

Konsolidierte Fassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

(nr) Im Juni 2019 sind die aktualisierten Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs auf der Homepage des BMEL veröffentlicht worden. Diese können auf der Internetseite des BMEL auch in der ausführlichen Fassung abgerufen werden. Die Änderungen wurden zudem am 09.05.2019 im Bundesanzeiger veröffentlicht (BAZ AT 09.05.2019 B1).

Die Beratung und die Beschlussfassung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs erfolgen durch die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission unter Berücksichtigung des gesetzlichen Auftrags des LFGB. Die Leitsätze setzen sich insbesondere mit der Herstellung und Beschaffenheit sowie besonderen Merkmalen von Lebensmitteln, die deren Verkehrsfähigkeit betreffen, auseinander.

Die Modifikation bei den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse betreffen vor allem die Regelungen zu Speisegelatine (Leitsatznummer 1.315), zu Bezeichnungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Leitsatznummer 2.1) und zu dem hervorhebenden Hinweis „Spitzenqualität“ (Leitsatznummer 2.12). Des Weiteren erfolgten Änderungen beim Begriff des Muskelabriebs (Fußnote 30) und dem Erzeugnis Corned Beef mit Gelee, Deutsches Corned Beef, Kraftfleisch vom Rind (Leitsatznummer 2.2332.2). Die Umgestaltungen beinhalten überwiegend sprachliche Anpassungen bzw. Konkretisierungen. Insoweit wurde auch der Begriff der Speisegelatine, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wird, neu definiert. Diese entspricht hinsichtlich ihrer tierartigen Herkunft der verkehrsüblichen tierartigen Zusammensetzung des damit hergestellten Erzeugnisses.

Zudem hat man sich detaillierter mit dem Begriff Fremdeiweiß auseinandergesetzt. Fremdeiweiß stammt nicht von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren. Soweit bei den Begriffsbestimmungen für Erzeugnisse auf „Fleisch“ Bezug genommen wird, wird darauf hingewiesen, dass es sich um „Fleisch im Sinne der Leitsatznummer 1 handelt“ (siehe Ziffern 2.11.1, 2.11.5 und 2.11.7).

Bezüglich der „Spitzenqualität“ für Bierschinken (Leitsatznummer 2.224.1) und Schabefleisch (Leitsatznummer 2.507.3) sind Regelungen insoweit getroffen worden, dass bei der Auslobung „Spitzenqualität“ der Anteil an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß erhöht sein muss. Von besonderem Interesse ist auch die Änderung der Leitsatznummer 2.507 in Verbindung mit Fußnote 30. Diese neu eingefügte Fußnote bezeichnet den Begriff des Muskelabriebs als „wabig vernetzte Bezirke mit einer Porengröße über 5 µm und mindestens 3 vollständigen Vakuolen auf einer Stelle“.

Bei dem Erzeugnis Corned Beef mit Gelee bzw. Deutsches Corned Beef bzw. Kraftfleisch vom Rind (Leitsatznummer 2.2332.2) sind die Anforderungen an die Tierartenkennzeichnung verstärkt worden.

Beim Anhang wurde unter anderem die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Weideochse vom Limpurger Rind“ und eine Reihe von geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) eingefügt.

Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene

(nr) Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene wurde novelliert (BAZ AT 23.07.2019 B2).

Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs verpflichten die Lebensmittelunternehmer zur Einhaltung allgemeiner und spezifischer Hygienevorschriften. Hierzu haben die Lebensmittelunternehmer angemessene Eigenkontrollen durchzuführen. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ist es Aufgabe der zuständigen Behörde, diese Eigenkontrollen einschließlich der Anwendung HACCP-gestützter Verfahren zu überwachen und dabei sowohl die einschlägigen Aufzeichnungen des Lebensmittelunternehmers zu verifizieren als auch aktiv Labortests von frischem Fleisch durchzuführen. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass die in Anlage 4 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene in der Fassung der Bekanntmachung vom 09.11.2009 (BAnz. Nummer 178a vom 25.11.2009) genannten Untersuchungsverfahren, die der zuständigen Behörde für ihre amtlichen Kontrollen zur Verfügung stehen, im Hinblick auf ihre Praktikabilität und Aussagefähigkeit ergänzt werden sollten. Eine Reihe von Verfahren haben ihre Bedeutung verloren und sollen daher gestrichen werden, so zum Beispiel die bakterioskopische Untersuchung, die Bestimmung der auspressbaren Gewebeflüssigkeit aus Muskelproben, die Methode zur Differenzierung der Gelbfärbung des Fleisches, der Nachweis der Behandlung von frischem Fleisch, die Untersuchung von ausgelassenem Fett und die Prüfung luftdicht verschlossener Behältnisse. Eine Methode zur Feststellung von Geruchsabweichungen bei Tierkörpern von männlichen Schweinen soll ergänzt werden. Ein besonderes Kontaminationsrisiko für Fleisch stellen verschmutzte Tiere dar. Daher müssen in der Primärproduktion tätige Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, Maßnahmen treffen, um die Sauberkeit von Schlachttieren soweit wie möglich sicherzustellen. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen ihrerseits sicherstellen, dass alle Tiere, die in die Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden, sauber sind. Zur effektiveren Überprüfung dieser Vorgaben sollte der Lebensmittelüberwachung eine einheitliche Beschreibung von sauberen Schlachttieren vorgegeben werden.

Daher erfolgten folgende Anpassungen:

1. § 2 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 3 Satz 3 werden nach der Angabe „1099/2009“ die Wörter „des Rates vom 24.09.2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1)“ eingefügt.

b) In Absatz 5 wird nach Satz 4 folgender Satz eingefügt:

„Im Falle von Packstellen nach Artikel 1 Buchstabe q der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23.06.2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (ABl. L 163 vom 24.06.2008, S. 6) kann abweichend von Satz 3 die nach Artikel 5 Absatz 2 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 erteilte Packstellen-Kennnummer als Zulassungsnummer erteilt werden.“

2. § 5 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird aufgehoben.

b) Die Absatzbezeichnung „(2)“ wird gestrichen.

3. § 8 wird aufgehoben.

4. § 9 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Satz 3 wird die Angabe „a und“ gestrichen.

b) Absatz 5 wird wie folgt gefasst:

„(5) Es sollten bei der Untersuchung auf Trichinellen nach Artikel 2 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang I Kapitel I und II der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission

vom 10.08.2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. L 212 vom 11.8.2015, S. 7) je Sammelprobe für die Untersuchung mit dem Stereomikroskop oder mit dem Trichinoskop mindestens 6 Minuten aufgewendet werden. Bei der Verwendung von Ersatzproben nach Anhang I Kapitel I Nummer 2 Buchstabe a Satz 4 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 sollte die angegebene Untersuchungszeit verdoppelt werden.“

5. § 10 wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst: „Spezifische Kontrollen, Labortests“.

b) Dem Wortlaut werden folgende Absätze 1 und 2 vorangestellt:

„(1) Der amtliche Tierarzt hat im Rahmen der Prüfung der Anwendung HACCP-gestützter Verfahren durch Lebensmittelunternehmer, die einen Schlachthof betreiben, nach Anlage 3 Nummer 3 festzustellen, ob nach Anhang II Abschnitt II Nummer 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ein Verfahren angewendet wird, das sicherstellt, dass alle Tiere sauber sind, die in den Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden.

(2) Zur Prüfung des Geschlechtsgeruchs sind Tierkörper von Schweinen im Rahmen der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung nach Anlage 3a zu untersuchen.“

c) Die bisherigen Absätze 1 bis 3 werden die Absätze 3 bis 5.

