankheiten**

(mm) Die EFSA und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) veranstalteten im Juni 2014 ihr Auftakttreffen zu VectorNet, einem vierjährigen Projekt zur Entwicklung einer gemeinsamen Datenbank zu Vektoren von Krankheiten, die Menschen bzw. Tiere befallen. Diese stützt sich auf Daten, die von einem Netzwerk von Institutionen und Forschungseinrichtungen in der gesamten EU zur Verfügung gestellt werden. Das Projekt soll Daten über Auftreten, Verbreitung und Häufigkeit von Vektoren sowie vektorübertragenen Krankheiten liefern, welche dann von EFSA und ECDC für ihre Risikobewertungen verwendet werden.

Bei Vektoren handelt es sich um lebende Organismen – wie Stechmücken, Zecken, Fliegen oder Flöhe – die eine Krankheit von einem infizierten Tier auf einen Menschen oder ein anderes Tier übertragen. Viele

dieser so übertragenen Krankheiten gelten als neu auftretende Infektionskrankheiten, Erkrankungen also, die erstmals auftreten oder möglicherweise schon früher aufgetreten sind, deren Häufigkeit (Inzidenz) bzw. geografische Verbreitung jedoch rasch zunimmt. Reisen, internationaler Handel, Tierbewegungen, Klimawandel und moderne landwirtschaftliche Praktiken zählen zu den Faktoren, die die Einschleppung von Vektoren und der von ihnen übertragenen Krankheiten aus tropischen Gebieten in gemäßigte Zonen wie Europa ermöglichen. Die wissenschaftliche Beratung von EFSA und ECDC in diesem Bereich vereint einschlägiges Fachwissen aus der Human- und Veterinärmedizin. Die Risikobewertungen unterstützen die Entscheidungsträger dabei, die von diesen schwächenden Krankheiten für Bürger und Tiere in Europa ausgehenden Risiken zu bekämpfen (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Risiken durch Salmonellen und Noroviren bei Beeren**

(mm) Regen, die Verwendung von kontaminiertem Wasser zur Bewässerung bzw. zur Ausbringung von Pestiziden sowie kontaminierte Gerätschaften zählen mit zu den Faktoren, die eine Kontamination von Beeren mit Salmonellen und Noroviren verursachen können. Dies sind einige der Ergebnisse eines EFSA-Gutachtens über Risikofaktoren, die zur Kontamination von frischen oder tiefgekühlten Beeren (wie Himbeeren, Erdbeeren oder Heidelbeeren) auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette beitragen. Zur Kontaminationsvermeidung empfiehlt die EFSA Erzeugern die Anwendung einer guten landwirtschaftlichen, Herstellungs- und Hygienepraxis. Aufgrund mangelnder einschlägiger Daten konnte die EFSA keine Bewertung der Eignung mikrobiologischer Kriterien bei der Primärproduktion bzw. der Verarbeitung von Beeren vornehmen (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Acrylamid in Lebensmitteln gibt Anlass zur Sorge für öffentliche Gesundheit**

(mm) Die EFSA hat frühere Bewertungen bestätigt, nach denen Acrylamid in Lebensmitteln, ausgehend von Tierversuchen, das Risiko der Krebsentwicklung bei Verbrauchern aller Altersgruppen erhöhen könnte. Acrylamid in Lebensmitteln entsteht tagtäglich bei der Zubereitung unter hohen Temperaturen (+150°C), durch dieselbe chemische Reaktion, die Lebensmittel „bräunt“ und damit schmackhafter macht - in der heimischen Küche, in der Gastronomie und bei der Lebensmittelherstellung. Wichtige Acrylamid-Quellen in der Ernährung sind Kaffee, Röstkartoffelerzeugnisse, Kekse, Kräcker und Knäckebrötchen, Toastbrot und bestimmte Babynahrungsmittel. Im Verhältnis zum Körpergewicht sind Kinder die am stärksten exponierte Altersgruppe. Behörden auf europäischer und nationaler Ebene empfehlen bereits die größtmögliche Reduktion von Acrylamid in Lebensmitteln und beraten Verbraucher und Lebensmittelhersteller im Hinblick auf eine entsprechende Ernährung und Lebensmittelzubereitung.

Die EFSA startet am 01.07.2014 eine öffentliche Konsultation zum Entwurf ihres wissenschaftlichen Gutachtens zu Acrylamid in Lebensmitteln, das vom EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) erstellt wird. Bis zum 15.09.2014 konnten Wissenschaftler und sonstige Interessengruppen im Rahmen einer öffentlichen Online-Konsultation zum Gutachtenentwurf Stellung nehmen. Vor Fertigstellung des Gutachtens werden die Mitglieder des CONTAM-Gremiums diese Rückmeldungen gemeinsam mit den Interessengruppen, die sich an der öffentlichen Online-Konsultation beteiligt haben, bei einer öffentlichen Sitzung, die für Ende des Jahres vorgesehen ist, erörtern.

Die Vorsitzende des CONTAM-Gremiums, Dr. Diane Benford, erläuterte die wichtigsten Aspekte des Gutachtenentwurfs: „Oral aufgenommenes Acrylamid wird aus dem Magen-Darm-Trakt resorbiert, in alle Organe verteilt und in hohem Maße verstoffwechselt. Glycidamid, eines der Hauptstoffwechselprodukte dieses Prozesses, ist die wahrscheinlichste Ursache der in Tierversuchen beobachteten Genmutationen und Tumoren.“ Dr. Benford wies darauf hin, dass „an Menschen durchgeführte Studien zur Untersuchung der berufs- und ernährungsbedingten Exposition gegenüber Acrylamid bisher begrenzte und widersprüchliche Hinweise auf ein erhöhtes Risiko der Krebsentwicklung erbracht haben.“ Neben Krebs berücksichtigte das Gremium auch mögliche schädliche Wirkungen von Acrylamid auf das Nervensystem, die vor- und nachgeburtliche Entwicklung sowie die Fortpflanzungsfähigkeit bei Männern. Diese Wirkungen wurden ausgehend von der aktuellen ernährungsbedingten Exposition als nicht bedenklich eingestuft.

