

Das Jahr 2014 - Das ändert sich bei Ernährung/ Lebensmitteln und im Veterinärbereich

(mm) Mehr Transparenz durch die neue europäische Lebensmittel-Kennzeichnung

Am 13.12.2014 treten die neuen EU-Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung in Kraft. Ab diesem Tag müssen alle verpflichtenden Informationen gut lesbar sein und eine Mindestschriftgröße haben. Bei der Verwendung von Lebensmittelimitaten ist vorgeschrieben, dass der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben wird. Sogenanntes "Klebefleisch" ist künftig anhand des Hinweises "aus Fleischstücken zusammengefügt" zu erkennen. Der Begriff "Käse" darf nur noch für echten Käse verwendet werden.

Die 14 Stoffe, die am häufigsten allergische Reaktionen auslösen, müssen ab 13.12.2014 bei verpackten Produkten in der Zutatenliste hervorgehoben werden. **Auch bei loser Ware ist diese Information künftig verpflichtend.** Lebensmittelzutaten, die im fertigen Lebensmittel in Form von technisch hergestellten Nanomaterialien vorhanden sind, werden mit dem Zusatz "Nano" gekennzeichnet. Das könnte Produkte wie Tütensuppen, Nahrungsergänzungsmittel und Ketchup betreffen.

Beim Online-Einkauf von Lebensmitteln müssen Verbraucher zukünftig über Verkehrsbezeichnung, Zutatenliste und eventuell enthaltene allergene Substanzen informiert werden. Bislang waren genaue Angaben zur Zusammensetzung mit wenigen Ausnahmen nicht verpflichtend (@ www.bmelv.de/lebensmittelkennzeichnung).

Regionalfenster wird eingeführt

Das blauweiße Logo des "Regionalfensters" wurde Anfang 2014 eingeführt. Mit diesem Zeichen können Hersteller freiwillig informieren, woher die Zutaten stammen, wo das Produkt verarbeitet und verpackt wurde. Bereits im Frühjahr sollen mehrere hundert zertifizierte Produkte im Handel erhältlich sein. Das Regionalfenster ist bereits erprobt und eine freiwillige Kennzeichnung auf Initiative des Bundesernährungsministeriums (@ www.regionalfenster.de).

Deutsche Winzer werden gestärkt

Ende 2014 soll die deutsche Weinwirtschaft von der neuen Möglichkeit der Absatzförderung auf dem Binnenmarkt im Rahmen des nationalen Stützungsprogramms Wein Gebrauch machen können. Dazu wird das deutsche Weingesetz im nächsten Jahr entsprechend angepasst. Die Maßnahme war im Zuge der diesjährigen EU-Agrarreform eingeführt worden und ergänzt die bereits bestehende Absatzförderung in Drittländern. Ziel der Förderung ist es, Verbraucherinnen und Verbraucher über die Qualität, die einzigartige Vielfalt und die Erzeugungsbedingungen deutscher Qualitäts- und Prädikatsweine zu informieren, wobei die besonderen Charakteristika der einzelnen Weinbauregionen im Vordergrund stehen sollen. Einen weiteren Förderschwerpunkt bilden Aufklärungskampagnen zum verantwortungsbewussten und maßvollen Weingenuss (@ www.bmelv.de/nsp-wein).

Europäische Fischerei wird nachhaltiger

Seit dem 01.01.2014 gelten wesentliche Teile der umfassenden Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik. Mit der Reform wird ein radikaler Kurswechsel in der europäischen Fischereipolitik vollzogen: Nachhaltigkeit ist künftig das wichtigste Prinzip in der Fischerei. Zentrales Ziel der Reform ist die nachhaltige Bewirtschaftung der Fischbestände. Die europäischen Fischereien sollen in Zukunft nach dem Prinzip des maximalen Dauerertrages bewirtschaftet werden. Die bewährten mehrjährigen Bewirtschaftungspläne werden auf alle wirtschaftlich genutzten Fischbestände ausgedehnt. Zudem werden ab 2015 schrittweise so genannte Rückwurfverbote eingeführt. Beifänge müssen angelandet werden und dürfen nur noch in bestimmten, eng begrenzten Ausnahmefällen über Bord gegeben werden. Hinzu kommen neue Bestimmungen zur Regionalisierung, die den EU-Mitgliedstaaten mehr Verantwortung bei der Ausgestaltung der Gemeinsamen Fischereipolitik zuweisen. Darüber werden die bestehenden und verpflichtenden Verbraucherinformationen verbessert (@ www.bmelv.de/reform-gemeinsame-fischereipolitik).

Den Antibiotika-Einsatz in der Tierhaltung reduzieren

Am 01.04.2014 tritt die 16. Novelle des Arzneimittelgesetzes in Kraft. Ziel der Novelle ist es, den Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung deutlich zu minimieren. Die neuen Regelungen ermöglichen es, sowohl den Tierhaltern selbst als auch den Überwachungsbehörden, die Therapiehäufigkeit mit Antibiotika in einem Betrieb zu beurteilen und mit anderen Betrieben zu vergleichen. Auf dieser Grundlage können die Überwachungsbehörden Tierhalter, wenn es notwendig ist, zu Prüfungen und Maßnahmen verpflichten. Darüber hinaus enthält die AMG-Novelle verschiedene Ermächtigungsgrundlagen, zum Beispiel für Anwendungsverbote für bestimmte Tierarzneimittel (@ www.bmelv.de/antibiotikaresistenz).

Mehr Schutz von Tieren für Versuchszwecke

Seit dem 01.01.2014 traten weitere Regelungen zum Schutz von Tieren, die zu Versuchszwecken oder zu anderen wissenschaftlichen Zwecken verwendet werden, in Kraft. Damit gelten künftig bessere Haltungsbedingungen für Versuchstiere, darunter auch die Verpflichtung zur Bestellung eines Tierschutzbeauftragten oder die Einrichtung von Tierschutzausschüssen und Sachkundeanforderungen in Betrieben, die Versuchstiere halten. Zudem treten neue Meldeverpflichtungen über die Verwendung von Versuchstieren in Kraft. Neu ist insbesondere die Meldung des Schweregrades der Versuche (@ www.bmelv.de/tierschutzgesetz).

Tierseuchen besser vorbeugen und bekämpfen

Zum 01.05.2014 löst das Tiergesundheitsgesetz das bisherige Tierseuchengesetz ab. Das Tiergesundheitsgesetz übernimmt bewährte Vorschriften zur Tierseuchenbekämpfung, setzt aber verstärkt auf Prävention. Es gelten neue Regelungen zum vorbeugenden Schutz vor Tierseuchen, deren Bekämpfung sowie zur Verbesserung der Überwachung. So wird zum Beispiel der Personenkreis erweitert, der eine anzeigepflichtige Tierseuche anzeigen muss. Neben den Amtsveterinären sind das zum Beispiel auch Tiergesundheitsaufseher, Veterinäringenieure, amtliche Fachassistenten und Bienensachverständige. Das neue Tiergesundheitsgesetz ermöglicht über eine Verordnungsermächtigung die Durchführung eines Monitorings über den Gesundheitsstatus von Tieren: Durch die regelmäßige Untersuchung repräsentativer Proben können Gefahren für die Tiergesundheit frühzeitig erkannt werden. Das vereinfacht unter anderem die Errichtung von Schutzgebieten. Das sind Gebiete, die weitgehend frei sind von bestimmten Krankheiten und für die strengere Kriterien gelten, wenn Tiere dorthin verbracht werden sollen. Zudem wurde mit dem Tiergesundheitsseuchengesetz die Rolle des Friedrich-Loeffler-Instituts gestärkt. (@ www.bmelv.de/tiergesundheitsgesetz).

Neues Tierschutzgesetz nimmt Tierhalter in die Pflicht

Ab dem 01.08.2014 bedarf es einer Genehmigung für die gewerbliche Hundeausbildung: Ziel dieser Regelung im Dritten Gesetz zur Änderung des Tierschutzgesetzes ist es, im Sinne der Tiere und des Tierschutzes Mindestqualitätsstandards sicherzustellen. Außerdem muss die entgeltliche Einfuhr von Wirbeltieren, darunter auch Haustiere, künftig von der Behörde erlaubt werden. Damit soll unter anderem der unseriöse Handel mit Welpen bekämpft werden. Zudem muss jeder, der ab dem 1. August 2014 gewerbsmäßig mit Wirbeltieren handelt – wie zum Beispiel mit Hunden, Katzen, Schweinen oder Rindern - dem künftigen Tierhalter schriftliche Informationen über die wesentlichen Bedürfnisse des Tieres mitgeben. Nutztierhalter müssen darüber hinaus mit dem neuen Tierschutzgesetz ab dem 1. Februar 2014 eine tierschutzbezogene Eigenkontrolle durchführen und Tierschutzindikatoren erheben und bewerten (@ www.bmelv.de/tierschutzgesetz).

Änderung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

(mm) Im elektronischen Bundesanzeiger BAnz AT 12.12.2013 B6 wurde die Änderung der Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse und deren Extrakte und Zubereitungen vom 02.12.1998 veröffentlicht. Hierbei wurden diese an das aktuelle europäische Aromenrecht, die Verordnung (EU) Nr. 1334/2008

vom 16.12.2008, angepasst. Bei den Herstellungsbeschreibungen (Abschnitt I, B Ziffern 3a, 4a, 6a und 6) wurde die Angaben „mit natürlichen oder naturidentischen Geruchs- und/oder Geschmacksstoffen gestrichen. Weiterhin wurde festgelegt, dass bei ausschließlicher oder überwiegender Verwendung von Aromen bei aromatisiertem Tee, aromatisierten teeähnlichen Erzeugnissen und aromatisierten Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen die Angaben „mit ...-Geschmack“ oder „mit ...-Aroma“ erforderlich sind (siehe Abschnitt I, D die Ziffern 2, 3, 4 und 8). Dies gilt jedoch nur für den Fall, dass die Geschmacksrichtung durch bildliche Darstellungen beschrieben wird. Die Fußnoten 2 bis 6 mit Verweisen auf das nationale und EU-Recht wurden aktualisiert.

Verordnung zur Durchsetzung des gemeinschaftlichen Weinrechts aufgehoben

(mm) Auf Grund des § 51 des Weingesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 18.01.2011 (BGBl. I S. 66) wurde durch die Achte Änderungsverordnung ein neuer § 11 in die Verordnung zur Durchsetzung des gemeinschaftlichen Weinrechts eingefügt. Dieser neue Paragraph hebt diese Verordnung mit Wirkung zum 31.12.2013 auf. Diese Änderung gilt seit dem 01.01.2014 (BGBl. I S. 4144 vom 17.12.2013).

Klonfleisch und neue Lebensmittel: EU-Kommission und Bundesrat wollen Rechtssicherheit

(mm) Mit den am 18.12.2013 verabschiedeten Vorschlägen über das Klonen von Tieren und neuartige Lebensmittel will die Europäische Kommission für mehr Rechtssicherheit sorgen. Außerdem sollen lebende Klontiere oder Fleisch von Klontieren aus Drittländern wie den USA nicht importiert werden dürfen und in die Nahrungskette gelangen. Viele Abgeordnete des Europäischen Parlamentes kritisieren jedoch, dass in den Normvorschlägen keine Regelung für die Kennzeichnung der Nachfolgeneration geklonter Tiere vorgesehen ist.

Die deutsche Länderkammer hat in ihrer Plenarsitzung am 14.02.2014 die beiden Vorschläge der Europäischen Kommission beraten, mit denen diese das Klonen von Tieren vorläufig verhindern will. In seiner Stellungnahme begrüßt der Bundesrat die vorläufigen Verbote. Aus Sicht der Länder ist jedoch auch das Inverkehrbringen von Lebensmitteln aus Nachkommen von Klontieren zu verbieten. Sie sprechen sich zudem dafür aus, auch den Import von Klontieren sowie der Nachkommen geklonter Tiere für landwirtschaftliche Zwecke zu verbieten. Die Verbote seien auch auf den Geflügelbereich auszuweiten. Mit ihren beiden Vorschlägen möchte die Europäische Kommission die EU-Mitgliedstaaten verpflichten, das Klonen von Tieren sowie das Inverkehrbringen von Klontieren und Klonembryonen zu untersagen. Zudem sollen die Mitgliedstaaten dafür sorgen, dass keine Lebensmittel von Klontieren in Verkehr gebracht werden. Die Verbote sollen vorläufig gelten und sind unter Berücksichtigung der internationalen Entwicklungen fortwährend zu überprüfen.