6. In Anlage 1.2 Nummer 2.2.2.4 wird die Angabe „1774/2002“ durch die Angabe „1069/2009“ ersetzt.

7. Anlage 3 wird aufgehoben.

8. Nach Anlage 2 wird eine neue Anlage 3 und 3a eingefügt:

9. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

a) In dem Klammerzusatz unter „Anlage 4“ wird die Angabe „Absatz 2“ durch die Angabe „Absatz 4“ ersetzt.

b) Nummer 1 wird wie folgt geändert:

aa) Die Wörter „§ 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 09.09.1997 (BGBl. I S. 2296), zuletzt geändert durch Artikel 9 § 1 Nummer 1 des Gesetzes vom 06.08.2002 (BGBl. I S. 3082) oder“ werden gestrichen.

bb) Der zweite Spiegelstrich wird aufgehoben.

c) Nummer 2 wird aufgehoben.

d) Die bisherigen Nummern 3 und 4 werden die Nummern 2 und 3.

e) In der Nummer 2.1.3 Satz 2 werden die Wörter „vom 23.05.1991 (BGBl. I S. 1178)“ durch die Wörter „in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.07.2011 (BGBl. I S. 1404)“ ersetzt.

f) Nummer 5 wird aufgehoben.

g) Die bisherige Nummer 6 wird Nummer 4.

h) In der neuen Nummer 4 werden in Absatz 1 Satz 1 des Einleitungsteils „Zweck und Anwendungsbereich“ nach den Wörtern „Anhang I Abschnitt II Kapitel V Nummer 1 Buchstabe p“ die Wörter „der Verordnung (EG) Nr. 854/2004“ eingefügt.

i) Die Nummern 7 bis 10 werden aufgehoben.

j) Die bisherige Nummer 11 wird die Nummer 5.

k) In Nummer 5.3.2 wird die Angabe „nach § 35 LMBG“ durch die Angabe „nach § 64 LFGB“ ersetzt.

l) Nach Nummer 5.3.2 wird folgende Nummer 6 angefügt:

„6. Kontrolle des Temperaturverlaufs bei Fleisch

6.1 Zweck und Anwendungsbereich

Gemäß Artikel 4 Absatz 4 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 umfasst die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs auch die Temperaturkontrolle.

6.2 Hinweise und Fundstellen zur Durchführung der Untersuchung
Zur Durchführung der Untersuchung siehe Nummer 1.“

Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am Tage nach der Veröffentlichung 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.

Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23.01.2003 (BGBl. I S. 102), zuletzt geändert durch Artikel 5 Absatz 25 des Gesetzes vom 21.06.2019 (BGBl. I S. 846).

Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.03.1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 5 Absatz 24 des Gesetzes vom 21.06.2019 (BGBl. I S. 846).

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 11.07.2019 (BGBl. I S. 1066).

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 19.06.2019 (BGBl. I S. 844).

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 5 Absatz 26 des Gesetzes vom 21.06.2019 (BGBl. I S. 846).

Übersicht über Änderung nationaler Gesetzgebung

(nr) Im elektronischen Bundesanzeiger wurde u.a. diese Änderung bekannt gemacht:
– Bekanntmachung nach der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (Durchführungsbeschluss 2019/525/EU) (BVL 2019-01-002) vom 07.05.2019 (BAnz AT 28.05.2019 B3)

„Risikobasierte Anforderungen an die Zulassung von Betrieben“ – Empfehlungen der AFFL

(nr) Die AFFL ist die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz. Diese hat neue grundsätzliche Ausführungen zur „Erarbeitung risikobasierter Anforderungen an die Zulassung von Betrieben“ bewirkt. Diese neuen Anforderungen seitens der AFFL wurden am 16.05.2019 auch im Bundesanzeiger bekannt gemacht und veröffentlicht. Diese Bekanntmachung löst die alte Fassung vom 20.01.2014 ab.

In der neuen Fassung wird verstärkt auf die Zulassungspflicht von Betrieben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, vor allem in der Neufassung für die Betriebe des Einzelhandels, des Handwerks, Cateringunternehmen, Hersteller von zusammengesetzten Lebensmitteln sowie Lager- und Umpackbetriebe, eingegangen.

Adressat der neuen Bekanntmachung sind die die Betriebe zulassenden Behörden. Die ausführliche Bekanntmachung kann online im Bundesanzeiger, der vom BMJV herausgegeben wird, aufgerufen werden.

Leitfaden für den sachgemäßen Umgang mit Aluminium-Menüschalen für Cook-&-Chill-Anwendungen

(nr) Das BfR hat festgestellt, dass unbeschichtete/blanke Aluminium-Menüschalen, die mit stark sauren Prüflebensmitteln befüllt waren, Aluminiumionen freisetzen, deren Werte über

dem vom Council of Europe empfohlenen Grenzwert von 5 mg/kg Lebensmittel bzw. Lebensmittelsimulanz liegen. Infolgedessen hat der Gesamtverband der Aluminiumindustrie e.V. (GDA) entsprechend dem Ziel eines umfassenden Verbraucherschutzes einen Leitfaden entwickelt, der den Verwendern von Aluminium-Menüschalen hilfreiche Tipps zum sachgerechten Umgang mit ebendiesen Behältern geben soll. Der ausführliche Leitfaden des GDA kann unter www.aluinfo.de heruntergeladen werden.

Diese Maßnahme soll dazu beitragen, die dauerhaft tolerierbare Aufnahme (Tolerable Weekly Intake, TWI) von Aluminium unter dem von der EFSA im Jahr 2008 festgelegten Grenzwert von 1 mg pro Kilogramm Körpergewicht pro Woche zu halten.

Bei einer nur kurzzeitigen Überschreitung des von der EFSA vorgegebenen TWI liegt nach allgemeinem Verständnis jedoch noch keine gesundheitlich bedenkliche Beeinträchtigung beim Verbraucher vor. Dies bestätigt auch die Feststellung des wissenschaftlichen Expertengremiums in der Weltgesundheitsorganisation (WHO), die infolge einer verbesserten Datenlage bereits im Jahr 2011 einen Grenzwert für TWI auf 2 mg pro Kilogramm Körpergewicht vorsah.

In einem pH-Wertbereich von 4.5 bis 8.5 sind unbeschichtete Aluminiumbedarfsgegenstände aufgrund der fest anhaftenden Oxidschicht stabil. Folglich sollten sehr saure bzw. sehr salzhaltige Lebensmittel, die außerhalb dieses pH-Bereichs liegen, nicht in unbeschichteten Aluminiumbedarfsgegenständen wie Aluminium-Menüschalen abgefüllt, zubereitet oder gelagert werden.

Orientierungswerte für Mineralölbestandteile in Lebensmitteln

(nr) In Zusammenarbeit des BLL und der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAV) sind gemeinsame „Orientierungswerte“ für Gehalte an Mineralölkohlenwasserstoffen (MOH) in Lebensmitteln erarbeitet worden. Auf Basis einer Datensammlung sind folgende Empfehlungen für Orientierungswerte hinsichtlich der jeweils genannten Lebensmittel gegeben worden:

- bei Pflanzlichen Ölen außer Ölen/Fetten tropischer Pflanzen und Sojaöl je 13 mg/MOSH/kg
- bei Schokolade und Süßwaren je 9 mg/MOSH/kg
- bei Brot und Kleingebäck, feinen Backwaren, Getreideerzeugnissen und Cerealien je 6 mg/MOSH/kg

Zu beachten ist, dass sich allein aus der Summe der messbaren Mineralölkohlenwasserstoffe und Analoga aus unterschiedlichsten Quellen (z.B. durch unverzichtbare Hilfsstoffe und ubiquitäre Umwelteinflüsse) bereits eine Grundbelastung in Lebensmitteln ergibt. Dies lässt sich auch nicht durch die Einhaltung einer guten Herstellungs- und Verpackungspraxis grundlegend vermeiden.

Die empfohlenen „Orientierungswerte“ sind keine fixen Grenzwerte und nicht als solche anwendbar. Sie gelten definitionsgemäß als Aussage zum Stand der Herstellungspraxis einer branchenspezifischen Prozesskette, die von technisch nicht mehr beeinflussbaren Einträgen oder der notwendigen Verwendung von Hilfsstoffen geprägt ist.

Verordnung zum Verbot von Zuckerzusatz in Tees für Babys und Kleinkinder vorgelegt

(nr) Bereits gegen Ende des Jahres 2018 ist die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie von Bundesernährungsministerin Julia Klöckner für weniger Zucker, Fette und Salz in Fertignahrungsmitteln im Kabinett beschlossen worden. Damit soll in Zukunft eine wirksame Reduktion der viel zu hohen Anteile von Zucker, Fetten und Salz in Lebensmitteln erreicht werden.

