

Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)

(mm) Mit der Gesetzesänderung werden zentrale Punkte des Dioxin-Aktionsplans umgesetzt, den die Bundesregierung als Reaktion auf die Dioxinfunde in Futter- und Lebensmitteln im Januar 2011 beschlossen hatte. Das Gesetz schreibt eine Pflicht für private Laboratorien vor, den Behörden bedenkliche Mengen an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen zu melden, die sie in untersuchten Lebensmitteln oder Futtermitteln festgestellt haben. Zudem verpflichtet es die Hersteller, Ergebnisse entsprechender Eigenkontrollen den Aufsichtsbehörden mitzuteilen. Künftig können Warnmeldungen auch durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit herausgegeben werden, wenn in besonders gelagerten Fällen keine konkrete Zuständigkeit von Landesbehörden vorliegt. Zudem sind zukünftig Bußgelder fällig, wenn Lebensmittelunternehmer bedenkliche Produkte zwar durch einen sogenannten stillen Rückruf aus dem Markt nehmen, eine effektive Unterrichtung der Verbraucher jedoch unterlassen. Die letztgenannten Punkte kamen auf Anregung des Bundesrates in das Gesetz. Das Zweite Gesetz zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften wurde am 03.08.2011 im BGBl. I S. 1608 veröffentlicht. Wesentliche Änderungen:

- **§ 1** - es wurde ein neuer Absatz 1a eingefügt, der den Schutz vor Täuschung auf Lebensmittel ungeeignete Bedarfsgegenstände erweitert, die unter Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b und Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 fallen (zum Verzehr ungeeignete Lebensmittel).
- **§ 2** - Neufassung des Absatzes 3, der den Begriff „Lebensmittelzusatzstoffe“ bestimmt und Verweis auf die Definition der Verordnung (EG) Nr. 1333/08. Streichung des Satzes 3 „als Lebensmittelzusatzstoffe gelten nicht...“
- **§ 38a** (neu eingefügt) - Übermittlung von Daten über den Internethandel durch das Bundeszentralamt für Steuern. Einzelheiten zu den Verfahren werden noch festgelegt.
- **§ 39** - es wurden erforderliche Anpassungen an europäisches Recht vorgenommen. Absatz 6 wurde allgemeiner gefasst, so dass er sowohl die nationale Festsetzung von Höchstgehalten an unerwünschten Stoffen und Aktionsgrenzwerte als auch solche Festsetzungen durch EU-Recht erfasst.
- **§ 42** - Ergänzung des Absatzes 2 um personenbezogene Daten. In der Begründung heißt es: „zu den Befugnissen bei der Durchführung der Überwachung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften gehörte bisher nicht die Bildaufnahme bzw. Bildaufzeichnung von personenbezogenen Daten. Dieser grundsätzliche Ausschluss hat sich als zu streng erwiesen. Bislang war es nicht möglich von einem Dokument mit Namensangabe ein Foto zu machen, wenn kein Kopierer vorhanden war, obwohl eine Kopie des Dokumentes nach geltendem Recht gemäß § 42 Absatz 2 Nummer 3 zulässig ist. Zur Beweissicherung bzw. zur Aufgabenerfüllung sollte es zulässig sein, bestimmte personenbezogene Daten aufzunehmen oder aufzuzeichnen.“
- **§ 44** - Absatz 4a neu eingefügt. Im Rahmen der Duldungs- und Mitwirkungspflichten haben Labore, die Lebensmittel untersuchen eine Mitteilungspflicht gegenüber der zuständigen Behörde, wenn das untersuchte Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde.
- **§ 44a** (neu eingefügt) - Ermächtigung des BMELV, Mitteilungspflichten für bestimmte Stoffe und die Art und Weise der Mitteilung festzulegen.
- **§ 49** - Absatz 5 neu eingefügt. Für die Überwachung nichttierischer Einfuhren können auf Anfrage der zuständigen Behörde die Zollstellen Daten übermitteln (z.B. über das Eintreffen oder den voraussichtlichen Zeitpunkt des Eintreffens des Imports).
- **§§ 57 ff** - Anpassung der Strafvorschriften sowie der Ahndung der Ordnungswidrigkeiten. Sollte ein Lebensmittelunternehmer vorsätzlich den Meldepflichten nicht nachkommen, ist dies eine Straftat. Wer gesundheitsgefährdende Lebensmittel vorsätzlich in Verkehr bringt und sich dadurch größere

vermögensvorteile verschafft, dem droht eine Freiheitsstrafe bis zu zwei Jahren oder eine Geldstrafe bis zu 100.000 €.

Weitere Änderungen betreffen Futtermittel und den Schutz der tierischen Gesundheit und zur Förderung der tierischen Erzeugung.

Der Deutsche Bundestag hat bei der Verabschiedung noch eine EntschlieÙung gefasst, die an die Bundesregierung und die Bundesländer gerichtet ist. Sie enthält Bitten dazu, dass durch Allgemeine Verwaltungsvorschriften die Anwendung der VollzugsmaÙnahmen, insbesondere im Rahmen des § 39 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, vereinheitlicht und verbessert wird (insbesondere durch das Ermessen der Behörden lenkende Richtlinien). Des Weiteren die Einrichtung Schwerpunktstaatsanwaltschaften für lebensmittel- und futtermittelrechtliche Straftaten. Zudem die Sicherstellung einer wirksamen Zusammenarbeit der für die Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung zuständigen Behörden mit den zuständigen Staatsanwaltschaften und die Durchführung regelmäßiger Fortbildung der Staatsanwälte und Richter, die mit lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Straftaten befasst sind.

Die Änderungen des LFGB gelten seit dem 04.08.2011.

Personalbelehrungen nach IfSG nur noch alle zwei Jahre

(mm) Mit dem Gesetz zur Änderung des Infektionsschutzgesetzes und weiterer Gesetze vom 28.07.2011 wurde auch der § 43 Absatz 4 angepasst (BGBl. I S. 1622 vom 03.08.2011). Mit dieser Änderung hat die bisherige jährlich zu erfolgende Belehrung des Personals nur noch alle zwei Jahre zu erfolgen.

Im Änderungsantrag der Fraktionen der CDU/CSU und FDP des Deutschen Bundestages zum IfSG heißt es hierzu: „Der Zeitraum, nach dessen Ablauf ein Arbeitgeber Mitarbeiter, die mit bestimmten Lebensmitteln nach § 42 Absatz 1 Satz 1 oder 2 Infektionsschutzgesetz Umgang haben, erneut über das Tätigkeitsverbot bei Vorliegen bestimmter Krankheiten und über die Pflicht, das Vorliegen eines solchen Hinderungsgrundes mitzuteilen, belehren muss, wird zur Reduzierung von Bürokratielasten von einem Jahr auf zwei Jahre verlängert. Im Hinblick auf den geringen Umfang der Belehrungsinhalte ist eine Wiederauffrischung des Wissens nach zwei Jahren ausreichend.“ Diese Änderung gilt seit dem 04.08.2011.

EU-Spielzeug-Richtlinie in Kraft

(mm) Die weltweit strengste Regelung zur Sicherheit von Spielzeug gilt seit dem 20.07.2011. Der erste Teil der neuen EU-Spielzeugrichtlinie betrifft vor allem Vorschriften über die technisch-konstruktive Sicherheit, d. h. solche, die die mechanischen, elektrischen und Brandsicherheitseigenschaften von Spielzeug zum Gegenstand haben. Ab dem 20.07.2013 ist dann auch der chemische Teil der neuen EU-Spielzeugrichtlinie anzuwenden. Im Vergleich mit der alten Richtlinie enthält die Novelle wesentlich strengere Anforderungen an die Produktion von Spielzeug sowie schärfere Kontrollpflichten für Hersteller und Importeure. Es gilt ein prinzipielles Verbot, krebserregende oder erbgutverändernde Stoffe in Spielzeug zu verwenden. Der Einsatz von 55 allergenen Duftstoffen ist aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes verboten.