Blindenführhunde und andere Assistenzhunde in Lebensmittelbetrieben

(mm) Lebensmittelunternehmer müssen grundsätzlich vermeiden, dass Haustiere Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sieht im Mitführen von Blindenführhunden und anderen Assistenzhunden jedoch einen Sonderfall. Gelegentlich verweigern Lebensmittelunternehmer behinderten Menschen, die von Blindenführhunden oder anderen Assistenzhunden begleitet werden, aus hygienischen Gründen den Zutritt zu Lebensmittelbetrieben, insbesondere zu Geschäften des Lebensmitteleinzelhandels.

Grundsätzlich müssen Lebensmittelunternehmer gemäß der europäischen Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden.

Diese Regelung gilt nach Ansicht des BMEL zwar auch für die Einkaufsbereiche von Lebensmittelgeschäften. In Sonderfällen kann gemäß den geltenden Vorschriften Haustieren der Zugang dennoch gestattet werden. Das Mitführen von Blindenführhunden und anderen Assistenzhunden ist aus Sicht des BMEL ein solcher Sonderfall, denn das Verbot der Diskriminierung behinderter Menschen ist hier ausschlaggebend.

Beim Mitführen von Blindenführ- und anderen Assistenzhunden in Lebensmittelbetrieben muss aber darauf geachtet werden, dass die Tiere nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen und diese verunreinigen.

Das dürfte jedoch meist unproblematisch sein, weil Führhunde besonders geschult und diszipliniert sind und im Lebensmitteleinzelhandel Waren üblicherweise verpackt zum Verkauf angeboten oder durch geeignete Thekensysteme geschützt werden.

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:

- Bekanntmachung über das Antragsformular für Anträge auf Festsetzung, Änderung oder Streichung von Rückstandshöchstgehalten sowie zur Aufnahme eines Wirkstoffs in den Anhang IV oder zur Überprüfung des Einflusses einer neuen Rückstandsdefinition (BVL 13/02/20) vom 29.10.2013 (BAZ AT 30.12.2013 B5);
- Berichtigung der Bekanntmachung der Neufassung des Chemikaliengesetzes (BGBl. I S. 3991 vom 21.11.2013);
- Verordnung zur Änderung saattgutrechtlicher Verordnungen und zur Änderung der Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung (BGBl. I S. 26 vom 09.01.2014);
- Siebenundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 77 vom 28.01.2014).

Weitere deutsche Spezialitäten geschützt bzw. aus dem Register gelöscht

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1148/2013 der Kommission vom 14.11.2013 zur Löschung der Eintragung einer Bezeichnung wurde „Wernesgrüner Bier“ aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gelöscht (ABl. EU L 305/5 vom 15.11.2013).

Die Bezeichnung Holsteiner Tilsiter wurde mittels Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1266/2013 der Kommission vom 05.12.2013, ABl. EU 326/37 vom 06.12.2013 in das Europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen. Die Bezeichnungen „Tilsit“ und „Tilsiter“ dürfen weiter verwendet werden. „Holsteiner Tilsiter“ ist ein traditionell hergestellter Schnittkäse aus Kuhmilch, der laufend während der Reifung mit Rotschmierekultur bearbeitet wird und einen Gehalt zwischen 30 % und 60 % Fett in der Trockenmasse aufweist. Er besitzt eine dünne gelblich-bräunliche Naturrinde. Der hellgelbe Teig ist schnittfest, geschmeidig und sehr elastisch. Durch seine spezielle Art der Herstellung weist der „Holsteiner Tilsiter“ die für Tilsiter übliche so genannte Bruch- und Schlitzlochung auf. Alle Schritte der Käseherstellung von der Annahme der Rohware einschließlich der mindestens fünfwöchigen Lagerung und Reifung müssen im abgegrenzten geographischen Gebiet, dem Bundesland Schleswig-Holstein, erfolgen. Die Verordnung trat zum 26.12.2013 in Kraft.

Am 21.01.2014 wurde Dithmarscher Kohl ebenfalls in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben aufgenommen (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 47/2014 der Kommission vom 13.01.2014 - ABl. EU L16/5). Dies bedeutet, dass Dithmarscher Kohl aus dem Landkreis Dithmarschen an der Westküste Schleswig-Holsteins an der Nordsee entweder erzeugt, verarbeitet oder hergestellt werden muss. Dithmarscher Kohl kann entweder weiß oder rot sein. Im Antrag an die EU-Kommission hieß es, die Sorten zeichneten sich durch eine feine Blattschichtung, eine knackige Konsistenz, einen geringen Strunkanteil und einen kräftig abgerundeten Geschmack aus.

Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013 der Kommission vom 08.11.2013 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EU) 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 novelliert. Die Rückstandshöchstgehalte für Bitertanol, Chlorfenvinphos, Dodin und Vinclozolin wurden geändert (ABl. EU L 307/1 vom 16.11.2013). Durch die Verordnung (EU) Nr. 1317/2013 der Kommission vom 16.12.2013 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 2,4-D, Bflubutamid, Cyclanilid, Diniconazol, Florasulam, Metolachlor und S-Metolachlor sowie Milbemectin geändert (ABl. EU L 339/1 vom 17.12.2013). Durch die Verordnung (EU) Nr. 51/2014 der Kommission vom 20.01.2014 erfolgte eine weitere Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Dimethomorph, Indoxacarb und Pyraclostrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 16/13 vom 21.01.2014). Im Amtsblatt EU L 17/1 erschien am 21.01.2014 die Verordnung (EU) Nr. 36/2014 der Kommission vom 16.01.2014 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 Aminopyralid, Chlorantraniliprol, Cyflufenamid, Mepiquat, Metalaxyl-M, Propamocarb, Pyriofenon und Quinoxifen in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Durch die Verordnung (EU) Nr. 61/2014 der Kommission vom 24.01.2014 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cyromazin, Fenpropidin, Formetanat, Oxamyl und Tebuconazol geändert (ABl. EU L 22/1 vom 25.01.2014). Durch die Verordnung (EU) Nr. 79/2014 der Kommission vom 29.01.2014 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Bifenazat, Chlorpropham, Esfenvalerat, Fludioxonil und Thiobencarb geändert (ABl. EU L 27/9 vom 30.01.2014). Die letzte Änderung bezüglich der Höchstgehalte von Pestizidrückständen im Berichtszeitraum erfolgte durch die Verordnung (EU) Nr. 87/2014 der Kommission vom 31.01.2014. Durch diese 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 Acetamiprid, Butralin, Chlortoluron, Daminozid, Isoproturon, Picoxystrobin, Pyrimethanil und Trinexapac in oder auf bestimmten Erzeugnissen angepasst (ABl. EU L 35/1 vom 05.02.2014).

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut mehrfach geändert

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden folgende Verordnungen (EU) der Kommission zur Änderung der Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates veröffentlicht, die die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Nr. 1274/2013 vom 06.12.2013 (u.a. Umbenennung "Brillantschwarz PN", Änderung der Beschreibung für Algencarotine (E 160a(iv), Aufnahme "Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi", Beseitigung von Fehlern in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012), ABl. EU L 328/79 vom 07.12.2013;
- Nr. 59/2014 vom 23.01.2014 (Verwendung von Schwefeldioxid - Sulfiten (E 220-228) in aromatisierten Getränken auf Weinbasis), ABl. EU L 21/9 vom 24.01.2014.

Des Weiteren ist bereits am 20.11.2013 die Verordnung (EU) Nr. 1152/2013 der Kommission vom 19.11.2013 zur Berichtigung der ungarischen Sprachfassung der Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union im europäischen Amtsblatt L 311/1 erschienen.

Änderungen der Kosmetik-VO und Leitlinien zur Erstellung des Sicherheitsberichts für kosmetische Mittel

(mm) Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel wurde durch die Verordnung (EU) Nr. 1197/2013 der Kommission vom 25.11.2013 in Bezug auf Haarfärbemittel rückwirkend zum 11.07.2013 geändert (ABl. EU L 315/34 vom 26.11.2013).

Gleichzeitig hat die europäische Kommission mit dem Durchführungsbeschluss 2013/674/EU vom 25.11.2013 Leitlinien für die Erstellung des Sicherheitsberichts gem. Anhang I der VO (EG) Nr. 1223/2009 erlassen (ABl. EU L 315/82 vom 26.11.2013). Diese Leitlinien sollen der verantwortlichen Person helfen, die Anforderungen, die per Kosmetik-Verordnung an den Sicherheitsbericht gestellt werden, auch in kleineren Unternehmen umzusetzen.

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 Durchführungsverordnung (EU) geändert:

- Nr. 1235/2013 vom 02.12.2013 (betreffend Diclazuril), ABl. EU L 322/21 vom 03.12.2013;
- Nr. 19/2014 vom 10.01.2014 (in Bezug auf Chloroform), ABl. EU L 8/18 vom 11.01.2014;
- Nr. 20/2014 vom 10.01.2014 (betreffend Butafosfan), ABl. EU L8/20 vom 11.01.2014.

Weitere neuartige Lebensmittelzutat genehmigt

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurde ein weiterer Durchführungsbeschluss der Europäischen Kommission veröffentlicht der eine neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates betrifft:

- Hahnenkammextrakt (Weißes oder fast weißes hygroskopisches Pulver, das von Gallus gallus durch enzymatische Hydrolyse von Hahnenkamm und durch anschließende Filtration, Konzentration und Ausfällung gewonnen wird. Hauptbestandteile von Hahnenkammextrakt sind die Glycosaminoglycane Hyaluronsäure, Chondroitinsulfat A und Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B).

Zulässige Verwendungen von Hahnenkammextrakt (Getränke auf Milchbasis/ 40 mg/100 g oder mg/100 ml Verwendungshöchstmenge; Fermentierte Getränke auf Milchbasis 80 mg/100 g oder mg/100 ml; Joghurtartige Erzeugnisse 65 mg/100 g oder mg/100 ml und Fromage frais 110 mg/100 g oder mg/100 ml).

Durchführungsbeschluss 2013/705/EU der Kommission vom 29.11.2013 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2013) 8319*), ABl. EU L 322/39 vom 03.12.2013).

Zulassungen neuer önologischer Verfahren

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1251/2013 der Kommission vom 03.12.2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 in Bezug auf bestimmte önologische Verfahren und der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 in Bezug auf die Eintragung dieser Verfahren in die Ein- und Ausgangsbücher im Weinsektor vom 03.12.2013 (ABl. EU L 323/28 vom 04.12.2013) wurden als Mittel zur Förderung der Hefebildung Hefeautolysate bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost und Jungwein zugelassen. Weiterhin wurde die Liste der zur Klärung zugelassenen Stoffe um Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen, Erbsen und Kartoffeln erweitert. Außerdem sind der Liste der zugelassenen önologischen Verfahren die Verwendung inaktivierter Hefen und das Management von gelösten Gasen in Wein mittels Membrankontaktoren angefügt worden. Beim Management von gelösten Gasen in Wein mittels Membrankontaktoren handelt es sich um eine physikalische Methode zur Regulierung der Konzentration gelöster Gase in Wein mittels hydrophober Membranen. Das Verfahren kann nach abgeschlossener Gärung angewendet werden und ist von einem Önologen durchzuführen. Ferner ist die Behandlung in die Weinbuchführung einzutragen. Die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat diese neuen önologischen Verfahren angenommen. Diese Verfahren wurden in der Europäischen Union unter den von der OIV festgelegten

Anwendungsbedingungen zugelassen, um dem technischen Fortschritt Rechnung zu tragen und den EU-Erzeugern die gleichen Möglichkeiten einzuräumen wie Erzeugern aus Drittländern. Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wurde entsprechend geändert. Die Verordnung gilt seit dem 07.12.2013

Am 10.12.2013 erschien die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1277/2013 der Kommission vom 09.12.2013 zur Genehmigung einer Anhebung der Grenzwerte für die Anreicherung von Wein aus Trauben der Ernte 2013 in bestimmten Weinanbaugebieten oder Teilen davon (ABl. EU L 329/10).

