

DEUTSCHLAND
-------------

## **Änderung des Weingesetzes**

*Zehntes Gesetz zur Änderung des Weingesetzes aus BGBl. Nr. 3 vom 26.01.2021, Seite 74.*

(nr) Die Bundesregierung reformiert das deutsche Weinrecht. Mit dieser Reform strebte vor allem Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner neue Vermarktungsperspektiven für Deutschlands Winzer, eine bessere Wertschöpfung und einen wachsenden Marktanteil deutscher Weine an. Im Wesentlichen soll der deutsche Weinbau im europäischen und internationalen Wettbewerb besser aufgestellt werden. Um dies zu ermöglichen, bedarf es einer Anpassung des Weinrechts an die aktuellen Entwicklungen der Märkte und der Branche. Außerdem sollen sich die Verbraucher/-innen dank der Reform leichter am Weinregal im Einzelhandel orientieren können. Im Folgenden werden die wesentlichen Neuerungen der Reform vorgestellt.

Zunächst zum Thema Neuanpflanzungen: Um das Gleichgewicht am Markt zu gewährleisten, sollen bis zum Jahr 2023 rund 300 Hektar Reben jährlich neu angepflanzt werden dürfen. Damit knüpft man an die seit dem Jahr 2016 geltende Begrenzung von Neuanpflanzungen für Weinreben auf 0,3 % der im Vorjahr bestockten Fläche an. Weiter geht es mit der Regelung zur Absatzförderung: Um deutschen Winzern ein Bestehen im internationalen Wettbewerb zu erleichtern, will das Gesetz das Marketing fördern. Dementsprechend soll das Budget für die Absatzförderung auf Bundesebene von 1,5 Millionen Euro auf zwei Millionen Euro aufgestockt werden.

Zuletzt wird noch das Thema Herkunftsprofilierung behandelt: Bisher galt in Deutschland, dass jeder Wein – unabhängig von seiner Herkunft – ein Spitzenerzeugnis sein kann, sogenannte „Qualität im Glase“. Problematisch daran ist, dass nicht jede Herkunft dazu geeignet ist, einen Spitzenwein zu erzeugen. Denn als maßgeblich für die Weinqualität sind Boden, Klima, Umwelteinflüsse und natürliche Gegebenheiten anzusehen.

In anderen großen europäischen Weinbaunationen wie Frankreich und Italien orientiert man sich deshalb bereits seit geraumer Zeit an dem römischen Modell (Herkunftspyramide), und dies auch erfolgreich. Demzufolge hat die Weinbranche dafür gestimmt, dass einheitliche rechtliche Rahmenbedingungen für eine Herkunftspyramide nach römischem Vorbild geschaffen werden. In diesem Modell soll die Herkunft für ein klares Profil stehen und dem Grundsatz folgen „Je kleiner die Herkunft, desto höher die Qualität“. Diesen Grundsatz greift die Gesetzesnovelle in einigen Elementen auf, welche in einer neuen Weinverordnung des BMEL

parallel dazu konkretisiert werden.

## **Aktualisierung der AVV Rahmenüberwachung**

*Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vom 20.01.2021; BAnz AT 26.01.2021 B6.*

(nr) Wir verweisen zu weiteren Ausführungen auf die Veröffentlichung in der Ausgabe 4/2020, Seite 24.

### **Änderung des Tabakerzeugnisgesetzes**

(nr) Im Bundesgesetzblatt Nr. 54 vom 26.11.2020 ist auf Seite 2456 das Gesetz zur Änderung des Telemediengesetzes und weiterer Gesetze veröffentlicht worden. Mit Artikel 3 dieses Gesetzes erfolgt eine Änderung des Tabakerzeugnisgesetzes in Bezug auf § 20 zum Verbot der Werbung in audiovisuellen Mediendiensten. Die Änderungen traten am 30.12.2020 in Kraft.

### **Nutri-Score: Gesetzliche Regelung veröffentlicht**

*Erste Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung aus BGBl. Nr. 49 vom 05.11.2020, Seite 2266.*

(nr) In Deutschland wurde der Nutri-Score am 06.11.2020 gesetzlich geregelt. Dies geschah durch eine Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV). Dort wurde der § 4a mit Regelungen zum Nutri-Score ergänzt. Die Änderungsverordnung zur LMIDV wurde am 05.11.2020 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht.

Das Nutri-Score-Zeichen muss nicht verpflichtend genutzt werden, sondern die Nutzung erfolgt freiwillig. Wenn ein Lebensmittelunternehmer dies tun möchte, ist er gemäß der neuen Regelung dafür verantwortlich, die erforderlichen Einwilligungen des Markeninhabers einzuholen und die Bedingungen des Markeninhabers für die Nutzung der Marke auch einzuhalten.

Das nationale Gesundheitsamt in Frankreich (Santé publique France) ist Markeninhaberin des Nutri-Scores. Bei der Nutzung des Nutri-Scores fallen nach der Markensatzung keine Kosten an. Außerdem sind in dieser Satzung neben den Nutzungsbedingungen auch die Berechnungsmodalitäten des jeweiligen Buchstabens festgelegt, der im Nutri-Score-Zeichen besonders hervorgehoben ist. Das Bundesministerium für Ernährung und Verbraucherschutz (BVL) hat auf seiner Homepage nützliche Informationen zum Nutri-Score bereitgestellt, wozu unter anderem die Markensatzung in der 21. Version vom 16.06.2020 in deutscher Fassung gehört.

### **Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse**

(1) 23.09.2020

(nr) Bekanntmachung von Änderungen bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vom 23.09.2020; BAnz AT 29.10.2020 B4.

Es erfolgte eine Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Insbesondere wurden die Begriffe „Innereien“, „Wurstwaren“, „Ausgangsmerkmale als besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse“, „Pökelspeise“ und „Ragout“ überarbeitet bzw. neu gefasst.

(2) 18.11.2020

(nr) Vierte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft vom 18.11.2020; BAnz AT 28.11.2020 B2.

Insbesondere wurden § 2 Absatz 3 Nummer 1 und § 4 überarbeitet und an § 6 Absatz 2 die Sätze 4 und 5 ergänzt. Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift trat am 01.01.2021 in Kraft.

### **Novellierung der Fertigpackungsverordnung (FPackV)**

*Verordnung zur Novellierung des Fertigpackungsrechts aus BGBl. Nr. 55 vom 30.11.2020, Seite 2504.*

(nr) Die Überarbeitung der Fertigpackungsverordnung stellt den letzten Baustein im Rahmen einer umfassenden Reform des deutschen Mess- und Eichrechts dar. Bisher stammen die Regelungen der Fertigpackungsverordnung in wesentlichen Teilen aus den 1970er-Jahren. Das Fertigpackungsrecht legt die Anforderungen an den Hersteller fest, beispielsweise die Nennfüllmenge (Quantität) von Fertigpackungen richtig zu kennzeichnen. Nach der gekennzeichneten Nennfüllmenge richtet sich unter anderem auch der Gesamtpreis eines Produktes. Außerdem wird anhand der Nennfüllmenge auch die Mengeneinheit für den Grundpreis errechnet, der dazu dient, dem Käufer einen komfortablen Preisvergleich zu ermöglichen.

Als problematisch an der alten Normfassung erwies sich vor allem, dass mangels klarer Grundtatbestände eine Ahndung von Verstößen nicht mehr in Einklang mit dem Bestimmtheitsgrundsatz zu bringen war und ausgesetzt werden musste. Dies ist erst wieder mit Inkrafttreten der Novellierungsverordnung und dementsprechend klar gefassten Grundtatbeständen möglich. Die Novellierung beinhaltet im Grundsatz die bisherigen wesentlichen Vorschriften in konkretisierter Form und ordnet diese in eine übersichtlichere Struktur ein. Außerdem erfolgte eine Anpassung an europäische Entwicklungen und nationale Änderungen im Mess- und Eichrecht.

Diese Verordnung fällt unter die Notifizierungspflicht gemäß der Richtlinie (EU) 2015/1535 und Verordnung (EU) Nummer 1169/2011. Demzufolge wurde der Verordnungsentwurf Ende Februar 2020 auch bei der Europäischen Kommission in Brüssel notifiziert. Die Novelle wurde daraufhin am 26.08.2020 vom Bundeskabinett verabschiedet, und der Bundesrat stimmte dieser Verordnung am 09.10.2020 zu. Die neue Fertigpackungsverordnung trat am 01.12.2020 in Kraft.

### **Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes**

(nr) Erneut wurden Normen und deren Fundstelle des Prozessrechtes auf Bundesebene geändert, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können.

Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.03.1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 03.12.2020 (BGBl. I S. 2694)

Zivilprozessordnung (ZPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 05.12.2005 (BGBl. I S. 3202; 2006 I S. 431; 2007 I S. 1781), zuletzt geändert durch Artikel 8 des Gesetzes vom 22.12.2020 (BGBl. I S. 3320)

Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.02.1987 (BGBl. I S. 602), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 30.11.2020 (BGBl. I S. 2600)

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 47 des Gesetzes vom 21.12.2020 (BGBl. I S. 3096)

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 49 des Gesetzes vom 21.12.2020 (BGBl. I S. 3096)

### **Mehrweg fürs Essen zum Mitnehmen**

(nr) Das Bundeskabinett hat Neureglungen im Verpackungsgesetz verankert. Insbesondere wurde die Pfandpflicht für Getränkeflaschen aus Kunststoff sowie das Angebot von Mehrwegbehältern für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen erweitert. Dies dient dazu, Abfälle zu reduzieren, Rohstoffe einzusparen und die Umwelt zu schonen.