Spielzeug darf künftig nicht mehr fest mit Lebensmitteln verbunden sein, um für Kinder die Gefahr des versehentlichen Verschluckens zu verringern. Für einzelne Spielzeugkategorien sind künftig jeweils spezifische Warnhinweise vorgeschrieben. Diese müssen mit dem Wort „Achtung“ beginnen, in deutscher Sprache verfasst und gut lesbar sein. Die Richtlinie 2009/48/EG wird in Deutschland durch die Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (Zweite Verordnung zum Geräte- und Produktsicherheitsgesetz - 2. GPSGV) umgesetzt (BGBl. I S. 1350 vom 14.07.2011).

Das Bundesverbraucherministerium begrüÙt die Fortschritte, die jetzt mit dem Anwendungsbeginn der neuen Spielzeugrichtlinie ihre Wirkung entfalten können. Gleichwohl besteht in einigen Punkten weiterhin Nachbesserungsbedarf. Dies betrifft insbesondere den Teil der Richtlinie, in dem die

Regelungen zu den chemischen Anforderungen enthalten sind. Deshalb setzt sich die Bundesregierung für eine Nachbesserung der chemischen Anforderungen in der Spielzeug-Richtlinie ein.

Vermarktungsnormen für Eier neu geregelt

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1685 vom 04.08.2011 wurde die Verordnung zur Änderung der Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier bekanntgemacht. Diese Novellierung war erforderlich geworden, weil die EU-rechtlichen Bestimmungen vollständig überarbeitet worden waren. Danach sind Direktvermarkter von den Regeln der Vermarktungsnormen mit Ausnahme der Pflicht zur Kennzeichnung aller Eier mit dem Erzeugercode ausgenommen. Darunter fallen beispielsweise Erzeuger, die ihre Eier an der Produktionsstätte, auf einem örtlichen Wochenmarkt in der Region oder über den Ab-Hof-Verkauf unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. Voraussetzung ist, dass die Eier aus der eigenen Erzeugung stammen und keine Sortierung nach Güte und Gewichtsklassen vorgenommen wurde. Hierbei gilt ein Umkreis von bis zu 100 km als Erzeugergebiet. Ferner ist es laut der novellierten Verordnung unter anderem nicht erlaubt, Eier zu verkaufen, die nicht nach den vorgeschriebenen Güteklassen eingeteilt oder nicht sachgemäß nach Gewichtsklassen sortiert sind. Eier der Klasse B dürfen ausnahmslos nur an die Nahrungs- und Nichtnahrungsmittelindustrie geliefert werden. Eine weitere Neuerung bezieht sich auf das „Verfahren bei Direktlieferungen ungekennzeichneter Eier“. So können Eier bei Einhaltung bestimmter Bedingungen ausnahmsweise ungekennzeichnet von der Produktionsstätte direkt an einen Betrieb der Nahrungsmittelindustrie abgegeben werden. Dazu bedarf es aber der Genehmigung durch die zuständige Behörde des Landes, in dem die Produktionsstätte ihren Sitz hat. Diese Regelung kann auch bei Lieferungen in EU-Mitgliedstaaten und Drittländer Anwendung finden. Darüber hinaus gilt künftig für Ausfuhren nach Drittstaaten eine Anzeigenpflicht für Eier, die in Bezug auf Qualität, Kennzeichnung und Etikettierung nicht den EU-Vorgaben entsprechen. Damit reagiert die EU auf Probleme, die hier in der Vergangenheit bei Kontrollen aufgetreten sind. Die Änderungen gelten seit dem 05.08.2011.

Weinrechtliche Vorschriften geändert

(mm) Die Neunte Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften wurde im Bundesgesetzblatt I S. 1514 vom 29.07.2011 veröffentlicht.

Die wichtigste Änderung betrifft die Neufestlegung von Umrechnungsfaktoren. Dies zum einen für den Faktor zur Umrechnung von Traubenmost zu Wein, der bei der letzten Anpassung des Weingesetzes vorläufig geändert worden ist. Zudem hat sich gezeigt, dass aufgrund der technischen Entwicklung bei der Traubenernte und Traubenverarbeitung eine Anpassung des Umrechnungsfaktors von Weintrauben zu Wein erforderlich ist. In die Weinverordnung sind Vorschriften im Hinblick auf die Bezeichnung von Qualitätsweinen bestimmter Anbaugebiete und von Landweinen aufgenommen. Darüber hinaus sollen die Anforderungen für die Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete oder für die Landweine und deren Bezeichnungen auch bei neuen geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geschützten geografischen Angaben Anwendung finden, um eine einheitliche Basis hinsichtlich charakteristischer Merkmale und Kennzeichnung von deutschen Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe festzulegen. Bei einigen gebietstypischen Rebsorten könnte der Verbraucher deren Angabe auf dem Etikett mit einer bestimmten regionalen Herkunft verbinden, die Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten ist. Um ein Irreführung zu vermeiden, wird die Rebsortenangabe bei Weinen ohne geschützte Herkunftsangabe eingeschränkt. Die Änderungen sind zum 30.07.2011 in Kraft getreten.

Änderung der Bruteier-Kennzeichnungsverordnung

(mm) Die Bruteier-Kennzeichnungsverordnung dient der Durchführung von Rechtsakten des Rates und der Europäischen Kommission über die Erzeugung von und den Verkehr mit Bruteiern und Küken von Hausgeflügel. Diese Bestimmungen wurden überarbeitet und neu gefasst und sind nunmehr in Anhang XIV Buchstabe C der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22.10.2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) (ABl. EU L 299 vom 16.11.2007, S. 1) und in der Verordnung (EG) Nr. 617/2008 der Kommission vom 27. Juni 2008 mit

Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Bruteier und Küken von Hausgeflügel (ABl. EU L 168 vom 28.6.2008, S. 5) enthalten. Dementsprechend wurde mit der Zweite Verordnung zur Änderung Bruteier-Kennzeichnungsverordnung diese an die geänderten EU-rechtlichen Bestimmungen angepasst (BGBl. I S. 1706 vom 05.08.2011).

Neufassung bzw. Änderungen von Leitsätzen

(mm) Am 27.07.2011 wurden im Bundesanzeiger 111a folgende novellierten Leitsätze veröffentlicht:

a) Leitsatz für Honig:

Begriffe wie „kaltgeschleudert“ und „wabenecht“ sind nicht mehr möglich. Beide Begriffe stellen eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar. Die Honig-Verordnung sieht die ergänzende Kennzeichnung der botanischen und regionalen Herkunft und die mögliche Hervorhebung besonderer Qualitätsmerkmale vor. Besonders schonend geerntete und behandelte Honige können mit Begriffen wie „Auslese“ und „Premium“ herausgelobt werden. Die Begriffe sind untermauert mit Kennzahlen zum Wasser- und HMF-Gehalt wie auch zur Invertaseaktivität. Von den wichtigsten Sortenhonigen wurden die rechtlich bindenden Verkehrsbezeichnungen und vor allem die jeweilige Spezifikation aufgenommen. Zu den Spezifikationen sind zahlreiche Parameter wie organoleptische Merkmale, Pollenanteil, Zucker und elektrische Leitfähigkeit mit den jeweiligen Zahlenwerten in Tabellen dargelegt. Ebenso enthalten sind eindeutige Definitionen zu Verkehrsbezeichnungen wie z.B. Waldhonig, Gebirgsblütenhonig, Wildblütenhonig sowie Honigen mit unspezifischen und spezifischen Angaben (z.B. Sommertracht mit Lindenhonig). Die alten Leitsätze für Honig von 1977 sind außer Kraft gesetzt.

b) Leitsätze für Speisefette und Speiseöle:

Änderungen und Klarstellungen betreffen u. a. die besonderen Merkmale der als nativ bezeichneten kaltgepressten Speiseöle, der Beschaffenheitsmerkmale von Speisefetten und Speiseölen - insbesondere der chemischen Parameter - und hinsichtlich der Bezeichnung und Aufmachung. Die Merkmale von Olivenölen wurden aus den Leitsätzen gestrichen, da die rechtlichen Regelungen dazu abschließend sind. Damit gelten die Leitsätze nicht mehr für Olivenöle, wie sie auch jetzt schon nicht für Butter, Milchfett-, Margarine- und Mischfetterzeugnisse sowie Kakaobutter anzuwenden sind. Die in Anlage 1 enthaltenen Angaben zur Fettsäurezusammensetzung wurden in Abgleich mit den einschlägigen Codex Alimentarius Standards aktualisiert.

c) Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Filet mit Bauchlappen - Ausnahmeerweiterung um größere Süßwasserfische; Die bisher beschriebenen Ausnahmen wurden um größere Süßwasserfische wie Forelle, Viktoriabarsch und Pangasius erweitert. Dies wurde notwendig, da größere Süßwasserfische in der Regel mit Bauchlappen angeboten werden. Es ist außerdem geplant, den Begriff "Filet" umfassend neu zu definieren. Fettgehaltsbezug bei Anchosen auf das Fertigerzeugnis. Die bestehenden Ausführungen über Thunfisch- und Bonitokonserven sind in ihrer Struktur abweichend von der europäischen Regelung. Davon sind insbesondere die Nennungen und Beschreibungen der Verkehrsbezeichnungen betroffen. Es ist geplant, die spezifischen Qualitätskriterien für die Thunfischerzeugnisse der EG-Verordnung 1536/92 in die Leitsätze einzuarbeiten. Bisher wurde für Krebsbutter und Sardellenbutter neben Milchfett auch ein geringer Anteil Pflanzenfett als Zutat beschrieben. Dies steht inzwischen im Widerspruch zu mehreren EG-Verordnungen, die bei der Verkehrsbezeichnung "Butter" ausschließlich Milchfette vorschreiben. Mit der Streichung von Pflanzenfett und der Nennung des Mindestmilchfettgehaltes von 75 Prozent sollen die Leitsätze mit den EG-Verordnungen in Einklang gebracht werden. Schnecken (redaktionelle Anpassung); Aufnahme der heißgeräucherten Räucherlachsforelle, Streichung der kaltgeräucherten Lachsforelle.

Die geänderten bzw. neu gefassten Leitsätze sind unter @ www.bmelv.de abrufbar.

Dagegen beschloss die Lebensmittelbuchkommission einen allgemeinen Leitsatz zum Täuschungsschutz nicht in das Deutsche Lebensmittelbuch aufzunehmen. Dieser wurde zum Großteil

von den Experten abgelehnt. Zur Begründung heißt es u.a., dass dies ein Vorgriff auf die europäische Lebensmittelinformationsverordnung darstellt und ein nationaler Alleingang sinnlos ist.

Novellierung des Verbraucherinformationsgesetzes

(mm) Der von der Bundesregierung am 20.07.2011 verabschiedete Entwurf zur Neufassung des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) erweitert den Anwendungsbereich des Gesetzes und soll eine schnellere, umfassendere und günstigere Information der Bürger ermöglichen. Das Anhörungsverfahren bei der Beteiligung betroffener Wirtschaftsunternehmen und die Regelungen über Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse werden gestrafft und noch effizienter ausgestaltet.

Während bisher verbindlich eine Frist zur schriftlichen Anhörung von einem Monat galt, sollen Anhörungen zukünftig auch kurzfristig und mündlich erfolgen können. Bei Rechtsverstößen und in anderen besonders dringlichen Fällen soll sogar ganz von einer Anhörung abgesehen werden können. In dem Gesetzentwurf der Bundesregierung ist vorgesehen, dass künftig die amtlichen Kontrollergebnisse der Lebensmittelüberwachung bei allen Messergebnissen, die Grenzwerte, Höchstmengen oder Höchstgehalte betreffen, herausgegeben werden müssen. Eine Berufung auf Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse wird in diesen Fällen nicht mehr möglich sein. Dies gilt unabhängig davon, ob die Grenzwerte überschritten worden sind oder nicht. Bei Rechtsverstößen wird zusätzlich klargestellt, dass die komplette Lieferkette offen gelegt werden muss. Ein Geheimnisschutz kommt nicht in Betracht, wenn das öffentliche Interesse an einer Herausgabe der Information überwiegt.

Durch eine Ergänzung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sollen die Behörden in Zukunft verpflichtet werden, alle Rechtsverstöße durch Grenzwertüberschreitungen zwingend zu veröffentlichen. Auch bestimmte Verstöße gegen Hygienevorschriften oder den Täuschungsschutz werden in Zukunft veröffentlicht, wenn ein Bußgeld von mindestens 350 Euro zu erwarten ist.

Kein Verbraucher muss aus Angst vor Kosten auf die Stellung einer Anfrage verzichten. Einfachere Anfragen mit einem Verwaltungsaufwand bis zu 250 Euro beziehungsweise Anfragen zu Rechtsverstößen mit einem Verwaltungsaufwand bis zu 1.000 Euro sollen künftig bundesweit einheitlich kostenfrei beantwortet werden. Über diese Freigrenzen hinaus gilt das Prinzip der Kostendeckung: Unabhängig vom wirtschaftlichen Wert, den eine Auskunft zum Beispiel für Presse oder Fernsehen hat, muss nur der entstandene Verwaltungsaufwand ausgeglichen werden. Bei Überschreitung dieser Beträge ist vorab ein Kostenvoranschlag zu erstellen.

Verbraucherportal Lebensmittelklarheit.de gestartet

(mm) Am 20.07.2011 startete das vom Bundesverbraucherschutzministerium geförderte Internet-Portal "lebensmittelklarheit.de", das von den Verbraucherzentralen betrieben wird. Die Informations- und Austauschplattform veröffentlicht falsch bzw. irreführend gekennzeichnete Lebensmittel, die jeder Verbraucher über ein Online-Formular melden kann. Zum Start standen bereits 20 Produkte online, bei manchen haben die Hersteller die Kennzeichnung inzwischen nachgebessert. Wegen Überlastungsproblemen, war der Server mit der neuen Webseite kurz nach dem Start nicht erreichbar. Es habe bis zu 20 000 Zugriffe pro Sekunde auf die Seite gegeben. Die Redaktion des Portals - zuständig ist die Verbraucherzentrale Hessen - prüft jede eingegangene Meldung. Betroffene Anbieter bittet sie um eine schriftliche Stellungnahme. Diese soll gemeinsam mit der Einschätzung der Verbraucherschützer und der Verbraucherbeschwerde online gestellt werden. Nicht veröffentlicht werden dagegen Mängel aus dem Bereich Lebensmittelhygiene und andere Vorwürfe, die durch Prüflabore untersucht werden müssten. In solchen Fällen informiert die Redaktion die Lebensmittelüberwachung. Das Portal will den Graubereich von offensichtlichen Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften, die den Landesbehörden gemeldet werden, bis hin zu legalen, aber subjektiv täuschenden Beispielen beleuchten. Dazu sind drei Kategorien eingerichtet: Getäuscht, Geändert und Erlaubt (@ www.lebensmittelklarheit.de).

Zugelassene Betriebe einfacher finden

(mm) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat eine neue Version der Datenbank mit den Listen der für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs zugelassenen Betriebe (BLtU) freigeschaltet. Die Datenbank präsentiert sich übersichtlicher und lässt sich einfacher bedienen als ihre Vorgängerin, die sogenannte BTL-Datenbank. Auch für die Behörden erleichtert sich der Umgang mit den Daten. Die zuständigen Behörden sind verpflichtet, die Listen der zugelassenen Betriebe ständig auf dem neuesten Stand zu halten und sie den übrigen EU-Mitgliedstaaten und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Damit die Listen in allen Mitgliedstaaten besser lesbar sind, hat die Europäische Kommission einheitliche Kriterien für deren Gestaltung herausgegeben. Diese Vorgaben werden mit der neuen Datenbank umgesetzt. Für die Benutzer gestaltet sich die Recherche jetzt einfacher. Die neue Datenbank verfügt über eine Schnellsuch- und eine erweiterte Suchfunktion. Außerdem werden eine Generalliste mit allen Betrieben und weitere Listen zu den verschiedenen Betriebskategorien angeboten. Für alle Listen gibt es zusätzliche Filterfunktionen. Die ausgewählten Daten lassen sich über Exportfunktionen einfach herunterladen (@ <http://apps2.bvl.bund.de/bltu>).