Europaweite Beschränkung krebserzeugender PAK in Verbraucherprodukten

(mm) Die Europäische Kommission hat am 07.12.2013 (Amtsblatt der EU L 328/69) die von Deutschland initiierte Beschränkung krebserzeugender polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe (PAK) in Verbraucherprodukten in eine verbindliche Rechtsnorm umgesetzt. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1272/2013 dürfen ab Dezember 2015 Erzeugnisse nicht mehr für die allgemeine Öffentlichkeit in Verkehr gebracht werden, wenn sie Teile enthalten, die bei normaler Verwendung mit der Haut oder der Mundhöhle in Berührung kommen und deren Gehalt an bestimmten, als krebserzeugend eingestuft PAK einen vorgegebenen Grenzwert überschreitet.

Für Erzeugnisse wie z. B. Sport- und Haushaltsgüter, Werkzeuge, Bekleidung oder Armbänder beträgt der Grenzwert 1 Milligramm pro Kilogramm (mg/kg) für jede einzelne PAK-Verbindung. Für Spielzeug und Artikel für Kleinkinder oder Säuglinge wurde ein niedrigerer Wert von 0,5 mg/kg festgelegt. Diese Grenzwerte gelten zukünftig verbindlich für alle Verbraucherprodukte, die in der EU vermarktet werden. Die Beschränkung von PAK in Verbraucherprodukten ist ein großer Erfolg der europäischen Chemikalienverordnung REACH („Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals“), die die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Stoffen in der Europäischen Union regelt. REACH beruht auf dem Grundsatz, dass Hersteller und Verwender von Chemikalien sicherstellen müssen, dass die von ihnen produzierten oder vertriebenen Stoffe nicht schädlich für die menschliche Gesundheit oder die Umwelt sind. In einer Risikobewertung aus dem Jahre 2010 hatte das BfR für zahlreiche Verbraucherprodukte eine gesundheitlich bedenkliche Belastung mit krebserzeugenden PAK aufgezeigt. Gleichzeitig wiesen aber auch viele Produkte vergleichsweise geringe PAK-Gehalte auf. Dies zeigte, dass prinzipiell der Einsatz PAK-ärmer Materialien in Verbraucherprodukten möglich ist. Da hinsichtlich der krebserzeugenden Wirkung der betreffenden PAK keine unbedenkliche Dosis abgeleitet werden kann, sprach sich das BfR dafür aus, die Belastung von Verbrauchern durch PAK auf das niedrigste vernünftigerweise realisierbare Niveau zu senken. Die deutschen Behörden (Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA), Umweltbundesamt (UBA) und BfR) reichten bei der Europäischen Kommission einen gemeinsamen Beschränkungsvorschlag unter REACH ein. Auch wenn die Entscheidung der Europäischen Kommission diesen Vorschlag Deutschlands nicht in vollem Umfang berücksichtigt, begrüßt das BfR, dass für Spielzeug und Kleinkinderartikel ein niedrigerer Grenzwert als für die übrigen Produkte festgelegt wurde. Die Europäische Kommission wird die genannten Grenzwerte in vier Jahren erneut überprüfen. Die Verordnung trat am 27.12.2013 in Kraft.

Primärprodukte für Raucharomen zugelassen

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 vom 10.12.2013 wurde die Unionsliste zugelassener Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen zur Verwendung als solche für Lebensmittel und/ oder für die Produktion der daraus hergestellten Raucharomen festgelegt. Die Liste enthält insgesamt 10 Produkte. Festgelegt wurden die Lebensmittelkategorien für die sie verwendet werden dürfen mit den entsprechenden Höchstmengen im Fertigerzeugnis. Die veröffentlichte Liste enthält außerdem die Ausgangsstoffe (verwendete Holzarten), die technischen Merkmale (u. a. Säuregehalt, Carbonylverbindungen und Phenole) und die Reinheitskriterien der Primärprodukte (Blei, Arsen, Cadmium und Quecksilber). Nicht aufgeführt sind bei den Reinheitsanforderungen Höchstgehalte für polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK). Zu Letzteren finden sich jedoch Angaben in den Sicherheitsbewertungen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Die Erstellung der Gemeinschaftsliste erfolgte aufgrund der Verordnung (EU) Nr. 2065/2003. In dieser vorgegeben, dass eine Unionsliste der Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen erstellt wird. Dazu hat die EFSA entsprechende Anträge von Unternehmen bewertet und in 10 von

insgesamt 11 Anträgen die Aufnahme in die Gemeinschaftsliste empfohlen. Die Zulassungen gelten für 10 Jahre ab dem 01.01.2014. Die Verordnung trat zum 01.01.2014 in Kraft.

Änderung der Vermarktungsvorschriften für Olivenöl

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1335/2013 wurde die Verordnung (EU) Nr. 29/2012 mit Vermarktungsvorschriften auf Ebene des Einzelhandels für bestimmte Olivenöle und Oliventresteröle geändert. Die Änderungen betreffen u.a. einige Kennzeichnungsbestimmungen: Die Olivenöle und Oliventresteröle nach Artikel 1 Absatz 1 der VO 29/2012 müssen auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett Angaben über die besonderen Aufbewahrungsbedingungen der Öle tragen, die vor Licht und Wärme geschützt werden sollten. Das sind: Natives Olivenöl und Natives Olivenöl extra; Olivenöl bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen; Oliventresteröl. Die verpflichtenden Angaben (Bezeichnung bzw. bei nativen Olivenölen auch Ursprungsangabe) sind im gleichen Hauptsichtfeld gemäß der Begriffsbestimmung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zusammengefasst, entweder auf demselben Etikett oder auf mehreren Etiketten auf demselben Behälter, oder direkt auf demselben Behälter. Diese verpflichtenden Angaben müssen jeweils vollständig in einem homogenen Textblock erscheinen. Fakultative Angaben: Für Öle gemäß Anhang XVI Nummer 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 (= Natives Olivenöl und Natives Olivenöl extra) ist die Angabe des Erntejahres nur zulässig, wenn 100 % des Inhalts der Verpackung aus dem betreffenden Erntejahr stammt. Aus Gründen der Vereinfachung muss auf Etiketten von ausschließlich in Olivenöl haltbar gemachten festen Lebensmitteln nicht länger der Prozentanteil des hinzugefügten Öls am Gesamtgewicht des Lebensmittels angegeben werden. Die geänderten Kennzeichnungsbestimmungen gelten ab dem 13.12.2014.

Am 17.12.2013 wurde die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1348/2013 der Kommission vom 16.12.2013 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung bekannt gemacht (ABl. EU L 338/31).

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) ergänzt/ geändert

(mm) *Gluten in Lebensmitteln* - Mit der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 1155/2013 der Kommission vom 21.08.2013 (ABl. EU L 306/7 vom 16.11.2013) wurde die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ergänzt. Danach können künftig auch für „Informationen über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln“ europäische Durchführungsrechtsakte erlassen werden. Bisher gilt für die Information über Glutengehalte die Verordnung (EG) Nr. 41/2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind. Letztere tritt jedoch nach der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung ab dem 20.07.2016 außer Kraft. Um die dadurch entstehende Regelungslücke zu schließen, wird die Kommission ermächtigt, erneut einheitliche Bedingungen hinsichtlich der Informationen über Gluten in Lebensmitteln festzulegen, die von Lebensmittelunternehmern angegeben werden dürfen. Die Verordnung trat zum 01.12.2013 in Kraft.

Redaktionelle Anpassung der Allergen-Liste gem. LMIV/Cholesterin-Warnhinweis bei Phytosterin-Produkten - Am 30.01.2014 erschien die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014 der Kommission vom 22.11.2013 (ABl. EU L 27/7). Mit dieser erfolgten Änderungen der Anhänge II und III der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

- Anhang II enthält ein Verzeichnis von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unter Nummer 1 dieses Anhangs sind u. a. „Kamut“ und „Dinkel“ aufgeführt. Allerdings handelt es sich bei „Kamut“ um ein eingetragenes Markenzeichen einer als „Khorasan-Weizen“ bekannten Weizenart. Dinkel ist ebenfalls eine Weizenart. „Khorasan-Weizen“ und „Dinkel“ werden daher in Nummer 1 dieses Anhangs nunmehr als Weizenarten aufgeführt. Der einleitende Satz in Nummer 1 des Anhangs II LMIV erhält folgende Fassung:

„Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen“.

- Anhang III enthält ein Verzeichnis von Lebensmitteln, deren Kennzeichnung eine oder mehrere zusätzliche Angaben enthalten muss. Ziffer 3 der Nummer 5.1 dieses Anhangs schreibt vor, dass Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, denen Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt sind, u.a. einen Hinweis darauf enthalten, dass das Erzeugnis ausschließlich für Personen bestimmt ist, die ihren Cholesterinspiegel im Blut senken möchten. Zur Angleichung an die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 und die danach zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben wird der bisherige als ungenau eingeschätzte Wortlaut geändert. Anh. III, Nummer 5.1, Ziff. 3 LMIV erhält folgende Fassung:

„Hinweis darauf, dass das Erzeugnis nicht für Personen bestimmt ist, die ihren Cholesterinspiegel im Blut nicht zu kontrollieren brauchen.“

Die Verordnung gilt seit dem 19.02.2014.

Pflicht zur Herkunftsangabe bei Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch

(mm) Ab 01.04.2015 muss unverarbeitetes und verpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch verpflichtend mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres gekennzeichnet werden. Dies regelt die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 der Kommission vom 13.12.2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (ABl. EU L 335/19 vom 14.12.2013).

Damit sollen Verbraucher besser als bisher über die Herkunft von frischem, gekühltem und gefrorenem Fleisch informiert. Die Transparenz der Herkunft von Fleisch wird über die gesamte Produktionskette deutlich verbessert. Bisher gab es eine umfassende Herkunftskennzeichnung nur für unverarbeitetes Rindfleisch. Die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) enthält den Auftrag, obligatorische Herkunftsangaben auch für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch zu erarbeiten. Mit den im Dezember 2013 erlassenen Regelungen sind die wesentlichen Fleischarten erfasst.

Die Regelung berücksichtigt insbesondere:

- Unverarbeitetes und verpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch muss mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres (jeweils Angabe des EU-Mitgliedstaats oder des nicht zur EU gehörenden Staates) gekennzeichnet werden.
- Bei der Angabe des Aufzuchtorts von Schweinen ist entscheidend, wo sie vor der Schlachtung zuletzt für mindestens vier Monate gehalten wurden (sind die Tiere bei der Schlachtung jünger als sechs Monate, ist das Land maßgeblich, in dem die so genannte Endmast stattfindet). Bei Schafen und Ziegen kommt es auf die Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten an, sofern die Tiere früher geschlachtet werden, auf die gesamte Aufzuchtperiode. Bei Geflügel wird auf die letzte Aufzuchtphase von mindestens einem Monat bzw. bei früherer Schlachtung auf die gesamte Aufzuchtperiode abgestellt.
- Werden diese Kriterien in keinem Land erfüllt, muss das Fleisch mit der Angabe "Aufgezogen in mehreren Mitgliedstaaten der EU" oder - sofern das Fleisch importiert wurde - "Aufgezogen in mehreren Nicht-EU-Ländern" gekennzeichnet werden. Optional ist auch die konkrete Nennung der jeweiligen Länder vorgesehen.
- Liegen Geburt, Aufzucht und Schlachtung in einem EU-Mitgliedstaat oder in einem nicht zur EU gehörenden Staat, darf auch nur eine Angabe gemacht werden (Beispiel: "Ursprung: Deutschland").
- Zusätzliche freiwillige geografische Angaben sollen zulässig sein (z.B. Angabe einer Region).
- Für Hackfleisch und Abschnitte (Trimblings), die gemischt werden, gibt es Sonderregelungen. Auch hier sind Angaben zu Aufzucht und Schlachtung zu machen, die wahlweise auch so ausgedrückt werden können, dass sie sich auf die EU und/oder ein Land bzw. Länder "außerhalb der EU" beziehen.
- Die Vermischung von Fleisch unterschiedlicher Herkunft in der Produktionskette wird durch Vorgaben zur Partienbildung begrenzt. Es wird ein Rückverfolgbarkeits- und Überwachungssystem über die gesamte Produktionskette anhand eines Codes etabliert.

Die Regelung konnte jedoch nicht 1:1 an die bereits geltende Regelung zur Rindfleischetikettierung angelehnt werden, da es beispielsweise bei Schweinen und Geflügel keine vergleichbare Einzeltierkennzeichnung mit Datenbanksystem gibt. Es erfolgt aber die partienweise Kennzeichnung der Herkunft. Die Rückverfolgbarkeit des Fleisches wird über Codes gewährleistet.

