

Ordnung und Recht

Deutschland

Neufassung der Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar

(at) Die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) verabschiedete Neufassung der „Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar“ wurde am 28.02.2023 im Bundesanzeiger (BAnz AT 28.02.2023 B2) und am 07.03.2023 im Gemeinsamen Ministerialblatt (GMBL 15/2023, S. 323-325) veröffentlicht. Die Neufassung ist auch auf der Homepage der DLMBK (www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de) und über die Homepages des BMEL als PDF-Datei abrufbar.

Die Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar ergänzen die Regelungen der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung. Neben Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Konzentrat beziehen sie neu auch Fruchtnektare mit ein. Weitere Anpassungen betreffen moderne Herstellungsverfahren wie HPP und Membranfiltration, Hygienemerkmale und physikalisch-chemische Parameter mit Bezug zu internationalen Standards. Es erfolgte eine Anpassung der Gliederung und Nummerierung an die Leitsätze für Gemüsesäfte. Aktualisiert wurden die Referenzen auf die aktuelle Bezeichnung der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung (FrSaftErfrischGetrTeeV), die durchgängig zitiert wird. Inhaltliche Änderungen betreffen die Aufnahme der Fruchtnektare als fruchtsaftbasierte Getränke, bei denen der Zusatz von Wasser, einer begrenzten Menge von Zuckerarten oder Honig und unter bestimmten Voraussetzungen auch Süßungsmitteln zulässig ist. Die Bewertung der Fruchtnektare, für die in der FrSaftErfrischGetrTeeV je nach Fruchtart nur Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark vorgeschrieben sind, macht im Einzelfall eine Anpassung der Hygienemerkmale oder der Mindestgehalte an Gesamtsäure an den jeweiligen Fruchtsaftgehalt erforderlich. Spezifisch für Fruchtnektare wird die Verkehrsauffassung vertreten, dass ein Zusatz von Säuerungsmittel nicht üblich sei.

Im Kapitel der besonderen Beurteilungsmerkmale wurden für bestimmte Fruchtsäfte und Fruchtnektare die Werte für Mindestdichte und Mindest-Brixwerte an den Code of Practice der European Fruit Juice Association (AIJN) angepasst. Speziell für Ananassaft aus Mittel- und Südamerika (nicht rückverdünnt) wird ein niedriger Gesamtsäuregehalt von 4,5 g/l gegenüber allgemein 5 g/l als üblich betrachtet. Bezüglich der weiteren Kriterien wird auf die Veröffentlichung verwiesen.

Die Kriterien, ob ein Erzeugnis als gegoren gilt, wurden in der neuen Fassung um differenzierte Höchstmengen für Milchsäure bei Citrussäften (0,2 g/l) und anderen Säften (0,5 g/l wie bisher) ergänzt.

Beschlüsse der 90. Sitzung des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)

(at) Beschluss 2022/90/02 LMIV: der ALTS-Beschluss ersetzt den Beschluss 2016/77/10 mit dem Titel „LMIV – Angabe von Nährstoffen, die nicht einer Nährwertdeklaration unterliegen und die keine nährwertbezogenen Angaben sind“. Im Wesentlichen werden Angaben zu Lactose wie „0 g/100 ml“ oder „0 % Lactose“ und analog zu Gluten betrachtet. Gemäß dem

Beschluss handelt es sich dabei um „Gehaltsangaben über das Nichtvorhandensein von Nährstoffen“, die freiwillig außerhalb der Tabelle gemacht werden können, ggf. mit der Ergänzung „von Natur aus“. Die Angaben unterliegen nicht der Nährwertdeklaration gemäß der VO (EU) Nr. 1169/2011(LMIV) und sind nicht als nährwertbezogene Angaben anzusehen. Der Tenor ist zum ursprünglichen Beschluss erhalten geblieben, es wurde jedoch die Ausnahme von der Nährwertdeklaration auf die Kennzeichnung nach LMIV beschränkt. Diese sprachliche Klarstellung war notwendig, da es auch Lebensmittel gibt, deren Nährwertdeklaration ergänzend zur LMIV geregelt wird. Dies ist bei einigen Speziallebensmitteln wie Säuglingsanfangsnahrung oder bilanzierten Diäten der Fall, bei denen z.B. einzelne Zucker als nützliche Information für die Verbraucher in die Tabelle aufgenommen werden können. Zu Gluten verweist der ALTS auf die VO (EU) Nr. 828/2014.

(at) Beschluss 2022/90/03 LMIV: Lebensmittel, die für Online-Verkostungen mittels Fernabsatz in Verkehr gebracht werden, sind als vorverpackte Lebensmittel einzustufen und unterliegen den Informationspflichten nach Art. 14 Abs. 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011(LMIV). Für derartige Probierfläschchen und Probierpakete gelten die gleichen Informationspflichten wie für andere vorverpackte Lebensmittel.

Die Beschlüsse des ALTS sind auf der Homepage des BVL veröffentlicht.

RAL gGmbH überwacht Nutri-Score in Deutschland

(at) Die Verwendung des Nutri-Score zur freiwilligen Kennzeichnung von Lebensmitteln ist in Deutschland seit 06.11.2020 zulässig. Laut einer Pressemitteilung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vom 22.02.2023 sind inzwischen in Deutschland ca. 1 030 Marken durch 660 Unternehmen für die Verwendung des Logos registriert.

Die Marktüberwachung und Missbrauchsverfolgung zur Verwendung des Logos übernimmt die französische Markeninhaberin Santé publique France selbst nur für Frankreich. Gemäß Markensatzung üben für andere Hoheitsgebiete nationale staatliche oder private Stellen die Rechte am Logo vor Ort aus (sog. Regulatoren).