Task-Force zur Seuchen-Bekämpfung bleibt dauerhaft

(mm) Die kurzfristig eingesetzte Bund-Länder-Task-Force zur Aufklärung der EHEC-Quelle soll zu einer dauerhaften Einrichtung werden. Im Falle eines Seuchenausbruchs oder Lebensmittelskandals soll diese Sondereinheit jederzeit zum Einsatz kommen können.

Der Mitarbeiterstab der neuen Task-Force soll ressortübergreifend, sehr flexibel und auf die Erfordernisse des jeweiligen Krisenfalls zugeschnitten sein. Denn jede Krise ist anders. Bei der Suche nach überschrittenen Dioxingrenzwerten in Futtermitteln sind andere Sachkenntnisse und Vorgehensweisen erforderlich als bei der Suche nach dem Ursprung der lebensbedrohlichen EHEC-Epidemie. Auf der Verbraucherschutzministerkonferenz von Bund und Ländern Mitte September 2011 in Bremerhaven will Bundesverbraucherschutzministerin Aigner ihre Pläne für die Task-Force vorstellen. Als Standort ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin vorgesehen. Nach einer Pressemitteilung hätte sich dieser Standort während der EHEC-Krise bewährt. Es kann dort auf die vorhandene Infrastruktur zurückgegriffen werden. Zusätzlich zu den Experten von Bund und Ländern sollen im Krisenfall auch Experten aus dem Ausland hinzugezogen werden können, etwa von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (@ www.bmelv.de).

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:

- Erstes Gesetz zur Änderung des BVL-Gesetzes (BGBl. I S. 923 vom 27.05.2011);
- Fünfzehntes Gesetz zur Änderung des Arzneimittelgesetzes (BGBl. I S. 946 vom 30.05.2011);
- Fünfte Verordnung zur Änderung der Eichordnung (BGBl. I S. 1035 vom 16.06.2011);
- Verordnung über die Meldung von Biozid-Produkten nach dem Chemikaliengesetz (Biozid-Meldeverordnung - ChemBiozidMeldeV) (BGBl. I S. 1085 vom 17.06.2011);
- Bekanntmachung eines Durchführungsbeschlusses der Kommission vom 06.07.2011 über Sofortmaßnahmen hinsichtlich Bockshornkleesamen sowie bestimmter Samen und Bohnen aus Ägypten (eBAnz AT82 2011 B1 vom 08.07.2011);
- Bekanntmachung eines Durchführungsbeschlusses der Kommission vom 1. Juli 2011 zur Aufhebung der Entscheidung 2006/241/EG über Schutzmaßnahmen gegenüber bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ausgenommen Fischereierzeugnisse, mit Ursprung in Madagaskar (eBAnz AT85 2011 B1 vom 15.07.2011);

- Erste Verordnung zur Änderung EU-rechtlicher Verweisungen im Arzneimittelgesetz (BGBl. I S. 1398 vom 25.07.2011);
- Einundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 1399 vom 25.07.2011);
- Zweiundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 1401 vom 25.07.2011);
- Berichtigung der Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (BGBl. I S. 1470 vom 25.07.2011);

EU beschließt einheitliche Lebensmittel-Kennzeichnung

(mm) Die Mitgliedstaaten der Europäischen Union und das Europäische Parlament haben sich auf gemeinsame Regeln zur Kennzeichnung von Lebensmitteln geeinigt. Die Regelungen müssen spätestens drei Jahre nach Inkrafttreten angewendet werden, die Nährwertkennzeichnung wird nach fünf Jahren verbindlich.

Die neuen Regelungen im Überblick:

1. Nährwertkennzeichnung

Die Kennzeichnung des Energiegehaltes sowie der Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz ist für alle Lebensmittel verpflichtend und erfolgt in einer Tabelle, in der Regel auf der Rückseite der Produkte. Die Nährstoffgehalte müssen bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter angegeben werden. Zusätzliche Angaben pro Portion sind zulässig. Auf der Produktvorderseite dürfen der Kaloriengehalt und die vier wichtigsten Nährstoffe besonders herausgestellt werden. Auch die Richtwerte für die Tageszufuhr der einzelnen Nährstoffe darf angegeben werden.

2. Trans-Fettsäuren

Trans-Fettsäuren (TFS) wurden zunächst nicht in die Liste der Stoffe aufgenommen, die bei der Nährwertkennzeichnung zusätzlich angegeben werden können. Innerhalb von drei Jahren wird die Kommission einen Bericht über das Vorkommen von TFS in Lebensmitteln in Europa vorlegen, geeignete Empfehlungen geben oder Rechtsvorschriften vorschlagen. Neben Kennzeichnungsvorschriften soll auch die Beschränkung der Verwendung von TFS untersucht werden.

3. Mindestschriftgröße

Alle verpflichtenden Informationen müssen gut lesbar sein und mindestens in 1,2 mm großer Schrift gedruckt werden.

4. Lebensmittelimitate

Bei der Verwendung von Lebensmittelimitaten wie z.B. Analogkäse muss der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden. Die Schriftgröße der Imitatkennzeichnung muss mindestens 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen.

5. Klebefleisch

Die Verwendung von "Klebefleisch" muss mit dem Hinweis "aus Fleischstücken zusammengefügt" kenntlich gemacht werden.

6. Allergene

Stoffe, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können, müssen in der Zutatenliste auf verpackten Lebensmitteln hervorgehoben werden (z.B. farbig unterlegt). Auch bei nicht verpackten Lebensmitteln (so genannter loser Ware) ist die Kennzeichnung von Allergenen verpflichtend. Dies betrifft z.B. Gaststätten und Lebensmittelhandwerksbetriebe.

7. Koffeinhaltige Lebensmittel

Für Kinder, Schwangere und Stillende gibt es Warnhinweise auf koffeinhaltigen Lebensmitteln.

8. Herkunftskennzeichnung

Für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch wird die Herkunftskennzeichnung - wie bereits für Rindfleisch - verpflichtend. Für andere Fleischarten und für Fleisch als Zutat soll innerhalb von zwei Jahre ein Bericht der Kommission vorgelegt und dann über eine Regelung entschieden werden.

9. Angabe des Einfrierdatums

Bei gefrorenem Fleisch, Fleischerzeugnissen und unverarbeiteten Fischprodukten muss das Einfrierdatum angegeben werden.

Drei weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

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

- Chrompicolinat: rötliches frei fließendes Pulver, schwer löslich in Wasser bei pH 7. Das Salz ist auch löslich in polaren organischen Lösungsmitteln. Chromquelle, die Lebensmitteln (einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln) für die Allgemeinbevölkerung zu ernährungsspezifischen Zwecken sowie Lebensmitteln für eine besondere Ernährung zugesetzt wird. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass Chrompicolinat bei den vorgeschlagenen Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken aufwirft, sofern die Gesamtmenge Chrom nicht über 250 µg pro Tag liegt; dies entspricht dem von der Weltgesundheitsorganisation festgelegten Wert für die zusätzliche Aufnahme von Chrom, der nicht überschritten werden sollte. (Beschluss 2011/320/EU; ABl. EU L 143/36 vom 31.05.2011);
- phosphatierter Maisstärke: ein weißes oder fast weißes Pulver. Phosphatierte Maisstärke (phosphatiertes Distärkephosphat) ist eine chemisch veränderte resistente Stärke, die aus amylosereicher Stärke durch Kombination chemischer Behandlungen zur Schaffung von Phosphatvernetzungen zwischen Kohlenhydratresten und veresterten Hydroxylgruppen gewonnen wird. Verwendung in gebackenen Backwaren, Teigwaren, Frühstückscerealien und Getreideriegeln mit einem Höchstgehalt von 15 %. (Durchführungsbeschluss 2011/494/EU; ABl. EU L 204/23 vom 09.08.2011);
- fermentiertem Extrakt aus schwarzen Bohnen (Touchi-Extrakt): feines hellbraunes, proteinreiches Pulver, das mittels Wasserextraktion aus kleinen, mit *Aspergillus oryzae* fermentierten Sojabohnen (*Glycine max*) gewonnen wird. Der Extrakt enthält einen alpha-Glucosidase-Hemmer. Nahrungsergänzungsmittel mit einer maximalen Aufnahme von 4,5 g pro Tag (Durchführungsbeschluss 2011/497/EU; ABl. EU L 205/33 vom 10.08.2011).

