

Änderung der Weinverordnung

(fs) Mit Wirkung vom 20.12.2018 wurde die Weinverordnung in der Fassung vom 21.04.2009, die zuletzt am 17.07.2017 geändert worden ist, durch die *Verordnung zur Änderung der Weinverordnung und der Obst-Gemüse-Erzeugerorganisationendurchführungsverordnung* erneut geändert.

Die Weinverordnung wurde dabei um § 4a ergänzt, der auf § 7c Abs. 2 des Weingesetzes Bezug nimmt. Soweit ein Antrag nach § 7c Abs. 2 WeinG gestellt wird, der auf Neuanpflanzung in einem Gebiet gerichtet ist, das für die Erzeugung von Weinen mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) in Betracht kommt, so ist dem Antrag eine entsprechende Bestätigung der zuständigen Landesbehörde beizufügen, dass die Lage sich in dem betreffenden Anbaugbiet oder Landweingebiet befindet. Das entsprechende Formular wird dem Antragsteller vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in elektronischer Form bereitgestellt.

Daneben erweitert der Gesetzgeber den § 15 Weinverordnung, der die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts zum Gegenstand hat, um einen weiteren Absatz, der eine erhöhte Anreicherung in Jahren mit außergewöhnlich ungünstigen Witterungsverhältnissen zulässig macht. Diese wird durch die neu eingefügte Anlage 1 „Grundsätze zur Anerkennung von Witterungsverhältnissen als für den Weinanbau außergewöhnlich ungünstige Witterungsverhältnisse“ näher konkretisiert.

Außerdem wurde in § 32c die Regelung über die Angaben „Classic und Selection“ auf die Angabe „Classic“ verkürzt und ebenfalls in § 32d entsprechend ersatzlos gestrichen (BGBl. I 2018 Nr. 46 S. 2480).

Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(fs) Zum 21.12.2018 trat die Zwölfte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung in Kraft. Durch diese wurde ausschließlich die Anlage 1 stellenweise geändert und an die jeweiligen Rechtsakte der Europäischen Union angepasst (BGBl. I 2018 Nr. 47 S. 2588).

Erstmalige Änderung der Neuartige-Lebensmittel-Verordnung

(fs) Erstmals entschied sich der Gesetzgeber aufgrund des § 34 Satz 1 Nr. 3, des § 35 Nr. 1, des § 47 Absatz 2 Satz 1 Nr. 1, des § 62 Absatz 1 Nr. 1 u. 2 und des § 65 Satz 1 Nr. 3 des LFGB, die Neuartige-Lebensmittel-Verordnung (NLV) zu ändern. Hierbei wurde § 1 der NLV neu gefasst, der die Aufgaben und Befugnisse des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zum Gegenstand hat. Wichtiger ist wohl die Einfügung des neuen § 1a, der Straftaten und Ordnungswidrigkeiten bei der Verwendung von Novel Food regelt. Nach § 59 Absatz 3 Nr. 2 Buchstabe a des LFGB wird dann derjenige bestraft, der entgegen Artikel 6 Absatz 2 der Novel-Food-Verordnung (Verordnung [EU] 2015/2283) ein neuartiges Lebensmittel in Verkehr bringt oder in oder auf einem Lebensmittel verwendet. Wer eine solche Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Absatz 1 Nr. 2 des LFGB ordnungswidrig. Die Änderungen traten am 22.12.2018 in Kraft (BGBl. I 2018 Nr. 48 S. 2657).

Veröffentlichung der Leitsätze für vegetarische und vegane Lebensmittel

(fs) Kurz vor dem Jahresende 2018 veröffentlichte die Deutsche Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) nun die *Leitsätze für vegetarische und vegane Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs*. Die Leitsätze finden auf vegetarische und vegane Lebensmittel Anwendung, die durch den Hersteller als solche ausgelobt werden und sich mit ihrer Bezeichnung, ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrsubliche Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten anlehnen.

Die DLMBK geht dann von einem veganen Lebensmittel aus, wenn es kein Erzeugnis tierischen Ursprungs ist und auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe oder Nichtlebensmittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs verwendet oder zugesetzt worden sind. Mikroorganismen, wie Bakterien, Hefen und Pilze, gelten ausdrücklich als nichttierische

Produkte, die auch in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, die als „vegan“ ausgelobt werden. Vegetarische Lebensmittel sind alle solchen, die die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon Milch, Kolostrum, Farmgeflügeleier, Bienenhonig oder -wachs, Propolis oder Wollfett/Lanolin zugesetzt oder verwendet worden sein können. Charakteristisch für die Herstellung von vegetarischen oder veganen Lebensmitteln ist, dass eine Ähnlichkeit mit dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs erreicht wird und dabei die tierischen Zutaten durch nichttierische ersetzt werden.

Häufig unterscheiden sich vegane und vegetarische Lebensmittel – je nach Eigenschaft der Ersatzzutat – auch in ihrer sensorischen Beschaffenheit (wie Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl), dem Energie- und Nährstoffgehalt, dem Gehalt an ernährungsphysiologisch relevanten Inhaltsstoffen und Allergenen sowie der Haltbarkeit. Problematisch sind jedoch solche Lebensmittel, die dem tierischen „Original“ stark in ihrer Beschaffenheit ähneln und für den Verbraucher eine Täuschungsgefahr darstellen können.

Bezüglich der Aufmachung ist bei veganen und vegetarischen Lebensmitteln zu beachten, dass auf den veganen und vegetarischen Charakter an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, in der Regel im Hauptsichtfeld, eindeutig hingewiesen wird, beispielsweise durch die Bezeichnung „vegan“ oder „vegetarisch“ oder andere eindeutige Informationen, etwa durch entsprechende Wort-Bild-Marken. Außerdem ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf die maßgebliche ersetzende Zutat hinzuweisen, wie beispielsweise „mit Erbsenprotein“ oder „mit Tofu“. Dabei ist es erlaubt, gleichartige Zutaten zu einem Oberbegriff zusammenzufassen. Wenn zum Beispiel gleichzeitig Erbsen- und Sojaprotein verwendet wird, so genügt die Angabe „mit Pflanzenprotein“.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geographische Angaben und Bezeichnungen für eine garantiert traditionelle Spezialität dürfen dabei nicht für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet werden, sofern die verpflichtenden Zutaten durch Zutaten nichttierischen Ursprungs ersetzt worden sind. Dies gilt auch, soweit klarstellende Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“ verwendet werden. Gleichfalls sind die Bestimmungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz von Milch und Milcherzeugnissen zu beachten. Auch hier dürfen keine Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“ zur näheren Bezeichnung genutzt werden.

Eine Aufmachung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln, die auf Tiere oder Tierkörper Teile Bezug nimmt, insbesondere deren bildliche Darstellung, darf nicht verwendet werden, es sei denn eine Irreführung wird durch die Bezeichnung oder andere hinreichende Information ausgeschlossen. Der Schutz von markenrechtlich geschützten Abbildungen bleibt unberührt.

Für die besondere Beurteilung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln, die sich an *Fleischerzeugnisse* anlehnen, gilt dabei folgende Regelung:

Bezeichnungen die sich an spezielle gewachsene *Fleischteilstücke* (z.B. „-Filet“, „-Steak“, „-Kotelett“), *Innereien* von Tieren, *Koch- und Rohpökelfleisch* oder an Tierarten im Allgemeinen anlehnen, sollen in Zukunft nicht mehr verwendet werden, es sei denn, es besteht eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Bezeichnungen, die sich an Bezeichnungen für geschnittene Fleischstücke (z.B. „-Schnitzel“, „-Gulasch“, „-Geschnetzeltes“) anlehnen, können verwendet werden, wenn ebenfalls eine sensorische Ähnlichkeit zum tierischen Produkt besteht. Solche Lebensmittel werden z.B. als „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß“ oder „veganes Seitan-Gulasch“ bezeichnet.

Bezeichnungen, die sich an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch anlehnen (z.B. „-Frikadellen“), können verwendet werden, soweit auch hier das Kriterium einer sensorischen Ähnlichkeit zum Originalprodukt besteht. Diese werden dann beispielsweise als „vegetarische Frikadellen aus Eiklar“ bezeichnet.

Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren (z.B. „Lyoner“, „Salami“, „Leberwurst“) können für vegane und vegetarische Lebensmittel in Zukunft nicht mehr verwendet werden. Allerdings können diese Bezeichnungen zur näheren Beschreibung verwendet werden, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit besteht. Solche Produkte werden z.B. als „vegetarische Seitan-Wurst, Typ Lyoner“, „vegane Tofu-Wurst nach Salami-Art“, „vegetarische Soja-Streichwurst mit Leberwurstgeschmack“ bezeichnet.

Bezeichnungen, die sich an Bezeichnungen für Kategorien von Wurstwaren (z.B. Streichwurst, Bratwurst) anlehnen, können jedoch verwendet werden, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit besteht. Produkten dieser Art können z.B. als „vegetarische Lupinen-Bratwurst“ oder „vegane Sojawürstchen“ bezeichnet werden.

Eine vergleichbare Regelung gilt für vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen, sowie für Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate. Detaillierte Informationen hierfür lassen sich ebenfalls den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs umfangreich entnehmen. (BANz AT 20.12.2018 B1, GMBI 2018 S. 1174)

Bundesregierung beschließt Nationale Strategie für gesunde Ernährung

Die neu beschlossene Strategie konzentriert sich darauf, den Gehalt an Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten zu reduzieren, und Innovationen voranzutreiben. Dies sei ein wichtiges Element im ganzheitlichen Ansatz zur Förderung einer gesunden Ernährung in der Bundesrepublik. Dazu gehört aber auch eine Ernährungspolitik, die eine Verbesserung der Ernährungskompetenz in allen Lebenslagen anstrebt – beispielsweise durch die Initiative IN FORM, bei der die Bundesregierung Projekte für ein gesundes Leben fördert und außerdem über gesunde Ernährung informiert und zu mehr Bewegung im Alltag aufruft.

Basis für die Strategie ist eine Grundsatzvereinbarung zwischen Politik und Lebensmittelwirtschaft vom September 2018. Darin verpflichtet sich die Branche, zur Förderung einer gesunden Ernährung beizutragen sowie produkt- und branchenspezifische Zielvereinbarungen festzulegen. Die Umsetzung der gemeinsamen Strategie von Politik und Lebensmittelwirtschaft startete Anfang 2019. Erste Vereinbarungen liegen bereits vor. So will die Lebensmittelwirtschaft bis zum Jahr 2025 den Gehalt an Zucker in Frühstückscerealien für Kinder mindestens um 20 Prozent, in Erfrischungsgetränken um mindestens 15 Prozent und in Kinderjoghurts um etwa 10 Prozent reduzieren. Auch gibt es schon eine Vereinbarung mit dem deutschen Bäckerhandwerk zur Reduktion von Salzspitzen im Brot und eine Selbstverpflichtung, Salz in Fertigpizzen zu reduzieren. Ein Beratungsgremium aus Wissenschaftlern, Verbraucherorganisationen, Krankenkassen und Fachgesellschaften aus dem Gesundheitsbereich wird dabei die Umsetzung der Strategie begleiten. Ziel ist es, im Jahr 2020 einen ersten Fortschrittsbericht vorzulegen und die in den Prozess- und Zielvereinbarungen festgesetzten Ziele bis 2025 zu erreichen.

Kern des Strategieplanes ist es dabei, Lebensmittel, die Kinder und jugendliche Verbraucher als Zielgruppe haben, stärker in den Fokus zu rücken, um Übergewicht schon im jungen Alter vorzubeugen und so ernährungsmitbedingte Krankheiten im Erwachsenenalter zu verhindern. Speziell an Kinder gerichtete Lebensmittel, die bisher auch häufig Gegenstand gerichtlicher Überprüfung waren, mit ungünstigeren Nährstoffzusammensetzungen als bei Produkten für Erwachsene seien ein Problem. Im Zuge dessen wird von Bundesernährungsministerin Julia Klöckner bis Ende 2019 auch eine Änderung der Diätverordnung im Hinblick auf die Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern angestrebt. Dabei geht es insbesondere um ein Verbot von zugesetztem Zucker und süßenden Zutaten in Säuglingstees, Kindertees und Kindermilch. Auch wird eine EU-Regelung zu Getreidebeikost wie Kinderkeksen und -zwieback erwartet. Bezugnehmend auf die Strategie, unterstrich Klöckner, dass dieser ganzheitliche Ansatz für Europa einmalig sei. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft schaue dabei nicht nur auf einzelne Facetten, wie Zucker, sondern nehme die gesamte Ernährung in den Blick.

Bereits in den vergangenen Jahren wurden verschiedene Initiativen und Aktivitäten für eine gesündere Ernährung durch die Lebensmittelwirtschaft ins Leben gerufen. So konnte durch eine freiwillige Vereinbarung zwischen Bundeslandwirtschaftsministerium und Lebensmittelwirtschaft eine erhebliche Reduktion von Transfettsäuren in Lebensmitteln erreicht werden. (bundesregierung.de, 19.12.2018)

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

(fs) Im Bundesgesetzblatt und dem elektronischen Bundesanzeiger wurden u. a. diese weiteren Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Berichtigung der Bekanntmachung der Neufassung der Tierische-Lebensmittel-Hygieneverordnung (BGBl. I 2018 Nr. 37 S. 1844)
- Berichtigung der Bekanntmachung der Neufassung der Tierische-Lebensmittel-Überwachungsverordnung (BGBl. I 2018 Nr. 37 S. 1844)
- Bekanntmachung der Neufassung des Tiergesundheitsgesetzes (BGBl. I 2018 Nr. 39 S. 1938)
- Verordnung zur Änderung eier- und fleischhandelsrechtlicher Vorschriften (BGBl. I 2018 Nr. 1 S. 2)
- Erstes Gesetz zur Änderung des Fleischgesetzes (BGBl. I 2019 Nr. 2 S. 31)
- Gesetz zur Änderung des Rindfleischetikettierungsgesetzes und milchrechtlicher Bestimmungen sowie zur Aufhebung der Rindfleischetikettierungs-Strafverordnung (BGBl. I 2019 Nr. 2 S. 33)

EFSA soll effizienter und transparenter werden

(fs) Die Abgeordneten des Europäischen Parlaments stimmten im Dezember 2018 über einen Vorschlag ab, der die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit effizienter und transparenter machen soll. Es gab 427 Ja-Stimmen, 172 Nein-Stimmen und 67 Enthaltungen.

Inhalt des Vorschlags war es, die Risikobewertung transparenter zu machen und außerdem sicherzustellen, dass die Studien, die die EFSA zur Einstufung eines Produktes nutzt, um dieses für die Vermarktung freizugeben, zuverlässig, objektiv und unabhängig sind. Dazu wurde auch ein neues Vorabverfahren eingeführt, um das Antragsverfahren zu beschleunigen, wobei die EFSA den Antragsteller bei der Bereitstellung aller erforderlichen Informationen beraten kann.

Außerdem wurde vorgeschlagen, ein europäisches Register zu etablieren, das die in Auftrag gegebenen Studien enthalten soll, um zu vermeiden, dass das antragstellende Unternehmen ungünstige Studien zurückhält und deswegen ein Lebensmittel ungerechterweise für die Vermarktung freigegeben wird. Sollten des Weiteren Zweifel an den von den Unternehmen vorgelegten Nachweisen bestehen, so soll die EFSA auch Dritte konsultieren können, um festzustellen, ob andere relevante wissenschaftliche Daten oder Studien vorliegen. Im Anschluss legte sich das Parlament auf eine Reihe von Kriterien fest, um zu entscheiden, welche Art von Informationen verhandelt werden können bzw. müssen. Hierbei soll es beispielsweise um die Marke gehen, unter der ein Produkt in den Verkehr gebracht werden soll, oder um die detaillierte Beschreibung von Zubereitungen.