Damit wird dem Interesse der Verbraucher an ausführlicheren Produktinformationen und mehr Transparenz, den Möglichkeiten des Wirtschaftssektors, dies mit vertretbarem Aufwand umzusetzen, sowie den Möglichkeiten der Behörden, die Anwendung der Vorschriften effizient zu kontrollieren, entsprochen.

Herkunftskennzeichnung bei verarbeitetem Fleisch

(mm) Im Zusammenhang mit dem Pferdefleischskandal hatte Deutschland bei der EU-Kommission darauf gedrungen, auch für Fleisch als Zutat so schnell wie möglich eine Herkunftskennzeichnung zu prüfen. Die EU-Kommission hatte dazu am 17.12.2013 einen Bericht vorgelegt. In dem Bericht wurden drei Szenarien untersucht: 1) Beibehaltung einer freiwilligen Ursprungskennzeichnung (Status quo), 2) Einführung einer obligatorischen Kennzeichnung mit der Angabe a) EU/Nicht-EU oder b) EU/bestimmter Drittstaat (z. B. Brasilien) und 3) Einführung einer obligatorischen Kennzeichnung unter Angabe des betreffenden EU-Mitgliedstaats oder Drittstaats. Die Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher (DG SANCO) der EU-Kommission spricht sich in dem entsprechenden Bericht dagegen aus, die Angaben für Fleisch in verarbeiteten Produkten auf einzelne Mitgliedstaaten herunter zu brechen. Die DG SANCO empfiehlt vielmehr, in verarbeiteten Produkten eine einfache Kennzeichnung der Fleischherkunft nur nach dem Schema EU/Nicht-EU vorzunehmen. In ihrer Folgenabschätzung kam die EU-Kommission zu dem Ergebnis, dass bei der Angabe ob Fleisch aus der EU komme oder nicht, die Produktionskosten um bis zu 25 Prozent steigen. Würden Verbraucher künftig über das genaue Herkunftsland informiert könne dies für Kostensteigerungen bei den Fleischproduzenten zwischen 15 und 50 Prozent sorgen. Die Kosten für Lebensmittelbehörden zur Kontrolle der Fleischindustrie würden sich um bis zu 30 Prozent erhöhen. Aus dem Bericht lässt sich folgendes Fazit ziehen: Das Interesse der Verbraucher an einer Ursprungskennzeichnung für Fleisch als Zutat ist erheblich (90 % der Verbraucher). Innerhalb der EU-Mitgliedstaaten bestehen deutliche Unterschiede bei den Präferenzen und Vorstellungen der Verbraucher in Bezug auf Ursprungsangaben sowie die Motivation und die Gründe für diese Informationen. Bei den wichtigsten Faktoren für die Verbraucherentscheidung rangiert die Ursprungsangabe hinter Preisüberlegungen und Qualität. Trotz regen Interesses an einer Ursprungskennzeichnung sind die Verbraucher nicht bereit, entsprechend mehr für die Bereitstellung dieser Informationen zu zahlen. Schon bei Preisaufschlägen von weniger als 10 % sinkt die Zahlungsbereitschaft der Verbraucher um 60-80 %.

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. 1355/2013 (ABl. EU L 341/35 vom 18.12.2013) wurden u.a. die Einträge zu folgenden Produkten gestrichen: Haselnüsse aus Aserbaidschan betreffend Aflatoxine, Muskatblüte, Ingwer und Kurkuma aus Indien betreffend Aflatoxine, Muskatblüte aus Indonesien betreffend Aflatoxine und Kohlgemüse aus Thailand betreffend Pestizidrückstände. Die Änderungen gelten seit 01.01.2014.

Liste zugelassener gesundheitsbezogener Angaben erweitert

(mm) Am 18.01.2014 wurde im Europäischen Amtsblatt L 14/8 die Verordnung (EU) Nr. 40/2014 veröffentlicht. Mit dieser Verordnung vom 17.01.2014 wurde die folgende andere gesundheitsbezogene Angabe über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern und zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 eingetragen:

- Zuckerrübenfasern tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei

Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäß der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgeführten Angabe „HOHER BALLASTSTOFFGEHALT“ haben.

Berichtigung der festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 19/8 erschien am 22.01.2014 die Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19.09. 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 242 vom 20.09.2011).

Folgendes wurde korrigiert:

Auf Seite 3, in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g:

anstatt: „eine Bezugsnummer zur Identifizierung der Partie, der Charge bzw. der Sendung sowie“
muss es heißen: „eine Referenz zur Identifizierung der Partie, der Charge oder der Sendung, je nach Fall, sowie“;

auf Seite 3, in Artikel 3 Absatz 3 Unterabsatz 1:

anstatt: „Die in Absatz 1 aufgeführten Informationen werden täglich aktualisiert und mindestens so lange zur Verfügung gehalten, bis davon ausgegangen werden kann, dass das Lebensmittel verzehrt wurde.“

muss es heißen: „Die in Absatz 1 aufgeführten Informationen werden täglich aktualisiert und mindestens so lange zur Verfügung gehalten, bis vernünftigerweise davon ausgegangen werden kann, dass das Lebensmittel verzehrt wurde.“

EU-Spirituosenverordnung erneut geändert

(mm) Im Amtsblatt der EU L 33/ 1 vom 04.02.2014 ist die Verordnung (EU) Nr. 97/2014 der Kommission vom 03.02.2014 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen veröffentlicht worden. Die Änderung betrifft die Eintragung von „Ron de Guatemala“ (traditionell in Guatemala hergestellter Rum) als geografische Angabe in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008. Eine weitere Änderung des Anhangs III erfolgte durch die Verordnung (EU) Nr. 98/2014 der Kommission vom 03.02.2014 (ABl. EU L 33/ 3 vom 04.02.2014). Die Bezeichnungen „Újfehértói meggypálinka“ (in Ungarn ausschließlich aus zwei Sauerkirscharten hergestellter Obstbrand); „Polska Wódka/Polish Vodka (aromatisierter Wodka aus Polen) und Originali lietuviška degtinė/Original Lithuanian vodka (aromatisierter Wodka aus Litauen) wurden aufgenommen. Zudem kann gemäß Anhang II für die Spirituosenkategorie „London Gin“ der Begriff „dry“ verwendet werden. Der Gehalt dieser Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen darf nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter betragen. Für die Spirituosenkategorien „Gin“ und „Destillierter Gin“ ist kein Höchstgehalt für den Zusatz von süßenden Erzeugnissen festgelegt. Mit der nun erfolgten Änderung ist nun möglich, den Begriff „dry“ auch für die Spirituosen „Gin“ und „Destillierter Gin“ gemäß der Beschreibung in dem genannten Anhang zu verwenden, wenn diese ohne Zuckerzusatz hergestellt werden oder ihr Zuckergehalt nicht mehr als 0,1 g je Liter beträgt. Die Änderungen sind am 05.02.2014 in Kraft getreten.

EU-Kommission will bestimmte Duftstoffe verbieten

(mm) Die EU-Kommission will Verbraucher vor allergischen Reaktionen auf bestimmte Duftstoffe schützen und schlägt deshalb strengere Regeln für die Parfümindustrie vor. Nach einem am 13.02.2014 vorgestellten Entwurf sollen künftig drei Moleküle verboten werden, die in beliebten Parfüm-Inhaltsstoffen wie etwa Eichenmoos vorkommen. Zudem sollen Konzerne Verbraucher besser darüber

informieren, welche Duftstoffe in ihren Produkten enthalten sind. Ferner sollen Forschungsprojekte zum Schutz der Verbraucher vor Allergien finanziell gefördert werden. Empfindliche Verbraucher "sollten ein sehr klares Signal bekommen, dass es Substanzen gibt, die ihnen schaden könnten", sagte EU-Verbraucherkommissar Neven Mimica. Besonders für die Biokosmetik-Branche würden die Pläne neue Auflagen mit sich bringen: Bei etwa 90 Prozent ihrer Produkte müsste sie nach Angaben der EU-Kommission die Kennzeichnung ihrer Inhaltsstoffe umstellen.

Industrie, Verbände oder Bürger haben nun bis zum 14.05.2014 Zeit, sich zu den Plänen zu äußern. Auch das Europaparlament und die EU-Staaten können sich zu den Plänen äußern. Bis zu drei Prozent der Europäer leiden nach Angaben der EU-Kommission an allergischen Hautreaktionen auf Duftstoffe. Duftstoffe gänzlich zu vermeiden, sei schwierig. In der Regel müssen Duftstoffe auf Kosmetikpackungen nur unter dem Oberbegriff "Parfum" aufgeführt werden. Doch 26 allergieauslösende Duftstoffe müssen bereits heute auf der Packung genannt werden, falls sie bestimmte Minimalgrenzwerte übersteigen. Diese Liste will die EU-Kommission nun ausweiten. Sie könnte dabei nach Angaben aus der Brüsseler Behörde auf etwa hundert Stoffe anwachsen. Die Kommission stützt sich dabei auf Empfehlungen eines wissenschaftlichen Gremiums. Die EU-Gesetzgebung zu allergenen Duftstoffen wurde zuletzt 2003 aktualisiert. Sie wird regelmäßig überprüft. Um den Jahreswechsel 2014 herum könnten die Neuerungen nach Angaben der Kommission beschlossen sein. Die Industrie hätte dann aber wohl teils noch Jahre Zeit für die Umstellung.

(K)eine Zukunft für den Handel mit genetisch verändertem Saatgut in der EU?

(mm) Die EU-Abgeordneten haben die europäische Kommission aufgefordert, den genetisch veränderten Mais 1507 vom US-Hersteller Dupont Pioneer nicht zuzulassen. Die insektenresistente Maissorte sei gefährlich für Schmetterlinge und Motten, besagt der Entschluss, der am 16.01.2014 verabschiedet wurde. In Europa wurden bereits genetisch veränderte Pflanzen zugelassen. Trotzdem stimmten die EU-Abgeordneten nun gegen den Genmais 1507. Mitte der 90er Jahre wurden einige genetisch veränderte Maissorten zugelassen. Seitdem wurden die Anbauzulassungen aber nicht mehr erneuert. Im Moment darf nur die Maissorte MON 810 von der Firma Monsanto für den kommerziellen Gebrauch angebaut werden. Der Pioneer-Mais wäre also das zweite genetisch veränderte Saatgut gewesen, dessen Anbau erlaubt ist. Im Fall von Mais 1507 haben sich die Abgeordneten aber gegen eine Genehmigung entschieden, weil sie sehr überrascht waren, dass die Kommission die Anbauzulassung befürwortet hat. Immerhin sind 12 EU-Mitgliedsstaaten dagegen und nur sechs dafür. Die Risikobewertung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit hat ergeben, dass die Pollen der Maissorte 1507 Schmetterlinge und Motten gefährden könnten. Trotzdem hat der Hersteller Pioneer keine zusätzlichen Dokumente präsentiert, wie dieses Problem gelöst werden könnte. Ein anderes Argument der Kommission für eine Anbauzulassung der Maissorte war ein Urteil des Europäischen Gerichtshofs aus dem vergangenen September. Das Urteil besagt, dass die Kommission die Entscheidung über die Anbauzulassung für Mais 1507 verschleppt habe und sie verpflichtet sei, eine Entscheidung zu treffen. Nach dem Urteil hatte die Kommission allerdings immer noch die Wahl, sich für oder gegen eine Anbauzulassung für Mais 1507 auszusprechen. Bereits 2001 hatte der Hersteller Pioneer erstmals den Anbau der Maissorte 1507 beantragt. Der umstrittene Genmais 1507 wird mit großer Wahrscheinlichkeit dennoch für den Anbau in Europa zugelassen. Zwar sprachen sich bei einem Treffen der EU-Europaminister am 10.02.2014 19 der 28 Teilnehmer gegen die Genehmigung aus. Allerdings kam dabei nicht die nötige Stimmenzahl für eine Ablehnung zusammen. Deutschland enthielt sich der Stimme. Damit liegt die abschließende Entscheidung bei der EU-Kommission.