Der Gutachtenentwurf enthält vorläufige Empfehlungen für die zukünftige Erforschung von Acrylamid beim Menschen sowie Nachweis- und Risikobewertungsmethoden für Keimzellmutationen. Die Aktivitäten im

Bereich der Datenerhebung können ebenfalls verbessert werden, insbesondere um genauere Angaben über Acrylamidgehalte in Lebensmitteln, die zu Hause zubereitet und verzehrt werden, zu erhalten.

Die Frist für die endgültige Verabschiedung des Gutachtens ist auf Juni 2015 angesetzt. Nach der Fertigstellung soll die wissenschaftliche Beratung der EFSA europäische und nationale Entscheidungsträger dabei unterstützen, mögliche Maßnahmen zur weiteren Reduktion der Verbraucherexposition gegenüber dieser Substanz in Lebensmitteln zu erwägen. Dies könnte beispielsweise Empfehlungen zu Ernährungsgewohnheiten und zum häuslichen Kochen oder auch Kontrollen bei der kommerziellen Lebensmittelproduktion umfassen. Die EFSA ist jedoch nicht unmittelbar an Entscheidungen über solche Maßnahmen beteiligt (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### Farbstoff Gelborange S: EFSA legt ADI fest

(mm) Gelborange S (E 110) ist ein Lebensmittelfarbstoff, der derzeit gemäß Verordnung 1333/2008 der Kommission zugelassen ist. Die EFSA hat für Gelborange S eine zulässige tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake - ADI) von 4 mg/kg Körpergewicht/Tag festgelegt. Die Sachverständigen kamen zu dem Schluss, dass die geschätzte Verbraucherexposition für alle Altersgruppen deutlich unter diesem neuen ADI-Wert liegt. Im Jahr 2009 hatte die EFSA die Sicherheit von Gelborange S Neubewertet und, ausgehend von den seinerzeit vorliegenden wissenschaftlichen Daten, einen vorläufigen ADI-Wert von 1 mg/kg Körpergewicht festgelegt, mit der Empfehlung, weitere Tests vorzunehmen. Angesichts neuer der EFSA vorliegender Daten wurde der ADI nun angehoben (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### Neues Untersuchungsprotokoll für atypische BSE

(mm) Die EFSA hat ein Laborprotokoll für die Durchführung neuer Studien zum Nachweis des Erregers der atypischen bovinen spongiformen Enzephalopathie (BSE) in Geweben infizierter Rinder entwickelt. Der Leitfaden beschreibt die Zahl der zu testenden Tiere, die zu analysierenden Gewebe sowie die anzuwendenden Methoden zum Nachweis des Krankheitserregers. Die BSE zählt zur Gruppe der als transmissible spongiforme Enzephalopathien bezeichneten Krankheiten, welche Gehirn und Nervensystem von Menschen und Tieren angreifen. Es lassen sich klassische und atypische BSE unterscheiden. Die derzeitigen Erkenntnisse zur atypischen BSE sind begrenzt. Die Umsetzung des neuen Protokolls soll dazu beitragen, Informationslücken zu schließen (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### EFSA aktualisiert Empfehlungen zu Säuglings- und Folgenahrung

(mm) Die EFSA hat Mengen für die Zufuhr von Energie, Makro- und Mikronährstoffen über die Säuglings- und Folgenahrung empfohlen. Die Empfehlungen sind Teil eines wissenschaftlichen Gutachtens zur Grundzusammensetzung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, mit dem die Empfehlungen des früheren Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses aus dem Jahr 2003 unter Berücksichtigung neuerer Erkenntnisse überarbeitet werden. Vorausgegangen war ein Gutachten zum Nährstoffbedarf und zur Nährstoffzufuhr von Säuglingen und Kleinkindern in der Europäischen Union, das die EFSA 2013 veröffentlichte. Die Beratung des EFSA-Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien beruht auf dem Grundsatz, dass Rezepturen für Säuglinge unbedenklich sein müssen und dazu geeignet, den Nährstoffbedarf von Säuglingen zu decken sowie deren Wachstum und Entwicklung zu fördern.

Das Gremium empfiehlt Mindest- und Höchstwerte für die Energieaufnahme von Säuglingen (unter zwölf Monaten) von 60 kcal bzw. 70 kcal pro 100 ml der Rezeptur. Für Makronährstoffe spricht es folgende Empfehlungen aus:

Vorgeschlagener Gehalt an Makronährstoffen in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (g/100 kcal)						
	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Basis von					
	Milcheiweiß		Sojaweiweißisolat		Eiweißhydrolysat	
	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Eiweiß	1,8	2,5	2,25	2,8	-	2,8
Fett	4,4	6,0	4,4	6,0	4,4	6,0
Kohlenhydrate	9	14	9	14	9	14

Die vorgeschlagenen Mengen für Fett und Kohlenhydrate unterscheiden sich nicht wesentlich von denen der geltenden Vorschriften. Das Gremium schlägt hingegen vor, den Höchstwert für Eiweiß von 3 g/100 kcal in Säuglingsanfangsnahrung bzw. 3,5 g/100 kcal in Folgenahrung auf 2,5 g/100 kcal in (Säuglingsanfangs- und Folgenahrung) Rezepturen auf Basis von Milcheiweiß und auf 2,8 g/100 kcal in (Säuglingsanfangs- und Folgenahrung) Rezepturen auf Basis von isoliertem Sojaeiweiß bzw. hydrolysiertem Eiweiß zu verringern. Dies wird damit begründet, dass den Sachverständigen zufolge kein Hinweis auf eine physiologische Notwendigkeit einer solch hohen Proteinzufuhr vorliegt und die derzeitige Proteinaufnahme deutlich über dem Bedarf liegt.

Für Mikronährstoffe schlägt das Gremium Mindestmengen vor. Es betont, dass diese den Nährstoffbedarf praktisch aller gesunden, termingerecht geborenen Säuglinge decken und aus ernährungsphysiologischer Sicht keine Notwendigkeit besteht, diese Mengen in Rezepturen zu überschreiten.