Initiiert wurde der Vorschlag von einer Bürgerinitiative gegen den Einsatz von Glyphosat und giftigen Pestiziden. Diese äußerte insbesondere Bedenken, dass die zur Bewertung von Pestiziden verwendeten wissenschaftlichen Studien nicht unabhängig genug und für die Öffentlichkeit nicht zugänglich seien. (*„Lebensmittelsicherheit: mehr Transparenz, bessere Risikoprävention“*, Pressemitteilung des EU-Parlaments vom 11.12.2018)

Änderung der Bestimmungen zur Einfuhr bestimmter Muscheln und Fischereierzeugnisse

(fs) Nach einem Hepatitis-A-Ausbruch im Zusammenhang mit dem Verzehr von aus Peru eingeführten Muscheln, die mit dem Virus kontaminiert waren, erließ die Kommission die Entscheidung 2008/866/EG zur Aussetzung der Einfuhr von tiefgefrorenen oder verarbeiteten Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken aus Peru. Die zuständige peruanische Behörde wurde aufgefordert, zufriedenstellende Garantien zu geben, um sicherzustellen, dass die festgestellten Mängel im Hinblick auf das Überwachungssystem für den Nachweis des Virus bei lebenden Muscheln behoben wurden. Die Geltungsdauer der Entscheidung 2008/866/EG wurde mehrfach verlängert und lief zum 30. November 2018 aus. Nach einem Auditbesuch der Union in Peru zur Bewertung des dortigen Kontrollsystems für die Erzeugung von zur Ausfuhr in die Union bestimmten Muscheln kam diese zum Ergebnis, dass die verlangten Garantien nur für Kammuscheln aus Aquakulturen gewährleistet werden können.

Dementsprechend wurde der Eintrag für Peru in der Liste des Anhangs I der Entscheidung 2006/766/EG mit der Einschränkung versehen, dass die Einfuhrgenehmigung auf Kammuscheln aus Aquakultur beschränkt wird.

Myanmar ist in der Liste des Anhangs II der Entscheidung 2006/766/EG mit dem Vermerk aufgeführt, dass „nur tiefgefrorene Fischereierzeugnisse aus Wildfang“ aus diesem Drittland in die Union eingeführt werden dürfen. Diese Einfuhrbeschränkung wird aufgrund der günstigen Kontrollen in Myanmar ersatzlos aufgehoben (*Durchführungsbeschluss [EU] 2018/1583 der Kommission*).

Außerdem änderte die Kommission Anhang I der Entscheidung 2006/766/EG dahingehend, dass die Einfuhr von Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken aus den Bundesstaaten Massachusetts und Washington in den Vereinigten Staaten in die Europäische Union zulässig ist. Ferner wird die Kommission in einer Genusstauglichkeitsbescheinigung festlegen, welche besonderen Bedingungen für die Ausfuhr dieser Erzeugnisse gelten (*Durchführungsbeschluss [EU] 2018/1668 der Kommission*).

„Bayerisch Blockmalz“ von nun an geografisch geschützte Angabe

(fs) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/1851 der Kommission vom 21.11.2018 wurde „Bayerisch Blockmalz“ (oft auch als „Bayrischer Blockmalz“, „Echt Bayrisch Blockmalz“ oder „Aecht Bayrischer Blockmalz“ bezeichnet) in das Verzeichnis der geschützten geografischen Angaben aufgenommen („g.g.A.“). Es handelt sich dabei um ein Hartbonbon, das vornehmlich im süddeutschen Raum bekannt ist und aufgrund der Verwendung von Zuckerkaramell und Malzextrakt einen malzigen Geschmack aufweist. Das dunkelbraune Bonbon hat seinen Namen auch wegen seiner typisch gestanzten Blockform und wiegt in der Regel sechs bis neun Gramm pro Stück.

Genehmigung neuartiger und traditioneller Lebensmittel

(fs) Genehmigung oder Änderung von neuartigen oder traditionellen Lebensmitteln im Sinne der Novel-Food-Verordnung (Verordnung [EU] 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.11.2015 über neuartige Lebensmittel) gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission.

Neuartige Lebensmittel:

- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1647 der Kommission vom 31.10.2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Eimembran-Hydrolysat als neuartiges Lebensmittel
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1648 der Kommission vom 29.10.2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Xylo-Oligosacchariden als neuartiges Lebensmittel
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/108 der Kommission vom 24.01.2019 zur Genehmigung der Änderung der Spezifikationen der neuartigen Lebensmittelzutat Lipidextrakt aus antarktischen Krill (*Euphausia superba*)
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/109 der Kommission vom 24.01.2019 zur Genehmigung einer Ausweitung der Verwendungszwecke von *Schizochytrium* sp.-Öl als neuartiges Lebensmittel
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/110 der Kommission vom 24.01.2019 zur Genehmigung einer Ausweitung der Verwendungszwecke von *Allanblackia*-Saatöl als neuartiges Lebensmittel

Traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland:

- Durchführungsverordnung (EU) 2018/2016 der Kommission vom 18.12.2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens geschälter Körner von *Digitaria exilis* als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland

- Durchführungsverordnung (EU) 2018/2017 der Kommission vom 18.12.2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Sirup aus Sorghum bicolor (L.) Moench als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) 2018/1649 der Kommission vom 05.11.2018 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1650 der Kommission vom 05.11.2018 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 hinsichtlich der Einträge zu Kanada, Russland und den Vereinigten Staaten in der Liste von Drittländern, Gebieten, Zonen und Kompartimenten, aus denen bestimmte Geflügelwaren in die Union eingeführt bzw. durch die Union durchgeführt werden dürfen, in Bezug auf die hochpathogene Aviäre Influenza
- Verordnung (EU) 2018/1793 der Kommission vom 20.11.2018 zur Genehmigung einer Änderung der technischen Unterlage für die geografische Angabe einer in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 eingetragenen Spirituose, die zur Änderung der wichtigsten Spezifikationen geführt hat („Ron de Guatemala“ [g.A.]
- Verordnung (EU) 2018/1847 der Kommission vom 26.11.2018 zur Änderung des Anhangs V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1924 der Kommission vom 07.12.2018 zur Löschung der Eintragung der geschützten geografischen Angabe „Mostviertler Birnmost“ (g.g.A.)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1936 der Kommission vom 10.12.2018 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 371/2011 hinsichtlich des Höchstgehalts von Dimethylaminoethanol (DMAE)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1963 der Kommission vom 06.12.2018 über die Gewährung des Schutzes gemäß Artikel 99 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Monzinger Niederberg“ (g.U.)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1966 der Kommission vom 06.12.2018 über die Gewährung des Schutzes gemäß Artikel 99 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Uhlen Laubach“ (g.U.)
- Durchführungsverordnung (EU) 2018/1967 der Kommission vom 12.12.2018 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Paromomycin hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge
- Verordnung (EU) 2018/2025 des Rates vom 17.12.2018 zur Festsetzung der Fangmöglichkeiten von Fischereifahrzeugen der Union für bestimmte Bestände von Tiefseearten für 2019 und 2020
- Delegierte Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17.10.2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17.10.2018 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und

des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Änderungen der Produktspezifikationen, das Register der geschützten Bezeichnungen, die Löschung des Schutzes und die Verwendung von Zeichen sowie zur Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf ein geeignetes Kontrollsystem

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/35 der Kommission vom 08.01.2019 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 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
- Verordnung (EU) 2019/37 der Kommission vom 10.01.2019 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/39 der Kommission vom 10.01.2019 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
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/67 der Kommission vom 16.01.2019 zur Einführung von Schutzmaßnahmen betreffend die Einfuhren von Indica-Reis mit Ursprung in Kambodscha und Myanmar

Europäischer Rechnungshof: System der Lebensmittelsicherheit überfrachtet

(fs) Das weltweit beachtete System der EU zum Schutz der Verbraucher vor chemischen Gefahren beruht zwar auf einer soliden Grundlage, ist aber aus Sicht des Europäischen Rechnungshofes derzeit überfrachtet. Diese Einschätzung geht aus einem neuen, kürzlich vorgelegten Bericht hervor. Weder die Europäische Kommission noch die Mitgliedstaaten hätten die Kapazität, es voll und ganz umzusetzen, so die Prüfer.

Die Lebensmittelsicherheitspolitik der EU zielt darauf ab, ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit der Menschen zu gewährleisten, und die Bürgerinnen und Bürger der EU vor physikalischen, biologischen und chemischen Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen, zu beschützen. Bei der dem Bericht zugrunde liegenden Prüfung konzentrierte sich der Europäische Rechnungshof auf die chemischen Gefahren.