Es wird unter anderem festgesetzt, dass Einweggetränkeflaschen aus Kunststoff (bis zu drei Litern) ab dem Jahr 2022 grundsätzlich pfandpflichtig sein sollen. Außerdem sollen auch Getränkedosen ohne Ausnahmen einer Pfandpflicht unterliegen. Eine Ausweitung der Pfandpflicht soll ab dem Jahr 2024 auf Plastikflaschen mit Milchgetränken erfolgen. Das Pfandsystem für Einweggetränkeflaschen führt die bereits genutzten Rohstoffe einem Recyclingkreislauf zu und minimiert so den gesamten Rohstoffneuverbrauch.

Nach der aktuellen Rechtslage entfällt auf Einweg-Getränkeflaschen von Bier, Mineralwasser, Erfrischungsgetränken und alkoholhaltigen Mischgetränken grundsätzlich ein Pfand von 25 Cent. Bisher sind Milch, Wein, Spirituosen, Frucht- und Gemüsesäfte von der Einweg-Pfandpflicht ausgenommen. Auch sind Nischenprodukte wie Apfelwein, Cider oder Energydrinks derzeit noch pfandfrei.

Künftig gilt, dass ab dem Jahr 2025 alle PET-Einweg-Getränkeflaschen mindestens 25 % Recycling-Plastik, so genanntes Rezyklat, beinhalten müssen. Ab dem Jahr 2030 soll diese Quote auf mindestens 30 % für sämtliche Getränkeflaschen aus Einweg-Kunststoff erhöht werden.

Dabei konnte nachgewiesen werden, dass bereits im Jahr 2015 PET-Getränkeflaschen durchschnittlich 26 % Recyclingmaterial enthielten. Darüber hinaus geht das Bundesumweltministerium davon aus, dass bereits jetzt die technischen Voraussetzungen für das Produzieren von Getränkeflaschen aus 100 % Rezyklat vorlägen. Dies bestätigt zumindest teilweise auch der Markt, in dem der Anteil an wiederverwendbarem Material jährlich um etwa ein Masseprozent an Zuwachs gewinnt.

Caterer, Lieferdienste und Restaurants sind ab dem Jahr 2023 verpflichtet, auch Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen vorweisen zu können. Diese Regelung gilt dann EU-weit. Ausgenommen davon sollen kleinere Betriebe mit maximal fünf Beschäftigten und maximal 80 Quadratmetern Verkaufsfläche sein, etwa Imbissbuden. Dennoch sollen sie bereitwillig ihre Speisen und Getränke in mitgebrachte Behälter seitens der Kundschaft einfüllen bzw. sollen ihre Kundschaft auf diese Möglichkeit auch ausdrücklich hinweisen.

Täglich kommen in Deutschland rund 770 Tonnen Verpackungsmüll durch Takeaway-Einwegverpackungen zusammen. Im Bereich der Kaffee-to-go-Becher haben sich bereits einige wiederverwendbare Systeme etabliert. Bei der Speisenmitnahme existierten bisher nur in sehr geringem Maße Mehrwegverpackungssysteme oder Mehrwegverpackungen mit Pfand. Aus diesem Grund fördert das Bundesumweltministerium „Essen in Mehrweg“, hinter dem ein Projekt von 64 kleineren Gastronomiebetrieben zum Umstieg auf Mehrweg-Takeaway-Lösungen steckt.

Außerdem wird ab dem 03.07.2021 im Handel der Verkauf von Wegwerfprodukten aus Plastik, wie etwa Einwegbesteck und -teller, Wattestäbchen, Strohhalme und Rührstäbchen, verboten. Dieses Verbot umfasst auch To-go-Becher und Einweg-Lebensmittelbehälter aus Styropor.

Darüber hinaus gilt bereits seit dem 01.01.2021 ein EU-weites Exportverbot für schwer recycelbare Kunststoffabfälle, die vermischt oder verschmutzt sind. Bei diesen Abfällen besteht nämlich ein besonders hohes Risiko dafür, dass Teile davon in Importländern illegal der Umwelt zugeführt werden. Deshalb existieren im deutschen Verpackungsgesetz seit dem Jahr 2019 verschärfte Regelungen zur Kontrolle der ordnungsgemäßen Verwertung von Kunststoffverpackungen.

Kunststoffabfallexporte von Deutschland nach China und Südostasien haben bereits seit dem Jahr 2016 erheblich abgenommen: Im Jahr 2016 wurden ganze 562.910 Tonnen nach China und im Jahr 2019 gerade einmal 2.600 Tonnen nach China exportiert. Auch der Export nach Südostasien ist um rund 58 % auf 374.588 Tonnen abgesunken.

Im Jahr 2013 haben Bund und Länder das Abfallvermeidungsprogramm ins Leben gerufen. Zunächst konzentrierte man sich vor allem auf Maßnahmen der öffentlichen Hand. Dennoch sollte man bereits den Ursprung bekämpfen und nicht dessen Auswirkungen, sodass einzig die reine Müllreduzierung weiterhelfen wird. Im Rahmen der Kreislaufwirtschaft und Abfallvermeidung konnte in den letzten Jahren, wie dargelegt, auch einiges erreicht werden, dennoch kommt es stets auch auf die Unterstützung durch jeden Einzelnen an, seien es Gastronomen oder Bürger/-innen. Aktuelle Erkenntnisse, neu entwickelte Handlungsoptionen oder aktuelle Trends zu diesem Thema können auf der Homepage des Bundesumweltministeriums eingesehen werden (bundesregierung.de; Stand: 20.01.2021).

### **Mehr Verbraucherschutz auf einen Klick**

(nr) Die Homepage [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) bekommt einen Relaunch. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat im Auftrag des BMEL genau hierfür ein verbraucherfreundliches neues Konzept entwickelt. Die Umsetzung dieses Konzepts wurde auch durch die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) beschlossen.

Dies dient der Stärkung des Verbraucherschutzes. Dadurch soll vor allem ein nutzerfreundliches Design eingeführt werden, welches den Verbraucher/-innen ohne großen Aufwand einen noch besseren Überblick über Gesundheitsrisiken oder Rückrufaktionen geben soll. Angepasst an die Zeit soll es auch eine entsprechende App zur Homepage geben. Mithilfe der App können Verbraucher/-innen dann sogar per Push-Nachricht aktuelle Warnungen auf ihr Handy erhalten.

Die Warnungen und Informationen zu einzelnen Produkten sollen mit Namen, Foto und betroffenem Bundesland sowie nützlichen Hintergrundinformationen ausgestattet sein, etwa auch über Gesundheitsrisiken in Form von FAQs. Insbesondere soll durch das Upgrade das Portal im Bereich von Lebensmittelskandalen seine Stellung als vertrauenswürdige Quelle stärken können und noch mehr als gemeinsamer Kommunikationskanal von Bund und Ländern genutzt werden können.

Noch in dieser Legislaturperiode soll die Entwicklung der Website und der App stattfinden. Eine Ausschreibung hierfür soll im Mai 2021 erfolgen.

## **Experten uneinig über Entkriminalisierung des Containers**

(nr) Die Fraktion „Die Linke“ hat mit ihrem Antrag 19/9345 eine große Diskussion um die Strafbarkeit des Containers ausgelöst. Ihrer Meinung nach sollte das den Containern (die Entnahme von genießbaren Lebensmitteln aus Supermarktmülltonnen) von einer Strafbarkeit ausgenommen werden, weil es vielmehr als ein gesellschaftlich besonders gewünschtes Verhalten gegen Lebensmittelverschwendung einzustufen sei. Der Antrag fordert deshalb, dass der Bundestag die Bundesregierung anregen soll, einen Gesetzentwurf zur Entkriminalisierung des Containers vorzulegen. Dies könnte beispielsweise erreicht werden, indem solche Lebensmittelabfälle als herrenlose Sachen definiert werden, sodass der Diebstahlstatbestand, der eine fremde Sache verlangt, schon nicht eingreift.

Unterstützt wird dieses Anliegen unter anderem von Annika Dießner, die als Professorin für Strafverfahrensrecht und Strafrecht an der Hochschule für Wirtschaft und Recht in Berlin tätig ist. Sie hält eine Entkriminalisierung vor allem mit Blick auf den Ultima-ratio-Grundsatz für geboten, auch sprechen politisch gewandelte Einstellungen zur Ressourceneinsparung dafür. Ebenso sieht das der Leipziger Rechtsanwalt Max Malkus, der insbesondere den Aspekt ergänzt, dass das Containern in der Regel ohnehin mangels Anzeigeerstattung schon gar nicht verfolgt werde bzw. in einigen Bundesländern in der Praxis nicht wirklich als Straftat verfolgt werde. Zu ähnlichen Ergebnissen kommt auch eine repräsentative Forsa-Umfrage vom September 2020, bei der sich 86 % der Befragten gegen die Strafbarkeit des Containers ausgesprochen haben. Außerdem befürwortet auch die Geschäftsführerin der Tafel Deutschland, Evelin Schulz, eine Entkriminalisierung, denn hilfsbedürftige bzw. aus Nachhaltigkeitsgründen motivierte Menschen sollen unter Berücksichtigung der besonderen Umstände nicht auf diese Weise einer Kriminalisierung unterliegen. Vor allem aber sollen ihrer Ansicht nach für den Handel erleichterte Abgabebedingungen an Tafeln oder ähnliche Einrichtungen geschaffen werden.