Weitere wichtige Ergebnisse des Gutachtens:

- Kuhmilch, Ziegenmilch und isoliertes Sojaeiweiß sind unbedenkliche und geeignete Eiweißquellen für den Einsatz in Säuglings- und Folgenahrung auf Basis intakter Proteine. Die Unbedenklichkeit und Eignung anderer Eiweißquellen oder neuer Fertigungstechnologien sind vor ihrem Einsatz klinisch zu bewerten.
- Die Unbedenklichkeit und Eignung jeder einzelnen Säuglings- und Folgenahrungsrezeptur auf Basis von Proteinhydrolysaten muss ebenfalls vor der Verwendung im Rahmen klinischer Bewertungen für die Zielgruppe nachgewiesen werden.
- Es besteht keine Notwendigkeit, Arachidonsäure, Eicosapentaensäure, nicht verdauliche Oligosaccharide, „Probiotika“ oder „Synbiotika“, Chrom, Fluorid, Taurin oder Nukleotide der Säuglingsanfangs- bzw. Folgenahrung beizufügen ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lagerung und Transport von Fleisch**

(mm) Die Zeit zwischen der Schlachtung und der Herstellung von Hackfleisch kann verlängert werden, ohne dass dies zu einem zusätzlichen Wachstum krankheitserregender Bakterien führt, vorausgesetzt die zulässigen Lagertemperaturen werden gesenkt. Dies ist das Hauptergebnis eines wissenschaftlichen Gutachtens der EFSA im Auftrag der EU-Kommission, in dem Kombinationen von Lagerzeiten und -temperaturen für verschiedene Fleischsorten bewertet und das Bakterienwachstum in diesen Szenarien mit den aktuellen Standards verglichen wurden. Ziel war es dabei, die bisherigen gesetzlichen Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich Lagerdauer und Lagertemperatur zu überprüfen und mögliche Alternativen zu erarbeiten. Die Aufrechterhaltung der Kühlkette ist eines der wichtigsten Prinzipien und grundlegenden Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften im Bereich der Lebensmittelhygiene. Im Rahmen der Untersuchung hat die EFSA verschiedene Wachstumsmodelle zugrunde gelegt, um das potentielle Wachstum der relevanten pathogenen Keime auf der Fleischoberfläche während der Lagerung für den Zeitraum zwischen Schlachtung und der Herstellung von Hackfleisch zu untersuchen. Dabei wurden die bestmöglichen Wachstumsbedingungen im Hinblick auf den pH-Wert und die Wasseraktivität zugrunde gelegt und sonstige negative Faktoren (bspw. Konkurrenzflora) außer Acht gelassen. Untersucht wurde damit das potentielle Wachstum pathogener Keime unter idealen Bedingungen im Sinne eines „Worst-Case-Szenarios“. Nach Bestimmung von „Referenzkeimgehalten“ bei Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorgaben wurden anschließend verschiedene Lagerzeiträume und Lagertemperaturen miteinander kombiniert und das dabei entstehende Wachstumspotenzial untersucht, um eine maximale Lagerdauer für frisches Fleisch, das zur Hackfleischherstellung bestimmt ist, zu ermitteln. So wurden bspw. Kombinationen von über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Lagertagen bei Temperaturen zwischen + 1 °C bis + 6 °C überprüft und Kombinationen bestimmt, die trotz längerer Lagerdauer ein vergleichbares Keimwachstum aufweisen, wie die zugrunde gelegten Grundszenarien. Die von der EFSA durchgeführte Analyse ergab, dass bspw. Rotfleisch, vakuumverpacktes Rindfleisch und Geflügel bei einer Temperatur von + 2 °C bis zu 14, 39 bzw. 5 Tage vor der Hackfleischherstellung gelagert werden konnten, ohne dass ein größeres Wachstumspotential pathogener Keime entstand als unter den bisherigen gesetzlichen Bedingungen.

Daher kommt die EFSA zu dem Schluss, dass alternative Kombinationen von Lagerzeiten und Lagertemperaturen für die Lagerung von frischem Fleisch zwischen der Schlachtung und der Herstellung von Hackfleisch möglich sind, die kein höheres Wachstumspotential pathogener Keime aufweisen. Daher sollte die Höchstlagerdauer für frisches Fleisch, das zur Hackfleischherstellung bestimmt ist, künftig in Abhängigkeit von unterschiedlichen Lagertemperaturen festgelegt werden. Auswirkungen der maximalen Lagerdauer auf den eintretenden Verderb wurden von der EFSA hingegen nicht untersucht ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Lagerungszeiten für Eier: EFSA bewertet Risiken für öffentliche Gesundheit**

(mm) Die Sachverständigen der EFSA untersuchten die möglichen Folgen einer Verlängerung des Verkaufs- bzw. des Mindesthaltbarkeitsdatums von Eiern, die alleine oder als Lebensmittelzutat verzehrt werden. Das Verkaufsdatum ist das Datum, bis zu dem Eier längstens in Geschäften zum Verkauf angeboten werden sollten; das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt den Zeitraum an, in dem die Eier bei richtiger Lagerung ihre bestmögliche Qualität, etwa in Bezug auf Beschaffenheit und Geschmack, beibehalten.

Wird das Verkaufsdatum von Eiern für den privaten Verzehr von 21 auf 28 Tage verlängert, steigt das Infektionsrisiko für rohe Eier um 40 % und für weich gekochte Eier um 50 %. Im ungünstigsten angenommenen Fall, bei einem Verkaufsdatum von 42 Tagen und einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 70 Tagen, ist das Risiko für rohe wie weich gekochte Eier etwa dreimal höher als derzeit. Ähnlich sind die Ergebnisse für Eier, die in gastronomischen Betrieben verwendet und üblicherweise nicht im Einzelhandel, sondern von Großhändlern erworben werden.