Das BMEL hat nach einer Ausschreibung diese Aufgabe der RAL gGmbH in Bonn als private Stelle übertragen. Die Aufgaben umfassen eine stichprobenartige Marktüberwachung der ordnungsgemäßen Registrierung und Benutzung des Nutri-Scores einschließlich der Berechnung. Auch die Überprüfung, ob alle zu einer Marke zählenden Produkte gekennzeichnet sind, und die Einhaltung der Grafik-Charta obliegt laut Ausschreibung dem Regulator. Er verhängt zudem die Sanktionen wie sie in Anhang 7 der Markensatzung für Deutschland festgelegt sind, z.B. bestimmte Aufforderungen an die Verwender oder die Aussetzung der Benutzungsrechte. Zudem ist die Die RAL gGmbH Ansprechpartner für Unternehmen, wird auch die fachliche Betreuung von Unternehmen übernehmen, die sich in Deutschland bereits registriert haben oder dies planen. Bekannt ist die Firma bislang v. a. als Vergabestelle für den Blauen Engel und das Europäische Umweltzeichen für Konsumgüter. Die Einhaltung von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen durch die zuständigen Behörden bleibt davon unberührt.

(Quellen: Pressemitteilung des BMEL vom 22.02.2023)

Neue Mehrwegangebotspflicht seit 01.01.2023 – was Gastronomen jetzt wissen müssen

(at) Restaurants, Bistros und Cafés, die Speisen zum Mitnehmen in Einwegkunststoffverpackungen und/oder Getränke in Einwegbechern verkaufen, sind seit dem 01.01.2023 verpflichtet, diese jeweils auch in Mehrwegverpackungen anzubieten. Die Mehrwegvariante darf nicht teurer sein als die Ware in der Einwegverpackung. Außerdem müssen für alle Angebotsgrößen eines To-go-Getränks entsprechende Mehrwegbecher zur Verfügung stehen und die Mehrwegverpackung darf auch ansonsten nicht zu schlechteren Bedingungen angeboten werden als die Einwegverpackung. Es ist erlaubt, die Mehrwegverpackung nur gegen ein Pfand auszugeben, das bei der Rückgabe dann wieder ausgezahlt wird.

Es gibt grundsätzlich mehrere Möglichkeiten für die Gastronomie, Essen in Mehrweggefäßen auszugeben. Im Wesentlichen sind dies: Die Nutzung eigener Mehrweggefäße des

Gastronomiebetriebs ggf. auch im Verbund mit mehreren gastronomischen Betrieben, die Beteiligung des Betriebes an Mehrweg-Poolsystemen eines Dienstleisters sowie das Befüllen der von Gästen mitgebrachten Gefäße. Die Gastronomen können dabei die für ihren Betrieb passenden Lösungen grundsätzlich selbst wählen, allerdings eingeschränkt hinsichtlich der Befüllung kundeneigener Behälter. Insbesondere sind auch hier die Hygienevorschriften zu beachten.

Auf die Möglichkeit, die Waren in Mehrwegverpackungen erhalten zu können, müssen die Gäste/Kunden ausdrücklich hingewiesen werden. Gleiches gilt, wenn die Gäste eigene Mehrweggefäße zur Befüllung mitbringen können.

Der DEHOGA-Bundesverband hat entsprechende Vorlagen für Informationstafeln bzw. Informationsschilder erstellt. Sie sind in verschiedenen Ausführungen mit weißem oder grünem Hintergrund als PDF erhältlich. Ergänzt werden die Informationsschilder/-tafeln durch das DEHOGA-Merkblatt „Gästeinformation Mehrwegalternativen“ zu den rechtlichen Vorgaben zur Art und Weise der Bekanntgabe.

Die Hinweisschilder und das Merkblatt sind im DEHOGA-Shop erhältlich. Auch eine Übersicht zu verschiedenen Mehrweg-Poolsystemanbietern in Deutschland kann hier abgerufen werden. (Quelle: DEHOGA Bundesverband)

Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen

(at) Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. hat im Januar 2023 die von Kulinaria Deutschland e. V. – Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel – vorgelegte Neufassung der Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen veröffentlicht.

Die Richtlinie blickt im Jahr 2023 auf eine lange Tradition zurück. Weniger als ein Jahr nach seiner Gründung stand der Verband der Suppenindustrie im Juni 1950 vor der Herausforderung, dass die „Anordnung über die Herstellung und den Absatz von kochfertigen Suppen, Soßen, Fleischbrühen und ähnlichen Erzeugnissen“ vom 16. September 1948 der Verwaltung für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Vereinigten Wirtschaftsgebietes außer Kraft trat. Um einen rechtssatzlosen Zustand zu vermeiden und gleichzeitig dem Umstand Rechnung zu tragen, dass dem Wandel unterworfenen Verzehrsgewohnheiten nicht durch eine starre Verordnung geregelt werden sollten, erarbeitete der Verband im Einverständnis mit dem zuständigen Bundesministerium noch im selben Jahr die „Richtlinien über Suppen- und Soßenerzeugnisse in trockener und Pastenform“. Mit der Integration der „Beurteilungshinweise für flüssige Suppen in luftdicht verschlossenen Behältnissen“ (1965) des Verbandes der deutschen Fleischwaren- und Feinkostindustrie entstand schließlich die „Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen“, welche zuletzt im Jahr 1979 überarbeitet wurde. Der Sachverständigenausschuss der Fachgruppe Suppe, Backmischungen und Desserts hat die Regelungen der Richtlinie erneut geprüft und der aktuellen Rechtslage sowie den veränderten Verzehrsgewohnheiten angepasst. Anspruch der Richtlinie ist es – heute wie damals – den aktuellen redlichen Handelsbrauch für den Verkehr mit diesen Erzeugnissen in Deutschland zu beschreiben. (Quelle: Pressemitteilung Lebensmittelverband Deutschland vom 30.01.2023)

Europa

Warnhinweise „Nur zum Kochen und Backen verwenden. Nicht roh verzehren!“ bei Mandeln und Leinsamen seit 01.01.2023 verpflichtend

Den Hintergrund für die neue Kennzeichnungspflicht bildet die Verordnung (EU) 2022/1364 vom 04.08.2022 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Blausäure in bestimmten Lebensmitteln. Bei den im Anhang der Verordnung aufgeführten Produkten 8.3.2 unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Leinsamen, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden, und 8.3.3 unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Mandeln, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden, gibt es einen Sternchenvermerk.