Dagegen spricht sich unter anderem Thomas Fischer, Vorsitzender Richter am Bundesgerichtshof a. D., aus. Er hält die im Entschließungsantrag vorgeschlagene gesetzliche Regelung für rechtlich und praktisch nicht sinnvoll. Eine derartige Regelung lasse sich nur schwer bis überhaupt nicht in die strafrechtliche Systematik einfügen. Außerdem existieren bereits heute einige Alternativen, die dem Nachhaltigkeitsgedanken Rechnung tragen und auch eine Förderung erfahren. Eine Entkriminalisierung des Containers hätte eine rein symbolische Wirkung, die aber nicht zulasten der Rechtsdogmatik herbeigeführt werden dürfe. Auch sieht Michael Kubiciel, Inhaber der Lehrstühle für Deutsches, Europäisches und Internationales Straf- und Strafprozessrecht, Medizin- und Wirtschaftsstrafrecht an der Universität Augsburg, für eine solche Regelung weder einen verfassungsrechtlichen noch einen kriminalpolitischen Handlungsbedarf. Das Bundesverfassungsgericht habe die geltende Rechtslage explizit als verfassungskonform herausgestellt, und im Übrigen werde im Strafrecht stets nach Einzelfall differenziert, sodass die unterschiedlichen Fälle von Aneignungen von Abfällen in angemessener Weise berücksichtigt werden können. Ähnlich sieht dies auch die Oberstaatsanwältin Nicole Luther von der Staatsanwaltschaft Tübingen, indem sie darauf aufmerksam macht, dass beim geltenden Straf- und Strafprozessrecht genügend Instrumente bestehen, die eine einzelfallabhängige Bewertung zulassen. Das Thema der Entkriminalisierung sei im Rahmen von politischen oder gesellschaftlichen Projekten anzugehen und nicht durch eine Gesetzesänderung. Diesen Aspekt ergänzt Anja Schiemann von der Deutschen Hochschule der Polizei in Münster, Leiterin Fachgebiet Strafrecht, Strafprozessrecht und Kriminalpolitik, wie folgt: Beim Containern gehe es üblicherweise nicht nur um den Diebstahlstatbestand, sondern es werde daneben häufig auch noch ein weiterer Tatbestand wie eine Sachbeschädigung und ein Hausfriedensbruch begangen. Dementsprechend kann eine geplante Änderung des Gesetzes nach dem Antrag der Fraktion die Linke ohnehin nicht den

gewünschten Erfolg herbeiführen. Zielführender wäre eine nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, indem Lebensmittelmärkte ab einer gewissen Größe dazu verpflichtet wären, unverkaufte, aber noch für den menschlichen Verzehr geeignete Lebensmittel zu spenden. Einfacher wäre dies zu erreichen, wenn Lebensmittelmärkte ihren noch genießbaren Abfall unverschlossen bereitstellen würden. Dies scheint aber im Hinblick auf die für den Marktbetreiber geltenden Haftungs-, Bußgeld- oder Strafbarkeitsrisiken nur schwer umsetzbar.

EU

### **Änderungen bzw. Genehmigungen in der Kategorie Neuartige Lebensmittel**

(nr) Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1634 der Kommission vom 04.11.2020 erfolgte eine Genehmigung des Inverkehrbringens von Zucker aus dem Fruchtfleisch der Kakaopflanze (*Theobroma cacao* L.) als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 367/39 vom 05.11.2020).

Außerdem erließ die Kommission mit der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1772 vom 26.11.2020 eine Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2469 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an die Anträge gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. EU L 398/13 vom 27.11.2020).

Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1820 der Kommission vom 02.12.2020 erfolgte eine Genehmigung des Inverkehrbringens getrockneter Zellen von *Euglena gracilis* als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 406/29 vom 03.12.2020).

Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1821 der Kommission vom 02.12.2020 ist das Inverkehrbringen eines Extrakts aus *Panax notoginseng* und *Astragalus membranaceus* als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 406/34 vom 03.12.2020) genehmigt worden.

Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1822 der Kommission vom 02.12.2020 ist das Inverkehrbringen von chromhaltiger Biomasse der Hefe *Yarrowia lipolytica* als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 406/39 vom 03.12.2020) gestattet worden.

Anhand der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1824 der Kommission vom 02.12.2020 wurde eine Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2468 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. EU L 406/51 vom 03.12.2020) erlassen.

Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1993 der Kommission vom 04.12.2020 wurde das Inverkehrbringen von selenhaltiger Biomasse der Hefe *Yarrowia lipolytica* als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 410/62 vom 07.12.2020) zugelassen.

Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2021/50 der Kommission vom 22.01.2021 erfolgte eine Genehmigung einer Erweiterung des Verwendungszwecks und einer Änderung der Spezifikation des neuartigen Lebensmittels „2'-Fucosyllactose/Difucosyllactose-Gemisch“ sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (ABl. EU L 23/7 vom 25.01.2021).

Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/51 der Kommission vom 22.01.2021 erfolgte eine Genehmigung einer Änderung der Verwendungsbedingungen für das neuartige Lebensmittel „trans-Resveratrol“ gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 23/10 vom 25.01.2021).

### **Änderungen in der Kategorie Zusatzstoffe**

(nr) Nach der Verordnung (EU) 2020/1819 der Kommission vom 02.12.2020 erfolgte eine Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Farbstoffen in Lachsersatz (ABl. EU L 406/26 vom 03.12.2020).

Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1823 der Kommission vom 02.12.2020 wurde eine Änderung der Verordnung (EU) Nr. 234/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen (ABl. EU L 406/43 vom 03.12.2020) erlassen.

### **Überarbeitungen in der Kategorie Aromastoffe**

(nr) Mit der Verordnung (EU) 2020/1681 der Kommission vom 12.11.2020 wurde der Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste (ABl. EU L 379/27 vom 13.11.2020) geändert.

Außerdem erfolgte eine Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. EU L 354 vom 31.12.2008, ABl. EU L 406/67 vom 03.12.2020).

### **Änderungen in der Kategorie Kosmetische Mittel**

(nr) Mit der Verordnung (EU) 2020/1682 der Kommission vom 12.11.2020 wurde der Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 379/31 vom 13.11.2020) geändert.

Gemäß der Verordnung (EU) 2020/1683 der Kommission vom 12.11.2020 ergab sich eine Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 379/34 vom 13.11.2020).

Gemäß der Verordnung (EU) 2020/1684 der Kommission vom 12.11.2020 erfolgte eine Änderung von Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 379/42 vom 13.11.2020).

### **Änderung in der Kategorie Höchstgehalte**

(nr) Mithilfe der Verordnung (EU) 2020/2040 der Kommission vom 11.12.2020 konnte eine Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Pyrrolizidinalkaloiden in bestimmten Lebensmitteln (ABl. EU L 420/1 vom 14.12.2020) herbeigeführt werden.

### **Änderung der Produktspezifikation für die geografische Angabe**

(nr) Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2079 der Kommission vom 08.12.2020 ist eine Änderung der Produktspezifikation für die geografische Angabe einer eingetragenen Spirituose (Münchener Kümmel) genehmigt worden (ABl. EU L 423/1 vom 15.12.2020).

### **Allergene Duftstoffe in Spielzeug: EU-Kommission verbessert Kennzeichnung und verbietet weitere Duftstoffe**

(nr) Da allergene Duftstoffe unabhängig von ihrer Verwendung weiterhin Allergien auslösen können, hat die EU-Kommission die Spielzeugrichtlinie geändert und die Liste der 55 verbotenen Duftstoffe um Atranol, Chloratranol und Methylheptincarboxat in Spielzeug und Spielzeugmaterialien erweitert.

Zusätzlich sehen die neuen Regeln vor, dass 61 weitere allergene Duftstoffe in Spielzeug, das mehr als 100 mg/kg enthält, auf dem Spielzeug, auf einem aufgeklebten Etikett, auf der Verpackung oder einem Beipackzettel gekennzeichnet werden müssen.

Die neuen Vorschriften wurden im EU-Amtsblatt veröffentlicht.

Richtlinie (EU) 2020/2088 der Kommission vom 11.12.2020 zur Änderung von Anhang II der Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Kennzeichnung allergener Duftstoffe in Spielzeug (ABl. EU L 423/53 vom 15.12.2020).

Richtlinie (EU) 2020/2089 der Kommission vom 11.12.2020 zur Änderung von Anhang II der Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich des Verbots allergener Duftstoffe in Spielzeug (ABl. EU L 423/58 vom 15.12.2020) .

Die Kennzeichnungsvorschriften und -verbote gelten 18 Monate später in allen Mitgliedstaaten.

### **Neuerungen im Bereich gentechnisch veränderter Organismen (GVO)**

(nr) Die Europäische Kommission hat insgesamt acht gentechnisch veränderte Mais- und Sojabohnenlinien für die Verwendung als Lebens- und Futtermittel genehmigt. Laut Angaben der Brüsseler Behörde handelte es sich dabei um fünf gentechnisch veränderte Pflanzen,

davon drei Mais- und zwei Sojabohnenlinien, die erstmals zugelassen wurden. Ferner wurde die Autorisierung für drei transgene Maispflanzen erneuert.

Mit einem Durchführungsbeschluss (EU) 2021/60 der Kommission vom 22.01.2021 ist das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, und von genetisch verändertem Mais, bei dem zwei oder drei der Einzelereignisse MON 87427, MON 89034, MIR162 und NK603 kombiniert werden, sowie zur Aufhebung des Durchführungsbeschlusses (EU) 2018/1111 der Kommission gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2021] 150*, ABl. EU L 26/5 vom 26.01.2021) genehmigt worden.

Nach einem Durchführungsbeschluss (EU) 2021/61 der Kommission vom 22.01.2021 ist das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MON 87427 x MON 87460 x MON 89034 x MIR162 x NK603 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, und von genetisch veränderten Maissorten, in denen zwei, drei oder vier der Einzelereignisse MON 87427, MON 87460, MON 89034, MIR162 und NK603 kombiniert werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2021] 255*, ABl. EU L 26/12 vom 26.01.2021) zugelassen worden.

Gemäß dem Durchführungsbeschluss (EU) 2021/62 der Kommission vom 22.01.2021 erfolgte eine Erneuerung der Zulassung für das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MIR604 (SYN-IR6Ø4-5) 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[2021] 260*, ABl. EU L 26/19 vom 26.01.2021).