Zur Ermittlung dieser Schätzwerte griffen die Sachverständigen der EFSA auf ein quantitatives Modell zurück, das einen Vergleich der aktuellen Situation in der EU hinsichtlich der Lagerung von Eiern mit verschiedenen möglichen Szenarien unter Verwendung unterschiedlicher Verkaufs- und Mindesthaltbarkeitsdaten erlaubte. Die einzige Möglichkeit, ein durch längere Lagerung erhöhtes Infektionsrisiko zu verringern, besteht darin, die Eier gekühlt aufzubewahren. Werden das Verkaufs- und Mindesthaltbarkeitsdatum jedoch um mehr als drei Wochen verlängert, erhöht sich das Risiko - trotz Kühlung in den Läden.

Die vorliegende wissenschaftliche Beratung wurde von der Europäischen Kommission angefordert, um für etwaige künftige Entwicklungen im Bereich der Datumskennzeichnung von Eiern als Informationsgrundlage zu dienen. Die Verwirrung der Verbraucher hinsichtlich der Bedeutung von Datumsangaben auf Lebensmitteln trägt mit zu deren Verschwendung in Privathaushalten bei. Auf EU-Ebene durchgeführte Programme zur Bekämpfung von Salmonella haben in den letzten Jahren zu einem Rückgang der Salmonellenfälle beim Menschen geführt. Auch bei Geflügel haben Infektionen mit Salmonella deutlich abgenommen, insbesondere in Legehennenbeständen. Dieser Rückgang der Salmonellenbelastung in Legehennenbeständen ist wahrscheinlich der Hauptgrund für den Rückgang der Salmonella-Fälle beim Menschen, da Eier die Hauptursache menschlicher Infektionen in der EU sind ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Abkochen von Rohmilch schützt vor Infektionen**

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erhält jedes Jahr Mitteilungen zu Krankheitsausbrüchen, die durch den Verzehr von Rohmilch auf Bauernhöfen oder bei Ferientaufenthalten auf dem Land verursacht wurden. Am häufigsten traten dadurch Infektionen mit *Campylobacter* auf, die in der Regel mit Durchfall, Fieber und Unterbauchschmerzen verbunden sind. Seltener wurde über EHEC-Infektionen nach Bauernhofbesuchen berichtet, allerdings verlaufen diese Erkrankungen häufig deutlich schwerer. Vor allem bei kleinen Kindern droht als Folge einer EHEC-Infektion das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS), das zu bleibenden Nierenschäden führen kann. Daher sollten Kinder, Schwangere, ältere und kranke Menschen auf Rohmilch und Rohmilchprodukte verzichten.

Sowohl *Campylobacter*- als auch EHEC-Bakterien kommen unter anderem im Darm von Rindern vor und werden mit dem Kot ausgeschieden. Die Erreger können daher beim Melken in die Milch gelangen. Außerdem können weitere Krankheitserreger, wie Salmonellen, Listerien und Erreger des Q-Fiebers, in

Rohmilch vorkommen. Durch ein ausreichendes Erhitzen der Milch, z.B. durch Pasteurisieren, Ultrahocherhitzen oder Abkochen, werden vorhandene Krankheitserreger jedoch abgetötet.

Zum Schutz vor Infektionen ist die Abgabe von Rohmilch in Deutschland grundsätzlich verboten. Eine Ausnahme von dieser Regel ist die Abgabe von „Milch ab Hof“: Landwirte, die „Milch ab Hof“ anbieten, müssen keine besonderen Hygieneanforderungen erfüllen, allerdings muss an der Abgabestelle der deutliche Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht sein.

Eine weitere Ausnahme ist die Abgabe der sogenannten „Vorzugsmilch“. Dabei handelt es sich um eine abgepackte Rohmilch aus besonders kontrollierten Betrieben, die im Einzelhandel erhältlich ist. Vorzugsmilch darf aufgrund der besonderen hygienischen Vorschriften und Kontrollen zwar roh konsumiert werden. Dennoch lässt sich nicht ausschließen, dass auch in Vorzugsmilch Krankheitserreger vorkommen können, die bei besonders empfindlichen Personengruppen Infektionen verursachen können.

Auf der Verpackung von Vorzugsmilch ist der Hinweis verpflichtend, dass die Milch bei höchstens 8° C gelagert werden darf. Zudem müssen der Begriff „Rohmilch“ und das Verbrauchsdatum angegeben sein. Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann besonders leicht verderbliche Lebensmittel verzehrt werden können. Für Vorzugsmilch gilt, dass das Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Milchgewinnung nicht überschreiten darf. Verbraucher sollten die Lagerungshinweise unbedingt berücksichtigen und auch Vorzugsmilch, die für Risikogruppen bestimmt ist, vor dem Verzehr abkochen.

Rohmilch, die ab Hof verkauft wird, und Vorzugsmilch dürfen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie beispielsweise Kantinen und Krankenhausküchen, nicht abgegeben werden (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Wie wirken Nanomaterialien in Leber und Darm?**

(mm) Eine gesundheitliche Risikobewertung von Nanomaterialien ist derzeit kaum möglich bzw. mit sehr großen Unsicherheiten behaftet, da bislang noch wichtige toxikologische Daten zum Verhalten in Gewebe und Zellen fehlen. Das deutsch-französische Forschungsprojekt SolNanoTox untersucht, welche Rolle die Löslichkeit von Nanomaterialien für ihre Anreicherung und toxischen Eigenschaften spielt. Das Projekt läuft dreieinhalb Jahre. Dabei arbeitet das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eng mit der französischen Schwesterorganisation des BfR, der ANSES, zusammen. Weitere Partner sind das Institut des Sciences Chimiques de Rennes und die Universität Leipzig. Die Deutsche Forschungsgemeinschaft und die Französische Agence Nationale de la Recherche (ANR) finanzieren das Projekt.

Zu den Aufgaben des BfR zählt die Durchführung von in vitro-Versuchen (z.B. Untersuchungen zum Einfluss des menschlichen Verdauungssystems) sowie die Analyse biologischer Proben hinsichtlich einer eventuellen Anreicherung von Nanomaterialien. Darüber hinaus erfolgt am BfR der Einsatz moderner Verfahren der bildgebenden Massenspektrometrie, um herauszufinden, ob Nanopartikel die Struktur von Biomolekülen, z.B. die Struktur der Lipide der Zellmembran, verändern. Bislang fehlen diese wichtigen experimentellen Untersuchungen, die nötig sind, um mögliche Veränderungen der DNA oder zellulärer Strukturen, verursacht durch Nanomaterialien in der Nahrung, bewerten zu können.