(*) Der Höchstgehalt gilt nicht für unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Leinsamen und unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Bittermandeln, die in kleinen Mengen für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden, wenn der Warnhinweis „Nur zum Kochen und Backen verwenden. Nicht roh verzehren!“ im Hauptsichtfeld (Frontetikett) vorhanden ist. (Es ist die in Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung [EU] Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel [ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18] vorgeschriebene Schriftgröße zu verwenden.) Die unverarbeiteten ganzen, geriebenen, gemahlene, geknackten oder gehackten Leinsamen mit diesem Warnhinweis müssen dem in 8.3.1 festgelegten Höchstgehalt entsprechen.

Warum erhitzen? Blausäure ist wasserlöslich und hat einen Siedepunkt von 25 °C. Somit verdampft sie bereits bei kurzem Aufkochen. Blausäure (Cyanwasserstoffsäure) ist ein hochtoxischer Stoff. Obwohl es in toxikologisch relevanten Konzentrationen in Lebensmitteln nicht vorhanden ist, wird es freigesetzt, wenn aus Pflanzen gewonnene Lebensmittel, die Blausäureglycoside enthalten, gekaut oder anderweitig verarbeitet werden und diese Glycoside mit hydrolytischen Enzymen in Berührung kommen. Da Blausäure immer als Gemisch aus nicht gebundener Säure und gebundenen Cyanidionen gebildet wird, wird der gesundheitsbezogene Referenzwert für dieses als „Cyanid“ bezeichnete Gemisch berechnet.

Im Jahr 2019 nahm die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) eine aktualisierte Fassung des wissenschaftlichen Gutachtens zur Bewertung der Gesundheitsrisiken im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von Blausäureglycosiden in anderen Lebensmitteln als rohen Aprikosenkernen an. Die Behörde kam zu dem Schluss, dass eine Exposition des Menschen unterhalb der akuten Referenzdosis (ARfD) von 20 µg Cyanid/kg Körpergewicht keine akuten schädlichen Wirkungen haben dürfte. Wenn bestimmte Lebensmittel wie Leinsamen, Mandeln und Manioks (Kassawas) mit hohem Gehalt an Blausäureglycosiden verzehrt werden, könnte die ARfD für Cyanid überschritten werden. Daher sollten für diese Lebensmittel Höchstgehalte an Blausäure, einschließlich in Blausäureglycosiden gebundener Blausäure, festgelegt werden. Wenn gemahlene Leinsamen als solche verzehrt werden, sind die Bioverfügbarkeit von Blausäure und die Exposition des Menschen gegenüber Blausäure höher als beim Verzehr ganzer Leinsamen oder wenn diese einer Hitzebehandlung unterzogen wurden. Es ist daher angezeigt, strengere Grenzwerte für ganze Leinsamen festzulegen, die vom Verbraucher vor dem Verzehr gemahlen werden können, und für gemahlene Leinsamen, die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden, wenn diese für den rohen Verzehr bestimmt sind.

Rückverfolgbarkeitssysteme für Tabakerzeugnisse

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/448 der Kommission vom 01.03.2023 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2018/574 über technische Standards für die Errichtung und den Betrieb eines Rückverfolgbarkeitssystems für Tabakerzeugnisse

In der Durchführungsverordnung (EU) 2018/574 der Kommission sind die Vorschriften für die Errichtung und den Betrieb eines Rückverfolgbarkeitssystems für Tabakerzeugnisse festgelegt. Das Rückverfolgbarkeitssystem soll den Mitgliedstaaten und der Kommission ein wirksames Instrument zur Verfolgung und Rückverfolgung von Tabakerzeugnissen in der gesamten Union und zur Aufdeckung betrügerischer Aktivitäten, die dazu führen, dass Verbrauchern illegale Erzeugnisse verfügbar gemacht werden, an die Hand geben.

In diesem Zusammenhang spielen die operativen Vorschriften des Rückverfolgbarkeitssystems eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, sicherzustellen, dass die Kommission und die Mitgliedstaaten die Daten erhalten, die sie benötigen, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Rückverfolgbarkeitssystems für Tabakerzeugnisse und die Kontrolle der Anwendung der Rechtsvorschriften über die Rückverfolgbarkeit von Tabakerzeugnissen zu gewährleisten und diese Rechtsvorschriften entsprechend durchzusetzen.

Auf der Grundlage der gesammelten Erfahrungen und Erkenntnisse müssen bestimmte in der Durchführungsverordnung (EU) 2018/574 festgelegte technische Vorschriften geändert werden, um die Berichterstattung durch alle am Handel mit Tabakerzeugnissen beteiligten Akteure zu erleichtern, die bewährten Verfahren in Bezug auf die Datenverwaltung und -analyse zu stärken und somit die Funktionsweise des Rückverfolgbarkeitssystems für Tabakerzeugnisse zu verbessern. Diese technischen Vorschriften betreffen den Betrieb der verschiedenen Komponenten des Repository-Systems, die Aufgaben und Verfahren der Ausgabestellen für Identifikationscodes sowie die Meldetätigkeiten der Wirtschaftsteilnehmer und die technischen Instrumente, die den Mitgliedstaaten im Rahmen ihrer Durchsetzungspflichten zur Verfügung stehen, insbesondere alle Zugangsschnittstellen, auch für mobile Inspektionen.