Gemäß dem Durchführungsbeschluss (EU) 2021/63 der Kommission vom 22.01.2021 erfolgte eine Erneuerung der Zulassung für das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MON 89034 (MON-89Ø34-3) 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[2021] 261*, ABl. EU L 26/25 vom 26.01.2021).

Gemäß dem Durchführungsbeschluss (EU) 2021/64 der Kommission vom 22.01.2021 ist das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte SYHT0H2 (SYN-ØØØH2-5) enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2021] 266*, ABl. EU L 26/31 vom 26.01.2021) zugelassen worden.

Nach dem Durchführungsbeschluss (EU) 2021/65 der Kommission vom 22.01.2021 ist das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, und von genetisch verändertem Mais, bei dem zwei oder drei der Einzelereignisse MON 87427, MON 89034, MIR162 und MON 87411 kombiniert werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2021] 268*, ABl. EU L 26/37 vom 26.01.2021) erlaubt worden.

Nach dem Durchführungsbeschluss (EU) 2021/66 der Kommission vom 22.01.2021 erfolgte eine Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte MON 87751 x MON 87701 x MON 87708 x MON 89788 enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (*bekannt gegeben unter Aktenzeichen C[2021] 285*, ABI. EU L 26/44 vom 26.01.2021).

Nach dem Durchführungsbeschluss (EU) 2021/67 der Kommission vom 22.01.2021 erfolgte eine Erneuerung der Zulassung für das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MON 88017 (MON-88Ø17-3) 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[2021] 286*), ABI. EU L 26/50 vom 26.01.2021.

### **Weitere Entscheidungen der Europäischen Union**

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

- Durchführungsbeschluss (EU) 2020/1550 der Kommission vom 23.10.2020 zur Festlegung des mehrjährigen Programms 2021–2025 für Kontrollen, die Experten der Kommission in den Mitgliedstaaten durchführen, um die Anwendung der Unionsvorschriften zur Lebensmittelkette zu überprüfen (ABI. EU L 354/9 vom 26.10.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1559 der Kommission vom 26.10.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel (ABI. EU L 357/7 vom 27.10.2020)
- Verordnung (EU) 2020/1565 der Kommission vom 27.10.2020 zur Änderung der Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen von 1,4-Diaminobutan, 1-Methylcyclopropan, Ammoniumacetat, Bifenazat, Chlorantraniliprol, Chlormequat, Cyprodinil, Kalkstein, Mandipropamid, Pfeffer, Pyridaben, Repellentien: Blutmehl, Seetangextrakt und Trimethylaminhydrochlorid in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABI. EU L 358/3 vom 28.10.2020)
- Verordnung (EU) 2020/1566 der Kommission vom 27.10.2020 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 Bupirimat, Carfentrazon-ethyl, Ethirimol und Pyriofenon in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABI. EU L 358/30 vom 28.10.2020)
- Verordnung (EU) 2020/1633 der Kommission vom 27.10.2020 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 Azinphosmethyl, Bentazon, Dimethomorph, Fludioxonil, Flufenoxuron, Oxadiazon, Phosalon, Pyraclostrobin, Repellentien: Tallöl und Teflubenzuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABI. EU L 367/1 vom 05.11.2020)

- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1641 der Kommission vom 05.11.2020 über die Einfuhr lebender, gekühlter, tiefgefrorener oder verarbeiteter Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken für den menschlichen Verzehr aus den Vereinigten Staaten von Amerika (ABl. EU L 370/4 vom 06.11.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1643 der Kommission vom 05.11.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Gültigkeitsdauer der Genehmigung für die Wirkstoffe Calciumphosphid, Denathoniumbenzoat, Haloxyfop-P, Imidacloprid, Pencycuron und Zeta-Cypermethrin (ABl. EU L 370/18 vom 06.11.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1667 der Kommission vom 10.11.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2020/977 hinsichtlich der Geltungsdauer der befristeten Maßnahmen im Zusammenhang mit den Kontrollen der Produktion ökologischer/biologischer Erzeugnisse (ABl. EU L 377/5 vom 11.11.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1685 der Kommission vom 12.11.2020 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Bupivacain hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge (ABl. EU L 379/44 vom 13.11.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/1712 der Kommission vom 16.11.2020 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Lidocain hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge (ABl. EU L 384/3 vom 17.11.2020)
- Verordnung (EU) 2020/1751 der Kommission vom 17.11.2020 über die Gewährung des Schutzes gemäß Artikel 99 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Würzburger Stein-Berg“ (g. U., ABl. EU L 394/4 vom 24.11.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/2007 der Kommission vom 08.12.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe 1-Decanol, 1,4-Dimethylnaphthalin, 6-Benzyladenin, Acequinocyl, Adoxophyes orana granulovirus, Aluminiumsulfat, Amisulbrom, Aureobasidium pullulans (Stämme DSM 14940 und DSM 14941), Azadirachtin, Bacillus pumilus QST 2808, Benalaxyl-M, Bixafen, Bupirimat, Candida oleophila Stamm O, Chlorantraniliprol, Dinatriumphosphonat, Dithianon, Dodin, Emamectin, Flubendiamid, Fluometuron, Fluxapyroxad, Flutriafol, Hexythiazox, Imazamox, Ipconazol, Isoxaben, L-Ascorbinsäure, Schwefelkalk, Orangenöl, Paecilomyces fumosoroseus Stamm FE 9901, Pendimethalin, Penflufen, Penthiopyrad, Kaliumphosphonat, Prosulfuron, Pseudomonas sp. Stamm DSMZ 13134, Pyridalyl, Pyriofenon, Pyroxsulam, Quinmerac, S-Abcisinsäure, Sedaxan, Sintofen, Natriumsilberthiosulfat, Spinetoram, Spirotetramat, Streptomyces lydicus Stamm WYEC 108, Tau-Fluvalinat, Tebufenozid, Tembotrion, Thiencarbazon, Valifenalat, Zinkphosphid (ABl. EU L 414/10 vom 09.12.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/2087 der Kommission vom 14.12.2020 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Mancozeb gemäß der

Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 423/50 vom 15.12.2020)

- Durchführungsverordnung (EU) 2020/2101 der Kommission vom 15.12.2020 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Kieselgur (Diatomeenerde) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 425/79 vom 16.12.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/2104 der Kommission vom 15.12.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Dauer der Genehmigung für den Wirkstoff Paraffinöl (ABl. EU L 425/93 vom 16.12.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/2105 der Kommission vom 15.12.2020 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Etoxazol – als Substitutionskandidat – gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 425/96 vom 16.12.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/2196 der Kommission vom 17.12.2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 434/31 vom 23.12.2020)
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates (ABl. EU L 150 vom 14.06.2018, ABl. EU L 7/53 vom 11.01.2021)
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/52 der Kommission vom 22.01.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Benfluralin, Dimoxystrobin, Fluazinam, Flutolanil, Mecoprop-P, Mepiquat, Metiram, Oxamyl und Pyraclostrobin (ABl. EU L 23/13 vom 25.01.2021)

### **Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum? Neues Instrument zur Unterstützung von Lebensmittelunternehmen**

(nr) Mithilfe eines Instruments, das die EFSA entwickelt hat, können Lebensmittelunternehmen nun entscheiden, ob sie ihre Produkte sicherheitshalber mit einem Verbrauchsdatum oder mit dem weniger strengen Mindesthaltbarkeitsdatum kennzeichnen sollten.

Ein Verbrauchsdatum bestimmt, dass ein Lebensmittel bis zu einem fixen Datum ohne Probleme verzehrt werden kann, aber danach nicht mehr, selbst wenn es noch gut aussieht und riecht. Hier stehen also die Sicherheit des Lebensmittels und so auch die Sicherheit für die Verbraucher/-innen im Fokus. Anders verhält es sich bei einem Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses zeigt an, dass das Lebensmittel auch noch nach einem gewissen Datum sicher verzehrt werden kann, auch wenn es sich möglicherweise nicht mehr in bestem Zustand befindet (beispielsweise könnten Geschmack und Textur abgenommen haben).

Nach Schätzungen der Europäischen Kommission stehen rund 10 % der 88 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle, die jährlich in der EU anfallen, in Zusammenhang mit der Datumsangabe auf den jeweiligen Lebensmitteln. Der Vorsitzende des EFSA-Gremiums für biologische Gefahren, Kostas Koutsoumanis, bezeichnet das von der EFSA vorgelegte wissenschaftliche Gutachten als einen Schritt in die richtige Richtung und verdeutlicht, dass nur durch mehr Transparenz mit korrekten Informationen auf den jeweiligen Lebensmitteln der Lebensmittelverschwendung wirksam entgegengetreten werden könne.

Das Instrument der EFSA setzt sich aus einem Entscheidungsbaum mit einer Reihe von Fragen zusammen, und diese führen nach ihrer Beantwortung durch die Lebensmittelunternehmen zu dem Ergebnis, ob entweder ein Verbrauchsdatum oder ein Mindesthaltbarkeitsdatum für das jeweilige Lebensmittel geeigneter scheint. Zunächst wird gefragt, ob für die konkrete Lebensmittelkategorie bereits eine gesetzliche Regelung zur Datumsangabe existiert. Anschließend wird nachgefragt, ob ein Produkt einer Behandlung zur Ausschaltung von Gefahren unterzogen wird, ob es vor der Verpackung erneut berührt wird, welche Eigenschaften es aufweist und welche Lagerbedingungen es benötigt.