Im Projekt werden zwei grundsätzlich verschiedene Nanopartikeltypen stellvertretend für andere ihrer Art untersucht: Titandioxid als Stellvertreter für wasserunlösliche Nanopartikel und Aluminium als Beispiel für Nanomaterialien, die nach Oxidation eine gewisse Wasserlöslichkeit aufweisen. Es wird geprüft, ob der Grad der Löslichkeit die Verteilung der Nanomaterialien im Körper beeinflusst und lösliche Materialien sich möglicherweise in anderen Organen akkumulieren als unlösliche. Es soll nachgewiesen werden, ob unlösliche Nanomaterialien aufgrund ihrer Nanodimension nach oraler Aufnahme generell direkt toxisch wirken.

In dem Projekt werden verschiedene moderne analytische Methoden miteinander kombiniert, um das Verhalten von Nanomaterialien im Gewebe und ihre Aufnahme in die Zelle zu erforschen. Im Fokus stehen vor allem Effekte, die genotoxische Schäden und Entzündungen auslösen können. Zunächst werden im Projekt die Effekte beider Materialien an Kulturen von humanen Darm- und Leberzellen in künstlicher Umgebung (in vitro) untersucht. Danach ist tierexperimentell zu überprüfen, ob hier beobachtete Effekte

auch im lebenden Organismus auftreten können. Diese Vorgehensweise ermöglicht es, Rückschlüsse auf Effekte und Wirkungsweise oral aufgenommener Nanomaterialien mit unterschiedlichen Eigenschaften zu ziehen. Ziel ist es, Nanomaterialien anhand spezifischer Eigenschaften zu klassifizieren und diesen Klassen entsprechende toxikologische Eigenschaften zuzuordnen. Grund dieses Anliegens ist die enorme Vielzahl an Nanomaterialien mit großen Unterschieden in ihren physikalisch-chemischen Eigenschaften, nicht für alle Materialien können toxikologische Untersuchungen durchgeführt werden (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Fragen und Antworten zu Hormonen in Fleisch und Milch**

(mm) Dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) werden häufig Fragen zu möglichen gesundheitlichen Risiken durch Hormone in Fleisch und Milch gestellt. Dabei handelt es sich sowohl um Fragen zu Hormonen, die natürlicherweise im Fleisch vorkommen (Hormone werden als chemische Botenstoffe vom Körper zur Regulation körpereigener Prozesse gebildet, daher enthält Fleisch, wie zum Beispiel Muskelfleisch oder Leber und Nieren, natürlicherweise Hormone) als auch um Fragen zu Hormonpräparaten, die bei Nutztieren angewendet werden. Diskutiert werden auch mögliche gesundheitliche Risiken nach dem Verzehr von Fleisch, das von Tieren aus Ländern außerhalb der Europäischen Union stammt, in denen andere gesetzliche Regelungen gelten. Vor diesem Hintergrund hat das BfR die wichtigsten Fragen und Antworten zum Thema zusammengefasst. (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Ausreichend Jod und Folsäure sind wichtig für schwangere und stillende Frauen**

(mm) Frauen, die eine Schwangerschaft planen, sowie schwangere und stillende Frauen sollten sich ausreichend mit Jod und Folat, beziehungsweise Folsäure, versorgen. Darauf weist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in einem aktualisierten Merkblatt für Ärzte „Jod, Folat/Folsäure und Schwangerschaft - Ratschläge für die ärztliche Praxis“ hin. Neben einer ausgewogenen Ernährung mit Seefisch und Milch sowie mit Obst, Gemüse und Vollkornprodukten sind für Schwangere und Stillende Präparate mit Jod und Folsäure wichtig, um Mangelerscheinungen vorzubeugen und das Risiko für Neuralrohrdefekte zu senken. Jod zählt zu den essenziellen Spurenelementen und ist zur Regulation wichtiger Stoffwechselfvorgänge notwendig. Jodmangel kann in schweren Fällen zu Fehlgeburten, Fehlbildungen sowie zu Störungen von Wachstum, Knochenreifung und Gehirnentwicklung des ungeborenen Kindes führen. Auch während der Stillzeit sollte die Mutter auf eine ausreichende Jodzufuhr achten, da sowohl der Jodbedarf der Frau als auch der des Kindes sichergestellt werden muss.

Das BfR empfiehlt, für eine nachhaltige Jodversorgung regelmäßig Seefisch und Milchprodukte zu verzehren, ausschließlich Jodsalz zu verwenden und bevorzugt Brot und Fleischwaren zu konsumieren, die mit Jodsalz hergestellt wurden. Die dadurch mögliche Jodaufnahme reicht jedoch meist nicht, um den in Schwangerschaft und Stillzeit erhöhten Bedarf zu decken. Daher sollten schwangere und stillende Frauen zusätzlich zu einer jodhaltigen Ernährung und nach Rücksprache mit ihrem Arzt täglich 100 bis 150 µg Jod in Form von Jodtabletten zu sich nehmen.

Da Deutschland aufgrund geologischer Bedingungen zu den Jodmangelgebieten gehört, haben schwangere und stillende Frauen oft einen Jodmangel. Bestimmte Lebensumstände oder Verhaltensweisen, wie Alter, Rauchen, die Einnahme von oralen Verhütungsmitteln oder eine vegane Ernährung, können einen Jodmangel begünstigen.

Folat zählt zu den wasserlöslichen B-Vitaminen und ist für alle Zellteilungs- und Wachstumsprozesse notwendig. Folate kommen natürlicherweise in Lebensmitteln vor; mit Folsäure wird dagegen die synthetische Form in Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln bezeichnet. Frauen, die eine Schwangerschaft planen, sollten - auch bei folatreicher Ernährung - spätestens vier Wochen vor einer Schwangerschaft und bis zum Ende des ersten Schwangerschaftsdrittels 400 µg Folsäure pro Tag in Tablettenform einnehmen. Dadurch kann das Risiko für Neuralrohrdefekte beim Kind reduziert werden. Informationen dazu und die Empfehlung zur Einnahme gehören zur ärztlichen Beratung vor und während der Schwangerschaft.