Weinkennzeichnung angepasst

(mm) Am 02.06.2011 erschien im Europäischen Amtsblatt L 147/6 die Verordnung (EU) Nr. 538/2011 der Kommission vom 01.06.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse. Dadurch wurde die Verordnung 607/2009 deutlich entschlackt. Die Anhänge XI und XII mit den traditionellen Bezeichnungen und den repräsentativen Handelsorganisationen sind zukünftig in der Europäischen Datenbank „E-Bacchus“ zu finden. Weitere Änderungen betreffen die klarere Formulierung von Begriffen. Die Verordnung ist seit dem 07.06.2011 gültig.

Am 13.07.2011 wurde zudem noch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 670/2011 der Kommission vom 12.07.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse veröffentlicht (ABl. EU L 183/6).

Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse

(mm) Am 22.06.2011 trat eine neue EU-Verordnung in Kraft. In dieser Verordnung sind alle bisher geltenden Regeln zu Vermarktungsnormen und Kontrollvorschriften im Sektor Obst und Gemüse neu gefasst. Die dieser Verordnung angehängten Vermarktungsnormen sind den UNECE Normen angepasst. Im europäischen Amtsblatt L 157/1 vom 15.6.2011 ist die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 07.06.2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse für Obst und Gemüse veröffentlicht worden. Bei dieser Verordnung, handelt es sich um die Neufassung der VO (EG) Nr. 1580/2007, die mit dieser Verordnung aufgehoben wird.

Europäische Kommission genehmigte Baumwolle und Mais aus GVO

(mm) Am 18.06.2011 wurde der Beschluss 2011/354/EU veröffentlicht. Damit hat die EU-Kommission ihren Beschluss über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Baumwolle der Sorte GHB614 (BCS-GHØØ2-5) enthalten, aus ihr bestehen oder aus ihr gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2011) 4177) im Europäischen Amtsblatt L 160/90 bekannt gemacht. Des Weiteren wurde am 23.06.2011 der Beschluss 2011/366/EU der Kommission vom 17.06.2011 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MON 89034 x MON 88017 (MON-89Ø34-3xMON-88Ø17-3) enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2011) 4164) veröffentlicht (ABI. EU L 163/55 vom 23.06.2011). Zu beiden Anträgen ist es dem Europäischen Rat nicht gelungen, mit qualifizierter Mehrheit einen Beschluss für oder gegen den Vorschlag zu fassen. Da der EU-Rat daraufhin erklärte, dass seine Beratungen zu diesem Dossier abgeschlossen seien, mussten die Maßnahmen jetzt von der Kommission beschlossen werden.

Weitere gesundheitsbezogene Angaben abgelehnt und zugelassen

(mm) Die EU-Kommission hat am 12.07.2011 die Verordnungen (EG) Nr. 665/2011 und 666/2011 veröffentlicht, die die Nichtzulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos bzw. die Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie über die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern betreffen (ABI. EU L 182/5-8). Damit wurden weitere zwei gesundheitsbezogene Angaben in die Gemeinschaftsliste aufgenommen. So z.B. „Zuckerfreier Kaugummi hilft, die Zahndemineralisierung zu verringern. Die Zahndemineralisierung ist ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries.“ Zwei andere beantragte Aussagen wurden abgelehnt, z.B.: „Angeraten zur Verbesserung der physiologischen Produktion von Muttermilch beim Stillen“.

Bewertung von gesundheitsbezogenen Angaben zu „allgemeinen Funktionen“ abgeschlossen

(mm) Mit der Veröffentlichung der Bewertungen der letzten Gruppe von Angaben zu „allgemeinen Funktionen“ (ausgenommen jene über „pflanzliche Stoffe“) haben die Wissenschaftler des NDA-Gremiums der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit einen weiteren wichtigen Meilenstein im Rahmen ihrer Arbeit zu gesundheitsbezogenen Angaben erreicht.

Die Veröffentlichung dieser letzten Reihe von 35 Bewertungen stellt den Abschlusspunkt der mehr als dreijährigen Arbeit der EFSA-Sachverständigen dar. Seit 2008 hat das Gremium 2.758 gesundheitsbezogene Angaben zu „allgemeinen Funktionen“ im Lebensmittelbereich bewertet, um festzustellen, ob diese auf soliden wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen. Hierdurch unterstützte das Gremium die Europäische Kommission und die Mitgliedstaaten bei der Erstellung einer Liste von für Lebensmittel zugelassenen Angaben, anhand derer Europäischen Verbrauchern eine fundierte Ernährungsentscheidung ermöglicht werden soll. Die Europäische Kommission wird noch im Jahr 2011 eine Liste mit zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben auf Lebensmitteln vorlegen. Nach Annahme und mit Gültigwerden der Positivliste der zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben können sich die

europäischen Verbraucher darauf verlassen, dass alle gesundheitsbezogenen Angaben auf dem Binnenmarkt wissenschaftlich abgesichert und nicht irreführend sind. Dies soll auch einen fairen Wettbewerb unter den Marktteilnehmern gewährleisten (@ www.efsa.europa.eu).

Weitere Spezialitäten geschützt, andere abgelehnt

(mm) „Göttinger Feldkieker“ und „Göttinger Stracke“ wurden durch die Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 732/2011 und 735/2011 der Kommission vom 22.07.2011 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU L 195/30 und 195/36 vom 27.07.2011). Damit dürfen nur noch Hersteller aus der Region Göttingen den Namen Feldkieker verwenden, laut EU-Amtsblatt „eine schnittfeste, luftgetrocknete Rohwurst aus Schweinefleisch, die dem Wesen nach einer Mettwurst entspricht“. Das gilt auch für die Stracke, die sich „in Form, Kaliber und Gewicht“ vom Feldkieker unterscheidet.

Zwei weitere Eintragungen betreffen zumindest deutsche Produzenten. Es handelt sich dabei um die Spezialitäten „Karlovarské trojhránky“ und „Karlovarské oplatky“. Diese beiden tschechischen Produkte wurden durch die Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 744/2011 und 745/2011 der Kommission vom 28.07.2011 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU L 197/3 und 197/5 vom 29.07.2011). Österreich und Deutschland hatten gegen die Eintragung Einspruch erhoben. Die Einsprüche wurden u. a. für zulässig erklärt, weil sich die Eintragung der vorgeschlagenen Bezeichnung insofern nachteilig auf das Bestehen eines teilweise gleichlautenden Namens, nämlich „Karlsbader Oblaten“, auswirken würde, als diese Bezeichnung für ein Erzeugnis verwendet wird und markenrechtlich nicht geschützt ist. Für deutsche Oblaten wurde eine Frist von fünf Jahren vereinbart. Der Begriff „Karlsbader Oblaten“ darf während dieser Frist für Waffeln verwendet werden, die der Spezifikation für „Karlovarské oplatky“ nicht entsprechen.

Zwei deutsche Anträge aus dem Jahr 1999 auf Eintragung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben wurden dagegen abgelehnt. Dies erfolgte mit dem Durchführungsbeschluss 2011/462/EU (ABl. EU L 194/34 vom 26.07.2011). Die deutschen Mineralwässer „Eilenburger Sachsenquelle“ und „Eilenburger Sanusquelle“ sind nicht in der Liste der von den Mitgliedstaaten anerkannten natürlichen Mineralwässer über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern enthalten. Diese Mineralwässer wurden daher nicht als im Binnenmarkt vermarktbar Mineralwässer betrachtet und die Eintragung wurde abgelehnt.