Die Änderungen beziehen sich auf eine Reihe von Ausnahme- und Sonderfällen, die nach der Einführung des Rückverfolgbarkeitssystems aufgetreten sind, etwa das Vorhandensein von Wirtschaftsteilnehmern, die ausschließlich an nichtlogistischen Handelstransaktionen beteiligt sind, die Einbeziehung von Nicht-EU-Unternehmen in die EU-Lieferkette, die Existenz von Einrichtungen, in denen Nichtverkaufs- und Verkaufsfunktionen kombiniert werden, der Verlust von Erkennungsmerkmalen, das Wiederauffinden gestohlener Waren, IT-Vorfälle, die eine erneute Datenverarbeitung erforderlich machen, sowie das Vorhandensein untypischer, nicht mit Handel in Beziehung stehender Bestimmungsorte wie Labors oder Abfallentsorgungsstellen. Der Betrieb des Rückverfolgbarkeitssystems trug auch dazu bei, ein besseres Bild von der Größe der im Repository-System gespeicherten und verarbeiteten Datensätze zu erhalten. Dies wiederum macht gewisse Änderungen der Vorschriften bezüglich der Möglichkeiten und Merkmale des Repository-Systems und der Aufgaben des Anbieters des sekundären Repositorys erforderlich. (ABI EU L 65 vom 02.03.2023)

Weitere neuartige Lebensmittel (Novel Food) zugelassen

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/463 der Kommission vom 03.03.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von **Osteopontin aus Kuhmilch** als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470
Diese Aufnahme erfolgt auf der Grundlage geschützter wissenschaftlicher Erkenntnisse und wissenschaftlicher Daten. Osteopontin aus Kuhmilch wird durch Ionenaustauschchromatografie, Ultrafiltration zur Entfernung von niedrigmolekularen Bestandteilen und Sprühtrocknung aus pasteurisierter oder mikrofiltrierter Kuhmolke oder Kuhmilch isoliert. Während des Filtrationsvorganges werden Laktose und Molkenproteine, in erster Linie α -Lactalbumin und β -Lactoglobulin, entfernt. Das neuartige Lebensmittel darf in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (jeweils im Sinne der Verordnung [EU] Nr. 609/2013) sowie in Getränken auf Milchbasis, die für Kleinkinder bestimmt sind, mit einem Höchstgehalt von 151 mg/l im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird, verwendet werden. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Osteopontin aus Kuhmilch“.
(ABI EU L 68 vom 06.03.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/652 der Kommission vom 20.03.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von **gerösteten und gepufften Kernen der Samen von Euryale ferox Salisb. (Makhana)** als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission.
Der Antragsteller beantragte, dass die gerösteten und gepufften Kerne der Samen von Euryale ferox Salisb. (Makhana) aus der Familie der Seerosengewächse (Nymphaeaceae) als solche als Snacks für die allgemeine Bevölkerung verwendet werden dürfen. In Form von Snacks werden sie in Indien seit Langem als sicheres Lebensmittel verwendet.
Das traditionelle Lebensmittel wird in einer Reihe von Arbeitsschritten hergestellt: Die Samen werden zunächst gesammelt, gewaschen und getrocknet. Danach erfolgt eine erste Röstung in Öl, ein Abkühlen bei Umgebungstemperatur, anschließend eine weitere Röstung in Öl zum Aufpuffen der Kerne. Anschließend werden die noch heißen Samen aufgebrochen, um die gepufften Kerne freizusetzen. Dieses traditionelle Lebensmittel wird auch als Makhana oder Fox Nuts bezeichnet. (ABI EU L 81 vom 21.03.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/667 der Kommission vom 22.03.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens **getrockneter Nüsse von Canarium indicum L.** als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470. Die getrockneten Nüsse von Canarium indicum L. („Kanaribaum“) werden auf den Molukken („Gewürzinseln“) in Indonesien seit Langem als sicheres Lebensmittel verwendet. Der Antragsteller beantragte die Verwendung des betreffenden Lebensmittels als solches oder als Zutat in Getreideerzeugnissen, Backwaren, Süßwaren, Snacks und Fertiggerichten für die allgemeine Bevölkerung.
Dem Antragsteller wurde das Inverkehrbringen mit folgenden zusätzlichen spezifischen Kennzeichnungsvorschriften genehmigt:

1. Die Bezeichnung des traditionellen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „getrocknete Kanarinüsse (Canarium indicum)“.

2. Die Kennzeichnung der Lebensmittel, die getrocknete Nüsse von *Canarium indicum* L. enthalten, muss mit dem Hinweis versehen sein, dass die Nüsse bei Verbrauchern, die bekanntermaßen gegen Haselnüsse, Kaschunüsse und Pistazien allergisch sind, allergische Reaktionen auslösen können. Dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste oder, falls keine Zutatenliste vorgesehen ist, in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung des Lebensmittels angebracht werden. (ABI EU L 84 vom 23.03.2023)

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(at) Verordnung (EU) 2023/334 der Kommission vom 02.02.2023 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Clothianidin und Thiamethoxam in oder auf bestimmten Erzeugnissen
(ABI EU L 47 vom 15.02.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/373 der Kommission vom 17.02.2023 zur Änderung des Anhangs I der Durchführungsverordnung (EU) 2021/605 mit besonderen Maßnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest
(ABI EU L 51 vom 20.02.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/383 der Kommission vom 16.02.2023 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2009/92 zur Festlegung der gemeinschaftlichen Analysemethoden zum Nachweis des zur Bereitung von Spirituosen und aromatisierter weinhaltiger Getränke und Cocktails verwendeten landwirtschaftlichen Äthylalkohols
(ABI EU L 53 vom 21.02.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/377 der Kommission vom 15.02.2023 zur Änderung der Anhänge II, III, IV und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Benzalkoniumchlorid, Chlorpropham, Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC), Flutriafol, Metazachlor, Nikotin, Profenofos, Quinalfop-P, Natriumaluminiumsilicat, Thiabendazol und Triadimenol in oder auf bestimmten Erzeugnissen
(ABI EU L 55 vom 22.02.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/411 der Kommission vom 23.02.2023 zur Änderung der Verordnung (EU) 2019/1871 hinsichtlich der Anwendung der Referenzwerte für Maßnahmen in Bezug auf Nitrofurane und ihre Metaboliten
(ABI EU L 59 vom 24.02.2023)

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2023/415 der Kommission vom 22.02.2023 zur Erneuerung der Zulassung für das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte A5547-127 (ACS-GMØØ6-4) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates. Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C (2023) 1126.
(ABI EU L 59 vom 24.02.2023)