Die Prüfer stellten fest, dass das momentan angewandte Modell der Lebensmittelsicherheit überfrachtet sei und wiesen darauf hin, dass der für Chemikalien in Lebensmitteln, Futtermitteln, Pflanzen und lebenden Tieren geltende rechtliche Rahmen nach wie vor nicht vollendet ist und noch nicht in dem Maße umgesetzt wird, wie das in den für die Lebensmittelerzeugung maßgeblichen EU-Rechtsvorschriften angestrebt wird. Darüber hinaus ist die EFSA, die die politische Entscheidungsfindung in der EU durch wissenschaftliche Beratung unterstützt, mit ihrer Arbeit im Bereich der Chemikalien im Rückstand. Dies beeinträchtigt die ordnungsgemäße Funktionsweise von Teilen des Systems und die Tragfähigkeit des Modells als Ganzes. (*eca.europa.eu*)

Mehr als 31 Millionen gefälschte Waren durch EU-Zollbehörden beschlagnahmt

Nach den Angaben der Europäischen Union wurden im Jahr 2017 mehr als 31 Millionen nachgeahmte und gefälschte Waren mit einem Gesamtwert von über 580 Mio. Euro an der Außengrenze der EU durch die Zollbehörden beschlagnahmt. Die Zahlen sind zwar im Vergleich zum Vorjahr 2016 rückläufig, doch machen gefälschte, potenziell gefährliche Waren für den täglichen Gebrauch, z. B. Gesundheitsprodukte, Arzneimittel, Spielzeug und Elektrogeräte, einen viel höheren Anteil (43 %) an allen Beschlagnahmen aus.

Die Kommission teilte mit, dass die insgesamt am häufigsten vertretene Kategorie Nahrungsmittel waren, die 24 Prozent der Gesamtmenge der beschlagnahmten Waren ausmachten, gefolgt von Spielzeug (11

Prozent), Zigaretten (9 Prozent) und Bekleidung (7 Prozent). Die beschlagnahmten Waren kommen dabei vornehmlich über den Seeweg durch Schiffe und regelmäßig in großen Sendungen in die EU. Darauf folgt der Luftverkehr sowie auf dem dritten Platz der Versand über Kurier- und Postdienste, die hauptsächlich online bestellte Verbrauchsgüter, wie Schuhe, Bekleidung, Taschen oder Uhren, betrafen.

Generell konnte durch die Kommission auch festgestellt werden, dass China das Hauptursprungsland gefälschter Waren, die in die EU importiert werden, ist. Besonders sticht auch Indien hervor, das für die meisten Importe von gefälschten und potenziell schädlichen Arzneimitteln verantwortlich ist.

Ebenfalls betonte der zuständige Kommissar für Wirtschafts- und Finanzangelegenheiten, Steuern und Zoll, dass die Zollunion der EU an vorderster Front stehe, wenn es um den Schutz von Bürgerinnen und Bürgern vor gefälschten, nachgeahmten und manchmal sehr gefährlichen Waren geht. Wird die Einfuhr von Fälschungen in die EU gestoppt, so komme dies auch der Beschäftigung und der Wirtschaft insgesamt zugute. Der Kommissar erklärte zudem, die Europäische Union mache sich auch in Zukunft weiter für den Schutz der Gesundheit der Verbraucher und der Unternehmen vor Verstößen gegen ihre Rechte stark. (*ec.europa.eu, Pressemitteilung vom 28.09.2018*)

Europäer schätzen Craft-Bier

(fs) Der Trend hin zu den „handwerklich“ („craft“) gebrauten Bieren hat 2013 den Sprung von Nordamerika nach Europa geschafft. Dies geht aus der hauseigenen Datenbank des Konzerns Mintel Food & Drink hervor. Im Jahr 2013 stammten 52 Prozent der Produkteinführungen aus Nordamerika und lediglich 29 Prozent der neu eingeführten Sorten aus Europa. 2017 konnte der Markt allerdings durch die Europäer dominiert werden. So stammten 54 Prozent aller neuen handwerklich gebrauten Biere aus Europa und nur noch 19 Prozent aus Nordamerika.

Der Erfolg von Craft-Bier mag daher kommen, dass dieses das Verlangen der Verbraucher nach neuen Erfahrungen stillt, sich dabei aber von Tradition inspirieren lässt. Für dieses Erlebnis sind Verbraucher häufig auch bereit, mehr Geld auszugeben. Rund die Hälfte der Bierkonsumenten in Italien (52 Prozent), Frankreich (51 Prozent), Deutschland (46 Prozent) und Großbritannien (45 Prozent) ist der Ansicht, dass es dafür lohnt, tiefer ins Portemonnaie zu greifen. Hierbei kommt es aber den europäischen Verbrauchern nicht allzu sehr darauf an, ob es sich um ein „echtes“ Craft-Bier von einer kleinen, unabhängigen Brauerei handelt, oder um ein craft-ähnliches Bier von großen Herstellern.

EFSA warnt vor Listerien in Lachs

(fs) Der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind seit Oktober 2015 zwölf Fälle von Listerien-Ausbrüchen, jüngst im Mai 2018 auch in Deutschland, gemeldet worden. Dabei hält es die EFSA für wahrscheinlich, dass diese durch Lachserzeugnisse verursacht wurden. Betroffen seien verzehrfertige Produkte wie kaltgeräucherter oder marinierter Lachs. Die EFSA vermutet als Quelle einen Verarbeitungsbetrieb in Polen, betonte aber, dass sie sich hierbei nicht sicher sei und die Gefahr noch nicht gebannt ist, obwohl Gegenmaßnahmen ergriffen wurden. Der Großteil der in Deutschland erhältlichen Lachserzeugnisse stammt vorwiegend aus dem Nachbarland Polen. (*efsa.europa.eu*)

EFSA veröffentlicht interaktives Tool zur Berechnung der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr

(fs) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ein interaktives Tool entwickelt, das es Ernährungsfachleuten und anderen Angehörigen des Gesundheitswesens ermöglicht, anhand der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr (*Dietary Reference Values – DRV*) der EFSA schnell und einfach Berechnungen durchzuführen.

Der DRV-Finder kann nach Bevölkerungsgruppen oder Nährstoffen durchsucht werden und erlaubt es Nutzern, spezifisch benötigte Informationen aus den über die vergangenen Jahre veröffentlichten 32 EFSA-Gutachten zu Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr zu extrahieren und zu kombinieren. Die Gutachten enthalten Referenzwerte für die Zufuhr von Wasser, Fetten, Kohlenhydraten und Ballaststoffen, Proteinen und Energie sowie von 14 Vitaminen und 13 Mineralstoffen.

Interessierte können über die Internetseite der EFSA auf das interaktive Online-Tool zugreifen. (efsa.europa.eu)

Überschüssige Lebensmittel werden in der EU nur selten umverteilt

(fs) Gemäß der im Mai 2018 verabschiedeten überarbeiteten EU-Abfallgesetzgebung sind die EU-Länder aufgerufen, Maßnahmen zu ergreifen, um die Verschwendung von Lebensmitteln auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu verringern, und die Menge der Lebensmittelabfälle nach einer von der Kommission zu verabschiedenden gemeinsamen EU-Messmethode zu überwachen und darüber zu berichten. Im Zuge dessen arbeitet die EFSA an einem neuen Ansatz, der es kleinen Einzelhändlern erleichtern soll, Lebensmittel innerhalb der Grenzen des Managements für Lebensmittelsicherheit zu spenden. Die Reform richtet sich maßgeblich an Lebensmittelvertriebszentren, Supermärkte sowie Restaurants und Kneipen und sonstige Einzelhändler, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten.

Der neue Ansatz basiert zum größten Teil auf Fließdiagrammen und einfachen Tabellen, die die jeweiligen Produktionsschritte zusammenfassen und vereinfachen sollen. Der Einzelhändler wird anhand der entsprechenden gesetzlichen Vorschriften zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit durch den gesamten Prozess geführt. Die Diagramme und Tabellen sind allgemein gehalten und können von Lebensmittelunternehmen gemäß ihren jeweiligen Geschäftsaktivitäten angepasst werden.