Verordnung (EG) Nr. 854/2004 geändert

(mm) Am 28.07.2011 wurde im Europäischen Amtsblatt L 196/3 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 739/2011 der Kommission vom 27.07.2011 zur Änderung von Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs bekannt gegeben. Das System des OIE (Internationales Tierseuchenamt) zur Einordnung und Auflistung von Tierseuchen hat sich geändert. Die Listen A und B wurden durch eine einzige Liste ersetzt. Zudem steht das Unionsrecht nun im Einklang mit den Empfehlungen des OIE. Daher sind die meisten Verweise auf diese Listen überflüssig. Entsprechend wurden die relevanten Bestimmungen in den Abschnitten I, II und III des Anhangs I der Verordnung geändert. Um dem amtlichen Tierarzt die Möglichkeit einzuräumen, eine industrielle Wärmebehandlung zur Tilgung von Salmonellen anzuordnen, wurde Abschnitt II Kapitel V Nummer 2 geändert. Die Änderungen gelten seit dem 29.07.2011.

Durchführungsbestimmung zu tierischen Nebenprodukten erneut geändert

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25.02.2011 wurden Bestimmungen zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 eingeführt, darunter Regeln für die Bestimmung von Endpunkten für bestimmte Folgeprodukte. Dänemark stellte einen Antrag auf Festlegung eines Endpunkts für Fischöl, das für die Herstellung von Arzneimitteln verwendet wird. Da dieses Fischöl aus Material der Kategorie 3 gewonnen und unter strengen Bedingungen verarbeitet wird, sollte ein

Endpunkt für dieses Öl festgelegt werden. Im Europäischen Amtsblatt L 198/3 vom 30.07.2011 erschien diesbezüglich die Verordnung (EU) Nr. 749/2011 der Kommission vom 29.07.2011 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren, die dies nun regelt. Weitere Regelungen betreffen die Anpassung der Verordnung an den technischen Fortschritt. So z.B. Alternativen zu Tierkörperbeseitigungsverfahren durch Einsatz des Bunkersystems und die Behandlung fester Schweine- und Geflügelgülle mit Kalk. Die Verordnung ist am 19.08.2011 in Kraft getreten.

EU-Kommission will "Diät" - Produkte verbieten

(mm) Die EU-Kommission will Lebensmittel mit der Bezeichnung "Diät" aus den Regalen der Supermärkte verbannen. Erzeugnisse unter dieser Bezeichnung zu verkaufen, sei nicht mehr zeitgemäß, teilte die Kommission mit. Die EU-Mitgliedsländer legten die entsprechenden Rechtsvorschriften unterschiedlich aus und damit werde der Wettbewerb in der EU verzerrt. Denn was in einem EU-Land als Diät-Produkt gelte, sei in einem anderen ein "normales" Lebensmittel. Nach einer Anwendungszeit von über 30 Jahren sei aufgrund der Entwicklungen auf dem Lebensmittelmarkt und im Lebensmittelrecht eine Überarbeitung erforderlich, heißt es in dem 32 Seiten umfassenden Kommissionsvorschlag. Obwohl die Einstufung vieler Lebensmittel als "diätetisch" und die Notwendigkeit einer solchen Lebensmittelkategorie in dem Kommissionsvorschlag ernsthaft infrage gestellt werden, wird es aber weiterhin als wünschenswert erachtet, Vorschriften für bestimmte spezifische Lebensmittelkategorien beizubehalten, die den tatsächlichen Ernährungsbedürfnissen bestimmter Personengruppen Rechnung tragen. Konkret heißt das, es soll in Zukunft vielmehr in Lebensmittel für spezielle Gruppen - etwa Säuglinge - und in klare Angaben - etwa "laktosefrei" - unterschieden werden. Das neue Konzept soll so auch die Vergleichbarkeit von Produkten für Verbraucher erleichtern. Über diese Ziele hinaus soll mit dem neuen Vorschlag ein einziges Rechtsinstrument zur Verwaltung der Listen von Stoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen geschaffen werden, die den betroffenen Lebensmittelkategorien zugesetzt werden dürfen. Die derzeit existierenden drei Stofflisten, die Bestandteil dreier verschiedener Rechtsakte sind, würden so in einem einzigen Instrument zusammengefasst. Eine solche Zusammenfassung würde Klarheit für die Mitgliedsstaaten schaffen und zu einer besseren Verwaltung auf Unionsebene führen, heißt es.

Ein Kommissionsbericht, der dem Vorschlag vorausgegangen war, beschäftigte sich zudem mit der Frage, ob es wünschenswert erscheint, besondere Bestimmungen für Lebensmittel einzuführen, die für Personen mit Störungen des Glukosestoffwechsels bestimmt sind, also Diabetiker- Lebensmittel. Die Kommission zog in diesem Zusammenhang in ihrem Bericht den Schluss, dass es keine wissenschaftliche Grundlage dafür gibt, bestimmte Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln dieser Kategorie vorzuschreiben, und dass sich Diabetiker so gesund wie möglich ernähren und dabei aus einer Vielzahl von Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs wählen sollten.

Der Brüsseler Plan sieht vor, dass bisherige Diät- Produkte in einer Übergangsphase von zwei Jahren weiter auf dem Markt bleiben dürfen - sie müssten lediglich anders und nach den bestehenden Regeln für Lebensmittel etikettiert werden. Doch bevor der Vorschlag Ende 2012 in Kraft treten kann, müssen erst noch das Europäische Parlament und die EU- Staaten zustimmen.

Verhandlungen zur Novel-Food-Verordnung sollen wieder aufgenommen werden

(mm) EU-Gesundheitskommissar John Dalli will die im März 2011 gescheiterte Novelle der Verordnung über neuartige Lebensmittel und -Zutaten fortsetzen. Dies erklärte er vor dem EU-Parlament. Das heikle Thema Klonen an der die Verabschiedung scheiterte, soll ausgeklammert werden. Dalli nannte als dringende Ziele die Schaffung eines europäischen Zulassungssystems sowie die Definition von Nanomaterialien in Lebensmitteln. Zudem soll es ein vereinfachtes Verfahren für Produkte aus Drittländern geben, die dort als traditionelles Erzeugnis gelten.

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. 576/2011 der Kommission vom 16.06.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. EU L 159/66 vom 17.06.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 590/2011 der Kommission vom 20.06.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 161/9 vom 21.06.2011);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 420/2011 der Kommission vom 29.04.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. EU L 111 vom 30.04.2011), (ABl. EU L 168/20 vom 28.06.2011);
- Durchführungsbeschluss 2011/402/EU der Kommission vom 06.07.2011 über Sofortmaßnahmen hinsichtlich Bockshornkleesamen sowie bestimmter Samen und Bohnen aus Ägypten (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2011) 5000), (ABl. EU L 179/10 vom 07.07.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 657/2011 der Kommission vom 07.07.2011 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 297/2011 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima (ABl. EU L 180/39 vom 08.07.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 799/2011 der Kommission vom 09.08.2011 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (ABl. EU L 205/15 vom 10.08.2011);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 376/2010 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 983/2009 der Kommission zur Zulassung bzw. Verweigerung der Zulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABl. EU L 111 vom 04.05.2010), (ABl. EU L 206/56 vom 11.08.2011);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 809/2011 der Kommission vom 11.08.2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 im Hinblick auf die Dokumente, die Einfuhren gefrorener Fischereierzeugnisse unmittelbar von einem Gefrierschiff begleiten müssen (ABl. EU L 207/1 vom 12.08.2011).