Außerdem haben Sachverständige der EFSA auch weitere Faktoren geprüft, die von Lebensmittelunternehmen bei der Festlegung eines Haltbarkeitsdatums zu berücksichtigen sind, beispielsweise der Zeitraum, in dem ein Lebensmittel sicher und/oder von geeigneter Qualität für den Verzehr bleibt, wie lange die Verpackung intakt ist und ob es wie vorgeschrieben gelagert wird.

Bereits für das Jahr 2021 wird das EFSA-Gremium für biologische Gefahren ein weiteres Gutachten zu diesem Thema veröffentlichen. Das Gutachten fokussiert sich vor allem auf die Informationen, die den Verbrauchern über Lagerungsbedingungen und Verbrauchsfristen nach dem Öffnen und Auftauen bekannt gemacht werden. (efsa.europa.eu; Stand: 02.12.2020)

### **Neue Transparenzvorschriften: detaillierte Regelungen für Interessenträger**

(nr) Die neue Verordnung, die zur Erhöhung der Transparenz der Risikobewertung in der Lebensmittelkette beitragen soll, tritt am 27.03.2021 in Kraft. Die EFSA hat sich detailliert damit auseinandergesetzt, wie die neuen Vorschriften und Maßnahmen dieser Verordnung in der Praxis funktionieren werden. Im Wesentlichen richten sich die neuen Regelungen an die Interessenträger der EFSA, beispielsweise Antragsteller, die ein Lebensmittel auf den EU-Markt bringen wollen.

Die EFSA hat dazu eine „Praktische Regelung“ zur Umsetzung der Verordnung herausgegeben und richtet sich damit vor allem an die Interessenträger. Dort wird beispielsweise erläutert, wie sich die neuen Verfahren und Instrumente auf sie auswirken und welche Anpassungen sie vornehmen müssen, um in der neuen Umgebung wirksam operieren zu können. Die Auslegungshilfen der EFSA wurden im Rahmen einer umfassenden Konsultation der Interessenträger, der Europäischen Kommission und der EU-Mitgliedstaaten im Laufe des Jahres 2020 erstellt.

Inhaltlich befassen sie sich mit Bereichen wie proaktiver Transparenz, Vertraulichkeit, Meldung von Studien, Beratung vor der Antragseinreichung und Konsultation Dritter. Außerdem hat die EFSA bereits praktische Regelungen zur Bearbeitung von Anträgen auf Zugang zu Dokumenten veröffentlicht.

Darüber hinaus plant die EFSA, in den kommenden Wochen und Monaten eine Vielzahl an unterstützenden Materialien wie z. B. animierte Tutorials zu erstellen oder gar Schulungen zu diesem Themenkomplex abzuhalten. Wann die geplanten Tätigkeiten stattfinden werden, ist dem Kalender auf der EFSA-Homepage zu entnehmen. (efsa.europa.eu; Stand: 11.01.2021)

### **Essbare Insekten: die Wissenschaft der Bewertung neuartiger Lebensmittel**

(nr) Die Verordnung über neuartige Lebensmittel ist am 01.01.2018 in Kraft getreten. Seit diesem Zeitpunkt gehen bei der EFSA zahlreiche Anträge ein, die eine Vielzahl neuartiger und herkömmlicher Lebensmittelquellen betreffen. Darunter fallen neben pflanzlichen Erzeugnissen auch Lebensmittel auf Algenbasis sowie nicht-einheimischen Früchten oder gar eine Reihe essbarer Insektenarten.

Die Molekularbiologin und Toxikologin Dr. Helle Knutsen gehört dem EFSA-Expertengremium für Ernährung an und ist zugleich Vorsitzende der EFSA-Arbeitsgruppe für neuartige Lebensmittel. Sie stellt heraus, dass die EFSA infolge des breiten Spektrums der Anträge auf Zulassung neuartiger Lebensmittel ein enormes Fachwissen in den Bereichen Toxikologie, Chemie und Mikrobiologie mobilisieren musste. Dementsprechend setzt sich die Arbeitsgruppe aus einer Reihe von erfahrenen multidisziplinär ausgerichteten Wissenschaftlern zusammen.

Das erste angenommene Gutachten zu Insekten als neuartigem Lebensmittel hat der Chemiker und Lebensmittelwissenschaftler der EFSA Ermolaos Ververis koordiniert. Danach sind Insekten als komplexe Organismen einzustufen, was insbesondere die Charakterisierung der Zusammensetzung von aus Insekten gewonnenen Lebensmitteln zu einer ganz besonderen Herausforderung macht. Maßgeblich für die Bewertung ist das Verständnis der Mikrobiologie bei den jeweiligen Insekten, was sich vor allem daraus ergibt, dass viele Insekten im Ganzen verzehrt werden.

Häufig werden verschiedene aus Insekten gewonnene Lebensmittel als Proteinquelle für die Ernährung beworben. Zwar können Zubereitungen aus Insekten über einen hohen Proteingehalt verfügen, allerdings kann der tatsächliche Proteingehalt leicht überschätzt werden, da der Stoff Chitin ein wesentlicher Bestandteil des Exoskeletts von Insekten ist. Zudem befasste sich die Prüfung auch mit Lebensmittelallergien, da diese des Öfteren mit Proteinen in Verbindung stehen. Infolgedessen wurde geprüft, ob der Verzehr von Insekten

allergische Reaktionen auslösen könnte und inwieweit eine Kreuzreaktion mit anderen Allergenen oder durch Restallergene aus Insektenfuttermitteln, etwa Gluten, verursacht werden könnte.

Die besondere Herausforderung liegt für die Wissenschaftler vor allem darin, dass die Qualität und die Verfügbarkeit der Daten enorm variiert und zahlreiche Insektenarten existieren. Hinzu kommt, dass infolge der Vielzahl an gestellten Anträgen die Arbeitsbelastung enorm angestiegen ist und meistens noch eine kurze Frist eingehalten werden sollte.

Inzwischen besteht auch ein großes Interesse der Öffentlichkeit und der Medien an den Studienergebnissen zu den Insekten, da diese immer öfter in Lebensmitteln verwendet werden. Wie der Sozial- und Verbraucherforscher Giovanni Sogari von der Universität Parma erklärte, bestehen bei vielen Verbraucher/-innen derzeit noch gewisse Vorbehalte gegenüber Produkten mit neuartigen Lebensmitteln, wie eben Insekten. Insbesondere der „Ekel-Faktor“ macht derzeit noch den Hauptanteil der Vorbehalte aus. Das heißt, dass es für einige Europäer infolge sozialer und kultureller Prägungen unvorstellbar erscheint, Insekten zu verzehren. Dennoch schätzt der Experte, dass sich diese Einstellung mit der Zeit und mit zunehmender Exposition ändern wird.

Die Insekten weisen auch große Vorteile auf, wie der Wirtschaftsstatistiker und Professor an der Universität Bologna, Mario Mazzocchi, erläuterte: Wenn traditionelle Quellen tierischer Proteine durch solche Quellen ersetzt werden, die weniger Futtermittel benötigen, weniger Abfall erzeugen und zu weniger Treibhausgasemissionen führen, wird sich dies positiv auf die Ökologie und die Wirtschaft auswirken. Außerdem könnten die niedrigeren Kosten bzw. Preise dazu führen, dass sich die Lebensmittelsicherheit erhöht und sich infolge der neuen Nachfrage auch zahlreiche wirtschaftliche Chancen ergeben, wenngleich dies nicht ohne Auswirkungen auf die bereits bestehenden Branchen bleiben wird.

Letztlich werden die Wissenschaftler der EFSA den Grundstein legen, indem sie die zahlreichen Anträge auf Zulassung neuartiger Lebensmittel bewerten und dementsprechend die Verantwortlichen in Brüssel und den nationalen Hauptstädten darüber entscheiden werden, ob diese in Europa auf den Tisch kommen oder nicht. Nur so kann die Sicherheit solcher Lebensmittel für Verbraucher/-innen gewährleistet und deren Entscheidungsgrundlage für einen Griff zum Insektenprodukt geschaffen werden. (efsa.europa.eu; Stand: 13.01.2021)

### **Minimierung von Mineralölbestandteilen in Speiseölen (MRI)**

(nr) Eigentlich sollte kein Mineralöl in Speiseölen auftauchen, dennoch wird es immer mal wieder darin nachgewiesen. Häufig sind die Eintragswege unbekannt und auch die toxikologische Bewertung von Mineralöl in Speiseölen ist derzeit noch unklar, sodass es von absoluter Priorität ist, bereits kleinste Verunreinigungen zu erkennen. Dies ist auch erforderlich, um bei Stufenkontrollen eine wirksame Minimierungsstrategie etablieren zu können.

Am Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide in Detmold ist es gemeinsam mit anderen Laboratorien nun gelungen, eine Nachweismethode zu entwickeln, welche bereits bei einer Menge von einem Milligramm Mineralöl in einem Liter Speiseöl präzise Antworten liefern kann. Diese Methode ist auch schon durch einen Ringversuch in Deutschland erfolgreich validiert und ein weiterer Ringversuch für eine weltweite Validierung findet derzeit statt.

Im Dezember 2020 ist diese Methode als Einheitsmethode DGF-C-VI 22 (20) „Mineralölbestandteile, gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) und aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH) mit online gekoppelter LC-GC-FID – Methode für niedrige Bestimmungsgrenzen“ bei der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft bestätigt worden. (mri.bund.de; Stand: 07.12.2020)

### **Niedrig mineralisiertes Mineralwasser ungesund?**

(nr) Es erfolgte eine Bewertung möglicher gesundheitlicher Risiken von sehr niedrig mineralisierten Mineralwässern durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Anlass hierfür war die Anfrage eines Landesuntersuchungsamts, das auf einen wissenschaftlichen Beitrag in einer Publikation der Weltgesundheitsorganisation (WHO) aus dem Jahr 2005 (Kozisek 2005) verweist.