Auch nach dem ersten Schwangerschaftsdritteln haben Schwangere und Stillende einen erhöhten Bedarf an Folat. Um die empfohlene Aufnahme zu erreichen, ist eine abwechslungsreiche Ernährung und eine



schonende Zubereitung der Lebensmittel notwendig. Besonders reich an Folaten sind Leber, grünes Gemüse wie Spinat und Brokkoli, Hülsenfrüchte, Weizenkeime, Hefe, Eigelb, Vollkorngetreideprodukte, Zitrusfrüchte und -säfte. Das aktualisierte Merkblatt ist unter @ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) abrufbar.

### **Mäuseköder können auch Menschen gefährden**

(mm) Fraßköder, wie beispielsweise chemische Mittel zur Bekämpfung von Nagetieren, können ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Deshalb hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ein Merkblatt zur sicheren Anwendung von Mäuseködern veröffentlicht. Mäuseköder können insbesondere gefährlich sein, wenn sie in die Hände von Kindern gelangen. Eine chemische Bekämpfung ist deshalb immer das letzte Mittel der Wahl. Vorher sollten nicht-chemische Alternativen, wie z. B. Fallen, geprüft werden. Das BfR-Merkblatt gibt Verbrauchertipps zum Schutz der Gesundheit.

Mäuseköder können bei unsachgemäßer Handhabung für den Menschen giftig bzw. gesundheitsschädlich sein. Deshalb ist es wichtig, jeden unnötigen Kontakt mit dem Köder zu vermeiden und das Produkt für Kinder sowie auch für Haus- und Wildtiere unzugänglich ausulegen. Auch der Kontakt mit Nahrungsmitteln, Getränken und Futtermitteln muss vermieden werden. Falls der Köder dennoch verschluckt wird, sollte der Notarzt gerufen und das Etikett bzw. die Verpackung des Köders vorgezeigt werden. Das BfR weist darauf hin, dass die Gebrauchsanweisung des Köders vor der Anwendung sorgfältig zu lesen ist, um Gesundheitsgefahren zu vermeiden.

Alle Personen, die das Gebäude nutzen, in dem der Mäuseköder ausgelegt wird, müssen über die Auslage des Köders, sein Gefahrenpotential und Vorsichtsmaßnahmen informiert werden. Verschüttete Köder oder tot aufgefundene Mäuse dürfen nicht mit der Hand angefasst werden und sollten in einer Tüte im Hausmüll entsorgt werden. Um Kinder, Haus- und Wildtiere nicht zu gefährden, darf das Gift nicht offen ausgelegt, sondern muss in dafür vorgesehenen Köderstationen in unmittelbarer Nähe von Gebäuden ausgelegt werden.

Köder dienen nicht der Prävention oder der Befallsermittlung. Um einem Befall mit Mäusen vorzubeugen, sollten vielmehr potenzielle Nahrungsquellen wie Lebensmittel, Tierfutter, Kompost oder Müll entfernt beziehungsweise für Mäuse unerreichbar gelagert werden. Auch Unterschlupfmöglichkeiten wie Abfall oder Büsche rund um das Gebäude sollten beseitigt und Zugänge zum Haus, wie Spalten, Löcher oder Katzenklappen, verschlossen werden. Das Merkblatt kann unter @ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) heruntergeladen werden.

### **EHEC, Salmonella & Co: Neue Methode hilft bei der Aufklärung von Krankheitsausbrüchen**

(mm) BfR entwickelt gemeinsam mit Kooperationspartnern eine computer-gestützte Methode, die Verkaufszahlen analysiert, um verdächtige Lebensmittel schneller zu identifizieren. Im Fall eines Krankheitsausbruchs, der durch Erreger wie EHEC, Campylobacter oder Salmonellen in Lebensmitteln ausgelöst wird, müssen die verunreinigten Lebensmittel schnellstmöglich identifiziert werden, um die Anzahl der erkrankten Personen gering zu halten. Das BfR hat in Zusammenarbeit mit dem IBM Almaden Research Center und der Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health eine wahrscheinlichkeitbasierte Methode entwickelt, die dazu beitragen kann, die Aufklärung von Krankheitsausbrüchen zu beschleunigen. Durch den Vergleich der Verteilungsmuster einzelner Lebensmittel mit dem Verteilungsmuster der gemeldeten Krankheitsfälle lässt sich die Gruppe von Lebensmitteln eingrenzen, die als Ursache des Krankheitsausbruchs in Frage kommen. Verglichen werden Daten über Verkaufsmengen und -orte von Lebensmitteln mit den Orten des Krankheitsausbruchs. Ist der Krankheitsausbruch auf ein einziges Lebensmittel zurückzuführen, lässt sich mit dieser Methode das Lebensmittel sehr effizient ermitteln. Voraussetzung ist, dass die entsprechenden produktbezogenen Verkaufsdaten vorliegen. Das ist insbesondere bei abgepackten Lebensmitteln der Fall, die mit einer eindeutigen Produktnummer gekennzeichnet sind.

Angesichts komplexer und häufig internationaler Warenströme kann es unter Umständen lange dauern, die Ursache eines Krankheitsausbruchs herauszufinden. Vor diesem Hintergrund kann die neu entwickelte wahrscheinlichkeitbasierte Methode dazu beitragen, verunreinigte Lebensmittel zu identifizieren und Krankheitsausbrüche schneller aufzuklären. Der computergestützte Vergleich von Verteilungsmustern

einzelner Lebensmittel mit dem Verteilungsmuster von Krankheitsfällen, die dem Ausbruch zugeordnet werden, ermöglicht die schnelle Eingrenzung auf die Gruppe von Lebensmitteln, die als Ursache des Ausbruchs in Frage kommt. Zu den Verkaufsdaten gehören beispielsweise Informationen, welche Lebensmittel in welcher Menge an welchen Orten verkauft wurden. Grundannahme des Verfahrens ist, dass es in den meisten Fällen einen engen räumlichen Zusammenhang zwischen den Verkaufsorten und Verkaufsmengen von Lebensmitteln und dem Auftreten von Krankheitsfällen gibt. Geeignet ist es daher insbesondere, wenn die Ausbruchsursache auf ein einziges Lebensmittel zurückzuführen ist und dieses ausschließlich von einem Hersteller produziert wird. Derzeit wird das Verfahren weiter entwickelt, so dass es zukünftig auch erfolgreich eingesetzt werden kann, wenn mehrere kontaminierte Lebensmittel die Ausbruchsursache darstellen. Das kann der Fall sein, wenn beispielsweise eine verunreinigte Zutat in verschiedenen Lebensmitteln enthalten ist.