Europaparlament will gegen Lebensmittelbetrug vorgehen

(mm) Unter dem Eindruck des Pferdefleischskandals von Anfang 2013 fordert das Europaparlament mehr Engagement im Kampf gegen Lebensmittelbetrug. In einer Entschließung rufen die Abgeordneten die Europäische Kommission auf, Lebensmittelbetrug die erforderliche Aufmerksamkeit zukommen zu lassen und alle notwendigen Schritte zu unternehmen, um seine Vorbeugung und Bekämpfung zu einem wesentlichen Bestandteil der EU-Politik zu machen. Um weitere Einblicke in den Umfang, die Häufigkeit und die Einzelheiten von Lebensmittelbetrugsfällen in der EU zu gewinnen, sollen die Kommission und die Mitgliedstaaten Daten über Betrugsfälle systematisch erfassen und enger zusammenarbeiten. Gleichzeitig machen sich die Abgeordneten für eine einheitliche Definition von

Lebensmittelbetrug auf EU-Ebene stark. Neben Gesetzesverstößen soll dabei unter anderem auch die Irreführung von Verbrauchern einschließlich der Auslassung von Produktinformationen als relevant betrachtet werden.

Zu den Lebensmittelgruppen, die häufig Gegenstand betrügerischer Aktivitäten seien, gehörten neben Fleisch Olivenöl, Fisch, Bioprodukte Getreide, Honig, Kaffee, Tee, Gewürze, Wein, bestimmte Fruchtsäfte und Milch. Lebensmittelbetrug sei ein zunehmender Trend, der eine strukturelle Schwäche in der Lebensmittelkette widerspiegeln, so das Parlament. Es begrüßt den Beschluss der Kommission, ein eigenes Team gegen Lebensmittelbetrug einzurichten, und erkennt die entsprechenden Bemühungen von Europol an. Die Kommission soll die Einrichtung eines eigenen „EU-Referenzlabors für Lebensmittelechtheit“ in Erwägung ziehen.

Europaparlament wertet Pollen nicht als Zutat von Honig

(mm) Das Europaparlament legt kein Veto gegen den Vorschlag ein, Pollen als natürlichen Bestandteil von Honig zu betrachten. Das Plenum lehnte am 15.01.2014 eine Vorlage seines eigenen Umweltausschusses ab. Dessen Mitglieder hatten mehrheitlich gefordert, Pollen ausdrücklich als Zutat in Honig zu betrachten. Dann hätte Honig bereits als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden müssen, wenn das transgene Material im Pollenanteil 0,9 % überschreitet.

Die Abgeordneten folgten jetzt jedoch der Argumentation der Europäischen Kommission, die Pollen als natürlichen Bestandteil von Honig wertet. Damit entfällt die eventuelle Notwendigkeit einer Zutatenliste ebenso wie die Kennzeichnung als gentechnisch verändert, sollten Spuren von transgenem Pollen gefunden werden - solange der Gesamtanteil an Gentechnikmaterial unter 0,9 % bleibt. Bislang war die Rechtslage nicht eindeutig. Der Europäische Gerichtshof (EuGH) sieht Pollen in einem Urteil von 2011 in Ermangelung anderer Regelungen als Zutat an. Die Meinungen zu dieser Entscheidung reichten von Zufriedenheit, dass nun endlich Klarheit über den rechtlichen Status von Pollen erzielt worden ist. Dies ist entscheidend für die Arbeit der Imker und auch für den Verbraucher. Eine weitere Volksvertreterin erklärte, Honig enthalte immer auch Pollen, der durch die Bienen hinzugefügt werde. Deshalb könne man den Pollen auch nicht als willentlich beigefügte Zutat klassifizieren. Ein agrarpolitische Sprecher einer anderen Partei sprach hingegen von einem Armutszeugnis für das Parlament. Die Mehrheit habe gegen die Interessen der Menschen in Europa gestimmt.

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. 1150/2013 der Kommission vom 14.11.2013 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Rapsöl (ABl. EU L 305/13 vom 15.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1165/2013 der Kommission vom 18.11.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Orangenöl 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 309/17 vom 19.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1166/2013 der Kommission vom 18.11.2013 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Dichlorprop-P (ABl. EU L 309/22 vom 19.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1175/2013 der Kommission vom 20.11.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Benalaxyl-M 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 312/18 vom 21.11.2013);

- Durchführungsverordnung (EU) 1176/2013 der Kommission vom 20.11.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Pyroxsulam 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 312/23 vom 21.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1177/2013 der Kommission vom 20.11.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Spirotetramat 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 312/28 vom 21.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1178/2013 der Kommission vom 20.11.2013 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Ethoprophos (ABl. EU L 312/33 vom 21.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1187/2013 der Kommission vom 21.11.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Penthiopyrad 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 313/ 42 vom 22.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1192/2013 der Kommission vom 22.11.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Tembotrion 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 314/6 vom 23.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1195/2013 der Kommission vom 22.11.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Natriumsilberthiosulfat 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 315/27 vom 26.11.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1199/2013 der Kommission vom 25.11.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Chlorantraniliprol 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 315/69 vom 26.11.2013);
- Empfehlung 2013/711/EU der Kommission vom 03.12.2013 zur Reduzierung des Anteils von Dioxinen, Furanen und PCB in Futtermitteln und Lebensmitteln (ABl. EU L 323/37 vom 04.12.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1364/2013 der Kommission vom 17.12.2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates in Bezug auf die Verwendung von nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugten juvenilen Aquakulturtieren und nichtökologisch/nichtbiologisch erzeugten Muscheln in der ökologischen/biologischen Aquakultur (ABl. EU L 343/29 vom 19.12.2013);
- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.12.2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. EU L 347/671 vom 20.12.2013);

- Berichtigung der Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18.06.2009 über die Sicherheit von Spielzeug (ABl. EU L 170 vom 30.06.2009), (ABl. EU L 355/92 vom 31.12.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 108/2014 der Kommission vom 05.02.2014 über die Nichtgenehmigung des Wirkstoffs Kaliumthiocyanat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 36/9 vom 06.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 116/2014 der Kommission vom 06.02.2014 über die Nichtgenehmigung des Wirkstoffs Kaliumiodid gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 38/26 vom 07.02.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 119/2014 der Kommission vom 07.02.2014 zur Änderung der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf mit Chrom angereicherte Hefe zur Verwendung bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln sowie Lebensmitteln zugesetztes Chrom(III)-lactat trihydrat (ABl. EU L 39/44 vom 08.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 140/2014 der Kommission vom 13.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Spinetoram 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 44/35 vom 14.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 141/2014 der Kommission vom 13.02.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Pflanzenöle/Nelkenöl (ABl. EU L 44/40 vom 14.02.2014).

EFSA ergänzt Arbeiten zur kumulativen Risikobewertung

(mm) Im Rahmen ihrer laufenden Arbeiten auf dem Gebiet der kumulativen Risikobewertung (Cumulative Risk Assessment - CRA) von Pestizidrückständen in Lebensmitteln stellt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ihre Schlussfolgerungen zur Relevanz unterschiedlicher Wirkungsweisen vor. Das wissenschaftliche Gutachten der Behörde ergänzt die bisherigen Arbeiten zur Entwicklung einer Methodik für die Ermittlung und Gruppierung von Pestiziden, die in einem bestimmten Organ oder System (z.B. dem zentralen Nervensystem oder der Schilddrüse) ähnliche toxikologische Eigenschaften zeigen.

In dem Gutachten zur Relevanz unterschiedlicher Wirkungsweisen sowie den daraus resultierenden Implikationen für den kumulativen Risikobewertungsansatz kommt das Gremium für Pflanzenschutzmittel und ihre Rückstände (PPR) zu folgenden Schlussfolgerungen:

- Das Konzept der Dosisaddition sollte als eine Möglichkeit zur Bewertung der kombinierten Toxizität von Gemischen verwendet werden, die Stoffe mit unterschiedlicher Wirkungsweise enthalten. Dosisaddition bedeutet, dass jeder chemische Stoff unabhängig von seiner Konzentration immer zur Gesamttoxizität des Gemischs beiträgt.
- In der Risikobewertungspraxis sollten Stoffe, die im gleichen Organ oder Organsystem dieselben negativen Folgen bewirken, in kumulative Bewertungsgruppen (Cumulative Assessment Groups – CAGs) zusammengefasst werden (@ www.efsa.europa.eu).

Tierschutz in Schlachthöfen

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat im Dezember 2013 ein wissenschaftliches Gutachten zum Tierschutz bei der Schlachtung von Rindern veröffentlicht. Das Gutachten schlägt zu verwendende Überwachungsindikatoren sowie in Schlachthöfen umzusetzende Stichprobenprotokolle vor. Die diesbezüglichen Arbeiten wurden vor dem Hintergrund neuer EU-Rechtsvorschriften über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung durchgeführt (Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates). Der Verordnung zufolge müssen Betreiber sicherstellen, dass die Tiere zwischen Betäubung und Todeseintritt keine Anzeichen von Bewusstsein aufweisen. Ergänzend hat die EFSA drei wissenschaftliche Gutachten zum Tierschutz bei der Schlachtung von Schweinen, Schafen und Ziegen sowie Hühnern und Truthähnen veröffentlicht. Die Gutachten schlagen zu verwendende Überwachungsindikatoren sowie in Schlachthöfen umzusetzende Stichprobenprotokolle vor. Außerdem wurde ein technischer Bericht vorgelegt, der Hinweise zur Berechnung der für die Probenahme benötigten Anzahl der Tiere enthält. Die diesbezüglichen Arbeiten entstanden vor dem Hintergrund der EU-Rechtsvorschriften über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung. Diesen zufolge müssen Betreiber sicherstellen, dass die Tiere zwischen Betäubung und Todeseintritt keine Anzeichen von Bewusstsein aufweisen (@ www.efsa.europa.eu).

Risikobewertung zu Aspartam abgeschlossen

(mm) Aspartam und seine Abbauprodukte sind für den menschlichen Verzehr in den derzeitigen Expositionsmengen sicher, so die Schlussfolgerung der Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit - EFSA in ihrer ersten vollständigen Risikobewertung des Süßungsmittels. Zur Durchführung dieser Risikobewertung nahm die EFSA eine gründliche Auswertung sämtlicher vorliegender wissenschaftlicher Forschungsergebnisse zu Aspartam und dessen Abbauprodukten vor, einschließlich Studien an Tieren und Menschen.

Sachverständige des ANS-Gremiums berücksichtigten alle verfügbaren Informationen und zogen nach einer eingehenden Analyse den Schluss, dass die derzeitige zulässige tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake - ADI) von 40 mg/kg Körpergewicht/Tag die allgemeine Bevölkerung ausreichend schützt. Allerdings gilt dieser ADI-Wert nicht für Patienten, die an der Krankheit Phenylketonurie (PKU) leiden, da diese sich strikt an eine Diät halten müssen, die arm an Phenylalanin (einer in Proteinen vorkommenden Aminosäure) ist.

Nach einer sorgfältigen Auswertung der Erkenntnisse aus Tier- und Humanstudien konnten die Sachverständigen das potenzielle Risiko einer Erbgutschädigung oder Krebsentstehung durch Aspartam ausschließen. Die EFSA-Sachverständigen zogen zudem den Schluss, dass Aspartam nicht das Gehirn oder das Nervensystem schädigt und sich weder bei Kindern noch Erwachsenen auf das Verhalten oder kognitive Funktionen auswirkt. Das Gremium stellte fest, dass in Zusammenhang mit einer Schwangerschaft die Exposition gegenüber Phenylalanin aus Aspartam bei dem derzeitigen ADI-Wert kein Risiko für den sich entwickelnden Fötus darstellt (ausgenommen Frauen, die an PKU leiden).

Das Gutachten stellt klar, dass die Abbauprodukte von Aspartam (Phenylalanin, Methanol und Asparaginsäure) auch in anderen Lebensmitteln natürlicherweise vorkommen (Methanol findet sich z.B. in Obst und Gemüse). Der Beitrag der Abbauprodukte von Aspartam zur ernährungsbedingten Gesamtexposition gegenüber diesen Stoffen ist niedrig.