Als eine mögliche Folge des dauerhaften Verzehrs von sehr schwach mineralisierten Wässern könnte sich die Förderung der Ausscheidung bestimmter Mineralstoffe herausstellen. Außerdem könnte das Fehlen der Mineralstoffe im verzehrten Wasser mit einer Reihe von Erkrankungen in Zusammenhang stehen. Insoweit nennt die Publikation für den dauerhaften Verzehr von Wasser mit einem sehr niedrigen Gehalt an Mineralstoffen Mindestgehalte an gelösten festen Bestandteilen, aber auch für Magnesium und Calcium.

Anders sieht das die Mineral- und Tafelwasserverordnung vor, die derzeit keine Mindestwerte für den Mineralstoffgehalt von Mineralwasser vorsieht. Einzig wird bei Gehalten von nicht mehr als 50 mg/l der Hinweis „Mit sehr geringem Gehalt an Mineralien“ empfohlen.

Die Befürchtungen des Untersuchungsamtes sind vor allem, dass der dauerhafte Verzehr von mineralarmem Wasser Mineralstoffverluste herbeiführt, welche nicht durch die sonstige Ernährung ausreichend wieder ausgeglichen werden könnten. Dies wäre insbesondere dann beachtlich, wenn dem menschlichen Körper nach sportlicher Betätigung an heißen Sommertagen größere Mengen dieses Wassers in kurzer Zeit zugeführt werden.

Infolge der genannten Bedenken bat das Landesuntersuchungsamt das BfR um eine Bewertung, ob durch den Verzehr von sehr niedrig mineralisiertem Mineralwasser gesundheitliche Risiken, auch im Hinblick auf besonders gefährdete Personengruppen, gegeben sein könnten.

Zunächst wies das BfR in seiner Bewertung auf den Umstand hin, dass derzeit nur sehr wenige wissenschaftliche Studien für eine Risikobewertung von Mineralwasser mit sehr geringem Gehalt an Mineralien existieren. In der vom Landesuntersuchungsamt genannten Studie von Kozisek werden zumeist nur ältere Tier- und Humanstudien aus einem internen Arbeitsdokument der Weltgesundheitsorganisation (WHO, 1980) aufgeführt. Dabei ist zu beachten, dass sich die WHO seit ihrem Bericht „Nutrients in drinking water“ 2005 mehrmals mit den gesundheitlichen Aspekten des Magnesium- und Calciumgehalts bzw. der Härte von Trinkwasser auseinandergesetzt hat. Das BfR kommt deshalb zu der Auffassung, dass die Ausführungen in der Publikation von Kozisek (2005) überholt sind.

Das Fazit des BfR lautet wie folgt: Die Bevölkerung verwendet sehr niedrig mineralisiertes Mineralwasser bereits seit einem sehr langen Zeitraum als Getränk. Der derzeitige

wissenschaftliche Kenntnisstand besagt, dass keine langfristigen unerwünschten gesundheitlichen Folgen durch den Verzehr von niedrig-mineralisiertem Mineral-, Quell- und Tafelwasser hervorgerufen werden – unter der Annahme einer ausgewogenen Ernährung und unter Berücksichtigung üblicher Trinkmengen. Normalerweise wird der Bedarf an Mineralstoffen über die gesamte täglich verzehrte Nahrung hinreichend gedeckt. Die Zufuhr von Wasser nimmt dabei eine untergeordnete Rolle ein und bildet eine von mehreren Quellen für die Mineralstoffzufuhr. (Stellungnahme Nr. 041/2020, BfR, Stand: 14.09.2020)

### **Chia, Goji & Co. – „Superfoods“ gehören für etwa die Hälfte der Bevölkerung zu einer gesunden Ernährung (BfR)**

(nr) Eine repräsentative Bevölkerungsbefragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigte auf, dass Chiasamen, Goji-Beeren oder Quinoa von rund 48 % als sogenannte „Superfoods“ als Bestandteil einer gesundheitsbewussten Ernährung eingestuft werden.

Der Begriff des „Superfood“ hat derzeit noch keine rechtliche Regelung erfahren. Üblicherweise werden damit jedoch Lebensmittel bezeichnet, deren Inhaltsstoffe sich besonders vorteilhaft auf die Gesundheit auswirken sollen, beispielsweise durch einen hohen Anteil an Vitaminen oder Mineral- und Ballaststoffen.

Lediglich 8 % der Befragten haben mögliche gesundheitliche Risiken mit dem Konsum von Superfood in Verbindung gebracht. BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel weist darauf hin, dass sogenanntes „Superfood“ noch nicht hinreichend untersucht wurde, um eine Aussage darüber treffen zu können, ob sich dieses auf die Gesundheit tatsächlich so positiv auswirkt. Maßgeblich für die Gesundheit ist jedenfalls eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Diese kann natürlich auch durch importiertes Superfood unterstützt werden, aber man sollte nicht nur allein darauf zurückgreifen, um einer einseitigen Ernährung vorzubeugen. Häufig lohnt sich auch ein Blick auf heimische Obst- und Gemüsesorten, denn diese werden oft unterschätzt. (bfr.bund.de; Stand: 18.11.2020)

### **„Sicher gepflegt“ – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen. Merkblatt überarbeitet (BfR)**

(nr) Tagtäglich werden in Gemeinschaftseinrichtungen, beispielsweise Krankenhäusern, Kurkliniken, Altenpflegeeinrichtungen sowie Kinderbetreuungseinrichtungen, Menschen mit Essen versorgt. Und leicht kann ein Fehler bei der Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln passieren – mit möglicherweise fatalen Folgen für besonders empfindliche Personengruppen. Zu den besonders empfindlichen Personengruppen zählen Menschen, deren körpereigene Abwehrkräfte gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen beeinträchtigt oder noch nicht vollständig ausgebildet sind. Dies trifft vor allem auf kleine Kinder bis fünf Jahre, Senioren, Schwangere und Menschen, deren Abwehrkräfte durch Vorerkrankungen oder Medikamente geschwächt sind, zu.

Indem die besonders empfindlichen Personen in kurativen und pflegenden Einrichtungen in der Regel nur sehr eingeschränkt ihre Speisen wählen können, trifft die Betreiber von solchen Einrichtungen einschließlich der Klinik- und Heimleitungen sowohl bei der Herstellung der Speisen als auch bei der Auswahl des Speisenangebots eine besondere Verantwortungspflicht. Anders ist dies gerade bei der Gastronomie, Hotellerie und

Betriebsgastronomie, denn dort können die Personen sich durch eine eigenverantwortliche Speisenauswahl selbst schützen.

Bereits seit längerer Zeit hat die Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert-Koch-Institut (KRINKO) Anforderungen an die Hygiene bei der medizinischen Versorgung von immunsupprimierten Patienten veröffentlicht. Ergänzend dazu sowie zu den vorhandenen Branchenleitlinien und DIN-Normen hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gemeinsam mit der BfR-Kommission für Hygiene weitere Handlungsempfehlungen ausgearbeitet. Diese Empfehlungen richten sich vor allem an die Verantwortlichen, insbesondere Betreiber, Geschäftsführung, Hygienefachkräfte, Küchenleitung in Krankenhäusern, Einrichtungen der Altenpflege, Kindertagesstätten und anderen Einrichtungen, die regelmäßig besonders empfindliche Personengruppen mit Essen versorgen.

Die Handlungsempfehlungen betreffen vor allem die Punkte, in denen sich Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen von anderen Betrieben wie Mensen und Betriebskantinen unterscheiden. Das betrifft die folgenden Bereiche: Speisen und Speisekomponenten, auf deren Abgabe verzichtet werden sollte, Rohstoffe, die möglichst nicht verarbeitet werden sollten, Anforderungen an die Lieferanten, Formulierung von Details in den Arbeitsanweisungen, Häufigkeit sowie Intensität der betrieblich bedingten Überwachungsmaßnahmen (inkl. Temperaturkontrollen), Häufigkeit und Qualität der Schulungsmaßnahmen für das Personal. Das überarbeitete Merkblatt ist auf der Homepage des BfR einsehbar. (Merkblatt „Sicher verpflegt“, bfr.bund.de; Stand: 2020)

### **Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings 2019 (BVL)**

(nr) Im Jahr 2008 ist mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette) die Basis für ein bundesweit einheitliches amtliches Zoonosen-Monitoring geschaffen worden. Das Zoonosen-Monitoring dient dazu, dass Erkenntnisse bezüglich der Belastung von Lebensmitteln und Tierbeständen mit Zoonoseerregern ermittelt werden können und Entwicklungstendenzen bezüglich Zoonosen und Zoonoseerregern sichtbar gemacht werden können. Außerdem soll mithilfe des Zoonosen-Monitorings die Überwachung der Resistenzsituation bei Zoonoseerregern erleichtert werden. Die dadurch bisher gesammelten Kenntnisse zeigten, dass neben wissenschaftlichen Fragen auch Gesichtspunkte des Risikomanagements, wie zum Beispiel strategische Ziele zur Verringerung des Auftretens bestimmter Zoonosen, immer mehr eine Rolle spielen. Deshalb wird der Zoonosen-Stichprobenplan nicht mehr nur alleine vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zusammengestellt, sondern es erfolgt eine Kooperation mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 2019 haben die Überwachungsbehörden der Bundesländer 6.792 Proben auf allen Ebenen der Lebensmittelkette entnommen und auf das Vorkommen der wichtigsten über Lebensmittel übertragbaren Erreger untersucht. Insgesamt 2.545 Bakterien-Isolate wurden in den Nationalen Referenzlaboratorien am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) auf ihre Resistenz gegen ausgewählte Antibiotika überprüft. Der vollständige Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2019 ist auf der Homepage des BVL einsehbar.