Insbesondere sollen Zucker und andere süßende Zutaten in Baby- und Kleinkindertees verboten werden. Letztgenanntes soll durch die nun vorgelegte Verordnung der Bundesernährungsministerin Julia Klöckner umgesetzt werden. Das Verbot soll einerseits die Eltern vor unzureichendem Wissen über die enthaltenen Zutaten der jeweiligen Baby- und Kleinkindertees schützen und andererseits Babys bzw. Kleinkinder vor dem Konsum solcher Produkte bewahren. Indem solche Produkte als positiv und gezielt als für Kinder besonders geeignet beworben werden, ist den Eltern die davon ausgehende Gefährlichkeit häufig gar nicht bewusst. Dies kann sich insbesondere in Karies, späterem Übergewicht oder sogar Adipositas äußern. Besonders problematisch verhält sich die Gewöhnung von Babys bzw. Kleinkindern an gesüßte Produkte. Eine Anpassung der Ernährungsgewohnheit erweist sich in sehr jungen Jahren in der Regel noch schwieriger als sonst.

Der Verordnungsentwurf sieht nun folgendes vor:

1. Ein Verbot des Zusatzes von Zucker, Honig, Fruchtsaft(-Konzentrat), Malzextrakt oder anderen aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnenen Sirupen oder Dicksäften zu Säuglings- und Kleinkindertees.
2. Den verpflichtenden Hinweis an die Käufer und Anwender, dass bei der Zubereitung oder Verabreichung auf die Zugabe von Zucker und anderen süßenden Zutaten verzichtet werden soll.
3. Die Kennzeichnungsvorgabe bezüglich des Alters, ab dem das Erzeugnis verwendet werden kann. Analog zum Mindestalter für die Einführung von Beikost beträgt dieses mindestens vier Monate.

Diese Vorgaben gelten sowohl für Erzeugnisse, die zubereitet werden müssen, als auch für verzehrfertige Getränke. Dies beruht darauf, dass eine vom unabhängigen Max-Rubner-Institut erstellte Marktübersicht gezeigt hatte, dass es neben den „klassischen“ Angebotsformen als Teebeutel, Pulver oder Granulat auch verzehrfertige Getränke gibt, in denen Kräuter- oder Früchtetee die mengenmäßig überwiegende Zutat ist.

Europarechtliche Bestimmungen

Im Folgenden werden neue relevante europarechtliche Bestimmungen genannt, und deren Inhalt wird jeweils stichpunktartig angedeutet:

- Beschluss (EU) 2019/701 der Kommission vom 05.04.2019 zur Festlegung eines Glossars der gemeinsamen Bezeichnungen von Bestandteilen zur Verwendung bei der Kennzeichnung kosmetischer Mittel (ABl. EU L 121/1 vom 08.05.2019).

- Im neu festgelegten Glossar sind die international anerkannten Nomenklaturen einschließlich der Internationalen Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe (INCI) aufgeführt.

- Verordnung (EU) 2019/759 der Kommission vom 13.05.2019 mit Übergangsmaßnahmen zur Anwendung der hygienerechtlichen Anforderungen für die Einfuhr von Lebensmitteln, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten (zusammengesetzte Erzeugnisse), ABl. EU L 125/11 vom 14.05.2019. Insbesondere Befreiung von hygienerechtlichen Vorgaben gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Geltungszeitraum vom 01.01.2021 bis zum 20.04.2021.

- Es geht um erhebliche Änderungen der hygienerechtlichen Vorschriften und Verfahren (Lebensmittelsicherheit), denen Lebensmittelunternehmer genügen

müssen. Insbesondere bei der Einfuhr von Lebensmitteln, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten (zusammengesetzte Erzeugnisse).

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/760 der Kommission vom 13.05.2019 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von 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 125/13 vom 14.05.2019).
 - o Biomasse der Hefe *Yarrowia lipolytica* genügt bei der beantragten Verwendung und in den beantragten Verwendungsmengen in Nahrungsergänzungsmitteln den Kriterien des Artikels 12 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 und wird folglich in die Unionsliste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 aufgenommen.
- Empfehlung (EU) 2019/794 der Kommission vom 15.05.2019 über einen koordinierten Kontrollplan zur Bestimmung des Auftretens bestimmter Stoffe, die aus Materialien und Gegenständen migrieren, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2019] 3519), ABl. EU L 129/37 vom 17.05.2019.
 - o Es wurden allgemeine Anforderungen an die Sicherheit von Materialien und Gegenständen geregelt, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (im Folgenden „Lebensmittelkontaktmaterialien“ oder „FCM“), insbesondere in Bezug auf die Übertragung von Bestandteilen der Lebensmittelkontaktmaterialien auf Lebensmittel. Darüber hinaus wurden gemäß Artikel 5 Absatz 1 der genannten Verordnung Einzelmaßnahmen für Gruppen von Lebensmittelkontaktmaterialien festgelegt. Besonders für Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff wurde gemäß der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission eine Liste der zugelassenen Stoffe erstellt. Einige dieser zugelassenen Stoffe unterliegen zudem Einschränkungen, einschließlich spezifischer Migrationsgrenzwerte (SML), die ihre Migration in oder auf Lebensmittel begrenzen.
- Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.04.2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008, ABl. EU L 130/1 vom 17.05.2019.
 - o Es wurden klare Kriterien für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen sowie den Schutz der geografischen Angaben von Spirituosen festgelegt. Ferner wurden die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs bei der Herstellung von alkoholischen Getränken sowie die Verwendung der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen von Spirituosen in der Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln geregelt.
- Verordnung (EU) 2019/800 der Kommission vom 17.05.2019 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Erweiterung der Verwendung von Echtem Karmin (E 120) in bestimmten in den französischen überseeischen Gebieten gebräuchlichen Fleischerzeugnissen (ABl. EU L 132/15 vom 20.05.2019).

- In Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist in der Lebensmittelkategorie 08.3.1 „nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse“ nach dem Eintrag für E 110 folgender neuer Eintrag zu E 120 eingefügt worden:
E 120 „Echtes Karmin“ = nur folgende traditionelle gesalzene Schlachtnebenerzeugnisse vom Schwein und Rindfleischspezialitäten: groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole und paleron de bœuf à la créole. Die Erzeugnisse werden vor dem Verzehr entsalzt und anschließend gekocht verzehrt.

- Verordnung (EU) 2019/801 der Kommission vom 17.05.2019 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) für bestimmte frische Obstsorten (ABl. EU L 132/18 vom 20.05.2019).

- In Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist in der Lebensmittelkategorie 04.1.1. „Ganzes frisches Obst und Gemüse“ nach dem Eintrag für E 464 folgender neuer Eintrag eingefügt worden:
E 471 „Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren“ = nur für die Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Ananas, Bananen, Papayas, Mangos, Avocados und Granatäpfeln.

- Verordnung (EU) 2019/891 der Kommission vom 28.05.2019 zur Änderung der Anhänge I und II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Funktionsklasse „Stabilisatoren“ und die Verwendung von Eisen(II)-lactat (E 585) bei dem Pilz *Albatrellus ovinus* als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés (ABl. EU L 142/54 vom 29.05.2019).

- In Anhang I erhält Eintrag Nr. 24 („Stabilisatoren“) nun folgende Fassung:
„Stabilisatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, Stoffe, durch welche die Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird, und Stoffe, die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschließlich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.

- Anhang II Teil E wurde wie folgt geändert:

- a) In der Lebensmittelkategorie 04.2.2 („Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake“) erhält der Eintrag für Eisen(II)-lactat (E 585) Folgendes:
E 585 „Eisen(II)-lactat“= nur der Pilz *Albatrellus ovinus*, der als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés verwendet wird, und durch Oxidation geschwärzte Oliven
- b) In der Lebensmittelkategorie 04.2.3 („Obst- und Gemüsekonserven“) erhält der Eintrag für Eisen(II)-lactat (E 585) Folgendes:
E 585 „Eisen(II)-lactat“ = nur der Pilz *Albatrellus ovinus*, der als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés verwendet wird, und durch Oxidation geschwärzte Oliven

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1177 der Kommission vom 10.07.2019 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission in Bezug auf Gelatine, geschmacksverstärkende Fleischextrakte und ausgeschmolzene Fette (ABl. EU L 185/26 vom 11.07.2019).