Zudem beschreibt das Gutachten die Kriterien, die zur Ermittlung der für die Risikobewertung relevanten Studien verwendet wurden, sowie die zur Evaluierung der wissenschaftlichen Erkenntnisse angewendeten Standards. Die EFSA-Sachverständigen gingen auf sämtliche Unsicherheiten in Verbindung mit der Bewertung von Aspartam ein. Das Gutachten erläutert, wie diesen im Rahmen der Risikobewertung Rechnung getragen wurde, um sicherzustellen, dass potenzielle Risiken durch Aspartam nicht unterschätzt werden. Die umfassende Auswertung durch das ANS-Gremium wurde durch zwei öffentliche Aufrufe zur Einreichung von Daten ermöglicht, im Zuge derer die Behörde Zugang zu einer großen Menge wissenschaftlicher Informationen, darunter sowohl veröffentlichte als auch bis dahin unveröffentlichte Daten und Studien, erhielt. Während der (vom 09.01.2013 bis 15.02.2013 laufenden) öffentlichen Konsultation zum Gutachtenentwurf gingen bei der EFSA mehr als 200 Stellungnahmen ein, die alle Berücksichtigung fanden. Während der Beratungsphase führte die EFSA zudem eine Anhörung mit interessierten Kreisen durch, um ihren Gutachtenentwurf und die im Zuge der

Online-Konsultation eingegangenen Rückmeldungen zu diskutieren. Der Dialog der EFSA mit den Interessengruppen offenbarte, dass entscheidende Gesichtspunkte des Gutachtenentwurfs im endgültigen Gutachten der Klärung bedurften.

Die Behörde veröffentlichte außerdem die während der öffentlichen Konsultation eingegangenen Kommentare zum Gutachtenentwurf, die Antworten der Behörde darauf sowie eine Stellungnahme zu zwei aktuellen Publikationen, von denen die EFSA nach Beendigung der öffentlichen Konsultation Kenntnis erlangte; hierbei handelt es sich zum einen um eine Veröffentlichung der US-Umweltschutzbehörde, zum anderen um eine Publikation von Gift et al. Keine der beiden Studien entkräftet die Schlussfolgerung der EFSA zu Aspartam. (@ www.efsa.europa.eu).

Offene wissenschaftliche Sitzungen werden 2014 fortgeführt

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit - EFSA bestätigt, dass sie nach der erfolgreichen Pilotphase 2012-2013 auch im Verlauf des Jahres 2014 offene Sitzungen ihres Wissenschaftlichen Ausschusses und der Wissenschaftlichen Gremien abhalten wird. Ab 2014 werden Beobachter mehr Gelegenheit haben, sich über Themen auszutauschen, die im Rahmen offener Plenarsitzungen erörtert werden. Interessenten können sich ab sofort zur offenen Sitzung des Gremiums für Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS) anmelden, die für Anfang Februar 2014 angesetzt ist.

Seit März 2012 konnte die EFSA bereits mehr als 100 Vertreter von Interessengruppen und sonstigen interessierten Kreise zu 18 Sitzungen des Wissenschaftlichen Ausschusses bzw. der Wissenschaftlichen Gremien begrüßen. Die offenen Plenarsitzungen sind Teil der fortwährenden Verpflichtung der Behörde zu Offenheit und Transparenz, die in ihren Richtlinien zu Unabhängigkeit festgelegt ist und durch die Anfang 2013 ins Leben gerufene Transparenz-Initiative nochmals unterstrichen wird.

Ausgehend von den Erfahrungen der Pilotphase hat die EFSA ihre Leitlinien für Beobachter überarbeitet, so dass Gäste jetzt mehr Gelegenheit haben, ihre Ansichten zu den diskutierten Themen zu äußern und den Mitgliedern des Wissenschaftlichen Ausschusses und der Wissenschaftlichen Gremien im Anschluss an die offenen Sitzungen zusätzliche Fragen zu stellen. Darüber hinaus werden die Beobachter frei über den Ablauf offener Sitzungen berichten können (@ www.efsa.europa.eu).

Gutachten über Carbapenem-Resistenzen

(mm) Carbapeneme sind Antibiotika, die zur Behandlung schwerer Infektionen beim Menschen eingesetzt werden. Resistenzen von Bakterien gegenüber Carbapenemen stellen ein Risiko für die öffentliche Gesundheit dar, da sie die den Patienten zur Verfügung stehenden Therapieoptionen stark reduzieren könnten. Bisher wird nur in wenigen Studien über Carbapenem-resistente Bakterien bei zur Lebensmittelerzeugung genutzten Tieren berichtet. Die Sachverständigen des EFSA-Gremiums für Biologische Gefahren (BIOHAZ) haben das Potential einer Resistenzübertragung vom Tier auf den Menschen über die Lebensmittelkette bewertet. Das wissenschaftliche Gutachten gibt auch Empfehlungen im Hinblick darauf, wie das Auftreten resistenter Bakterien zu verhindern ist (@ www.efsa.europa.eu).

Möglicher Zusammenhang zwischen zwei Neonikotinoiden und Entwicklungsneurotoxizität

(mm) Zwei Neonikotinoid-Insektizide - Acetamiprid und Imidacloprid - können sich unter Umständen auf das in Entwicklung begriffene menschliche Nervensystem auswirken, so die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Sachverständige der Behörde schlagen vor, einige der Richtwerte für eine annehmbare Exposition gegenüber den beiden Neonikotinoiden zu senken, während weitere Forschungen unternommen werden, um zuverlässigere Daten zur sogenannten Entwicklungsneurotoxizität (developmental neurotoxicity - DNT) zu gewinnen. Das Gremium der EFSA für Pflanzenschutzmittel und ihre Rückstände (PPR-Gremium) fordert eine Festlegung von Kriterien auf EU-Ebene, um die verpflichtende Vorlage von DNT-Studien im Rahmen des Zulassungsverfahrens für Pestizide zu bewirken. Dies könnte die Entwicklung einer umfassenden Prüfstrategie für die Bewertung

des DNT-Potentials von Substanzen, einschließlich aller Neonikotinoide, umfassen. Die EU-Kommission hatte das EFSA-Gutachten in Auftrag gegeben, nachdem japanische Forscher in Tierversuchen schädliche Wirkungen der Neonicotinoid-Insektizide „Acetamiprid“ und „Imidacloprid“ nachgewiesen hatten ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Molekulare Typisierungsmethoden für durch Lebensmittel übertragbare Krankheitserreger

(mm) Bei molekularen Typisierungsmethoden handelt es sich um Laborverfahren, wie etwa die Sequenzierung kompletter Genome, die die Klassifikation und den Vergleich von Stämmen krankheitserregender Bakterien ermöglichen. Das EFSA-Gremium für biologische Gefahren (BIOHAZ) hat die Methoden zur Typisierung der durch Lebensmittel übertragbaren pathogenen Mikroorganismen Salmonella, Escherichia coli, Listeria und Campylobacter zusammengestellt und die Wirksamkeit dieser Methoden bewertet, und zwar in Bezug auf deren Eignung für:

- die Erkennung und Identifizierung lebensmittelbedingter Ausbrüche
- die Einschätzung des Beitrags verschiedener Quellen zu lebensmittelbedingten Erkrankungen
- die Vorhersage im Hinblick darauf, welche Stämme durch Lebensmittel übertragbarer Krankheitserreger potenziell Epidemien auslösen können.

Das BIOHAZ-Gremium der EFSA empfiehlt, dass die für die öffentliche Gesundheit und das Veterinärwesen zuständigen Behörden ihre Zusammenarbeit beim Einsatz der molekularen Typisierung für durch Lebensmittel übertragbare Krankheitserreger verstärken ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Lebensmittelsicherheit in Europa - wer macht was?

(mm) Der Pferdefleischskandal im Januar 2013 hat es erneut gezeigt: Lebensmittelskandale machen nicht an den nationalen Grenzen halt. Längst hat die Wertschöpfungskette in der Lebensmittelproduktion europäische Dimensionen erreicht, Rohstoffe und Halbfertigprodukte werden über die Grenzen gehandelt und vertrieben. Das Konzept von der Sicherheit entlang der gesamten Lebensmittelkette erfordert deshalb die europaweite Vernetzung aller für die Lebensmittelsicherheit zuständigen öffentlichen Institutionen zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher. Der EU-Almanach Lebensmittelsicherheit des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bietet in seiner dritten Auflage für diese Zwecke eine übersichtliche Darstellung von Strukturen und Institutionen der Lebensmittelsicherheit von nunmehr 35 europäischen Staaten und der europäischen Ebene. Die reibungslose Zusammenarbeit zwischen den staatlichen Akteuren in Europa stärkt die Lebensmittelsicherheit. Sind die Akteure und Strukturen in den europäischen Staaten allen Beteiligten bekannt, können wir effizienter zusammenarbeiten, Doppelarbeit vermeiden und nicht zuletzt schneller und angemessener reagieren.

Jedes der 35 Länderprofile des EU-Almanachs Lebensmittelsicherheit enthält eine grafische Übersicht der Behördenstruktur sowie eine detaillierte Beschreibung der Aufgaben und Tätigkeiten der Institutionen. Zuständigkeitsbereiche werden grafisch - anhand von 10 Icons - dargestellt. Dem EU-Almanach Lebensmittelsicherheit des BfR ist beispielsweise zu entnehmen, welche Behörden für die Bewertung von Pflanzenschutzmitteln, von gesundheitsbezogenen Angaben (Health Claims) und von Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden, (Zoonosen) zuständig sind. Zugleich erfahren die Leser, welche Ministerien in den Mitgliedstaaten für welche Themen das Risikomanagement verantworten, wie Risiken kommuniziert werden und inwieweit Risikobewertung und Risikomanagement institutionell getrennt sind.

Neu gegenüber der zweiten Auflage sind die Profile der beiden EU-Anwärterstaaten Serbien und Montenegro. Insgesamt wurde der EU-Almanach in seiner dritten Auflage durch seine grafische Gestaltung mit der farblichen Unterscheidung von zentralen und regionalen bzw. lokalen Institutionen noch benutzerfreundlicher.

Die Broschüre wendet sich an alle, die sich über die rechtlichen Strukturen und Institutionen der Lebensmittelsicherheit in Europa informieren wollen, insbesondere an Fachleute aus der Praxis wie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Lebensmittelbehörden, Medien, Parlamentarierinnen und

Parlamentarier, Verbraucherverbände, Lebensmittelwirtschaft und Wissenschaft. Dass ein großer Bedarf für ein solches Informationsinstrument besteht, belegt die Entwicklung der Auflage: Sie hat sich von der ersten zur zweiten verdoppelt.

Das BfR, das für Deutschland zur EFSA-Kontaktstelle (EFSA Focal Point) ernannt wurde, entwickelte den EU-Almanach Lebensmittelsicherheit in enger Kooperation mit den EFSA-Kontaktstellen der anderen europäischen Staaten. Der EU-Almanach Lebensmittelsicherheit steht auf der Internetseite des BfR kostenlos in deutscher und englischer Sprache zum Download zur Verfügung. Im Jahr 2014 werden auch spanische, französische und chinesische Fassungen zur Verfügung stehen.

Die Broschüre kann auch - in allen oben genannten Sprachen - bestellt werden: Bundesinstitut für Risikobewertung, Pressestelle, Max-Dohrn-Straße 8-10, 10609 Berlin, Fax 030-18412-4970, E-Mail: publikationen@bfr.bund.de.

Unsichtbare Feinde - Tipps, damit Viren nicht den Appetit verderben

(mm) Man sieht sie nicht, und man schmeckt sie nicht - infektiöse Viruspartikel können jedoch grundsätzlich auf allen Lebensmitteln vorhanden sein, sofern Hygieneregeln missachtet wurden. Je nach Virusart lösen sie beim Menschen Übelkeit, Brechdurchfall, Oberbauchschmerzen oder sogar Leberentzündungen aus. Um sich vor Infektionen mit Viren und anderen Krankheitserregern in Lebensmitteln zu schützen, ist es wichtig, auf die hygienische Zubereitung der Speisen zu achten. Es gibt auch bestimmte Lebensmittel, bei denen sollte man deshalb auf den Rohverzehr verzichten. Weitere Verbrauchertipps zum Schutz vor viralen Lebensmittelinfektionen hat das BfR in einem aktuellen Merkblatt zusammengestellt.