EFSA bewertet mögliches Gesundheitsrisiko für Kinder durch Nitrat in Blattgemüse

(mm) Das EFSA-Gremium für Kontaminanten (CONTAM) hat eine Stellungnahme zu den möglichen akuten gesundheitlichen Auswirkungen von Nitrat bei Säuglingen und Kleinkindern, die Spinat und Salat verzehren, veröffentlicht. Das Gremium gelangt zu dem Schluss, dass die Nitratgehalte in diesen Gemüsen für die meisten Kinder gesundheitlich unbedenklich sind. Es stellt jedoch fest, dass Säuglinge und Kleinkinder im Alter von 1-3 Jahren, die viel Spinat mit hohem Nitratgehalt verzehren, unter Umständen eine Aufnahmemenge erreichen könnten, bei der ein erhöhtes Risiko für eine Methämoglobinämie - eine Erkrankung, die zu verminderter Sauerstoffversorgung des Körpers führt - nicht ausgeschlossen werden kann. Das Gremium gibt darüber hinaus der Europäischen Kommission Empfehlungen zu Höchstgehalten von Nitrat in Blattgemüse. Die Stellungnahme ergänzt das wissenschaftliche Gutachten der EFSA aus dem Jahr 2008, in dem das CONTAM-Gremium Risiken

und Nutzen der Exposition gegenüber Nitraten in Gemüse verglich. Im Nachgang zu diesem Gutachten ersuchte die Europäische Kommission die EFSA, weitere Informationen über die möglichen akuten gesundheitlichen Auswirkungen von Nitrat bei Säuglingen und Kindern bereitzustellen. Spinat und Blattsalat unterliegen EU-Rechtsvorschriften, die Höchstgehalte von Nitrat in Lebensmitteln festlegen. Das Gremium stellte fest, dass nur 1 % der getesteten Salatproben und 5 % der Spinatproben die derzeitigen Höchstwerte überschritten. In seiner Antwort auf das Ersuchen der Kommission legt das Gremium dar, dass das Ersetzen von Ausnahmeregelungen, die in bestimmten Mitgliedstaaten höhere Höchstgehalte für Nitrat in Blattgemüse vorsehen, nur geringfügige Auswirkungen auf die Exposition von Kleinkindern hätte ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Besprühen von Rindfleisch mit Milchsäure zur Verringerung der Keimbelastung ist unbedenklich

(mm) Sofern die Substanz den EU-Anforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe entspricht, ist die Behandlung von Rindfleisch mit Milchsäure zur Verringerung der Keimbelastung unbedenklich. Zu diesem Schluss kommt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nach Auswertung von rund zwei Dutzend Studien. Wie die Wissenschaftler ferner feststellten, kann eine derartige Behandlung die Bakterienzahl des Fleisches im Vergleich zur Reinigung mit reinem Trinkwasser beziehungsweise ohne Reinigung deutlich verringern. Unter anderem wurde eine Wirksamkeit gegen Enterohämorrhagische Escherichia-coli-(EHEC)-Bakterien festgestellt. Dass Bakterien aufgrund der Anwendung eine Resistenz gegen antimikrobielle Substanzen entwickeln, die zu therapeutischen Zwecken verwendet werden, hält die EFSA für unwahrscheinlich. Umweltrisiken wurden nicht untersucht - wegen der als vernachlässigbar eingeschätzten Konzentration der Milchsäure vor dem Eintritt ins Abwassersystem. In den Studien wurden Lösungen mit einem Milchsäureanteil von 2 % bis 5 % bei Temperaturen von maximal 55 °C verwendet. Die Europäische Kommission hatte die EFSA mit der Prüfung betraut, weil das US-amerikanische Landwirtschaftsministerium bei der EU einen Zulassungsantrag für Milchsäure als Fleischbehandlungsmittel eingereicht hat. In den USA ist es nämlich üblich, Rinderschlachtkörper mit Milchsäurelösungen oder Essig zu säubern, während in der EU für Fleisch bislang insgesamt keinerlei antimikrobielle Behandlung erlaubt ist. Rindfleisch darf erst am Ende der Schlachtreihe mit Trinkwasser gesäubert werden ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Neue Datenbank über den Lebensmittelverzehr

(mm) Die EFSA hat im März 2011 eine Übersicht zu ihrer ersten umfassenden Datenbank über den Lebensmittelverzehr veröffentlicht. Hierbei handelt es sich um eine neue Informationsquelle zum Verzehr von Lebensmitteln in der Europäischen Union, die detaillierte Daten für eine Reihe von EU-Ländern enthält. Die neue Datenbank wird eine Schlüsselrolle bei der Bewertung der Risiken im Zusammenhang mit möglichen Gefahren in Lebensmitteln in der EU spielen und genauere Schätzungen der Verbraucherexposition gegenüber solchen Gefahren ermöglichen. Dies ist laut einer Pressemitteilung ein grundlegender Schritt in der Risikobewertung durch die EFSA. Die Datenbank, die in enger Zusammenarbeit mit EU-Mitgliedstaaten entwickelt wurde, wird in Zukunft auch für andere Arbeitsfelder der EFSA, wie zum Beispiel die Bewertung der Nährstoffaufnahme der EU-Bevölkerung, relevant sein. Die Übersicht beinhaltet Anleitungen, wie die zusammenfassenden Statistiken der Datenbank von Sachverständigen für Lebensmittelsicherheit und öffentliche Gesundheit auf nationaler wie auf EU-Ebene verwendet werden können. Die Datenbank enthält Daten aus insgesamt 32 verschiedenen Umfragen zu Ernährungsgewohnheiten aus 22 Mitgliedstaaten, darunter auch die Daten, die im Rahmen einer von der EFSA bezuschussten Datenerhebung zum Lebensmittelverzehr bei Kindern erhoben wurden. Die zusammenfassenden Statistiken aus der Datenbank ermöglichen ein schnelles Screening auf die chronische und akute Exposition gegenüber Stoffen, die in der Nahrungskette vorkommen können. Diese Statistiken ist auf der EFSA-Website für die Öffentlichkeit zugänglich. In der Datenbank werden die Umfragen über die Ernährungsgewohnheiten und die Lebensmittelverzehrdaten für jedes Land nach folgenden Kategorien aufgeschlüsselt: Alter (von Säuglingen bis zu Erwachsenen über 75 Jahren), Lebensmittelgruppen (fast 160) und Art des Konsums, d. h. sowohl normaler als auch hoher Konsum. Dies ermöglicht maßgeschneiderte Berechnungen für jede Verbraucherkategorie. Die Statistiken geben den Lebensmittelverzehr in Gramm pro Tag und in Gramm pro Tag pro kg Körpergewicht an. Die Datenbank über den Lebensmittelverzehr wird auch als Grundlage zum Beispiel für die Arbeiten über die Bewertung der Nährstoffaufnahme der EU-Bevölkerung dienen. Im Bereich der Ernährung ist die Analyse von Daten über die

Nährstoffaufnahme unverzichtbar, um wissenschaftlich fundierte Ziele für die öffentliche Gesundheit festzulegen und die tatsächliche Nährstoffaufnahme mit den empfohlenen Aufnahmemengen zu vergleichen sowie die Fortschritte im Zeitverlauf zu überwachen. Die Arbeit an dieser neuen Datenbank begann 2008, als Mitgliedstaaten anfangen, Daten aus nationalen Umfragen über die Ernährungsgewohnheiten in ihren Ländern für die EFSA zu sammeln. Die Datenbank ist zwar für die Risikobewertungsaktivitäten der EFSA von großem Nutzen, doch da die darin enthaltenen Daten mit unterschiedlichen Methoden erhoben wurden, sind sie für direkte Vergleiche zwischen einzelnen Ländern ungeeignet. Die Erhebung genauer, harmonisierter und detaillierter Daten zum Verzehr von Lebensmitteln auf europäischer Ebene ist wichtig für die Arbeit der EFSA, weshalb die diesbezügliche Zusammenarbeit mit den EU-Mitgliedstaaten hohe Priorität hat. Zusammen mit diesen arbeitet die EFSA an der Entwicklung von Umfragen zum Lebensmittelverzehr, um die Erhebung und Auswertung vergleichbarer Daten in der EU zu ermöglichen. Diese Initiative trägt den Namen „Wie ernährt sich Europa?“ („EU Menü“). Bis 2012 sollen mehrere Pilotstudien im Rahmen dieser Initiative abgeschlossen sein (@ www.efsa.europa.eu).

Risiko durch antibiotikaresistente Bakterienstämme in Lebensmitteln und zur Lebensmittelerzeugung genutzten Tieren?