Das vereinfachte System könnte dabei so ausgestaltet werden, dass Einzelhändler keine eingehenden Kenntnisse spezifischer Gefahren nachweisen müssen, sondern lediglich die Schritte vornehmen, die zur Überprüfung der Sicherheit der Lebensmittel erforderlich sind. Darunter fällt die Kontrolle der Haltbarkeit, die Aufrechterhaltung der Kühlkette sowie die Sicherstellung der Kommunikation zwischen Spender und Empfänger. Ebenfalls soll es ausreichen, dass dem Einzelhändler bewusst ist, dass Lebensmittel biologische, chemische oder physikalische Gefahren darstellen und etwa Allergien auslösen können. Diese Risiken für den Menschen können beispielsweise durch die nicht sachgemäße Trennung von rohen und gegarten Erzeugnissen erhöht werden.

Zusammenfassend bleibt festzuhalten, dass der neue Ansatz der EFSA sich an den Erkenntnissen aus einem früheren wissenschaftlichen Gutachten für Metzgereien, Bäckereien, Fischhändler, Lebensmittelgeschäfte und Eisdielen orientiert und dabei die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit in den Mittelpunkt stellt, da diese dadurch gefährdet wird, dass die zu spendenden Lebensmittel sich häufig der Schwelle der Haltbarkeit nähern und meist mehrere Akteure an der Spendenkette beteiligt sind, die keine ausreichenden lebensmittelrechtlichen Kenntnisse aufweisen. (efsa.europa.eu)

Unsicherheiten bei der Kennzeichnung von Ladenpackungen

(fs) Sogenannte „Ladenpackungen“ bereiten auch über ein Jahr nach Einführung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) noch Probleme. Um „Ladenpackungen“ handelt es sich, wenn Lebensmittel in Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden – etwa bei verpacktem Brot, welches für den Verkauf innerhalb von zwei Tagen gedacht ist. Solche Produkte genießen laut LMIDV grundsätzlich Erleichterungen: Sie müssen lediglich auf ihre Allergene hin gekennzeichnet sein, vergleichbare wie lose verkaufter Ware. Aus Sicht von Christian Steiner vom Zentralverband des Bäckerhandwerks differenzierte der Gesetzgeber aber zwischen der Abgabe des Lebensmittels im Bedienenverkauf und der Selbstbedienung im unmittelbaren Zugriff des Kunden. Wird die Ware im SB-Bereich abgegeben, so muss sie umfassend nach der LMIDV gekennzeichnet werden. Laut Steiner sollte etwa nur abgepackte Backware in Instore-Backshops „mangels Möglichkeit eines Verkaufsgesprächs“ voll zu kennzeichnen sein. Dass die Überwachung abgepackte Produkte, die auf der Theke einer handwerklichen Bäckerei liegen, teils als SB-Ware einstuft, kritisiert er jedoch. Im Rahmen der Kennzeichnung dürfe es hierbei keinen Unterschied machen, „ob das Brot auf der Theke liegt oder hinter der Theke im Regal“. Das von der LMIV verfolgte Ziel der Verbraucheraufklärung und -information sei angesichts des geschulten Thekenpersonals jedenfalls sichergestellt.

MEAL-Studie des BfR feiert zweijähriges Bestehen

(fs) Seit 2016 bereitet das Bundesinstitut für Risikoforschung (BfR) jeden Monat mehr als 300 Kilogramm an Lebensmitteln zu, um diese im Anschluss im Zuge der BfR-MEAL-Studie im Labor auf erwünschte und unerwünschte Stoffe zu untersuchen. Das Akronym MEAL steht für „**M**ahlzeiten für die **E**xpositionsschätzung und **A**nalytik von **L**ebensmitteln. Ziel der Studie ist es, mögliche Lebensmittelrisiken für die deutsche Bevölkerung besser zu erkennen. Bis 2021 wird das BfR noch Lebensmittel auf insgesamt neun Stoffgruppen, unter anderem Schwermetalle, Nährstoffe und Zusatzstoffe, untersuchen.

Bei der BfR-MEAL-Studie handelt es sich um die erste Total-Diet-Studie (TDS) für Deutschland und die bislang umfangreichste Total-Diet-Studie weltweit. Dies wird durch eine Förderung in Höhe von rund 13 Millionen Euro durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft auf insgesamt sieben Jahre ermöglicht. Bei der Total-Diet-Studie handelt es sich um eine international anerkannte Methode, die in mehr als 50 Ländern durchgeführt wird, und die ermitteln soll, welche Konzentrationen an Stoffen in verzehrfertigen Lebensmitteln vorhanden sind. Die Ergebnisse und gewonnenen Daten bilden zudem die Basis, um bestehende Grenzwerte zu überprüfen und gegebenenfalls zu korrigieren, Verzehrempfehlungen für Verbraucher zu geben und im Falle einer Krise die auftretenden Gehalte an unerwünschten Stoffen und somit das Risiko schnell und zuverlässig einschätzen zu können.

Die Statistik nach zwei Jahren kann sich dabei durchaus sehen lassen: Bisher wurden für den Einkauf der benötigten Lebensmittel durch das BfR-MEAL-Team bereits mehr als 80.000 Kilometer zurückgelegt, die in vier verschiedene Regionen Deutschlands führten. Ziel war es, Lebensmittel aus unterschiedlichen Einkaufsstätten einzukaufen, um sowohl regionale als auch saisonale Besonderheiten berücksichtigen zu können. Dadurch war es möglich, mehr als 90 Prozent der in Deutschland verzehrten Lebensmittel zu analysieren und auch selten konsumierte Lebensmittel mit bereits bekanntermaßen hohen Gehalten an unerwünschten Stoffen unter die Lupe zu nehmen. Insgesamt war es somit möglich, bislang acht Tonnen Lebensmittel in der eigens hierfür eingerichteten Studienküche des BfR durch zwei Köche und zwei Küchenhilfen so zuzubereiten, wie sie typischerweise in Deutschland auf den Teller kommen.

Um den Aufwand sinnvoll begrenzen und dennoch Durchschnittsgehalte bilden zu können, verdichtete das MEAL-Team mehrere gleichartige Lebensmittel zu repräsentativen Pools. Insgesamt 762 dieser Pools wurden bislang für die Analyse in neun Laboren vorbereitet, die diese auf Schadstoffe untersuchen werden. Untersuchungsgegenstand der derzeit laufenden ersten Feldphase sind Substanzen aus dem Basismodul, zu dem unter anderem Schwermetalle, Methylquecksilber und Dioxine gehören, außerdem Nährstoffe, Mykotoxine, polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), perfluorierte Tenside (PFAS) sowie gesättigte und aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH). Die Auswertung der ersten Feldphase begann Anfang des Jahres 2019 mit den Ergebnissen für Methylquecksilber und organische Zinnverbindungen. Parallel dazu wird die zweite Feldphase starten, die die Stoffgruppen der Prozesskontaminanten, Pflanzenschutzmittelrückstände, Zusatzstoffe, der pharmakologisch wirksamen Stoffe und der aus Lebensmittelkontaktmaterialien migrierenden Stoffe umfasst. (*bfr.bund.de*)

BfR rät zu vollständigem Durchgaren von Wildfleisch

(fs) Fleisch von freilebenden Wildtieren wie Reh, Hirsch und Wildschwein erfreut sich in der Bevölkerung zunehmender Beliebtheit. Das mag daran liegen, dass dieses Fleisch als nährstoffreich und fettarm gilt und durch die lokale Jagd nachhaltig gewonnen werden kann. Allerdings kann es auch Parasiten enthalten, die den Mensch krank machen können, sofern es nicht hygienisch einwandfrei zubereitet wird. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat aufgrund der geringen Menge an bisher vorliegenden Daten zu spezifischen Krankheitserregern in Wildfleisch und den Unklarheiten bei der fleischhygienerechtlichen Beurteilung Untersuchungen vorgenommen, um herauszufinden, in welchen Wildtierarten die Parasiten bisher nachgewiesen wurden, und wie häufig solch ein Befall war.

Für die Bewertung der von Wildbret ausgehenden Gesundheitsgefahren wurden jene Wildtierarten berücksichtigt, deren Produkte typischerweise als Wildbret verzehrt werden, nämlich Wildschwein, Rehwild, Rot- und Damwild. Das BfR kam zu dem Ergebnis, dass die davon ausgehenden Gesundheitsgefahren als eher gering einzustufen sind, nachdem die Daten zum Verzehr von Wildbret in Deutschland zeigen, dass sowohl Erwachsene als auch Kinder nur selten und in geringen Mengen Wild konsumieren, und dass der durchschnittliche Verzehr im Jahr bei ein bis zwei Wildmahlzeiten mit etwa 200-400 Gramm Wildbret pro Person pro Jahr liegt. Jedoch sind aus Sicht des BfR auch sogenannte

Vielverzehrer zu berücksichtigen – in der Regel Jägerfamilien und deren Umfeld –, deren Verzehr bei bis zu über 60 solcher Wildmahlzeiten pro Jahr liegen kann. Festzuhalten ist jedenfalls, dass generell ein höheres Risiko für eine Infektion durch Wildbret besteht, wenn dieses nicht sachgemäß zubereitet wird.