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2023/416 der Kommission vom 22.02.2023 zur Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Raps MON 94100 (MON-941ØØ-2) enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates. Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C (2023) 1135.
(ABI EU L 59 vom 24.02.2023)

(at) Delegierte Verordnung (EU) 2023/439 der Kommission vom 16.12.2022 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates zwecks Zulassung der Verwendung von Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacinquelle in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung.
(ABI EU L 64 vom 01.03.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/440 der Kommission vom 28.02.2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Verwendung von Carbomer in Nahrungsergänzungsmitteln.
(ABI EU L 64 vom 01.03.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/441 der Kommission vom 28.02.2023 zur Änderung von Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Aufnahme von 2-Hydroxy-4-methoxybenzaldehyd in die Unionsliste der Aromen.
(ABI EU L 64 vom 01.03.2023)

(at) Die Lebensmittelzusatzstoffverordnung (EG) Nr. 1333/2008 wurde um zwei neue Lebensmittelzusatzstoffe ergänzt. Mit glycosylierten Steviolglycosiden (E 960d) wurde ein weiteres Süßungsmittel aufgenommen. Dies ermöglicht nun auch den Import von Lebensmitteln mit diesem außerhalb der EU schon länger eingesetzten Stoff. Speziell für Nahrungsergänzungsmittel wurde Carbomer (E 1210) zugelassen, ein Polymer, das mit anderer Spezifikation auch als Hilfsstoff für Arzneimittel bekannt ist.
(ABL EU L 65 vom 02.03.2023, L 64 vom 01.03.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/454 der Kommission vom 02.03.2023 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Toltrazuril hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge in Lebensmitteln tierischen Ursprungs.
(ABI EU L 67 vom 03.03.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/466 der Kommission vom 03.03.2023 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Isoxaben, Novaluron und Tetraconazol in oder auf bestimmten Erzeugnissen.
(ABI EU L 68 vom 06.03.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/465 der Kommission vom 03.03.2023 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Arsen in bestimmten Lebensmitteln. Die Höchstgehalte für anorganisches Arsen in der Kontaminantenverordnung wurden um weitere Lebensmittelgruppen, u. a. für Säuglinge und Kleinkinder, ergänzt. Es

erfolgte eine Senkung der Höchstmenge für polierten oder weißen Reis. Neu enthalten ist eine Höchstmenge für Gesamtarsen in Salz.

(ABI EU L 68 vom 06.03.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/462 der Kommission vom 02.03.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist.

(ABI EU L 68 vom 06.03.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/512 der Kommission vom 02.03.2023 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens („Aceto Balsamico di Modena“ [g. g. A.]

(ABI EU L 71 vom 09.03.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/573 der Kommission vom 10.03.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV und XV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Argentinien, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel und Zuchtmaterial von Geflügel, frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen von Geflügel und Federwild zulässig ist.

(ABI EU L 75 vom 14.03.2023)

(at) Delegierte Verordnung (EU) 2023/589 der Kommission vom 10.01.2023 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 hinsichtlich der Proteinanforderungen an Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die aus Proteinhydrolysaten hergestellt wird.

(ABI EU L 79 vom 17.03.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/648 der Kommission vom 20.03.2023 zur Zulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos, wie folgt: „Eine Kombination aus Artischockenblätter-Trockenextrakt mit einem standardisierten Gehalt an Caffeoylchinasäuren, Monacolin K aus Rotschimmelreis, Policosanolen aus Zuckerrohr, oligomeren Proanthocyanidinen aus der Rinde der Französischen Strandkiefer, Knoblauch-Trockenextrakt mit einem standardisierten Gehalt an Allicin, d- α -Tocopherol-Hydrogensuccinat, Riboflavin und Inosithexanicotinat senkt die LDL-Cholesterinkonzentration im Blut. Ein hoher LDL-Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung“. Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die 600 mg Artischockenblätter-Trockenextrakt mit 30–36 mg Caffeoylchinasäuren, 500 mg Rotschimmelreis mit 2 mg Monacolin K, 10 mg Policosanole aus Zuckerrohr, 20 mg Extrakt aus der Rinde der Französischen Strandkiefer mit 18 mg oligomeren Proanthocyanidinen, 30 mg Knoblauch-Trockenextrakt mit 0,25 mg Allicin, 30 mg α -Tocopherol-Äquivalente, 5 mg Riboflavin und 9 mg Inosithexanicotinat enthalten, aufgeteilt in drei mit den Hauptmahlzeiten einzunehmenden Tagesdosen. Nur Laboratoire Lescuyer darf die gesundheitsbezogene Angabe im Anhang für die Dauer von fünf Jahren verwenden.

(ABI EU L 81 vom 21.03.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/679 der Kommission vom 23.03.2023 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 Pyridaben, Pyridat, Pyriproxyfen und Triclopyr in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

(ABI EU L 86 vom 24.03.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/710 der Kommission vom 30.03.2023 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Brompropylat, Chloridazon, Fenpropimorph, Imazaquin und Tralkoxydim in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

(ABI EU L 93 vom 31.03.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/725 der Kommission vom 31.03.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV und XV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, Chile, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel und Zuchtmaterial von Geflügel, frischem Fleisch von Geflügel und Federwild sowie Fleischerzeugnissen von Huftieren, Geflügel und Federwild zulässig ist.

(ABI EU L 94 vom 03.04.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/731 der Kommission vom 03.04.2023 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2024, 2025 und 2026 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbrauchereexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie zur Aufhebung der Durchführungsverordnung (EU) 2022/741.

(ABI EU L 95 vom 04.04.2023)

(at) Berichtigung der Verordnung (EU) 2023/334 der Kommission vom 02.02.2023 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Clothianidin und Thiamethoxam in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABI. L 47 vom 15.02.2023).

(ABI EU L 96 vom 05.04.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/824 der Kommission vom 14.04.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist.