- Änderung der Bestimmungen für Gelatine und hydrolysiertes Protein, geschmacksverstärkende Fleischextrakte zur Herstellung von Heimtierfutter und

ausgeschmolzene Fette für bestimmte Zwecke außerhalb der Futtermittelkette für Nutztiere

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1249 der Kommission vom 22.07.2019 zur Änderung von Anhang I 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 (ABl. EU L 195/5 vom 23.07.2019).
 - o Insbesondere die Häufigkeit von Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen bei Waren soll erhöht werden, gerade wenn die einschlägigen Informationsquellen ein gewisses Maß an Nichtübereinstimmung mit den einschlägigen Anforderungen des Unionsrechts erkennen lassen. Infolgedessen wurden die Einträge in der Liste zu Gemüsepaprika und Paprika (außer Gemüsepaprika) aus Ägypten, Paprika (außer Gemüsepaprika) aus Indien und Pakistan, Paprika (Gemüsepaprika oder andere Sorten) aus Sri Lanka und Haselnüssen aus Georgien entsprechend geändert.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) 2019/698 der Kommission vom 30.04.2019 zur Änderung der Anhänge III und V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 119/66 vom 07.05.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/706 der Kommission vom 07.05.2019 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Carvon 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 120/11 vom 08.05.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/707 der Kommission vom 07.05.2019 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Alpha-Cypermethrin, Bifluthin, Biflutbutamid, Benalaxyl, Benthiavalicarb, Bifenazat, Boscalid, Bromoxynil, Captan, Cyazofamid, Desmedipham, Dimethoat, Dimethomorph, Diuron, Ethephon, Etoxazol, Famoxadon, Fenamiphos, Flumioxazin, Fluoxastrobin, Folpet, Foramsulfuron, Formetanat, Metalaxyl-M, Methiocarb, Metribuzin, Milbemectin, Paecilomyces lilacinus Stamm 251, Phenmedipham, Phosmet, Pirimiphos-methyl, Propamocarb, Prothioconazol, S-Metolachlor und Tebuconazol (ABl. EU L 120/16 vom 08.05.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/716 der Kommission vom 30.04.2019 zur Änderung der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 22/2013 und (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Cyflumetofen (ABl. EU L 122/39 vom 10.05.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/717 der Kommission vom 08.05.2019 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Isoxaflutol 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 122/44 vom 10.05.2019).

- Beschluss (EU) 2019/718 der Kommission vom 30.04.2019 über die geplante Bürgerinitiative mit dem Titel „PRO-NUTRISCORE“ (bekannt gegeben unter Aktenzeichen C [2019] 3232), ABl. EU L 122/49 vom 10.05.2019).
- Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/478 der Kommission vom 14.01.2019 zur Änderung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Kategorien von Sendungen, die amtlichen Kontrollen an den Grenzkontrollstellen zu unterziehen sind (ABl. L 82 vom 25.03.2019, ABl. EU L 126/73 vom 15.05.2019).
- Verordnung (EU) 2019/799 der Kommission vom 17.05.2019 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates – Streichung des Aromastoffes Furan-2(5H)-on aus der Unionsliste (ABl. EU L 132/12 vom 20.05.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/802 der Kommission vom 17.05.2019 zur Berichtigung der griechischen Sprachfassung der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels (ABl. EU L 132/21 vom 20.05.2019).
- Delegierte Verordnung (EU) 2019/828 der Kommission vom 14.03.2019 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 im Hinblick auf die Vitamin-D-Anforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und die Erucasäure-Anforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgebarmahrung (ABl. EU L 137/12 vom 23.05.2019).
- Verordnung (EU) 2019/831 der Kommission vom 22.05.2019 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 137/29 vom 23.05.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/890 der Kommission vom 27.05.2019 zur Festlegung besonderer Bedingungen für die Einfuhr von Erdnüssen aus Gambia und dem Sudan sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014 (ABl. EU L 142/48 vom 29.05.2019).
- Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12.03.2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers (ABl. EU L 149/1 vom 07.06.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/935 der Kommission vom 16.04.2019 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Analysemethoden zur Feststellung der physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale von Weinbauerzeugnissen und der Mitteilung von Beschlüssen der Mitgliedstaaten zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts (ABl. EU L 149/53 vom 07.06.2019).

- Richtlinie (EU) 2019/904 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 05.06.2019 über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt (ABl. EU L 155/1 vom 12.06.2019).
- Verordnung (EU) 2019/973 der Kommission vom 13.06.2019 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 Bispyribac, Denatoniumbenzoat, Fenoxycarb, Flurochloridon, Quizalofop-P-ethyl, Quizalofop-P-tefuryl, Propaquizafop und Tebufenozid in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 157/3 vom 14.06.2019).
- Verordnung (EU) 2019/977 der Kommission vom 13.06.2019 zur Änderung der Anhänge II und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Aclonifen, Beauveria bassiana Stamm PPRI 5339, Clonostachys rosea Stamm J1446, Fenpyrazamin, Mefentrifluconazol und Penconazol in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 159/1 vom 17.06.2019).
- Verordnung (EU) 2019/978 der Kommission vom 14.06.2019 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 579/2014 über eine Ausnahmeregelung zu einigen Bestimmungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Beförderung flüssiger Öle und Fette auf dem Seeweg (ABl. EU L 159/26 vom 17.06.2019).
- Verordnung (EU) 2019/988 der Kommission vom 17.06.2019 zur Berichtigung der französischen Sprachfassung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 160/10 vom 18.06.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/989 der Kommission vom 17.06.2019 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Chlorpropham 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 160/11 vom 18.06.2019).
- Delegierte Verordnung (EU) 2019/1012 der Kommission vom 12.03.2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Ausnahmeregelungen hinsichtlich der Benennung von Grenzkontrollstellen und der Mindestanforderungen an Grenzkontrollstellen (ABl. EU L 165/4 vom 21.06.2019).
- Verordnung (EU) 2019/1015 der Kommission vom 20.06.2019 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Aminopyralid, Captan, Cyazofamid, Flutianil, Kresoxim-methyl, Lambda-Cyhalothrin, Mandipropamid, Pyraclostrobin, Spiromesifen, Spirotetramat, Teflubenzuron und Tetraconazol in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 165/23 vom 21.06.2019).
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1085 der Kommission vom 25.06.2019 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff 1-Methylcyclopropen 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 sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2015/408 der Kommission (ABl. EU L 171/110 vom 26.06.2019).

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1090 der Kommission vom 26.06.2019 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Dimethoat 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 173/39 vom 27.06.2019).

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1100 der Kommission vom 27.06.2019 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Desmedipham 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 175/17 vom 28.06.2019).

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1101 der Kommission vom 27.06.2019 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Tolclofos-Methyl 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 175/20 vom 28.06.2019).

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1137 der Kommission vom 03.07.2019 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Dimethenamid-p 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 180/3 vom 04.07.2019).

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1138 der Kommission vom 03.07.2019 zur Genehmigung des Wirkstoffs Florpyrauxifen-benzyl 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 180/8 vom 04.07.2019).

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1139 der Kommission vom 03.07.2019 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in Bezug auf amtliche Kontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs hinsichtlich der Anforderungen an die Informationen zur Lebensmittelkette und an Fischereierzeugnisse sowie hinsichtlich der Bezugnahme auf anerkannte Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine und auf Testmethoden für Rohmilch und wärmebehandelte Kuhmilch (ABl. EU L 180/12 vom 04.07.2019).

- Verordnung (EU) 2019/1176 der Kommission vom 10.07.2019 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 2,5-Dichlorbenzoesäuremethylester, Mandipropamid und Profoxydim in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 185/1 vom 11.07.2019).

- Durchführungsbeschluss (EU) 2019/1254 der Kommission vom 22.07.2019 über harmonisierte Normen für die Sicherheit von Spielzeug zur Unterstützung der Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ABl. EU L 195/43 vom 23.07.2019.

- Durchführungsverordnung (EU) 2019/1256 der Kommission vom 23.07.2019 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2015/943 über Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr getrockneter Bohnen aus Nigeria hinsichtlich der Verlängerung ihrer Geltungsdauer (ABl. EU L 196/3 vom 24.07.2019).