Im Hinblick auf den in den letzten Jahren gestiegenen Wildkonsum in Deutschland rät das BfR Verbrauchern – insbesondere schwangeren Frauen und immungeschwächten Personen – dazu, Wildfleisch sowie daraus hergestellte Rohwürste und Rohfleischprodukte nur vollständig durchgegart zu verzehren, um einem gesundheitlichen Risiko beim Verzehr von Wildbret vorzubeugen. Außerdem ist beim momentan bestehenden Trend des Verzehens von halbrohem Wildbret mit noch rosafarbenem Fleisch im Kern sowie zur Herstellung verschiedener Rohwurstprodukte Vorsicht geboten. (*bfr.bund.de*)

Erhöhter THC-Gehalt

(fs) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnt davor, dass in vielen hanfhaltigen Produkten der THC-Gehalt (Tetrahydrocannabinol) zu hoch ist. Deswegen empfiehlt das BfR, die Gehalte weiter zu senken, um Gefahren für Verbraucher weitestgehend zu minimieren. Verzehrt der Verbraucher Produkte mit zu viel THC im Arzneimittelbereich, so kann dies etwa eine verminderte Reaktionsfähigkeit zur Folge haben, was insbesondere bei Vielverzehrern oder in Kombination mit Alkohol oder Arznei zu berücksichtigen ist. (*bfr.bund.de*)

Forschungsprojekte des MRI zur Reformulierung von Lebensmitteln

(fs) Die *Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie zur Reduzierung von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft unter Leitung von Julia Klöckner wird durch Beauftragung des Max-Rubner-Instituts mit fünf Forschungsprojekten unterstützt. Diese haben zum Gegenstand, wie die erhöhten Mengen an Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln durch moderne wissenschaftliche Verfahren reduziert werden können, ohne das typische und von Verbrauchern erwartete Geschmacksbild zu ändern. Dabei geht es nicht darum, die fraglichen Lebensmittelbestandteile „einfach wegzulassen“, da diese Nährstoffe häufig eine Schlüsselfunktion im jeweiligen Lebensmittel innehaben. Salz im Käse hemmt zum Beispiel gefährliche Mikroorganismen, Zucker in Milchprodukten beeinflusst die zur Joghurt-Herstellung nötigen Bakterienkulturen, und Fett ist bekanntermaßen ein wichtiger Geschmacksträger.

Eines dieser Projekte schließt an die Erkenntnisse aus der Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln zur Veränderung der Zellstrukturen zwecks Erhöhung der Haltbarkeit an. Neben der Steigerung der Haltbarkeit hat diese Behandlung nämlich auch Auswirkungen auf den Geschmack eines Erzeugnisses. So kann beispielsweise eine Reduktion des Salzgehaltes erreicht werden. Die Forschungsreihe wird anhand von Gemüsesäften und -pürees mit und ohne Zugabe von Kochsalz im Vergleich zu konventionellen und unbehandelten Erzeugnissen durchgeführt.

Zudem werden Untersuchungen dazu angestellt, inwieweit das in Backwaren üblicherweise verwendete Fett durch hochwertiges Rapsöl ersetzt werden kann. Dazu ist es aber notwendig, das Öl so zu stabilisieren und zu verfestigen, dass es die Funktion der bisher verwendeten Fette im Teig übernehmen kann. In diesem Punkt werden neben den Untersuchungen zur Backfähigkeit und Lagerung auch Tests zur Verbraucherakzeptanz durchgeführt.

Auch bei der Haltbarmachung von Fisch in Gestalt von beispielsweise kaltgeräuchertem Lachs, Matjesfilet und Bismarckhering kommt Kochsalz eine entscheidende Funktion zu. Das MRI versucht hier, den typischerweise sehr hohen Salzgehalt durch Änderungen in der Rezeptur und der eingesetzten Menge an Kochsalz (Natriumchlorid) zu reduzieren, bei gleichzeitiger Gewährleistung von Sicherheit, Qualität und Geschmack des Produktes.

Bei Fleischerzeugnissen wie Kochschinken oder Brühwürsten besteht eine vergleichbare Salz-Problematik. Die Wissenschaftler erproben hier neben dem Einsatz von Salzersatzstoffen auch den von Stoffen, die die Geschmacksempfindung für den fünften Geschmack Umami stimulieren sollen und so das Empfinden von Salzigkeit stärken. Zusätzlich findet das oben erwähnte Hochdruckverfahren auch in der

Fleischforschung Anwendung, um den salzigen Geschmack von Erzeugnissen zu intensivieren. Dabei soll auch geklärt werden, auf welchen Mechanismen die Wirkung der neuen Technologie beruht.

Letztlich ist auch Schnittkäse von einem zu hohen Salzgehalt betroffen, weshalb sich das MRI das Ziel gesetzt hat, den Natriumgehalt unter 0,4 Gramm pro 100 Gramm Käse zu drücken, ohne dass es zu Qualitätseinbußen kommt. Um dieses Ziel zu erreichen, werden unter anderem spezielle Starter- und Zusatzkulturen mit verstärkter Aromabildung erprobt, die die geschmacklichen Veränderungen durch reduzierten Kochsalzeinsatz kompensieren sollen. Während des Prozesses der Käseerifung werden dabei auch die mikrobiologischen Veränderungen durch den reduzierten Salzgehalt beobachtet. Um ganz sicher zu sein, dass am Ende kein Risiko für den Verbraucher entsteht, werden gezielt Stämme von Lebensmittelinfektionen auslösenden Bakterien zugesetzt. Im Rahmen der Studie muss ausgeschlossen sein, dass sich diese Bakterien im Käse vermehren können.

Abschließend werden die Ergebnisse der vom Max-Rubner-Institut erfolgreich durchgeführten Projekte bekannt und für Nutzer zugänglich gemacht. (*mri.bund.de*)

Jahresbericht 2017 der Gemeinsamen Zentralstelle „G@ZIELT“

(fs) Die beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) errichtete Gemeinsame Zentralstelle „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse“ (G@ZIELT) der Bundesländer zieht Bilanz für das Jahr 2017. Die im Juli 2013 errichtete Zentralstelle führt für die Bundesländer vorbereitende und unterstützende Tätigkeiten zur Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, Futtermitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen durch, um dem stetigen Wachstum des Internethandels zu begegnen. Ziel ist es, ein vergleichbar hohes Schutzniveau der Verbraucher beim Onlineeinkauf zu erreichen, wie es bereits im stationären Handel der Fall ist.

Der Ende Dezember 2018 vorgelegte Bericht zu den Aktivitäten und Ergebnissen der Zentralstelle im Jahr 2017 bestätigt erneut den Bedarf der Kontrolle des Internethandels und den Sinn und Nutzen von „G@ZIELT“. Im Fokus der Lebensmittelüberwachungsbehörden standen insbesondere Nahrungsergänzungsmittel mit verbotenen Inhaltsstoffen, Tattoofarben mit nicht zulässigen Azofarbstoffen, Hautcremes mit verbotenen Konservierungsstoffen, schwermetallbelastete Lebensmittel und Buntstifte mit unzulässigen Bleigehalten. Die Ergebnisse der Kontrollen machen deutlich, dass in allen Anwendungsbereichen und Erzeugniskategorien des LFGB Handlungsbedarf besteht, um die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland zu schützen. (*bvl.bund.de*)

Rohwürste können Krankheitserreger enthalten

(fs) Am 12. Dezember 2018 wurde vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) der Bericht zum repräsentativen Zoonosen-Monitoring 2017 veröffentlicht. Zoonosen sind Krankheiten bzw. Infektionen, die auf natürlichem Wege direkt oder indirekt zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können. Zoonoseerreger können von Nutztieren zum Beispiel während der Schlachtung und Weiterverarbeitung auf das Fleisch übertragen werden. Mit Zoonoseerregern kontaminierte Lebensmittel stellen eine wichtige Infektionsquelle für den Menschen dar.