(ABI EU L 103 vom 18.04.2023)

Wissenschaftliche Texte

Klare Regeln für Insekten als Lebensmittel – Umfassende Sicherheitsbewertung vor der Zulassung – Kennzeichnung auf dem Etikett vorgeschrieben

(at) Seit einiger Zeit dürfen Insekten auch in der Europäischen Union legal als Lebensmittel angeboten werden. Voraussetzung: Als neuartige Lebensmittel müssen sie – im Gegensatz

zu herkömmlichen Lebensmitteln – vorher von der Europäischen Kommission zugelassen worden sein. Diese Zulassung ist zudem an klare Kennzeichnungsvorschriften gebunden.

Im Gegensatz zu anderen Teilen der Welt sind Insekten in Europa noch nicht Teil der üblichen Ernährung. Sie gelten in der EU als neuartige Lebensmittel und müssen nach der sogenannten Novel-Food-Verordnung zugelassen werden. Die Hersteller müssen für jede einzelne Insektenart einen Zulassungsantrag stellen und wissenschaftliche Daten liefern. Auf dieser Basis wird ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit geprüft, bevor Insekten als Lebensmittel auf den Markt gelangen. In der EU sind bisher vier Insektenarten als Lebensmittel zugelassen: Larve des Mehlkäfers (*Tenebrio molitor*) – auch Mehlwurm genannt –, Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*), Hausgrille (*Acheta domesticus*) und Larven des Getreideschimmelkäfers (*Alphitobius diaperinus*), auch Buffalowurm genannt. Bei Lebensmitteln, die diese Insekten enthalten, muss in der Zutatenliste auf dem Etikett stehen, um welche Insektenart es sich handelt. Darüber hinaus muss darauf hingewiesen werden, dass diese Zutat bei Menschen, die gegen Krebstiere, Hausstaubmilben oder ggf. Weichtiere allergisch sind, allergische Reaktionen auslösen kann. Außerdem werden im Zulassungsverfahren Kriterien für die sichere Verarbeitung der Insekten festgelegt. Auch im Nationalen Rückstandskontrollplan, der Lebensmittel tierischer Herkunft systematisch auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht, sind Insekten berücksichtigt. Regelungen für die Einfuhr von Insekten für den menschlichen Verzehr von außerhalb der EU sind ebenfalls getroffen worden. (Quelle: www.bvl.bund.de)

EFSA – Mineralölkohlenwasserstoffe in Lebensmitteln

(at) Sachverständige der EFSA gelangten vorläufig zu dem Schluss, dass gesättigte Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOSH) keinen Anlass zu gesundheitlichen Bedenken geben. Sie bestätigten auch, dass einige Stoffe der Gruppe, die als aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) bezeichnet werden, Anlass zu gesundheitlichen Bedenken geben können. Dies sind einige der Schlussfolgerungen eines Entwurfs für ein wissenschaftliches Gutachten, der heute zur öffentlichen Konsultation vorgelegt wurde und mit dem die frühere Risikobewertung der EFSA zu Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln aktualisiert wird. Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MKW) umfassen ein breites Spektrum an chemischen Verbindungen, die hauptsächlich durch Erdöldestillation und -raffination gewonnen werden. Sie werden in zwei Hauptgruppen unterteilt, die als MOSH und MOAH bezeichnet werden. „Bei gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen wurden bei einem bestimmten Stamm von Ratten schädliche Wirkungen auf die Leber beobachtet. Es gibt aber Hinweise darauf, dass diese Wirkungen für den Menschen nicht relevant sind. Daher konnten wir ein Risiko für die öffentliche Gesundheit ausschließen“, erläutert James Kevin Chipman, Vorsitzender der Arbeitsgruppe zu Mineralöl-Kohlenwasserstoffen.

Die Sachverständigen untersuchten auch zwei verschiedene Arten von aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen und kamen zu dem Schluss, dass eine davon genotoxische Stoffe enthalten kann, die die DNA in Zellen schädigen und Krebs verursachen können. Für solche Genotoxine ist es nicht möglich, einen sicheren Wert festzulegen.

Es liegen nur wenige Informationen über das Vorkommen von aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln vor. Deshalb arbeiteten die Sachverständigen an zwei verschiedenen Prognoseszenarien, die beide auf mögliche Gesundheitsbedenken

hinwiesen, wobei ein MOE-Ansatz zur Ermittlung der Sicherheitsmarge für die Exposition angewendet wurde.

MKW können in vielerlei Hinsicht in Lebensmittel gelangen: durch Umweltkontamination, Verwendung von Schmierstoffen für Maschinen, Trennmittel, Verarbeitungshilfsstoffe, Lebensmittel- oder Futtermittelzusätze sowie durch Migration aus Lebensmittelkontaktmaterialien. Sie wurden in einer Vielzahl von Lebensmitteln gefunden, die in der Regel höhere Konzentrationen an MOSH als an MOAH aufweisen. Die höchsten MKW-Konzentrationen wurden in pflanzlichen Ölen festgestellt und die höchste Exposition wurde für junge Menschen angenommen, insbesondere für Säuglinge, die ausschließlich mit Säuglingsanfangsnahrung mit einem hohen Gehalt an gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen gefüttert werden.

Die Sachverständigen empfahlen die Durchführung weiterer Forschungsarbeiten, um das Vorkommen von aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln zu quantifizieren, und die Erhebung von Toxizitätsdaten, um die von ihnen ausgehenden Risiken besser bewerten zu können. Bei gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen müssen die möglichen langfristigen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit weiter untersucht werden. (Quelle: www.efsa.europa.eu)

Bakterien, die gegenüber gängigen Antibiotika resistent sind, kommen nach wie vor häufig bei Menschen und Tieren vor

(at) Sowohl bei Menschen als auch Tieren wird häufig beobachtet, dass Salmonella und Campylobacter gegenüber gängigen Antibiotika resistent sind. Dies geht aus einem Bericht hervor, der vom Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) veröffentlicht wurde. Es wurde jedoch eine gleichzeitige Resistenz gegenüber äußerst wichtigen, beim Menschen eingesetzten Antibiotika nur in geringem Ausmaß festgestellt, mit Ausnahme einiger Arten von Salmonella und Campylobacter coli in einigen Ländern.