- Verordnung (EU) 2019/1257 der Kommission vom 23.07.2019 zur Berichtigung der bulgarischen Sprachfassung der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 196/5 vom 24.07.2019).

Überarbeiteter Fragen-und-Antworten-Katalog der Kommission zur Herkunftskennzeichnung der primären Zutat

(nr) Kürzlich wurde eine neu überarbeitete Fassung des Entwurfs eines Fragen-und-Antworten-Katalogs der Kommission zur neuen Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 (Stand: Mai 2019) mit den Einzelheiten zur Anwendung von Art. 26 Abs. 3 LMIV veröffentlicht. Der überarbeitete Fragen-und-Antworten-Katalog der Kommission erweist sich insbesondere als Auslegungshilfe in Bezug auf die vier Artikel der neuen Durchführungsverordnung zur Herkunftskennzeichnung der Primärzutat. Es bedarf noch einer kommissionsinternen Konsultation, wenngleich keine wesentlichen Veränderungen mehr erwartet werden. Infolgedessen wird mit einer Veröffentlichung des Fragen-und-Antworten-Katalogs im Oktober oder November dieses Jahres gerechnet.

Die Überarbeitung enthält vor allem in folgenden Punkten Klarstellungen gegenüber dem früheren Entwurf des Fragen-und-Antworten-Katalogs der Kommission:

1. Wenn die Herkunft der Primärzutat nicht mit dem angegebenen Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels übereinstimmt, muss die Information über die Herkunft der Primärzutat an jeder Stelle der Verpackung erfolgen, an welcher der Herkunftsort oder das Ursprungsland des Lebensmittels unmittelbar oder mittelbar angegeben ist.

2. Bei g.g.A./-g.U.-Erzeugnissen kann es trotz der Ausnahmegvorschrift in Art. 1 Abs. 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 erforderlich sein, die Herkunft der Primärzutat anzugeben. Werden neben der geschützten Bezeichnung weitere unmittelbare oder mittelbare Herkunftsangaben zu der gleichen oder zu einer weiteren Herkunft des Lebensmittels angegeben, so kann dies wiederum die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung der Primärzutat auslösen.

3. Es ist nicht möglich, verschiedene geografische Ebenen zu kombinieren. Die Angabe „EU und Schweiz“ als Herkunftsinformation über die Primärzutat ist demnach nicht möglich. Stattdessen ist im Beispielsfall die Angabe „EU und Nicht-EU“ zu verwenden. In den übrigen Fällen ist zu beachten, dass Fragestellungen im Zusammenhang mit der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung der Primärzutat jeweils eine Frage des Einzelfalls, also der jeweils konkreten Aufmachung des Produkts, sind.

Die neue Durchführungsverordnung zur Herkunftskennzeichnung der Primärzutat gilt ab dem 01.04.2020.

Neue EU- Richtlinie: Auswirkungen von Kunststoffen reduzieren

(nr) Am 12.07.2019 ist im Amtsblatt der Europäischen Union die „EU-Richtlinie über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt“ veröffentlicht worden, welche Anfang Juli 2019 in Kraft trat. Die Richtlinie soll insbesondere dafür sorgen, dass sich weniger Müll in den Meeren ansammelt. Um dieses Ziel tatsächlich erreichen zu können, sollen einige Wegwerfprodukte aus den Regalen verschwinden. Außerdem sollen neue Vorschriften für das Recycling von bestimmten Kunststoffen gelten.

Als Gründe und Ziele werden angegeben:

1. Die Menge an Plastikmüll in den Ozeanen und Meeren nimmt ständig zu – mit negativen Folgen für die Ökosysteme, die biologische Vielfalt und möglicherweise die menschliche Gesundheit. Zugleich gehen wertvolle Materialien, die der Wirtschaft wieder zugeführt werden könnten, verloren.
2. Die Auswertung von Strandmüllzählungen hat ergeben, dass es sich bei 80–85 % aller Meeresabfälle um Kunststoffe handelt.
3. Zudem entfällt auf Einwegkunststoffartikel etwa die Hälfte aller an europäischen Stränden vorgefundenen Meeresabfälle. Die zehn am häufigsten gefundenen Einwegkunststoffartikel machen 86 % aller gefundenen Einwegkunststoffartikel aus, also 43 % aller Meeresabfälle an europäischen Stränden.
4. Bei 27 % der an europäischen Stränden gefundenen Abfälle handelt es sich um Fanggeräte mit Kunststoffanteil.

Infolgedessen liegt der Fokus der Richtlinie auf den zehn am häufigsten gefundenen Einwegkunststoffartikeln und auf Fanggeräten. Diese machen Zählungen zufolge zusammen circa 70 % der gesamten Meeresabfälle aus.

Neuer EU-Rechtsakt – mehr Transparenz bei Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette

(nr) Am 13.06.2019 hat der EU-Ministerrat eine neue Verordnung über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette geschaffen. Die Neuregelung dient der Schaffung von mehr Transparenz bei wissenschaftlichen Studien, die zur Stützung von Marktzulassungsanträgen eingereicht werden. Zudem wird nach der neuen Verordnung ein gemeinsames europäisches Register der in Auftrag gegebenen Studien geschaffen. Dieses soll sicherstellen, dass Unternehmen, die eine Zulassung beantragen, keine für sie nachteiligen Studien zurückhalten. Maßgeblich ist, dass Antragsteller alle für die Bewertung der Sicherheit relevanten Informationen offenlegen müssen, was erforderlich ist, um das Ziel der Transparenz gewährleisten zu können. Einige Informationen, wie beispielsweise zum Herstellungs- oder Erzeugungsprozess, können jedoch der Vertraulichkeit unterliegen.

Diese neuen Vorschriften treten am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im EU-Amtsblatt in Kraft, gelten aber zum größten Teil erst 18 Monate später.

Neues EU-Recht für tierische Lebensmittel, Einfuhr und Tiertransport

(nr) Die Verordnungen 2019/624 bis 2019/628 gelten alle ab dem 14.12.2019.

Die Verordnungen lauten im Einzelnen wie folgt, wobei auf deren wesentliche Inhalte stichpunktartig eingegangen wird:

Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln, ABl. EU L 131/1 vom 17.05.2019

- Fortsetzung der derzeit in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgelegten Anforderungen, welche am 14.12.2019 aufgehoben werden
- Kriterien/Voraussetzung/Durchführung Schlacht tieruntersuchung/Fleischuntersuchung (auch Wildbearbeitung, Zerlegung)
- Muscheln: Einstufung Erzeugungs- und Umsetzgebiete; Festlegung der Orte amtlicher Kontrollen der Erzeugung; spezifische Ausnahmen für Kontrollen

- Mindestanforderungen an amtliche Tierärzte, amtliche Fachassistenten und sonstiges benanntes Personal
- Mindestanforderung Schulung Mitarbeiter Schlachtbetriebe

Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 zur Ergänzung der OCR hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union, ABl. EU L 131/18 vom 17.05.2019

- Anforderung an Identifikation; Herkunft aus gelisteten Drittländern (Art. 126-Liste), z.T. mit betriebsbezogener Beschränkung (Art. 127-Liste); besondere Anforderungen für Frischfleisch, Hackfleisch usw.; Anforderungen für Muscheln/Schnecken, Fischereierzeugnisse
- Amtliche Bescheinigungen; private Bestätigung

Durchführungsverordnung (EU) 2019/626 betreffend die Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Europäische Union zugelassen ist, ABl. EU L 131/31 vom 17.05.2019

- Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete gemäß Art. 126 OCR, z.T. mit Verweis auf bestehende Rechtsgrundlagen
- die Listen aus der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 und der Entscheidung 2006/766/EG werden gestrichen
- Sendungen von Tierdarmhüllen: Übergangsmaßnahmen bis April 2021

Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen, ABl. EU L 131/51 vom 17.05.2019

- einheitliche Vorgaben für die Durchführung von amtlichen Kontrollen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs: spezifische Anforderungen (Mindestkontrollinhalte), Mindesthäufigkeit, Einbindung von Tiergesundheit und Tierwohl
- Maßnahmen bei Nichterfüllung der Anforderungen
- technische Anforderungen Genusstauglichkeitskennzeichen
- Schlachtieruntersuchung/Fleischuntersuchung; amtliche Tierschutzkontrollen Transport

Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 zu den Mustern amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 in Bezug auf diese Musterbescheinigungen, ABl. EU L 131/101 vom 17.05.2019

- Bestimmungen für die einheitliche Anwendung und Mustervorlagen von amtlichen Bescheinigungen zur Begleitung von Tier- und Warensendungen
- Nutzung/Nichtnutzung von IMSOC

Mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm Pestizide

(nr) Am 28.03.2019 hat die Kommission mit der Durchführungsverordnung (EU) 2019/533 das mehrjährige koordinierte Kontrollprogramm für Pestizide (EUCP) für die Jahre 2020 bis 2022 festgelegt (Amtsblatt EU L 88/28 2019). Infolgedessen wird das mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/555 veröffentlichte Programm für die Jahre 2019 bis 2021 aufgehoben. Dieser alten Durchführungsverordnung kommt jedoch noch Bedeutung für

die im Jahr 2019 zu untersuchenden Proben zu.