Wie aus dem Monitoring des BVL hervorgeht, stellen streichfähige Rohwürste, meist in Form von Tee- oder Mettwurst, eine typische potenzielle Ansteckungsquelle des Menschen mit verschiedenen Krankheitserregern dar. In jeder achten Probe fanden die Untersuchungsämter Listerien. Einige Rohwürste waren zudem mit STEC/VTEC-Bakterien kontaminiert, die beim Menschen eine EHEC-Erkrankung auslösen können. Bei Masthähnchen sind die Untersuchungsergebnisse unverändert. Erneut wurde in mehr als der Hälfte der Fleischproben der Krankheitserreger *Campylobacter* nachgewiesen. (*bvl.bund.de*)

Veröffentlichung der Schwerpunkte der Lebensmittelüberwachung 2017

(fs) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichte auf seiner Jahrespressekonferenz für das Jahr 2018 in Berlin die Schwerpunkte der Lebensmittelüberwachung 2017.

Im Fokus der Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer standen dabei die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen wie Pflegeheimen und Krankenhäusern sowie Kosmetikprodukte.

Unnötige Risiken gehen von häufig mit Keimen belasteten Lebensmitteln wie Feinkostsalaten, streichfähiger Rohwurst, Weichkäse mit Oberflächenschmiere, Räucherfisch oder Tiefkühlbeeren aus, wenn diese an besonders gefährdete bzw. empfindliche Personengruppen ausgegeben werden, etwa in Pflegeheimen oder Krankenhäusern. In den untersuchten Alten- und Pflegeheimen sowie Krankenhaus- und Kureinrichtungen verzichteten bei der Essensversorgung ihrer Patienten und Heimbewohner nur 10 % der im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) untersuchten Einrichtungen auf solche Risikolebensmittel. Hierzu erklärte der BVL-Präsident Dr. Helmut Tschiersky, es sei erschreckend, dass in so vielen Einrichtungen, in denen man gesund werden soll, das Risiko bestehe, aufgrund des Essens zu erkranken. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hatte bereits im Jahr 2011 Handlungsempfehlungen zum Schutz besonders empfindlicher Personengruppen vor Lebensmittelinfektionen herausgegeben, die es jährlich aktualisiert. Nur gut die Hälfte der kontrollierten Einrichtungen (45 %) kannte diese Empfehlungen. Hier müsse das Bewusstsein für risikobehaftete Lebensmittel deutlich zunehmen, so der BVL-Präsident.

Ferner liegen dem BVL weitere Daten vor, die zeigen, dass es zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen durch risikobehaftete Lebensmittel kommen kann. Im Jahr 2017 wurden insgesamt 389 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche an das Robert-Koch-Institut und das BVL gemeldet. Von 49 Ausbrüchen konnte die Ursache sicher bestimmt werden, und neun dieser Ausbrüche (18,4 %) betrafen Schulen, Kantinen oder Pflegeheime.

Ein weiterer Schwerpunkt der Überwachung lag auf Händlern, die Kosmetikprodukte auf Wochenmärkten, Flohmärkten oder Straßenfesten verkauften. Wie sich zeigte, waren diese Produkte oft nicht ausreichend gekennzeichnet. Von den 1.291 untersuchten Produkten wurden 252 (19,5 %) beanstandet – zum Teil wiesen sie gleich mehrere Kennzeichnungsmängel auf. Am häufigsten (39,7 %) fehlte die Chargenkennzeichnung auf der Verpackung. Bei 33,7 % der beanstandeten Produkte war die Angabe des Herstellers/Importeurs nicht vorhanden, und bei weiteren 24,6 % war das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten. Die Auswertungen des BVL haben gezeigt, dass ein bedeutender Anteil der beanstandeten Proben aus eigener Herstellung stammte oder aus Nicht-EU-Ländern bezogen wurde. Durch eine nicht ausreichende Kennzeichnung von Kosmetika können für Verbraucher Gefahren ausgehen.

Selbstverständlich bleiben neue Entwicklungen des Lebensmittelmarktes der amtlichen Überwachung nicht verborgen. So wurden 2017 verstärkt Smoothies kontrolliert, bei deren Herstellung vorwiegend frische pflanzliche Zutaten (Gemüse und/oder Obst), aber auch getrocknete und pulverisierte Pflanzen sowie Tiefkühlprodukte verwendet wurden. Risiken gehen dabei von den Zutaten aus, da diese von Natur aus oder herstellungsbedingt mit Krankheitserregern behaftet sein können. Ein unsachgemäßer Umgang bei der Herstellung und Abgabe kann dieses Risiko für Verbraucher weiter erhöhen. Dr. Georg Schreiber, stellvertretender Abteilungsleiter Lebensmittelsicherheit im BVL, ist über die Untersuchungsergebnisse erfreut. Dennoch ruft er die Verbraucher dazu auf, frisch hergestellte Smoothies bis zum Verzehr gekühlt bei maximal 7 Grad zu lagern und noch am gleichen Tag zu verbrauchen. Speziell bei grünen Smoothies mit Zutaten aus verschiedenen Gemüsesorten wie Blattsalat, Rucola, Spinat und Grünkohl wurde der Nitritgehalt untersucht, da diese Gemüsesorten hohe Gehalte an Nitrat aufweisen können. Nitrat ist für den menschlichen Körper schädlich, da es sich bereits im Lebensmittel oder im Körper zu gesundheitlich bedenklichem Nitrit umwandelt. Die Ergebnisse der Untersuchungen ergaben jedoch keine besonderen Auffälligkeiten; die gemessenen Gehalte lagen bei 88 % der untersuchten Proben unter 200 mg/l. Insgesamt stellten aber alle gemessenen Werte keine Gesundheitsgefahr für einen erwachsenen Menschen dar, lagen sie nun über oder unter dem Grenzwert.

Im Jahr 2017 fielen jedoch Tabakerzeugnisse in Form von nikotinhaltigem Liquid für E-Zigaretten negativ auf. Diese dürfen maximal 20 mg Nikotin pro ml der zu verdampfenden Flüssigkeit enthalten. Bei 5,5 % der 183 untersuchten Liquids wurden Nikotinkonzentrationen von zumeist nur etwas mehr als 20 mg/ml gefunden. Die große Mehrheit der Hersteller hielt sich also an diese gesetzliche Vorschrift. Zu beanstanden ist aber, dass fast die Hälfte der untersuchten Liquids (46 %) andere gesetzliche Anforderungen nicht erfüllten. Insbesondere die vorgeschriebene Warnhinweise, dass sie nicht an Kinder und Jugendliche abgegeben werden und von diesen konsumiert werden dürfen, waren nur unvollständig

vorhanden oder fehlten ganz. Außerdem war die Beschaffenheit der Nachfüllbehälter mangelhaft oder die Kennzeichnung der Produkte war geeignet, Verbraucher zu täuschen oder irrezuführen. (*bvl.bund.de*)

Untersuchungen zu Rückständen von Pflanzenschutzmittel in Lebensmitteln

(fs) Die in Deutschland im Verkehr befindlichen Lebensmittel sind weiterhin nur sehr gering mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet. Dies geht aus dem Anfang des Jahres 2019 veröffentlichten Bericht „Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2017“ hervor, der vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit erstellt wurde. Insgesamt konnten im Rahmen der Untersuchungen im Jahr 2017 bei nur 1,1 % (Deutschland) bzw. 1,9 % (andere EU-Staaten) der untersuchten Proben Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt werden.

Bei der Probennahme verfolgte man einen risikoorientierten Ansatz. Das heißt, die Überwachungsbehörden vor Ort haben häufiger Proben von Lebensmitteln genommen, die bereits in der Vergangenheit auffällig waren. Insgesamt wurden 20.202 Lebensmittelproben in den Laboren der Bundesländer auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Dabei wurden 7,3 Millionen Analyseergebnisse erzeugt. Zu beachten ist jedoch, dass aufgrund des risikoorientierten Ansatzes der Anteil an Proben, bei denen Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt werden, überproportional groß ist. Es ist deshalb davon auszugehen, dass die durchschnittliche Belastung von Lebensmitteln mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln geringer ist.