„Antibiotikaresistenz stellt eine der größten Bedrohungen dar, denen wir weltweit gegenüberstehen, und sie betrifft Menschen, Tiere und die Umwelt. Zusammenarbeit ist nach wie vor der Schlüssel zur Bewältigung dieses komplexen Problems. Bei unserer Arbeit verfolgen wir den Ansatz ‚Eine Gesundheit‘, d. h., wir erkennen die engen Zusammenhänge und Wechselwirkungen zwischen der Gesundheit von Menschen, Tieren, Pflanzen und der Umwelt im weiteren Sinne“, so die leitenden Wissenschaftler des ECDC und der EFSA, Mike Catchpole und Carlos Das Neves, in einer gemeinsamen Erklärung.

In mehreren Ländern sind die Entwicklungen ermutigend. Dort waren sämtliche getestete Antibiotika gegen einen zunehmenden Anteil von Bakterien, die bei zur Nahrungsmittelerzeugung genutzten Tieren festgestellt wurden, wirksam. Darüber hinaus sinkt die Prävalenz von Beta-Laktamasen mit erweitertem Wirkspektrum (ESBL) und E. Coli bildenden AmpC-Beta-Laktamasen (AmpC).

Im Zeitraum 2013–2021 wurde in mehreren Ländern zudem ein Rückgang der Resistenz von Salmonella gegenüber Ampicillin und Tetracyclin bei Menschen beobachtet. Besonders deutlich zeigte sich dies bei S. Typhimurium, einer Art von Salmonella, die häufig mit Schweinen und Kälbern in Verbindung gebracht wird und oft multiresistent ist. Die Daten zeigen auch rückläufige Trends bei der Resistenz von Campylobacter jejuni gegenüber

Erythromycin bei Menschen und Masthühnern. Diese Art von Antibiotikum ist bei der Behandlung von Campylobacteriose sehr wichtig.

Der Bericht zeigt im gleichen Zeitraum jedoch auch eine steigende Tendenz bei der Resistenz von *S. Enteritidis* und *C. jejuni* gegenüber Ciprofloxacin beim Menschen. *S. Enteritidis* und *C. jejuni* verursachen die meisten Fälle von Salmonellose und Campylobacteriose beim Menschen.

Ähnliche Trends wurden zwischen 2009 und 2020 bei *C. jejuni* bei Masthühnern beobachtet, wobei die Resistenz gegenüber Ciprofloxacin in mehreren Ländern zunahm. Das Ausmaß der Resistenz von Campylobacter gegenüber Ciprofloxacin ist mittlerweile so hoch, dass dieses Antibiotikum zur Behandlung schwerer Campylobacter-Infektionen beim Menschen nicht mehr empfohlen werden kann.

Eine Resistenz von *E. coli* gegenüber Carbapenem wird bei zur Nahrungsmittelerzeugung genutzten Tieren und bei Menschen nach wie vor selten festgestellt. Carbapeneme sind Reserveantibiotika, sodass Erkenntnisse über eine Resistenz zoonotischer Bakterien gegenüber diesen Mitteln Anlass zur Sorge geben. Daher muss die Resistenz gegenüber Carbapenem überwacht und untersucht werden.

Darüber hinaus veröffentlicht die EFSA mehrere interaktive Kommunikationstools. Ein interaktives Datenvisualisierungstool zeigt Resistenzen bei Menschen, Tieren und Lebensmitteln, aufgeschlüsselt nach Ländern in den Jahren 2020 und 2021.

Wie in den vorangegangenen Jahren werden die Daten zur Antibiotikaresistenz in Lebensmitteln und im Wasser im Überwachungsatlas des ECDC für Infektionskrankheiten (unter den Krankheiten Campylobacteriose, Salmonellose bzw. Shigellose) veröffentlicht. (Quelle: www.efsa.europa.eu)

Bisphenol A – divergierende Sicherheitsbewertungen

(at) Für die Bewertung von Lebensmittelkontaktmaterialien in Bezug auf Bisphenol A (kurz BPA) ist derzeit noch ein spezifisches Migrationslimit von 0,05 mg pro kg Lebensmittel festgelegt. Die Verwendung des Stoffes zur Herstellung von Säuglingsflaschen sowie von bestimmten Trinkgefäßen und Flaschen für Säuglinge und Kleinkinder ist verboten. Grundlage bildete die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) übergangsweise festgelegte tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) von 4 µg/kg Körpergewicht am Tag.

Am 19.04.2023 veröffentlichte die EFSA das abschließende Ergebnis ihrer erneuten Risikobewertung. Der TDI wurde auf 0,2 ng/kg Körpergewicht am Tag festgesetzt und damit um den Faktor 20.000 gegenüber dem vorläufigen Wert abgesenkt. Verantwortlich dafür werden immunotoxische Effekte gemacht, die in einer Tierstudie beobachtet wurden. Eine genotoxische Gefahr wurde als unwahrscheinlich bis sehr unwahrscheinlich angesehen.

Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewertete die Datenlage zu BPA neu und veröffentlichte seine Stellungnahme zeitgleich. Es lehnt den von der EFSA ermittelten TDI ab und verweist auf wissenschaftliche und methodische Unstimmigkeiten. Insbesondere die Relevanz der Ergebnisse der maßgeblichen Tierstudie für die menschliche Gesundheit wird in Frage gestellt. Zudem wird kritisiert, dass aktuelle Daten zur Expositionsabschätzung

fehlen und es durch die Berücksichtigung älterer Daten zu einer Überschätzung der Aufnahme kommt. Das BfR selbst schlägt bei ebenfalls konservativer Herangehensweise einen TDI von 0,2 µg/kg Körpergewicht am Tag als gesundheitlichen Richtwert vor. 20-fach unter dem bisherigen Wert liegt er um den Faktor 1.000 über dem Wert der EFSA. Die substanziellen Divergenzen wurden im Vorfeld der Veröffentlichungen in einem offiziellen Verfahren zwischen den Behörden ausgetauscht und ein entsprechender Bericht veröffentlicht. Der nächste Schritt wird eine Diskussion sein, wie diese Ergebnisse gesetzgeberisch in einer praktikablen und nachhaltigen Weise umgesetzt werden können.