Im Herbst 2012 kam es an Kindertagesstätten und Schulen in Ostdeutschland zum bisher größten bekannten lebensmittelbedingten Norovirus-Ausbruch in Deutschland. Insgesamt waren fast 11 000 Kinder und Jugendliche betroffen. Menschen infizieren sich mit Viren vor allem durch direkten Kontakt zu erkrankten Menschen oder Tieren. Insbesondere Noroviren, Rotaviren sowie Hepatitis A- und Hepatitis E-Viren können aber auch durch Lebensmittel übertragen werden. Besonders häufig betroffene Lebensmittel sind dabei gefrorene Beeren, Austern und andere Muscheln. Dagegen waren in Deutschland vertriebene frische Beeren bislang unauffällig. Während des Gefrierprozesses wird den Beeren Wasser zugegeben, was eine mögliche Eintragsquelle sein kann. Das BfR rät deshalb davon ab, gefrorene Beeren, Austern und andere Muscheln roh zu verzehren. Auch Fleisch und Innereien von Wild- und Hausschweinen sollten vorsichtshalber nur gegart verzehrt werden. Ergebnisse experimenteller Untersuchungen deuten weiterhin darauf hin, dass Hepatitis- und Noroviren hitzestabiler sind als die meisten anderen Krankheitserreger in Lebensmitteln. Ein gleichmäßiges und vollständiges Durcherhitzen der Lebensmittel vor dem Verzehr durch Kochen oder Braten scheint aber geeignet, das Risiko einer viralen Lebensmittelinfektion deutlich zu reduzieren. Ein nur kurzes Aufkochen oder Erhitzen beispielsweise in der Mikrowelle kann hingegen unzureichend sein. Das Tiefgefrieren von Lebensmitteln hat auf die Viren keinen abtötenden Effekt.

Da schon geringe Virusmengen für eine Infektion ausreichen, kommt der Verhütung einer Übertragung der Erreger über unsaubere Hände eine besondere Bedeutung zu. Deshalb ist gründliches Händewaschen mit warmem Wasser und Seife nach dem Toilettengang, vor und während der Speisenzubereitung sowie vor den Mahlzeiten eine wichtige Hygienemaßnahme, die hilft, sich und andere vor Infektionen zu schützen. Zum Schutz vor Erkrankungen ist außerdem die Verhütung einer Übertragung von Krankheitserregern von einem (rohen) Lebensmittel auf ein anderes verzehrfertiges Lebensmittel besonders bedeutsam. Mit der Einhaltung einfacher Hygieneregeln, wie beispielsweise der gründlichen Reinigung der Küchengeräte oder auch der Verwendung von Einmal-Küchenpapier lässt sich die Verbreitung von Viren und anderen Erregern über Geräte, Arbeitsflächen, Messer oder andere Küchenutensilien vermeiden.

Das Merkblatt steht auf der Internetseite des BfR im Bereich Publikationen zum Herunterladen zur Verfügung und kann dort auch über die Warenkorbfunktion kostenlos bestellt werden (@ www.bfr.bund.de).

BfR aktualisiert Empfehlungen zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt

(mm) Verbraucher unterschätzen häufig gesundheitliche Risiken, die von krankmachenden Keimen in der eigenen Küche ausgehen. Lebensmittel können mit Bakterien, Viren oder Parasiten verunreinigt werden - und zwar auch durch Fehler bei der Lagerung und Zubereitung im Privathaushalt. Jährlich werden rund 100.000 Erkrankungen gemeldet, die über Lebensmittel übertragen werden können, dazu gehören vor allem Infektionen mit Campylobacter, Salmonellen und Noroviren. In den meisten Fällen sind die Infektionen mit Symptomen wie Magenkrämpfen, Durchfall oder Erbrechen verbunden und heilen von selbst aus. Bei Menschen, deren Immunsystem geschwächt oder noch nicht vollständig ausgebildet ist, kann eine Lebensmittelinfektion aber auch sehr schwer verlaufen. Vor diesem Hintergrund hat das BfR das Merkblatt „Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“ aktualisiert. Das Merkblatt fasst Empfehlungen zur Lebensmittel- und Küchenhygiene zusammen.

Magen-Darm-Infektionen heilen zwar oft von selbst aus, aber bei besonders empfindlichen Personen können sie auch schwer verlaufen. Zu diesen Personengruppen gehören kleine Kinder, Schwangere, ältere und abwehrgeschwächte Menschen. Um solche Infektionen über Lebensmittel zu vermeiden, sollten Verbraucherinnen und Verbraucher daher bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln Hygieneregeln einhalten. Ziel ist es, auch in der eigenen Küche die Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern zu vermeiden. Da das nicht immer vollständig möglich ist, sollten zudem Maßnahmen getroffen werden, um die Vermehrung von Krankheitserregern in Lebensmitteln zu begrenzen oder deren Überleben zu verhindern: Die meisten Krankheitserreger werden abgetötet, wenn Speisen bei der Zubereitung und beim Aufwärmen ausreichend, d.h. für zwei Minuten oder länger auf mindestens 70 °C erhitzt werden. Diese Temperatur sollte auch im Inneren des Lebensmittels erreicht werden. Zudem lässt sich die Vermehrung von Mikroorganismen in Lebensmittel reduzieren, wenn die Lebensmittel kühl gelagert werden. Krankheitserreger können von Menschen, Haustieren oder Schädlingen auf Lebensmittel übertragen werden. Ein weiterer bedeutender Übertragungsweg sind rohe Lebensmittel, von denen Keime entweder direkt oder über Hände, Küchenutensilien oder Arbeitsflächen auf andere Lebensmittel übertragen werden. In diesen Fällen spricht man von einer „Kreuzkontamination“ der Lebensmittel. Ein Infektionsrisiko besteht vor allem dann, wenn Lebensmittel roh verzehrt oder vor dem Verzehr nicht mehr ausreichend erhitzt werden.

Das Merkblatt „Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“ fasst Verbrauchertipps zu den folgenden Aspekten der Lebensmittel- und Küchenhygiene zusammen:

- Vermeiden einer Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern („Kreuzkontamination“)
- Transport, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln
- Persönliche Hygiene
- Reinigung der Arbeitsflächen in der Küche sowie von Geschirr und Besteck

Es steht auf der Internetseite des BfR im Bereich Publikationen zum Herunterladen zur Verfügung und kann dort auch über die Warenkorbfunktion kostenlos bestellt werden (@ www.bfr.bund.de).

Glyphosat: Nicht giftiger als bisher angenommen, aber bestimmte Beistoffe sind kritisch zu betrachten

(mm) Angesichts der öffentlichen Diskussion um die Einschätzung möglicher gesundheitlicher Risiken von glyphosathaltigen Pflanzenschutzmitteln veranstaltete das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) am 20.01.2014 ein wissenschaftliches Symposium in Berlin. Das BfR hat im Rahmen der EU-Wirkstoffprüfung die gesundheitlichen Risiken von Glyphosat neu bewertet. Zusätzlich zu den bereits in die erste Wirkstoffprüfung eingeflossenen Dokumenten wurden mehr als 1.000 neue Studien geprüft und ausgewertet. Diese liefern keine Hinweise auf eine krebserzeugende, reproduktionsschädigende oder fruchtschädigende Wirkung durch Glyphosat bei den Versuchstieren. Glyphosat ist weltweit einer der am meisten eingesetzten Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln, die zur Verhinderung von unerwünschtem Pflanzenwuchs im Kulturpflanzenbau oder zur Beschleunigung des Reifeprozesses bei Getreide (Sikkation) verwendet werden. Glyphosat hemmt ein Enzym, das in Pflanzen für die

Biosynthese bestimmter Aminosäuren essenziell ist. Dieses Enzym kommt bei Tieren und beim Menschen nicht vor.

Derzeit wird im Rahmen der EU-Wirkstoffprüfung geprüft, ob eine weitere Genehmigung des Wirkstoffes Glyphosat für den Einsatz in Pflanzenschutzmitteln möglich ist. Berichterstattender Mitgliedsstaat im EU-Verfahren ist Deutschland. Der Entwurf des Berichtes ist abgeschlossen und vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) als der koordinierenden Behörde an die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) übergeben worden. Für die gesundheitliche Bewertung hat das dafür zuständige BfR zusätzlich zur erneuten Bewertung der bereits in die erste Wirkstoffprüfung eingeflossenen Dokumente mehr als 150 neue, nach den OECD-Guidelines und der Guten Laborpraxis (GLP) durchgeführte toxikologische Originalstudien und über 900 neu in wissenschaftlichen Zeitschriften publizierte Studien geprüft und ausgewertet. Die Analyse der zahlreichen neuen Dokumente ergibt keine Hinweise auf eine krebserzeugende, reproduktionsschädigende oder fruchtschädigende Wirkung durch Glyphosat bei den Versuchstieren. Sie geben auch keinen Anlass, die gesundheitlichen Grenzwerte, insbesondere der täglich duldbaren Aufnahmemenge (ADI) wesentlich zu verändern. Bestehende Rückstandshöchstgehalte sind nach wie vor sicher für Verbraucher. Sie decken sowohl Anwendungen zur Unkrautbekämpfung als auch den Einsatz als Sikkationsmittel ab. Bei Bedarf könnten einzelne Höchstgehalte für Glyphosat auch ohne Gefahr für Verbraucher angehoben werden, wenn dies aufgrund einer geänderten fachlichen Praxis, neuer Anwendungsgebiete oder neu beantragter Importtoleranzen erforderlich wäre.

Aus den zahlreichen ausgewerteten Dokumenten ergibt sich jedoch, dass die Toxizität bestimmter glyphosathaltiger Pflanzenschutzmittel aufgrund der darin enthaltenen Beistoffe, zum Beispiel Tallowamine als Netzmittel, höher sein kann als die des Wirkstoffes. Das wird bei der Zulassung glyphosathaltiger Pflanzenschutzmittel vom BfR berücksichtigt. Eine toxikologische Bewertung der Tallowamine wurde vom BfR in den Bericht integriert. Darüber hinaus hat ein vom BfR initiiertes und von der Tierärztlichen Hochschule Hannover durchgeführtes Forschungsprojekt erstmals den Einfluss eines glyphosat- und tallowaminhaltigen Pflanzenschutzmittels auf den Stoffwechsel und die mikrobielle Population des Vormagens bei Wiederkäuern untersucht. Die Ergebnisse dieser Untersuchung zeigen, dass der Wirkstoff Glyphosat und die Beistoffe keinen negativen Einfluss auf die Mikroflora des Vormagens haben. Es gibt auch keine Hinweise, dass Bakterien der Spezies Clostridium sich unter dem Einfluss von Glyphosat verstärkt vermehren.

Neben dem BfR waren als weitere Bewertungsbehörden das Umweltbundesamt und das Julius Kühn-Institut sowie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit als Risikomanagementbehörde mit der Neubewertung von Glyphosat befasst. Der deutsche Entwurf des Berichtes für die Gesamtbewertung von Glyphosat ist die Grundlage für die öffentliche Konsultation mit allen interessierten Stakeholdern sowie für die anschließende Diskussion mit den Experten der Mitgliedstaaten im so genannten Peer Review-Verfahren. Beides wird von der EFSA gesteuert und voraussichtlich Ende 2014 abgeschlossen sein. Alle Bewertungsberichte und wissenschaftlichen Stellungnahmen, die zur öffentlichen Konsultation vorgesehen sind, können auf der EFSA-Website eingesehen und kommentiert werden (@ www.bvl.bund.de).

Fragen und Antworten zur Risikobewertung von kosmetischen Mitteln

(mm) Ob Shampoo, Creme, Zahnpasta, Lippenstift oder Sonnencreme: Eine mehr oder weniger große Auswahl an kosmetischen Mitteln gehört zum täglichen Gebrauch für Kinder und Erwachsene.

Über einige Inhaltsstoffe von kosmetischen Mitteln, wie zum Beispiel Konservierungsmittel oder UV-Filter, wird in der Öffentlichkeit immer wieder kritisch berichtet und diskutiert. Daher fragen Verbraucherinnen und Verbraucher häufig nach, ob von Kosmetika gesundheitliche Risiken ausgehen können.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die häufigsten Verbraucherfragen zur Sicherheit von kosmetischen Mitteln zusammengefasst und auf seiner Website beantwortet (@ www.bvl.bund.de).