Generell konnte bei der Auswertung der Studie festgestellt werden, dass der Trend der Vorjahre sich 2017 unverändert fortsetzte, dass häufig verzehrte Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln oder Äpfel und beliebte saisonale Erzeugnisse wie Erdbeeren oder Kirschen seit Jahren kaum Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte aufweisen, aber dafür andere Kulturen wie Tee, Bohnen, frische Kräuter und Paprika dauerhaft in der Liste der Erzeugnisse mit den häufigsten Überschreitungen zu finden sind. Die Liste mit den meisten Überschreitungen wird von Tee (14,7 %) angeführt, gefolgt von getrockneten Bohnen (9,5 %), frischen Kräutern (9,0 %) und Paprika (7,4 %).

Zu begrüßen ist, dass bei Lebensmitteln, die für sensible Verbrauchergruppen vorgesehen sind, insbesondere bei Säuglings- und Kleinkindernahrung, weniger Höchstgehaltsüberschreitungen nachgewiesen wurden. Hier gelten besonders strenge Vorschriften und sehr niedrige Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände. Die Überschreitungsquote in dieser Produktkategorie sank von 10,3 % im Jahr 2015 und 4,3 % im Jahr 2016 nun auf 1,5 %. Dieser Rückgang ist vor allem auf geringere Befunde an Fosetyl/Phosphonsäure zurückzuführen. Seit 2014 wurde Säuglings- und Kleinkindernahrung verstärkt auf Fosetyl (Summe aus Fosetyl und Phosphonsäure) untersucht. Die Rückstände können als Folge der Anwendung des fungiziden Wirkstoffs Fosetyl, aber auch aus anderen Eintragsquellen wie durch die Anwendung von phosphonathaltigen Düngern auftreten.

Vorreiter in Sachen Reduzierung von Pflanzenschutzmittelrückständen ist wie im Vorjahr Deutschland. Lebensmittel aus Deutschland bzw. aus der Europäischen Union enthalten weniger Pflanzenschutzmittelrückstände als Lebensmittel, die aus Drittstaaten importiert werden. Insgesamt konnte für Deutschland ein Rückgang von 1,7 % auf 1,1 % verzeichnet werden, während Erzeugnisse aus anderen EU-Staaten von 1,6 % auf 1,9 % leicht angestiegen sind. Bei Lebensmitteln aus Drittstaaten ist die Quote bei 6,3 % unverändert geblieben. Die Kontrolle von Bio-Lebensmitteln zeigte erneut, dass diese Produkte im Allgemeinen weniger Pflanzenschutzmittelrückstände enthalten als konventionell hergestellte Ware. So wiesen 77,3 % der Proben aus ökologischem Anbau überhaupt keine quantifizierbaren Rückstände auf, während bei konventioneller Ware in nur 41,9 % der Proben keine Rückstände quantifiziert wurden. 1,3 % der Bio-Proben wiesen Höchstgehaltsüberschreitungen auf. Bei konventioneller Ware lag die Überschreitungsquote bei 2,5 %.

Nicht vergessen werden darf, dass im Jahr 2017 der Wirkstoff Fipronil illegal in Schädlingsbekämpfungsmitteln zur Reinigung und Desinfektion von Legehennenställen verwendet wurde. Deswegen kam es bei 1,9 % aller im Rahmen der Nationalen Berichterstattung untersuchten Proben tierischer Lebensmittel (ausschließlich Hühnereier, bio und konventionell) zu Höchstgehaltsüberschreitungen von Fipronil (*bvl.bund.de*).

LGL Bayern untersucht vegane und vegetarische Lebensmittel

(fs) Im Jahr 2017 untersuchte das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL Bayern) insgesamt 292 Proben von veganen und vegetarischen Lebensmitteln. Bei der Studie wurden Erzeugnisse aus den Produktgruppen Fleisch-, Fisch- und Milch-Ersatzprodukte, Back-, Teig- und Süßwaren, Säuglings-/Kleinkindernahrung, Nahrungsergänzungsmittel sowie Kosmetika untersucht. Dabei war das Ergebnis der Studie aus Sicht des LGL durchaus positiv zu bewerten, was bedeutet, dass bei den untersuchten veganen und vegetarischen Produkten insgesamt keine Anhaltspunkte für besondere Gesundheitsgefahren oder Hygieneprobleme bestehen. Des Weiteren ging aus den Untersuchungen hervor, dass in den untersuchten Produkten, die als „vegan“ oder „vegetarisch“ ausgelobt sind, keine unerwünschten tierischen Bestandteile zu erwarten sind, und Verbraucher sich im Allgemeinen auf die Richtigkeit der Angaben verlassen können. Trotzdem ist im Einzelfall zu entscheiden, ob die Aufmachung des Lebensmittels durch die Bezeichnung als „vegan“ oder „vegetarisch“ den Verbraucher täuschen oder irreführen könnte.

Im Einzelnen lag die Beanstandungsquote bei den 53 untersuchten Fleischersatzprodukten bei 75 % und war damit eine der höchsten Beanstandungsquoten innerhalb der untersuchten Erzeugniskategorien. Die Beanstandungen bezogen sich unter anderem auf fehlende Angaben zu den ersetzenden Zutaten im Hauptsichtfeld, die Angabe „veggie“ statt „vegetarisch“ oder „vegan“ in der Bezeichnung, eine unzureichende beschreibende Bezeichnung, mangelhafte Allergenkennzeichnung und unzulässige gesundheitsbezogene Angaben. Dagegen verliefen die Überprüfungen auf Laktose, tierische DNA, Milcheiweiß und Ei negativ.

Ähnlich schlecht schnitten die veganen und vegetarischen Feinkostsalate ab. Hier zeigten sich bei 5 von insgesamt 7 Proben negative Auffälligkeiten im Hinblick auf die fehlende Angabe der ersetzten Zutaten (im Hauptsichtfeld), eine mangelhafte Allergenkennzeichnung, „veggie“ statt „vegetarisch“ oder „vegan“ im Zusammenhang mit der Bezeichnung und schließlich die irreführende Bezeichnung „Salat-Mayonnaise“.

Am schlechtesten schnitten letztlich aber die Fischersatz-Produkte ab, die auf tierische DNA, Milcheiweiß und Ei untersucht wurden. Alle 4 Proben waren zwar nichttierischen Ursprungs, wiesen aber Auffälligkeiten in Bezug auf eine mangelhafte Allergenkennzeichnung auf. Außerdem litten sie unter einer irreführenden Auslobung und einer irreführenden Bezeichnung, da ein direkter Bezug zur Tierart hergestellt wurde. (lgl.bayern.de)

EU-Monitoring zu MOSH/MOAH in Lebensmitteln noch nicht abgeschlossen

(fs) Wie sich aus der Antwort (BT-Drs. 19/4370) der Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage der Fraktion Die Linke (BT-Drs. 19/4082) ergibt, ist das Monitoring der Europäischen Union zur Überwachung von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH) in Lebensmitteln noch nicht abgeschlossen. Danach seien gemäß der Empfehlung (EU) 2017/84 die Datengenerierung für die Jahre 2017/2018 und die Übermittlung der Daten bis zum 28. Februar 2019 vorgesehen. Entsprechend liegt noch kein Bericht über das EU-Monitoring vor. Aufgrund der Tatsache, dass sich die Vorlage der Leitlinien zur Übermittlung der Daten an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) verzögert hatte, wurde die Frist zur Datengenerierung und -übermittlung kürzlich bis zum 01.10.2019 verlängert.

Neben dem Monitoring der EFSA führt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) seit 2017 unabhängig von dem EU-Monitoring und mit Unterstützung durch verschiedene Bundesländer ein eigenes nationales Monitoring zur Überwachung von MOSH/MOAH in Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier, Pappe, Karton oder textilem Material durch. Der nationale Monitoringbericht für 2017 wurde am 13.12.2018 auf der Internetseite des BVL veröffentlicht (bvl.bund.de, *Fachmeldungen* ▶ *Bericht zum Monitoring 2017 erschienen*). Momentan wird bereits das nationale Monitoring für das Jahr 2018 durchgeführt und ausgewertet. Diese ebenfalls von den Bundesländern erhobenen Daten sollen in den deutschen Beitrag zum EU-Monitoring einfließen. (BT-Drucksache 19/4370, Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Fraktion Die Linke)