Bei der Aufklärung von Krankheitsausbrüchen, die auf Lebensmittel zurückzuführen sind, kommt eine Vielzahl von Methoden zum Einsatz. Dazu gehören neben dem Nachweis des Krankheitserregers im Lebensmittel beispielsweise auch epidemiologische Methoden wie die Befragung von Patienten und die anschließende Rückverfolgung entlang der Lebensmittellieferketten. Die wahrscheinlichkeitsbasierte Methode zur Identifizierung von Lebensmitteln, die mit Krankheitserregern verunreinigt sein könnten, ist als ein zusätzliches Werkzeug zur Unterstützung der Ausbruchaufklärung zu verstehen.

Getestet wurde die Methode an realen Lebensmittelverkaufsdaten aus Deutschland in Verbindung mit fiktiven, computergenerierten Ausbruchsszenarien. Eine detaillierte Beschreibung der Methode wurde kürzlich in der Zeitschrift PLOS Computational Biology veröffentlicht (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Bewertung von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen**

(mm) Bei der Zulassung von Süßungsmitteln wurde in Deutschland bisher zwischen Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen unterschieden. Eine solche Unterscheidung wird in den vorrangigen einschlägigen EU-Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe, die unmittelbar in allen Mitgliedstaaten der EU gelten, jedoch nicht benutzt. Vielmehr werden dort Süßstoffe (intense sweetener) und Zuckeraustauschstoffe (bulk sweetener) unter dem Begriff „Süßungsmittel“ zusammengefasst. Nach den geltenden auf EU-Recht beruhenden Kennzeichnungsvorschriften ist derzeit noch bei den Klassenbezeichnungen von Lebensmittelzusatzstoffen unter anderem die Klassenbezeichnung „Süßstoffe“ zu verwenden. Vom 13.12.2014 an ist stattdessen dann die Klassenbezeichnung „Süßungsmittel“ zu verwenden.

Süßungsmittel müssen ebenso wie auch andere Lebensmittelzusatzstoffe vor ihrer Verwendung zugelassen werden. In der Europäischen Union (EU) sind derzeit 19 Süßungsmittel zugelassen. Dazu zählen 11 Süßstoffe, und zwar Acesulfam K (E 950), Aspartam (E 951), Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze (Cyclamat) (E 952), Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze (E 954), Sucralose (E 955), Thaumatin (E 957), Neohesperidin DC (E 959), Steviolglycoside (E 960), Neotam (E 961), Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) und Advantam (E 969). Acht der derzeit zugelassenen Süßungsmittel sind Zuckeraustauschstoffe: Sorbit (E 420), Mannit (E 421), Isomalt (E 953), Polyglycitolirup (E 964), Maltit (E 965), Lactit (E 966), Xylit (E 967) und Erythrit (E 968). Chemisch betrachtet handelt es sich bei diesen Stoffen um Zuckeralkohole (Polyole), (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Primäre aromatische Amine aus bedruckten Lebensmittelbedarfsgegenständen**

(mm) Einige Vertreter der Substanzgruppe der primären aromatischen Amine (paA) sind krebserzeugend. PaA können z.B. als Verunreinigung in Farbpigmenten vorkommen. In bunt bedruckten Papierservietten und Bäckertüten und auch anderen bedruckten Lebensmittelbedarfsgegenständen können sie ein Gesundheitsrisiko darstellen, wenn sie auf Lebensmittel übergehen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat aufgrund von Anfragen aus verschiedenen Bundesländern bewertet, ob die derzeit geltenden Grenzwerte für den Übergang dieser Substanzen auf Lebensmittel einen ausreichenden Schutz bieten. Auf Grundlage seiner Modellrechnungen kommt das BfR zu dem Schluss, dass der Grenzwert für den Übergang von paA (in der Summe nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 0,01 Milligramm (mg) je Kilogramm (kg) Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz) für die als krebserzeugend eingestuft paA überprüft werden sollte. Verbraucher sollten so wenig wie möglich in Kontakt mit diesen Substanzen kommen. Aus Sicht des BfR sollte für diese paA das ALARA-Prinzip gelten, d.h. ihr Vorkommen in Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln sollte so gering sein wie es technisch möglich ist. Ihr Übergang auf Lebensmittel bzw. Lebensmittelsimulanzien sollte bei einer

analytischen Nachweisgrenze von 0,002 Milligramm (mg) je Kilogramm (kg) Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz nicht nachweisbar sein. Das BfR empfiehlt, nur Farbpigmente zu verwenden, die keine krebserzeugende aromatische Aminkomponente enthalten.