In der aktuellen Form sind je Jahr zehn verschiedene Obst- und Gemüseproben, Kartoffeln sowie Hafer-, Roggen- und Weizenkörner, geschälter Reis, Wein und natives Olivenöl, d.h. von 2020 bis 2022 insgesamt 30 unterschiedliche Lebensmittel pflanzlicher Herkunft innerhalb der genannten drei Jahre zu untersuchen. Hinzu kommen pro Jahr je zwei vom Tier stammende Lebensmittel, und zwar Kuhmilch, das Fett von Geflügel, Rind und Schwein sowie Hühnereier und Rinderleber. Das Probenspektrum der Jahre 2020 und 2022 blieb gegenüber dem Programm aus dem Jahr 2018 nahezu unverändert.

Die genannten Lebensmittel sind auf insgesamt 177 verschiedene Wirkstoffe zu prüfen. Auch dieses Spektrum hat sich gegenüber dem vorhergegangenen Plan nicht wesentlich verändert. Weggelassen wurde bei der Untersuchung auf Flonicamid die Eingrenzung auf bestimmte Erntegüter. Neu eingefügt wurde die Untersuchung auf Tricyclazol in und auf Reis in den Jahren 2020 bis 2022.

Bei den vom Tier stammenden Lebensmitteln umfasst das Untersuchungsspektrum 22 Wirkstoffe. Bereits seit 2018 sind Fipronil und Glyphosat aus aktuellem Anlass mitumfasst.

Die Mindestprobenzahlen für die einzelnen Mitgliedstaaten richten sich nach der Einwohnerzahl. Ebenso wie bei dem vorherigen Plan entfallen 97 Proben je Ware auf Deutschland. Umgerechnet auf die zu berücksichtigenden 12 Probenarten sind das 1.164 Proben, die im Rahmen des EUCP jährlich von Deutschland zu untersuchen sind.

Lediglich geringfügige Änderungen ergaben sich im Vergleich zum vorherigen Plan bei der Lebensmittelauswahl für Säuglinge und Kleinkinder sowie bei Erzeugnissen aus biologischem/ökologischem Anbau.

Die neue Verordnung tritt am 01.01.2020 in Kraft.

Jahresbericht zum europäischen Netzwerk Lebensmittelbetrug

(nr) Der Jahresbericht 2018 zum Netzwerk Lebensmittelbetrug und dem System der gegenseitigen Unterstützung der zuständigen Behörden ist von der Europäischen Kommission veröffentlicht worden.

Das EU-Netzwerk für Lebensmittelbetrug, welches 2013 geschaffen wurde, ermöglicht es den EU-Mitgliedstaaten und einigen anderen europäischen Ländern, in Angelegenheiten, in denen die nationalen Behörden angesichts möglicher Verstöße gegen die Rechtsvorschriften der EU in Bezug auf Lebensmittel an ihre Grenzen kommen, grenzüberschreitend zusammenzuarbeiten.“ Das Netzwerk dient der Unterstützung und Koordination der Kommunikation zwischen den zuständigen Behörden, insbesondere bei Ersuchen um Hilfe. Zudem sind die Verbindungsstellen zum Austausch solcher Informationen verpflichtet, die erforderlich sind, um die Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften zu überprüfen.

Im Berichtsjahr 2018 stellten die Mitgliedstaaten und Norwegen insgesamt 234 Anträge auf Zusammenarbeit wegen Betrugsverdachts im Rahmen des EU-AAC-Systems (Administrative Assistance and Cooperation System). Außerdem stellte die Europäische Kommission (EC) 33 Anträge im AAC-FF (Administrative Assistance and Cooperation System – Food Fraud).

Ein Verdacht auf Lebensmittelbetrug wurde mit 58 Anträgen am häufigsten aus Deutschland gemeldet, gefolgt von Frankreich und Italien mit 32 bzw. 11 Hilfeersuchen. Seit dem Jahr 2016, in welchem 157 Fälle gemeldet wurden, ist es mit 234 im Jahr 2018 gemeldeten Fällen zu einem deutlichen Anstieg an Meldungen gekommen.

Am häufigsten von Betrugsfällen betroffen sind Fische und Fischprodukte (45 Hilfeersuchen), gefolgt von Fleisch und Fleischprodukten (41), Fetten und Ölen (29) und alkoholhaltigen Getränken (17). In 42 % der Fälle handelte es sich um fehlerhafte Kennzeichnungen, bei 20 % um gefälschte Dokumente sowie in 19 % der Fälle um verfälschte Produkte durch Austausch oder Weglassen von Bestandteilen und in 13 % der Fälle um unzulässige Behandlungen.

Ein besonderes Augenmerk richtet der Bericht auf die Zusammenarbeit bei der Verfolgung von verfälschtem Olivenöl. „Natives Olivenöl extra“, das nicht den EU-Normen entspricht, ist an die Gastronomie und den Einzelhandel im Vereinigten Königreich verkauft worden. Besagtem Olivenöl, das aus Spanien importiert wurde, waren 30 Prozent raffiniertes Öl zugesetzt worden. Im Wege des AAC-FF-Antrags durch das Vereinigte Königreich, welcher sich an Spanien richtete, ist von den zuständigen spanischen Behörden ein Verfahren wegen möglichen Lebensmittelbetruges gegen den verantwortlichen Lebensmittelunternehmer eingeleitet worden. Zudem sind die entsprechenden angemessenen Maßnahmen durch die Behörde ergriffen worden.

Außerdem wurde ein Betrugsfall mit Thunfisch aufgedeckt. Dies geschah im Rahmen einer nach Europol OPSON VII durchgeführten Aktion mit Unterstützung des EU-Netzwerks für Lebensmittelbetrug, an der elf Mitgliedstaaten beteiligt waren. Dabei ist ein bestimmter Thunfisch bei der Konservenherstellung illegal mit Nitrit behandelt worden. Die so erzielte Rotfärbung des Thunfisches sollte den Eindruck von Frische beim Verbraucher erzeugen. Im Wege der Aufdeckung wurden mehr als 51 Tonnen Thunfisch sichergestellt, und es sind mehr als 380 Proben entnommen worden.

EFSA veröffentlicht das Eurobarometer 2019 für Lebensmittelsicherheit in der EU

(nr) Am 07.05.2019, dem Welttag für Lebensmittelsicherheit, hat die EFSA das Eurobarometer 2019 veröffentlicht.

Der Umfrage zufolge sollen zwei von fünf Europäern ein persönliches Interesse an Lebensmittelsicherheit haben, und 41 Prozent der Befragten seien am Thema Lebensmittelsicherheit interessiert. Bei der Lebensmittelauswahl hingegen achtete nur jeder fünfte verstärkt auf die Lebensmittelsicherheit. Ungeachtet dessen sei die Lebensmittelsicherheit beim Einkauf als genauso relevant anzusehen wie Herkunft, Preis und Geschmack des jeweiligen Lebensmittels.

Das Fernsehen sei die Hauptquelle, um Informationen über Lebensmittelsicherheitsrisiken zu bekommen. Zudem brächten Verbraucher Informationen, die von Verbraucherorganisationen und Wissenschaftlern kämen, am meisten Vertrauen entgegen.