Vitamin A: Aufnahme über kosmetische Mittel sollte begrenzt werden

(mm) Der Begriff „Vitamin A“ bezeichnet eine Reihe fettlöslicher Substanzen, die zur Gruppe der Retinoide gehören. Hierzu zählen neben Retinol (Vitamin A1) strukturverwandte Substanzen mit der biologischen Aktivität von Retinol. Da die biologische Aktivität der Substanzen unterschiedlich ist, wird sie zur Vereinheitlichung in Retinoläquivalenten angegeben. Eine zu hohe Aufnahme von Vitamin A kann zu Kopfschmerzen und Übelkeit sowie - bei chronisch hoher Aufnahme - zu Lebererkrankungen und Schuppung der Haut führen. Wenngleich die Datenlage hierzu uneinheitlich und zum Teil sogar widersprüchlich ist, wird im Zusammenhang mit hohen Aufnahmemengen auch eine Verringerung der Knochenmineraldichte diskutiert. Entsprechende Hinweise ergaben sich aus epidemiologischen Studien mit einer täglichen Vitamin-A-Aufnahme in einer Menge von 1,5 bis 2 mg. Vitamin A wird in erster Linie über Lebensmittel, darunter auch angereicherte Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel, aufgenommen. In kosmetischen Mitteln wird Vitamin A (Retinol und Retinolester) hauptsächlich dazu eingesetzt, kleine Fältchen zu mindern. Die Produkte werden häufig damit beworben, eine sogenannte „Anti-Aging“-Wirkung zu haben. Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlene Tageszufuhr von Vitamin A liegt für Erwachsene bei ca. 1 mg Retinol-Äquivalenten und wird im Allgemeinen durch eine ausgeglichene Ernährung erreicht. Für Erwachsene wird empfohlen, täglich nicht mehr als 3 mg Retinoläquivalente aufzunehmen. Dieser als Tolerable Upper Intake Level (UL) bezeichnete Wert beschreibt die als sicher angesehene Höchstmenge bei täglicher langfristiger Aufnahme aus allen Quellen. Für Personen mit erhöhtem Osteoporose- und Frakturrisiko, insbesondere für Frauen nach der Menopause, die eine bevorzugte Zielgruppe von Anti-Aging-Produkten sind, wurde jedoch aufgrund eines möglichen Zusammenhangs zwischen hohen Vitamin-A-Zufuhren und einer verminderten Knochendichte vom Scientific Committee on Food (SCF) empfohlen, maximal 1,5 mg Retinoläquivalente pro Tag aufzunehmen.

Aus Verzehrsstudien ist bekannt, dass Frauen durch die normale Ernährung bereits 1,8 mg Retinol-Äquivalente (RE) aufnehmen können. Dies entspricht 60 % des UL. Die vorliegenden Daten zeigen, dass darüber hinaus im ungünstigsten Fall eine Vitamin-A-Aufnahme über kosmetische Mittel von weiteren 25 % hinzukommen könnte. Die zusätzliche Aufnahme durch Anwendung kosmetischer Mittel mit Vitamin A sollte daher begrenzt werden.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt, die Konzentration von Vitamin A in kosmetischen Mitteln für Gesichts- und Handpflege zu beschränken. In Lippen- und Körperpflegeprodukten sollte Vitamin A dagegen nicht verwendet werden (@ www.bvl.bund.de).

Wissenswertes über Aromen

(mm) Häufig findet der Verbraucher den Begriff „Aroma“ in der Zutatenliste von Lebensmitteln. Ein „Aroma“ ist eine spezielle Zubereitung mit Aromastoffen, die dem Zweck dient, Lebensmitteln einen besonderen Geruch bzw. Geschmack zu verleihen. Es gibt heute „natürliche Aromastoffe“ und „Aromastoffe“.

Was sind Aromen?

Aromen sind Erzeugnisse, die Lebensmitteln zugesetzt werden und diesen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack verleihen und/oder diesen verändern. In der Natur sind bislang etwa 10.000 Aromastoffe bekannt, von denen derzeit etwa 2.500 von der europäischen Industrie zur Herstellung von Aromen eingesetzt werden. Aromen können aus Aromastoffen, natürlichen Aromastoffen, Aromaextrakten, thermisch gewonnenen Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstigen Aromen oder deren Mischungen hergestellt werden. Aromen werden in flüssiger Form (z. B. in Wasser

oder Alkohol gelöst) und in fester Form (aufgebracht z. B. auf Stärke oder Milchzucker als Träger) eingesetzt.

Zwei wichtige Grundsätze sind bei der Verwendung von Aromen zu beachten. Sie dürfen nicht gefährdend für die menschliche Gesundheit sein und den Verbraucher nicht irreführen.

Nach dem neuen Aromenrecht wird nicht mehr wie früher zwischen natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromastoffen unterschieden. Es gibt heute „natürliche Aromastoffe“ und „Aromastoffe“.

Was sind natürliche Aromastoffe und natürliche Aromen?

Natürliche Aromastoffe werden durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren gewonnen. Ausgangsstoffe für die Herstellung können pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen (z. B. Hefen) Ursprungs sein. Natürliche Aromastoffe müssen natürlicherweise vorkommen und in der Natur nachgewiesen worden sein. Natürliche Aromen enthalten nur natürliche Aromastoffe. Sobald in der Bezeichnung auch das Ausgangsprodukt genannt wird, gelten noch strengere Regeln: ein „natürliches Vanillearoma“ beispielsweise muss dann zu mindestens 95 % aus Vanilleschoten stammen, andere natürliche Aromastoffe dürfen nur bis zu einer Obergrenze von 5 % beigemischt werden.

Was sind Aromaextrakte?

Aromaextrakte sind Stoffgemische, die durch geeignete physikalische, mikrobiologische oder enzymatische Verfahren aus Lebensmitteln oder anderen pflanzlichen oder tierischen Ausgangsstoffen gewonnen und mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (z. B. Auszug mit Alkohol) aufbereitet werden. Es gibt beispielsweise Aromenextrakte aus Gewürzen, Kräutern, Fleisch, Fisch und Gemüse.

Was sind thermisch gewonnene Reaktionsaromen?

Thermisch gewonnene Reaktionsaromen sind Erzeugnisse, die durch kontrolliertes Erhitzen zucker- und stickstoffhaltiger Zutaten (z. B. Traubenzucker mit Rindfleischextrakt) gewonnen werden.

Was sind Raucharomen?

Raucharomen entstehen, wenn Rauch in Wasser kondensiert (aufgefangen wird) wie z.B. beim Räuchern. Sie werden eingesetzt, um z. B. Suppen oder Snacks einen rauchigen Geschmack zu verleihen.

Welche gesetzlichen Regelungen gibt es für Aromen?

Die seit Januar 2011 gültige europäische Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 enthält die zentralen rechtlichen Vorschriften über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

Das neue Aromenrecht sieht vor, dass bestimmte Aromen und Ausgangsstoffe erst nach Bewertung und ausdrücklicher Zulassung zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Zuständig für die Prüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Aromastoffen ist auf der EU-Ebene das „Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF)“ der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Auf globaler Ebene werden Aromastoffe vom „Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)“ der Ernährungs- und Gesundheitsorganisationen der Vereinten Nationen bewertet.

Die Kennzeichnung von Aromen in der Zutatenliste eines Lebensmittels oder andere Hinweise erfolgt nach der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) unter Berücksichtigung der Definitionen in der EU-Aromenverordnung. Aromen sind in der Zutatenliste aromatisierter Lebensmittel mit dem Wort "Aroma" oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas z. B. "Erdbeeraroma" zu kennzeichnen.

Die europäische Aromenverordnung stellt besondere Anforderungen an die Verwendung des Begriffs „natürlich“. Ein Aroma darf nur als „natürlich“ ausgelobt werden, wenn es ausschließlich Aromaextrakte oder natürliche Aromastoffe enthält. Andernfalls darf es nur „Aroma“ - ggf. ergänzt durch die Geschmacksrichtung - heißen. Synthetische Aromastoffe und damit hergestellte Aromen, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen oder sonstige Aromen dürfen dagegen nicht mit dem Zusatz „natürlich“ versehen werden (@ www.laves.niedersachsen.de).

10 Regeln der DGE für eine vollwertige Ernährung überarbeitet

(mm) Was sollen wir essen und trinken, um unsere Gesundheit bestmöglich zu fördern? Die 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) geben eine leicht verständliche Anleitung für eine vollwertige Ernährung. Jetzt hat die DGE die „10 Regeln“ aktualisiert. Ausschlaggebend waren neue Erkenntnisse in der Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten sowie die zunehmende Bedeutung der Nachhaltigkeit in der Ernährung.

Was ist neu? Die DGE unterscheidet in der Gruppe der tierischen Lebensmittel nunmehr zwischen rotem und weißem Fleisch. Studienergebnisse haben gezeigt, dass rotes Fleisch und Fleischerzeugnisse daraus das Risiko für Dickdarm- und Mastdarmkrebs erhöhen. Für weißes Fleisch – Geflügel und Fisch – besteht nach derzeitigem Wissen keine Risikobeziehung.

Die Empfehlungen zum Trinken berücksichtigen nun auch zuckergesüßte Getränke. Sie sollen nur selten getrunken werden: Denn regelmäßig und in größeren Mengen getrunken, erhöhen sie das Risiko für Adipositas bei Erwachsenen sowie für Diabetes mellitus Typ 2 mit wahrscheinlicher Evidenz.

Die Nachhaltigkeit nimmt auch in der vollwertigen Ernährung einen hohen Stellenwert ein. Insbesondere in der Klimabilanz gibt es zwischen tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln deutliche Unterschiede. So weist die Produktion tierischer Lebensmittel ein höheres Treibhauspotenzial auf. Auch innerhalb der einzelnen Lebensmittelgruppen bestehen Unterschiede hinsichtlich der Klimarelevanz. Die Produktion von Fleisch von Rind, Schaf und Ziege verursacht deutlich höhere Emissionen als diese von Geflügel- oder Schweinefleisch. Vor dem Hintergrund gefährdeter Fischbestände ist eine nachhaltige Fischerei bzw. eine nachhaltig betriebene Aquakultur wichtig. Beim Kauf von Fisch ist daher auf eine nachhaltige Herkunft zu achten.

Ein geringer Energieaufwand bei der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln wirkt sich ebenfalls positiv auf die Klimabilanz aus. Daher rät die DGE zu frischen Lebensmitteln bzw. Lebensmitteln mit geringem Verarbeitungsgrad. Zudem empfiehlt sie Gemüse und Obst der Saison zu bevorzugen: Ein Anbau im Freiland im Vergleich zu beheizten Treibhäusern oder Folientunneln spart CO₂-Emissionen ein. Eine längere Lagerung von Gemüse oder Obst in Kühllhäusern verursacht zusätzliche Emissionen. Auch die zunehmende Mobilität, z. B. das Autofahren zur Einkaufsstätte, hat einen Einfluss auf das Klima. Mit der Aufforderung, öfter zu Fuß zu gehen, oder mit dem Fahrrad zu fahren, berücksichtigen die 10 Regeln Aspekte der Gesundheitsförderung und der Nachhaltigkeit.

Die DGE empfiehlt seit vielen Jahren, überwiegend pflanzliche Lebensmittel zu wählen. Dies dient sowohl einer nachhaltigen Ernährung als auch präventiven Aspekten. Dass eine pflanzenbetonte Ernährung die Gesunderhaltung fördert, bestätigt die aktuelle Datenlage der evidenzbasierten Ernährung. Eine erhöhte Zufuhr von Gemüse und Obst hat risikosenkende Effekte z. B. bei Bluthochdruck, koronarer Herzkrankheit und Schlaganfall. Eine gesteigerte Zufuhr von Vollkornprodukten senkt bspw. das Gesamt- und LDL-Cholesterol im Blut.

Die 10 Regeln der DGE in Kurzform lauten:

1. Die Lebensmittelvielfalt genießen
2. Reichlich Getreideprodukte sowie Kartoffeln
3. Gemüse und Obst - Nimm „5 am Tag“
4. Milch- und Milchprodukte täglich, Fisch ein- bis zweimal in der Woche, Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen

5. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
6. Zucker und Salz in Maßen
7. Reichlich Flüssigkeit
8. Schonend zubereiten
9. Sich Zeit nehmen und genießen
10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Weitere Informationen unter @ www.dge.de.

App: E-Nummern-Finder

(mm) E 203 oder Calciumsorbat: Was bedeuten diese E-Nummern eigentlich? Kann ich sie auch als empfindlicher Mensch ohne weiteres essen und wie sieht es mit der Verträglichkeit für kleine Kinder aus? Der aid infodienst bietet mit seiner App „E-Nummern-Finder“ eine schnelle Information und Entscheidungshilfe, die Sie direkt auf Ihr Smartphone, iPhone oder Tablet laden können. Dann einfach die gewünschte E-Nummer oder den Zusatzstoff eintragen und schon wissen Sie, was dahinter steckt. Die App steht kostenfrei zum Download im App-Store von iTunes und bei Google Play zur Verfügung (@ www.aid.de).