Aus Sicht des BfR sollte auch auf EU-Ebene geprüft werden, ob die alleinige Ausschöpfung des Summengrenzwertes für paA der Verordnung (EU) 10/2011 (nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg) durch paA, die als Kanzerogene der Kategorien 1A und 1B der CLP-Verordnung eingestuft sind, ein ausreichendes Schutzniveau darstellt, oder ob nicht besser die hier vorgeschlagene Vorgehensweise Anwendung finden sollte, zusätzlich für den Übergang dieser Stoffe als Einzelsubstanz eine Nachweisgrenze von 0,002 mg/kg festzulegen (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel in Deutschland im Jahr 2013**

(mm) Um lebensmittelbedingte Erkrankungen vermeiden zu können, sind umfangreiche Kenntnisse über die involvierten Lebensmittel sowie deren Herstellung und Behandlung erforderlich. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erfasst deshalb seit 2005 Daten zu Lebensmitteln, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt waren. Der Verdacht auf einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch besteht bei Erkrankungen von zwei oder mehr Personen, welche im Zusammenhang mit demselben Lebensmittel aufgetreten sind. Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden der Länder und der Bundeswehr übermitteln nach Abschluss aller Untersuchungen eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs über das BELA-Meldesystem Informationen über die beteiligten Lebensmittel an das BfR. Grundlage für das Meldeverfahren ist die Allgemeine Verwaltungsvorschrift (AVV) „Zoonosen Lebensmittelkette“. Das BfR hat für das Jahr 2013 Informationen zu 73 lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen zur Auswertung erhalten (2012: 84). Zu einem überregionalen Krankheitsausbruch hat das Institut aus zwei Bundesländern BELA-Meldungen erhalten. Bei 33 der 73 gemeldeten Ausbrüche konnte ein Lebensmittel mit hoher Evidenz als Ursache der Erkrankungen ermittelt werden. Für diese Beurteilung wurden mikrobiologische und/oder epidemiologische Untersuchungsergebnisse herangezogen. Die Kategorie „Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren“ dominierte unter den Lebensmittelvehikeln. Das BfR wertet außerdem aus, an welchen Orten diese Lebensmittel verzehrt wurden, welche wesentlichen Einflussfaktoren die Ausbrüche begünstigt haben und auf welchen Stufen der Lebensmittelkette diese Einflussfaktoren aufgetreten sind. Zusammenfassend bestätigen die übermittelten Informationen, dass viele der gemeldeten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche im Jahr 2013 wie in den Vorjahren durch Hygienemängel und Fehler im Temperaturmanagement ausgelöst wurden. Eine geeignete Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher und regelmäßige Schulungen von Personal in Gaststätten und Gemeinschaftseinrichtungen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln können helfen, Ausbrüche zu verhindern. Auch im Jahr 2013 wurden an das BfR wieder Informationen zu Krankheitsausbrüchen nach dem Verzehr von Rohmilch übermittelt.

Merkblätter mit Verbrauchertipps zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen im Privathaushalt stehen auf der Internetseite des BfR im Bereich Publikationen kostenlos zum Herunterladen zur Verfügung und können dort auch über die Warenkorbfunktion bestellt werden (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Dritte Datenerhebung zur Antibiotikaabgabe in der Tiermedizin**

(mm) Im Jahr 2013 wurden in der Tiermedizin knapp 170 Tonnen weniger Antibiotika abgegeben als im Vorjahr. Das ergab die Auswertung der im Jahr 2013 zum dritten Mal erhobenen Abgabemengendaten für Antibiotika durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Die von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) als Wirkstoffe mit besonderer Bedeutung für die Therapie beim Menschen (Critically Important Antimicrobials) eingestuften Antibiotikaklassen wie Fluorchinolone und Cephalosporine der 3. und 4. Generation werden weiterhin nicht in großen Mengen abgegeben. Allerdings stieg die Abgabemenge von Fluorchinolonen gegenüber dem Jahr 2012 um drei Tonnen an. Vorwiegend werden in der Veterinärmedizin ältere Wirkstoffe wie Penicilline und Tetracykline abgegeben.

Insgesamt sind im vergangenen Jahr 1.452 Tonnen (t) Antibiotika von pharmazeutischen Unternehmen und Großhändlern an Tierärzte in Deutschland abgegeben worden. Dies sind 167 t weniger als im Vorjahr und gegenüber der ersten Erfassung im Jahr 2011 ein Minus von rund 250 t. Die Menge an

Fluorchinolonen, deren Verwendung in der Tiermedizin wegen ihrer wichtigen Bedeutung für die Verwendung in der Humanmedizin kritisch gesehen wird, ist gegenüber der Vorjahresmeldung um drei t und im Vergleich zu der Menge 2011 um fünf t angestiegen. Die Hauptabgabemengen bilden wiederum Penicilline mit etwa 473 t und Tetrazykline mit etwa 454 t, gefolgt von Sulfonamiden mit 152 t, Makroliden mit 125 t und Polypeptidantibiotika (Colistin) mit 125 t. Des Weiteren wurden rund 13 t Fluorchinolone und rund vier t Cephalosporine der 3. und 4. Generation abgegeben. Die gemeldeten Wirkstoffmengen lassen sich nicht zu einzelnen Tierarten zuordnen, da die Mehrzahl der Wirkstoffe für die Anwendung bei verschiedenen Tierarten zugelassen ist. Von den abgegebenen 1.452 t Wirkstoffen entfallen 1.444 t auf Präparate, die für mindestens eine Tierart zugelassen sind, die Lebensmittel liefert. Gut acht Tonnen entfallen auf Präparate, die ausschließlich für nicht Lebensmittel liefernde Tiere (also Sport- und Freizeittiere) zugelassen sind.

Der Einsatz von Tierarzneimitteln dient dem Ziel, kranke Tiere zu behandeln und damit die Tiergesundheit und den Tierschutz zu fördern. Der Einsatz ist gleichermaßen auf den Schutz des Verbrauchers ausgerichtet. Sorge bereitet jedoch, dass der Therapieerfolg sowohl in der Human- wie auch in der Tiermedizin zunehmend durch das Auftreten antibiotikaresistenter Bakterien gefährdet wird. Der Transfer von antibiotikaresistenten Bakterien und/oder der Transfer von Resistenzgenen zwischen Mensch und Tier ist wechselseitig möglich. Die erhobenen Daten können bei der Risikobewertung und dem Risikomanagement berücksichtigt werden. Weitere Komponenten sind die Datenerhebung in den laufenden Resistenzmonitorings zu bestimmten Erregern.

Zukünftig sollen die Therapiehäufigkeiten und die Verbrauchsmengenerfassung von Antibiotika, die mit der Änderung des Arzneimittelgesetzes (16. AMG-Novelle) seit dem 01.07.2014 eingeführt worden sind, als weitere Instrumente einer Gesamtbetrachtung von Trends und Entwicklungen der Antibiotikaresistenz in der Veterinärmedizin genutzt werden (@ [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).