Des Weiteren gaben 2/3 der Befragten an, dass sie ihr Konsumverhalten unter Berücksichtigung von Informationen über Lebensmittelsicherheitsrisiken angepasst haben. Von diesen 66 Prozent hat die Hälfte ihr Verhalten dauerhaft verändert, die andere Hälfte temporär.

Von besonderem Interesse sind für die Verbraucher folgende Themen: Antibiotika und Hormone in Fleisch, Ertragsschutzrückstände in Lebensmitteln, Schadstoffe in Fisch und Zusatzstoffe wie Farben und Aromen in Lebensmitteln (Quelle: EFSA Special Eurobarometer Wave EB91.3 Report).

Gesundheitsrisiko durch Cyanoglycoside in Lebensmitteln

(nr) Das EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) veröffentlichte im Jahr 2016 ein wissenschaftliches Gutachten über die akuten Gesundheitsrisiken hinsichtlich des Gehalts an cyanogenen Glykosiden (CNGs) in rohen Aprikosenkernen.

Die akute Referenzdosis (ARfD) von 20 µg Cyanid (CN)/kg Körpergewicht (KG) wurde festgelegt. CNGs enthalten chemisch gebundenes Cyanid und befinden sich in Lebensmitteln wie Mandeln, Leinsamen oder Maniok. Eine Freisetzung des Cyanids erfolgt immer dann, wenn Pflanzenzellen beschädigt werden und CNGs mit deren abbauenden Enzymen in Kontakt gebracht werden, zum Beispiel durch Mahlen oder Kauen.

Wegen eines Ersuchens der Europäischen Kommission bewertete das CONTAM-Panel die Risiken für die menschliche Gesundheit bezüglich CNG-Gehalten nun auch in anderen Lebensmitteln als rohen Aprikosenkernen. Das CONTAM-Panel gelangte zu dem Schluss, dass eine ARfD von 20 µg Cyanid/kg KG unabhängig von der Nahrungsquelle gesundheitlich unbedenklich sei. Hierbei wurden die Unterschiede in der Bioverfügbarkeit von Cyanid nach dem Verzehr bestimmter Lebensmittel durch spezifische Faktoren berücksichtigt.

Die Exposition mit Cyanid wurde anhand der Ergebnisse von 2.596 Untersuchungen von Cyanid in Lebensmitteln abgeschätzt. Die Höchstwerte wurden bei bitteren Mandeln mit einer mittleren Konzentration von 1.437 mg/kg und Leinsamen mit 192,1 mg/kg festgestellt. Die mittlere nahrungsbedingte Exposition mit Cyanid durch CNG-haltige Lebensmittel führte bei keiner Altersgruppe zu einer Überschreitung der ARfD von 20 µg/kg KG. Da bislang nur begrenzte Daten aus Tier- und Humanstudien zur Verfügung stehen, kann derzeit noch kein Leitwert für eine chronische gesundheitliche Belastung abgeleitet werden.

Es bedarf validierter Methoden zur quantitativen Bestimmung in verschiedenen Lebensmitteln, die noch zu erarbeiten wären. Hiervon erhofft man sich, zusätzliche Daten zum Vorkommen in verschiedenen Lebensmitteln gewinnen zu können. Zudem sollen vermehrt Verzehrdaten und Informationen zur hydrolytischen Aktivität in verarbeiteten Lebensmitteln ermittelt werden (Quelle: EFSA CONTAM Panel, EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain).

EFSA empfiehlt, die Phosphataufnahme zu verringern

(nr) Die EFSA hat am 12.06.2019 eine Neubewertung für Phosphate veröffentlicht. Es wurde eine akzeptable tägliche Aufnahmemenge (ADI) von 40 mg/kg Körpergewicht und Tag, ausgedrückt als Phosphor, festgelegt.

Phosphate gelten als Nährstoffe und stellen einen essenziellen Bestandteil der Ernährung dar. Infolgedessen wurde von der Arbeitsgruppe für Phosphate ein ADI-Wert definiert, der die wahrscheinliche Phosphoraufnahme einschließlich natürlicher Quellen und aus Lebensmittelzusatzstoffen beinhaltet. Dieser ADI-Wert berücksichtigt dabei sowohl die Aufnahme von Phosphor aus Lebensmitteln, in denen dieser Stoff natürlicherweise enthalten ist, als auch aus Lebensmitteln, denen Phosphate als Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt wurden. Laut EFSA entspricht der ADI-Wert einer Aufnahmemenge von 2,8 Gramm Phosphor pro Tag für einen durchschnittlichen Erwachsenen mit einem Gewicht von 70 kg. Die für Lebensmittel geltenden zulässigen Höchstmengen für Phosphate liegen nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 je nach Lebensmittelart zwischen 500 und 20.000 mg/kg Lebensmittel.

In Nahrungsergänzungsmitteln können Phosphate derzeit als Zusatzstoffe „*quantum satis*“ (d.h. soweit technisch erforderlich) eingesetzt werden. Allerdings wurde festgestellt, dass bei

Personen über 3 Jahren, die regelmäßig solche Ergänzungsmittel zu sich nehmen, der definierte ADI- Wert überschritten wird, was häufig mit Risiken für die Nierenfunktion einhergeht. Ausgehend von dieser Expositionsabschätzung, empfiehlt das Gremium anstelle der Anwendung *quantum satis* eine numerische Höchstmenge für Phosphate, die als Zusatzstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden (Quelle: EFSA-News vom 12.06.2019).

Sicherheit des Süßungsmittels Sucralose

(nr) Das Süßungsmittel Sucralose ist nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in der Europäischen Union als Lebensmittelzusatzstoff E 955 zugelassen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat eine Bewertung zur Stabilität von Sucralose und zur Bildung möglicherweise gesundheitsschädlicher chlorierter Verbindungen bei hohen Temperaturen abgegeben.

Häufig werden bei der industriellen Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, bei denen die Verwendung von Sucralose (E 955) zugelassen ist, Temperaturen von etwa 120 bis 250 °C erreicht. Bei solchen Temperaturen kann Sucralose dechloriert werden. Die dabei entstehenden organischen Verbindungen weisen gesundheitsschädliches Potenzial auf. Es können zum Beispiel polychlorierte Dibenz-p-dioxine (PCDD) bzw. Dibenzofurane (PCDF) oder Chlorpropanole entstehen. Dies gilt auch für die Verwendung von Sucralose im häuslichen Gebrauch beim Kochen oder Backen.

Das BfR kann noch keine abschließende Bewertung möglicher gesundheitlicher Risiken diesbezüglich treffen. Hierzu müssen erst noch Daten darüber erhoben werden, welche toxischen Reaktionsprodukte in welchem Ausmaß beim Erhitzen von sucralosehaltigen Lebensmitteln entstehen, um daraus die Exposition der Verbraucher abschätzen zu können.

Das BfR ist der Auffassung, dass die EFSA bei der Neubewertung von Süßungsmitteln der Sucralose mehr Aufmerksamkeit widmen sollte. Zudem sollten die Hersteller von Sucralose dazu aufgefordert werden, die entsprechenden Informationen zum Vorkommen von Reaktionsprodukten und zum Ausmaß ihrer Bildung bei den relevanten Herstellungs- und Verarbeitungsprozessen zur Verfügung stellen. Schließlich müsse man repräsentative Daten zu den Gehalten in entsprechend hergestellten sucralosehaltigen Lebensmitteln erheben, um somit die Exposition der Konsumenten besser abschätzen zu können.

Das BfR empfiehlt sowohl Lebensmittelherstellern als auch Verbrauchern, sucralosehaltige Lebensmittel nicht auf Temperaturen zu erhitzen, bei denen die genannten Reaktionsprodukte beim Backen, Frittieren und Braten entstehen, bzw. Sucralose sicherheitshalber sogar erst nach dem Erhitzen zuzusetzen (Quelle: Stellungnahme Nr. 012/2019 des BfR vom 09.04.2019).

Häufiger Durchfallerreger ist vielen Menschen unbekannt

(nr) Viele Verbraucher haben schon einmal von Salmonellen, gentechnisch veränderten Lebensmitteln und Mikroplastik in Lebensmitteln gehört. Nach einer repräsentativen Bevölkerungsumfrage des BfR halten dennoch über drei Viertel der Deutschen die Lebensmittel für sicher. Vor allem beunruhigen Themen wie Antibiotikaresistenzen, Mikroplastik und Reste von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln die Verbraucher. Im Vergleich zur vorherigen Umfrage aus dem Jahr 2018 hat die Sorge der Verbraucher hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit abgenommen.