Besonders auffällig bei den Kontrollen war Rohmilch. Diese wird anders als Konsummilch vor Abgabe an den Verbraucher nicht wärmebehandelt. Die Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings der Bundesländer im Rahmen der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung 2019 machten deutlich, dass in Rohmilch potenziell krankmachende Keime nachgewiesen worden sind.

Vor allem bei Tankmilch, also unbehandelter Milch direkt vom Erzeugerbetrieb, waren bis zu 4,9 % shiga-toxin-bildende E.coli-(STEC)-Erreger aufgefallen. Insoweit ist Rohmilch als mögliche Quelle für STEC-Infektionen des Menschen zu beachten, da die gewonnenen Bakterien-Isolate besonders häufig Träger des eae-Gens – eines der Hauptvirulenzfaktoren von STEC – waren. Außerdem wurden in Tankmilch aus Milchrinderbetrieben in rund 2,5 % der untersuchten Proben *Campylobacter* spp. nachgewiesen. Dieses Ergebnis bekräftigt die Annahme, dass Rohmilch eine mögliche Quelle für die Übertragung von *Campylobacter* spp. auf den Menschen darstellt.

Darüber hinaus wurden in Tankmilchproben mittels selektiver Verfahren ganze 10,1 % ESBL/AmpC-bildende E. coli aufgefundene. Dagegen lag der Anteil resistenter E.-coli-Isolate in Tankmilch bei 18,4 %. Bezüglich Cephalosporine der dritten Generation waren E.-coli-Isolate aus Tankmilch häufiger resistent als die Isolate von Mastkälbern und Jungrindern sowie aus Rindfleisch. Dies könnte sich auf den häufigen Einsatz von Cephalosporinen bei Milchrindern mit Euterentzündung (Mastitis) zurückführen lassen.

**Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) empfiehlt deshalb, dass man „Milch ab Hof“ vor dem Verzehr immer konsequent abkochen sollte, um Krankheitskeime abzutöten.** (bvl.bund.de; Stand: 19.11.2020)

### **BVL stellt Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung 2019 vor**

(nr) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichte den Jahresbericht 2019 zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan. Im Folgenden werden die Ergebnisse der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung teilweise ausgeführt.

Zunächst zu den Betriebskontrollen: Im Berichtsjahr 2019 führten die Behörden der Lebensmittelüberwachung der Bundesländer 801.148 (2018: 779.698) Kontrollbesuche in 506.916 (2018: 504.730) Betrieben durch. Diese Kontrollen erfassten also 41,7 % von der Gesamtzahl der 1.216.289 registrierten Betriebe, die grundsätzlich der Lebensmittelüberwachung unterfallen. Die Kontrolldichte ist somit im Vergleich zum Vorjahr bundesweit in etwa gleichgeblieben (2018 waren es 41,6 %).

Dabei ist zu beachten, dass in Deutschland die Lebensmittelüberwachung risikoorientiert vorgenommen wird. Das heißt, dass Betriebe mit einem höheren Risiko dementsprechend häufiger kontrolliert werden. Insbesondere werden lebensmittelherstellende und -verarbeitende Betriebe wie Schlachtereien und Fleischereien, Bäckereien, Großküchen, gastronomische Einrichtungen aller Art und der Einzelhandel in der Regel etwas häufiger überprüft.

Von den kontrollierten Betrieben wurden 12,9 % (2018: 12,6 %) beanstandet. Bei den beanstandeten Betrieben wurde mit rund 47,9 % am häufigsten gegen die Vorschriften der allgemeinen Betriebshygiene verstoßen (Betriebsräume, Geräte usw., Hygiene des Personals, sonstige hygienisch bedingte Verunreinigungen). Es folgten mit rund 23,0 %

Verstöße gegen die vorgeschriebenen Kontrollmaßnahmen bei der Eigenkontrolle durch HACCP und Schulung, gefolgt von etwa 19,8 % Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften und 1,7 % gegen Vorschriften zur zulässigen Zusammensetzung.

Auf Platz 1 finden sich mit den meisten Beanstandungen bzw. 68,9 % aller Beanstandungen im Jahr 2019 die Gastronomiebetriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Auf Platz 2 befindet sich der Einzelhandel mit 20,3 % aller Beanstandungen.

Nun zu den Probeuntersuchungen: Die Behörden der Länder haben insgesamt 363.636 (2018: 366.986) Proben überprüft. Das entspricht in etwa 4,4 Proben je 1.000 Einwohnern. Die nach § 9 AVV RÜb geforderte jährliche Zahl amtlicher Proben bei Lebensmitteln von 5 Proben je 1.000 Einwohnern konnte damit nicht erreicht werden. Außerdem sind in der Gesamtprobenzahl 9.964 (2018: 8.647) Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt erfasst.

52,7 % der untersuchten Proben für das Jahr 2019, also mehr als die Hälfte, haben sich mit den Hauptnahrungsmitteln „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“, „Obst und Gemüse“, „Milch und Milchprodukte“, „Getreide und Backwaren“ sowie „Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ und „Alkoholfreie Getränke“ befasst. Insgesamt wurden nur 12,6 % (2018: 13,0 %) beanstandet. Am häufigsten wurden, ebenso wie im Vorjahr, „Lebensmittel für besondere Ernährungsformen“ beanstandet, und zwar mit 25,4 % (2018: 23,1 %). Daneben wiesen mit 18,7 % bzw. 18,0 % auch „Alkoholische Getränke (außer Wein)“ sowie „Zuckerwaren“ hohe Beanstandungsquoten auf. Bei etwas über der Hälfte der Fälle, in denen etwas beanstandet wurde (auch über die Produktgruppen hinweg), lag der Mangel in der Kennzeichnung.

In 17,6 % der im Jahr 2019 untersuchten Proben konnten mikrobiologische Verunreinigungen nachgewiesen werden. Insbesondere waren davon Eis und Desserts, aber auch Milchprodukte, Fleisch und Fisch betroffen.

Bei den Gegenständen und Materialien mit Lebensmittelkontakt sind 9.964 untersucht worden (dazu zählen unter anderem Küchenutensilien, Geschirr, Besteck und Lebensmittelverpackungen), von denen 1.243 (12,5 %) beanstandet wurden. Dies sind deutlich weniger Beanstandungen als in den Vorjahren, denn im 2017 lag die Quote bei 15,4 % und im Jahr 2018 bei 13,3 %. Mehr als der Hälfte der Fälle lagen Verstöße bei der Kennzeichnung und Aufmachung zugrunde. Darüber hinaus beinhaltet der Bericht Ergebnisse der bundesweit koordinierten Kontrollprogramme, den bundesweiten Überwachungsplan (BÜp), das Monitoring, den nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) den Einfuhrüberwachungsplan (EÜP) und das Zoonosen-Monitoring (ZooM). Der ausführliche Bericht ist auf der Homepage des BVL einsehbar. (bvl.bund.de; Stand: 22.10.2020)

### **CBD-haltige Produkte weiterhin nicht als Lebensmittel zugelassen (BVL)**

(nr) Am 19.11.2020 hat der Europäische Gerichtshof per Urteil festgelegt, dass der aus der Hanfpflanze extrahierte Wirkstoff Cannabidiol (CBD) nicht als Suchtstoff anzusehen ist. Daraufhin hat die Europäische Kommission den EU-Mitgliedstaaten mitgeteilt, dass gemäß

diesem Urteil CBD-haltige Produkte durchaus Lebensmittel sein können, sofern sie keine arzneiliche Wirkung besitzen.

Allerdings ist es erforderlich, dass Produkte mit Cannabidiol eine EU-weite Zulassung als neuartiges Lebensmittel (Novel Food) erhalten, um gesetzeskonform als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden zu können. Bei der Europäischen Kommission sind bereits zuvor über 50 Anträge eingegangen, deren Prüfung nun nach dem EuGH-Urteil wieder aufgenommen wurde. Ein Prüfergebnis liegt noch nicht vor. Es ist also noch ungeklärt, ob CBD-haltige Produkte künftig tatsächlich in die Kategorie Lebensmittel (Novel Food) oder doch in die Kategorie Arzneimittel einzustufen sind. Zu beachten ist, dass die in dem jeweiligen Produkt eingesetzte Menge Cannabidiol das Prüfergebnis beeinflussen kann.

Die Einschätzung des BVL zu diesem Themenkomplex bleibt bisher unverändert. Der BVL-Präsident Friedel Cramer macht darauf aufmerksam, dass in manchen Zeitschriften lesbare Aussagen, wie CBD-Produkte dürften nun legal so wie Lebensmittel verkauft werden, kritisch zu betrachten sind und seiner Einschätzung nach auch nicht zutreffen. Die BVL wartet auf das Ergebnis der Prüfung der Europäischen Kommission. Das heißt, solange das Zulassungsverfahren noch nicht abgeschlossen ist, hat die Einschätzung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) weiterhin Bestand. Insbesondere ist dem BVL bisher auch kein Fall untergekommen, bei dem Cannabidiol (CBD) in Lebensmitteln, also auch in Nahrungsergänzungsmitteln, überhaupt als verkehrsfähig anzusehen wäre.