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine Bewertung hinsichtlich der Frage veröffentlicht, ob und inwiefern Lebensmittel und zur Lebensmittelerzeugung genutzte Tiere zu dem von antibiotikaresistenten Bakterien ausgehenden Risiko für die öffentliche Gesundheit beitragen. Die Bewertung bezieht sich insbesondere auf jene Bakterien, die Enzyme produzieren, welche für eine Resistenz gegenüber Breitspektrum-Betalaktamen (Klasse von Antibiotika, die zur Behandlung verschiedenster bakterieller Infektionen verwendet werden. Hierzu zählen unter anderem Penicilline, Cephalosporine, Monobaktame und Cefamycine) verantwortlich sind. Das EFSA-Gremium für biologische Gefahren (BIOHAZ) kommt zu dem Schluss, dass der Einsatz von Antibiotika bei Tieren, die zur Lebensmittelerzeugung genutzt werden, einen Risikofaktor in Bezug auf die Ausbreitung dieser Bakterienstämme darstellt. Die Sachverständigen empfehlen, dass, im Hinblick auf die Begrenzung des von Resistenzen in der Nahrungskette ausgehenden Risikos für die öffentliche Gesundheit, die Verringerung der Gesamtverwendung von Antibiotika bei zur Lebensmittelerzeugung genutzten Tieren in der Europäischen Union (EU) von Priorität sein sollte. Eine wirksame Maßnahme wäre dem Gremium zufolge die Einschränkung oder gänzliche Einstellung der Verwendung von Cephalosporinen bei der Behandlung von Tieren, die zur Lebensmittelerzeugung genutzt werden (@ www.efsa.europa.eu).

EFSA holt Meinungen zu ihren überarbeiteten Leitlinien für die GVM-Risikobewertung ein

(mm) Das EFSA-Gremium für genetisch veränderte Organismen (GMO) führte eine öffentliche Konsultation zu seinen überarbeiteten Leitlinien für die Risikobewertung genetisch veränderter Mikroorganismen (GVM) sowie der daraus hergestellten Lebens- und Futtermittel durch. Die Aktualisierung richtete sich an all jene, die gesetzlich dazu verpflichtet sind, Anträge im Zusammenhang mit genetisch veränderten Mikroorganismen bzw. der Marktzulassung von daraus hergestellten Nahrungs- und Futtermitteln zu erstellen und einzureichen. Die Leitlinien befassen sich mit Erzeugnissen, die aus genetisch veränderten Mikroorganismen bestehen, diese enthalten oder aus diesen gewonnen werden. Hierunter fallen auch Substanzen wie Zusatzstoffe, Vitamine und Enzyme, die mit genetisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden. Bei den zur öffentlichen Konsultation gestellten Leitlinien handelte es sich um eine Überarbeitung der Leitlinien aus dem Jahr 2006. Sie beschreiben, welche Schritte im Rahmen einer umfassenden Risikobeschreibung zu befolgen sind und welche Fragen dabei berücksichtigt werden müssen. Auf Grundlage der seit Veröffentlichung des Dokuments von 2006 gewonnenen Erfahrungen sowie der Rückmeldungen aus der Praxis klären die Leitlinien nun eine Reihe von Fragen und gehen bei anderen stärker ins Detail. Die Konsultation wurde inzwischen beendet. (@ www.efsa.europa.eu).

Feuchthaltemittel in Wasserpfeifentabak erhöhen das gesundheitliche Risiko

(mm) Wasserpfeifentabak enthält Feuchthaltemittel wie zum Beispiel Glycerin oder 1,2-Propandiol. Je höher der Gehalt an Feuchthaltemittel ist, desto stärker ist die Rauchbildung. In Deutschland ist der Feuchthaltemittelgehalt im Wasserpfeifentabak durch die Tabakverordnung auf fünf Prozent begrenzt.

Eine experimentelle Studie des BfR zeigt, dass die Feuchthaltemittel während des Rauchens größtenteils verdampfen und in erheblichem Maße vom Raucher aufgenommen werden können. Zu den bekannten gesundheitlichen Risiken des Wasserpfeiferauchens, wie zum Beispiel der hohen Kohlenmonoxidbelastung, kommt damit ein weiteres Risiko hinzu: durch Einatmen hoher Konzentrationen an Glycerin oder 1,2-Propandiol kann es beispielsweise zu Veränderungen des Zellepithels im Kehlkopf oder zu Reizungen der Nasenschleimhaut kommen. Das BfR bleibt daher bei seiner Empfehlung, die Begrenzung des Feuchthaltemittelgehalts im Wasserpfeifentabak auf höchstens fünf Prozent beizubehalten ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

BfR weist auf gesundheitliche Risiken von Tätowierungen und deren Entfernung hin

(mm) Tätowierungen können mit unerwünschten Wirkungen wie Infektionen, Narbenbildung oder allergischen Reaktionen verbunden sein. Zudem sind gesundheitliche Langzeitwirkungen der Tätowiermittel, die unter die Haut eingebracht werden, möglich. Aber auch die Entfernung von Tattoos ist nicht ohne Risiko: Seit einiger Zeit werben Anbieter verstärkt mit Verfahren, in denen flüssige Tattoo-Entferner verwendet werden. Dabei handelt es sich um Lösungen, die in der Regel 40-prozentige L(+)-Milchsäure enthalten, und ebenso wie die Tätowiermittel unter die Haut gespritzt werden. Dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) sind Fälle gemeldet worden, in denen nach der Anwendung flüssiger Tattoo-Entferner unerwünschte Wirkungen aufgetreten sind. In einigen Fällen kam es zu schweren Entzündungsreaktionen der Haut mit Narbenbildung. Eine Alternative zur chemischen Tattoo-Entfernung ist der Einsatz von Lasertechnik. Hierbei ist bislang allerdings ungeklärt, welche chemischen Verbindungen bei der Behandlung entstehen und welche unerwünschten Wirkungen von diesen Verbindungen ausgehen können. „Angesichts der gesundheitlichen Risiken sollten Verbraucherinnen und Verbraucher sich sehr gut überlegen, ob sie sich ein Tattoo stechen lassen“, so Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. Wer sich für ein Tattoo oder dessen Entfernung entscheidet, sollte sich vorher möglichst umfassend über die eingesetzten Mittel und Verfahren informieren und sich von fachkundigem Personal behandeln lassen ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Küchen- und Lebensmittelhygiene - Die wichtigsten Tipps

(mm) Zwei neue Servicekarten des Bundesverbraucherschutzministeriums geben allgemeine Hinweise zur Hygiene bei Kauf, Transport, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie Tipps, was der Verbraucher bei der Hygiene in der Küche und beim Zubereiten und Anrichten von Speisen beachten sollte. Vor allem rohes Gemüse und Obst sollten vor dem Verzehr gut gewaschen und geschält werden. Wichtig beim Zubereiten von Lebensmitteln ist zudem die Trennung von ungewaschenen und sauberen Lebensmitteln auf den Arbeitsflächen sowie das ausreichende Erhitzen auf hoher Temperatur vor dem Verspeisen. Bereits vor der Zubereitung ist die ordnungsgemäße Lagerung der Speisen von großer Bedeutung: Damit sich keine Keime auf den Lebensmitteln entwickeln, darf die Kühlkette bei empfindlichen Lebensmitteln wie Hackfleisch nicht unterbrochen werden. Dabei sollte die Temperatur im Kühlschrank regelmäßig kontrolliert werden und nicht über 7 Grad Celsius liegen. Sorgfältige Hand-Hygiene ist wichtig, um die Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden. Das gilt ganz generell, aber vor allem nach Benutzung von Toiletten und vor dem Umgang mit Lebensmitteln. Die Arbeit an frischen Lebensmitteln sollte gelegentlich unterbrochen werden, um die Hände mit Seife zu säubern, besonders bei Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel sowie bei ungewaschenem Gemüse und Früchten.

Weitere wichtige Hinweise sind auf den Service-Checkkarten "Küchenhygiene - Die wichtigsten Tipps" und "Lebensmittelhygiene - Die wichtigsten Tipps" zusammengefasst ([@www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)).