Betroffene Unternehmen, die entsprechende Kunststoffe aus Polycarbonat und Epoxidharze herstellen oder verwenden (z.B. in Beschichtungen von Konservendosen) müssen mit einschneidenden Veränderungen rechnen.

(Quelle: www.efsa.europa.eu, www.bfr.bund.de, www.behrs.de)

Bisphenol A in Alltagsprodukten: Antworten auf häufig gestellte Fragen Aktualisierte FAQ des BfR vom 21.04.2023

Aus der Substanz Bisphenol A wird der Kunststoff Polycarbonat hergestellt, der neben seinem Einsatz im Haus- und Fahrzeugbau in Verbraucherprodukten wie DVDs und Smartphones, aber auch für Behälter und Flaschen für Lebensmittel verwendet wird. Auch bei der Herstellung von Innenbeschichtungen von Getränke- und Konservendosen kann Bisphenol A eingesetzt werden. Polycarbonat und die für die Beschichtungen eingesetzten Epoxidharze selbst sind chemisch stabil und werden bei normaler Verwendung nicht wieder in Bisphenol A gespalten. Der Stoff kann jedoch in geringen Mengen als Rückstand in den Kunststoffen enthalten sein und daraus gegebenenfalls freigesetzt werden. Bis zum Verbot Anfang des Jahres 2020 wurde BPA auch in Thermopapieren (beispielsweise für Kassenzettel oder Parkscheine) verwendet.

Bisphenol A wurde von der Europäischen Kommission als reproduktionstoxisch der Kategorie 1B eingestuft. Deshalb und wegen seiner Eigenschaften als endokriner Disruptor für die menschliche Gesundheit und für die Umwelt wurde Bisphenol A nach dem europäischen Chemikalienrecht als besonders besorgniserregende Substanz (Substance of Very High Concern, SVHC) identifiziert. Als endokrine Disruptoren werden Stoffe bezeichnet, die mittels Wirkungen auf das Hormonsystem gesundheitsschädigende Effekte hervorrufen.

Menschen nehmen die Substanz hauptsächlich mit der Nahrung auf, aber auch Luft, Staub oder Wasser sind mögliche Quellen für Bisphenol A. Der Stoff hat eine geringe akute Giftigkeit. Allerdings wird er im Tierversuch bei langfristiger Aufnahme (Exposition) mit einer Reihe von Effekten in Zusammenhang gebracht. Die Frage, ob und inwieweit Bisphenol A die menschliche Gesundheit beeinträchtigt, wird seit Jahren wissenschaftlich diskutiert und ist bislang nicht abschließend geklärt.

In den aktualisierten FAQ beantwortet das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Fragen, die zu Bisphenol A häufig gestellt werden.

(Quelle: BfR)

Aspekte der Lebensmittelsicherheit von zellbasierten Lebensmitteln

(at) Die tierische Fleischproduktion hat sich über Tausende von Jahren entwickelt, um die Nachfrage nach sicheren und erschwinglichen Proteinquellen zu befriedigen. Die zellbasierte Lebensmittelproduktion, bei der tierische landwirtschaftliche Produkte direkt aus Zellkulturen gezüchtet werden, wurde als vermeintlich nachhaltige Alternative zum konventionellen Viehzuchtssystem untersucht. Da die kommerzielle zellbasierte Lebensmittelproduktion weiter expandiert, wird die Dringlichkeit, eine der wichtigsten Fragen der Verbraucher, nämlich die Lebensmittelsicherheit, anzugehen, immer dringlicher. Um dieses Problem auszuräumen, haben die FAO und die WHO eine Publikation mit dem Titel „Aspekte der Lebensmittelsicherheit von zellbasierten Lebensmitteln“ veröffentlicht, in der die Technologien zur Herstellung zellbasierter Lebensmittel untersucht, potenzielle Gefahren für die Lebensmittelsicherheit identifiziert und die regulatorischen Rahmenbedingungen in verschiedenen Ländern untersucht werden. (Quelle: World Health Organization)

Vorbeugung und Bekämpfung mikrobiologischer Gefahren in frischem Obst und Gemüse (Teil 3: Sprossen)

(at) Im Jahr 2019 genehmigte das Codex-Alimentarius-Komitee (CAC) auf seiner 42. Sitzung auf Ersuchen des Codex-Ausschusses für Lebensmittelhygiene (CCFH) neue Arbeiten zur Entwicklung von Leitlinien für die Bekämpfung von shigatoxinproduzierenden *Escherichia coli* (STEC) in Blattgemüse und in Sprossen.

Bezüglich Sprossen gibt es andere Bedenken hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit als bei anderem frischem Obst und Gemüse, da die Bedingungen, unter denen Sprossen produziert werden (Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit, pH-Wert und Nährstoffe), ideal für das Wachstum von Krankheitserregern in Lebensmitteln sind. Ausbruchsuntersuchungen haben gezeigt, dass lebensmittelbedingte Krankheitserreger, die auf Sprossen gefunden werden, höchstwahrscheinlich aus dem Saatgut stammen, aber die Kontamination könnte auch auf die Produktionsumgebung zurückgeführt werden.

Der Bericht „Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables – Part 3: Sprout“ befasst sich mit Präventions- und Kontrollmaßnahmen, die speziell für die Primärproduktion und den Umgang mit Keimsaatgut, die Erzeugung von Sprossen und die Hygienepraktiken im Einzelhandel und in der Gastronomie gelten. Empfehlungen für eine ordnungsgemäße Buchführung und die Einrichtung von Programmen zur Rückverfolgbarkeit von Produkten, die die Identifizierung und Untersuchung von kontaminiertem Saatgut und Sprossen im Falle eines Krankheitsausbruchs oder eines Produktrückrufs erleichtern, sind ebenfalls enthalten. (Quelle: World Health Organization)