Aufgrund der Tatsache, dass bisher keine ausreichenden Nachweise dafür erbracht wurden, dass CBD-haltige Produkte in nennenswertem Umfang vor dem Stichtag 15.05.1997 in der Europäischen Union verzehrt wurden, sind diese Erzeugnisse – vorbehaltlich einer Einordnung als Arzneimittel – in der ganzen EU als neuartige Lebensmittel (Novel Food) einzustufen. Für neuartige Lebensmittel gilt, dass sie einer Zulassungspflicht der Europäischen Kommission unterliegen. Die Europäische Kommission wird im Rahmen dieses Verfahrens von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) unterstützt, wobei letztere vor allem die Sicherheit des neuartigen Lebensmittels bewertet. Im Schnitt benötigt dieser Verfahrensschritt neun Monate, allerdings nur, wenn bereits alle erforderlichen Informationen eingereicht wurden bzw. erhoben worden sind. Ansonsten kann das Verfahren auch deutlich länger andauern. Von der Antragstellung bis zur Zulassung eines neuartigen Lebensmittels verstreichen üblicherweise mindestens 15 Monate. (bvl.bund.de; Stand: 15.12.2020)

### **Weniger Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln (BVL)**

(nr) Bei sehr vielen Lebensmitteln in Deutschland ist die seit Jahren geringe Belastung mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln noch weiter zurückgegangen. Dies kann dem Bericht „Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2019“ des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) entnommen werden. Als Grundlage des Berichts dienten 8,1 Millionen Analyseergebnisse aus 20.283 Lebensmittelproben der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Jahres 2019. Bei der überwiegend risikoorientiert durchgeführten Kontrolle wurden 1.018 Wirkstoffe und Metabolite untersucht.

Lebensmittel mit Ursprung in der EU zeigten eine weiterhin rückläufige Belastung auf. In lediglich 1 % der untersuchten Lebensmittel aus Deutschland wurden im Jahr 2019

Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Im Jahr 2018 lag dies minimal höher bei 1,3 %. Bei Lebensmitteln, die aus anderen EU-Staaten stammen, machten Überschreitungen im Jahr 2019 rund 1,3 % aus; im Jahr 2018 lag dies bei 1,5 %.

Wesentlich höher ist die Zahl bei importierten Lebensmitteln aus Nicht-EU-Staaten. Bis zum Jahr 2015 war die Quote noch stetig angestiegen, nun ist sie im Jahr 2019 auf 6,5 % abgefallen. Zum Vergleich: Im Jahr 2018 lag diese noch bei 8,8 %. Zu berücksichtigen ist jedoch, dass die meisten Lebensmittel aus Nicht-EU-Staaten, wie Äpfel, Kartoffeln, grüner Salat, Tomaten, Orangensaft und alle untersuchten Lebensmittel tierischer Herkunft im Jahr 2019, auch nur gering belastet waren. Nur bei sehr wenigen Produkten wurden Überschreitungen des Rückstandshöchstgehaltes von 15 % oder mehr festgestellt. Dies war beispielsweise bei Guaven, Granatäpfeln, Okras, Passionsfrüchten (Maracujas) und Kaktusfeigen der Fall.

Derzeit dürfen auch noch im Bio-Anbau Pflanzenschutzmittel genutzt werden, wenngleich nur ein sehr begrenztes Spektrum an Wirkstoffen erlaubt ist. Bei Bio-Lebensmitteln wurden auch im Jahr 2019 nur vereinzelt Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gefunden. Dieser Anteil lag für das Jahr 2019 gerade mal bei 1 %. Im Jahr 2018 lag er bei 0,8 % und im Jahr 2017 ebenfalls bei 1 %. Bei vergleichbaren Produktgruppen konventioneller Ware lag dieser Wert bei 2,6 %.

Abschließend ist festzustellen, dass bei rund 24,7 % aller untersuchten Proben mehr als ein Wirkstoff nachgewiesen wurde. Zum Teil wurden sogar in einzelnen Proben von Tee, Erdbeeren, Paprikas/Chilis, Trauben, frischen Kräutern, Tomaten, Mangos, Grapefruits/Pomelos/Sweeties, Kirschen, grünem Salat, Gurken, Rosenkohl und Zucchini Rückstände von mehr als zehn verschiedenen Wirkstoffen gefunden. (bvl.bund.de; Stand: 14.01.2021)

### **G@ZIELT-Jahresbericht 2019 erschienen (BVL)**

(nr) Die amtliche Kontrolle wird durch den stetig wachsenden Onlinehandel mit Erzeugnissen nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und mit Tabakerzeugnissen insbesondere dadurch herausgefordert, dass die Händler über die Grenzen der örtlich zuständigen Behörden hinaus agieren. Um auch in diesen Bereichen eine Kontrolle und somit den Schutz der Verbraucher/-innen gewährleisten zu können, bedarf es spezieller technischer Einrichtungen und besonderer technischer Expertisen, die den zuständigen Behörden der Länder bei der Durchführung der amtlichen Überwachung zur Seite stehen.

Dementsprechend wurde die gemeinsame Zentralstelle der Bundesländer „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse“, kurz G@ZIELT, beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eingerichtet. G@ZIELT setzt sich mit Produkten im Internet auseinander, die den lebensmittelrechtlichen Vorgaben nicht entsprechen oder die Verbraucher/-innen in die Irre führen könnten. Sobald G@ZIELT fündig wird, werden die Ergebnisse an die Vor-Ort-Behörden der Händler weitergegeben, und zwar in Deutschland, aber auch in anderen EU-Mitgliedstaaten und in Drittländern, die dann die notwendigen Maßnahmen ergreifen.

Im Jahresbericht 2019 sind die Aktivitäten der Zentralstelle gelistet. Der Bericht macht deutlich, dass die Unterstützung der Vor-Ort-Behörden durch G@ZIELT unbedingt erforderlich ist, um dem aktuellen Markt gerecht zu werden. In allen Erzeugniskategorien besteht Handlungsbedarf. So entdeckte G@ZIELT beispielsweise

Nahrungsergänzungsmittel mit verbotenen Inhaltsstoffen, Tätowierfarben mit potenziell krebserregenden aromatischen Aminen oder Kinderspielzeug mit Schwermetallen wie Bor. Die zuständigen Behörden ergriffen daraufhin Maßnahmen, sodass G@ZIELT systematisch zum Schutz der Verbraucher/-innen beitragen konnte. (bvl.bund.de; Stand: 21.01.2021)

### **Aktuelle Sushi-Untersuchungsergebnisse (LALLF)**

(nr) Das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern (LALLF) hat zehn Proben Sushi aus handwerklicher Herstellung auf ihre mikrobiologischen Eigenschaften hin untersucht.

Grobe hygienische Abweichungen konnten nicht festgestellt werden. Die Proben stammten aus Sushi-Bars oder Verkaufsständen im Lebensmitteleinzelhandel, waren also weder industriell vorabgepackt noch eingefroren. Drei der zehn Proben waren bezüglich erhöhter, aber noch nicht beanstandungswürdiger Gehalte an Verderbniserregern (z. B. Hefen, Schimmelpilze und Pseudomonaden) bzw. Hygieneindikatoren (z. B. Enterobakterien) auffällig geworden. In einer der Proben konnte der Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* nachgewiesen werden, wenngleich dieser nicht in quantifizierbaren Mengen vorhanden war. Außerdem sind zwei Proben wegen nicht-korrekturer Allergenkennzeichnungen beanstandet worden.

Anhand der Untersuchungsergebnisse steht fest, dass das Herstellen und Verkaufen von Sushi-Erzeugnissen aus frischen oder gefrorenen rohen Fischen kein Problem darstellt, wenn optimale hygienische Bedingungen unter Einhaltung der Kühlkette auf dem Transport und in den Küchen der Sushi-Hersteller gewährleistet sind. Dennoch sollte diese sensible Produktgruppe stets durch amtliche Kontrollen überprüft werden, um so die Verderbgefahr und die Kontamination mit Krankheitserregern möglichst schnell aufdecken und dieser somit auf Dauer entgegensteuern zu können. (Meldung des Landesamts für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern; Stand: 03.11.2020)

### **Entwürfe für DIN-Normen veröffentlicht**

(mm) Die Entwürfe der DIN 6650-1 Getränkeschankanlagen – Teil 1: Begriffsbestimmungen (Ausgabedatum: 2020-12) und DIN 6650-7 Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen (Ausgabedatum: 2021-02) sind im Beuth-Verlag erschienen.

Gegenüber DIN 6650-1:2006-04 wurden folgende Änderungen vorgenommen: a) Norm auf Begriffsbestimmungen beschränkt und Titel geändert; b) Begriffe und Definitionen angepasst; c) Abbildungen überarbeitet; d) Anhang B „Beispiel für ein Übergabeprotokoll und Dokumentation der Einweisung in die Schankanlage“ gestrichen; e) Norm aufgrund geänderter normativer Referenzen aktualisiert.

Gegenüber DIN 6650-7:2008-11 wurden folgende Änderungen vorgenommen: a) der Anwendungsbereich präzisiert; b) der Abschnitt „Allgemeine Anforderungen“ präzisiert; c) die Struktur des Dokuments geändert; d) die Norm redaktionell überarbeitet. (www.beuth.de)

## Broschüre „Das 1x1 der Gastronomie“ des DIHK

(mm) Wer eine Gaststätte betreiben will, trägt Verantwortung für die Gesundheit seiner Gäste. Daher muss er eine ganze Menge wissen: angefangen von den für den Gaststättenbetrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnissen über das Hygienerecht bis hin zum Jugendschutzgesetz. Zudem muss der Gastwirt den Überblick über eine Vielzahl von nationalen und zunehmend auch europäischen Vorschriften behalten. Die hierfür erforderliche Unterrichtung wird bei der örtlich zuständigen IHK erteilt.

Die DIHK-Publikation „Das 1x1 der Gastronomie“ (vormals: „Was der Gastwirt wissen muss“) wurde überarbeitet und der aktuellen Rechtsprechung angepasst. Der Ratgeber soll den Gastronomen dabei unterstützen, sich an sämtliche Vorschriften und Gesetze zu halten. Die Broschüre wurde u. a. um eine ausführliche Checkliste und Muster für Dokumentationspflichten ergänzt (Stand: 2020, 296 Seiten, 19,90 €, [www.dihk-verlag.de](http://www.dihk-verlag.de)).