Trotzdem unterschätzen viele Menschen die Risiken durch Krankheitserreger in der Küche. Von *Campylobacter*, dem häufigsten bakteriellen Erreger von Durchfallerkrankungen, haben

gerade einmal weniger als ein Drittel der Befragten jemals gehört. Salmonellen hingegen sind 96 Prozent der Befragten ein Begriff (Quelle: BfR Stellungnahme vom 15.05.2019).

Pyrrrolizidinalkaloidgehalt in Kräutern und Gewürzen

(nr) Pyrrrolizidinalkaloide (PA) gelten als natürliche Inhaltsstoffe. Sie konnten weltweit in mehr als 350 Pflanzenarten nachgewiesen werden und werden in mehr als 6.000 Pflanzenarten vermutet. Die Pflanzen bilden PA, um Fraßfeinde abzuwehren. Zudem sind mehr als 660 PA und ähnliche Verbindungen bekannt. Ein besonders gesundheitsschädigendes Potenzial weisen die 1,2-ungesättigten PA auf. Gerade diese PA sind deshalb in Futter- und Lebensmitteln unerwünscht.

Das BfR hat bereits das Vorkommen von 1,2-ungesättigten PA in Kräutertees, Tees, Honig sowie einer mit PA-haltigem Geiskraut verunreinigten Salatmischung und pflanzenbasierten Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) bewertet und veröffentlicht.

Aktuell hat das BfR nun das Vorkommen von 1,2-ungesättigten PA in getrockneten und tiefgefrorenen Kräutern gesundheitlich bewertet. Ein hoher Gehalt der genannten PA konnte in Borretsch nachgewiesen werden. Auch tiefgefrorene und getrocknete Gewürze und Kräuter von Liebstöckel, Oregano und Majoran wiesen vermehrt hohe, potenziell gesundheitsschädliche PA-Gehalte auf. Wenngleich die absolute Verzehrsmenge von Kräutern im zubereiteten Gericht gering ist, trägt deren Verzehr langfristig wie auch kurzfristig zur Exposition gegenüber 1,2-ungesättigten PA bei.

Eine vermehrte Aufnahme von 1,2-ungesättigten PA führt vor allem zu Schäden an der Leber. Das gilt sowohl für den Menschen als auch für das Tier. Daneben können auch Organe wie die Lunge betroffen sein. Grundsätzlich gilt: Je größer die Dosis an aufgenommenen 1,2-ungesättigten PA, desto schneller zeigen sich deren negativen Folgen für den menschlichen Körper bzw. beim Tier. Typischerweise tritt beim Verzehr höherer Dosen von 1,2-ungesättigten PA ein Verschluss der zentralen sublobulären Lebervenen und Leberschädigungen, die zu Lebernekrosen führen können, auf. Zudem ist aus Tierversuchen bekannt, dass 1,2-ungesättigten PA erbutschädigend und krebsauslösend wirken.

Die soeben genannten gesundheitlichen Auswirkungen basieren auf bestimmten Szenarien zur Aufnahme von 1,2-ungesättigten PA und können deshalb nicht allgemeingültig übertragen werden. Hierfür bedarf es weiterer Daten. Insoweit kann das BfR derzeit noch keine abschließende Bewertung des möglichen Gesundheitsrisikos, das sich aus dem Verzehr von mit 1,2-ungesättigten PA belasteten Kräutern und Gewürzen ergibt, abgeben (Quelle: Stellungnahme Nr. 017/2019 des BfR vom 13.05.2019).

OPSON VIII: Behörden untersuchen Betrug bei Kaffee

(nr) Dieses Jahr haben sich dreizehn europäische Staaten zur Operation OPSON VIII zusammengeschlossen, welche von Europol und INTERPOL koordiniert wird. OPSON VIII dient dazu, Betrugsfälle im Lebensmittelbereich aufzudecken, unter anderem bei Kaffee. Im Rahmen der Qualitätsüberprüfung von Kaffee konnten in Deutschland, Portugal und der Schweiz in neun Fällen preisgünstigere Robustabohnen in Arabica-Kaffee nachgewiesen werden.

In Deutschland untersuchten die Lebensmittelüberwachungsbehörden über 1,5 Tonnen gerösteten sowie gemahlten Kaffee, der als 100 % Arabica-Kaffee deklariert war, auf Robustabohnen hin. Der Zoll unterstützte die Operation mit der Auswertung und Bereitstellung von Einfuhrdaten zu Kaffee. In ca. 2 % der untersuchten Proben wurde eine Irreführung festgestellt. Die ermittelten Robusta-Gehalte wiesen Werte von 7 % bis hin zu

100 % auf. Indem die Arabicapflanze als Hochlandkaffee im Anbau anspruchsvoller als die widerstandsfähigere Robustapflanze ist, können mit Arabicabohnen höhere Preise erzielt werden als mit Robustabohnen. Zudem unterscheiden sich die beiden Kaffeesorten in der Zubereitung. Optisch hingegen, gerade im verarbeiteten Zustand, lassen sie sich nur schwer auseinanderhalten. Insoweit erfolgte zur Anteilsbestimmung der jeweiligen Kaffeesorte die Untersuchung auf den Gehalt von 16-O-Methylcafesol hin, welcher nur in Kaffeebohnen der Art Robusta enthalten ist.

Zum Teil dauern die Ermittlungen der Lebensmittelüberwachung in den jeweiligen Mitgliedstaaten noch an. Sobald alle Ergebnisse vorhanden sind, soll auf europäischer Ebene ein Gesamtbild zu Ausmaß und Strukturen beim Kaffeebetrug erstellt werden. Außerdem sollen auch über das Ende der Operation OPSON VIII hinaus weitere Folgemaßnahmen ergriffen werden können (Quelle: BVL Newsletter Lebensmittel vom 21.06.2019).

Mögliche Gesundheitsrisiken durch Titandioxid?

(nr) Das BfR setzte sich in einem Fragen-und-Antworten-Katalog mit möglichen gesundheitlichen Risiken auseinander, die durch die Aufnahme von Titandioxid entstehen können. Hierbei nimmt das BfR Bezug auf mehrere neue Studien und die noch ausstehende Entscheidung zur Einstufung von Titandioxid als Gefahrstoff auf der Basis eines Vorschlags der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA).

Einen weiteren Anstoß zur Auseinandersetzung mit Titandioxid stellt auch die kürzlich in Frankreich bekanntgegebene Verordnung dar. Nach dieser ist das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die den Lebensmittelzusatzstoff E 171 enthalten, in Frankreich ab 2020 für ein Jahr auszusetzen. Der französischen Agentur für Lebensmittelsicherheit, Umwelt- und Arbeitsschutz (ANSES) mangelt es an wissenschaftlichen Daten, welche die Bedenken hinsichtlich der Unbedenklichkeit des Zusatzstoffs E 171 zerstreuen könnten.

Titandioxid (TiO₂) ist als Lebensmittelzusatzstoff E 171 nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassen und kann als weißes Farbpigment unter anderem in Süßwaren und Überzügen, z.B. in Dragees und Kaugummi, zumeist *quantum satis* zum Einsatz kommen.

Zur Verwendung in kosmetischen Mitteln ist Titandioxid in zwei Positivlisten der EU-Kosmetikverordnung (EG) Nr. 1223/2009 (EU-KVO) aufgeführt, und zwar in der Liste der in kosmetischen Mitteln zugelassenen Farbstoffe (Anhang IV der EU-KVO) und in der Liste der zugelassenen UV-Filter (Anhang VI der EU-KVO). In UV-Filtern wird die Nanoform des Titandioxids verwendet, weil hier die transparente Erscheinung der Nanoform bei der Auftragung auf die Haut von Vorteil ist.

Im Jahr 2016 kam die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Hinblick auf die orale Aufnahme von Titandioxid (E 171) mit Lebensmitteln zu dem Schluss, dass nach den bis dahin verfügbaren Daten keine Hinweise auf gesundheitliche Risiken für Verbraucherinnen und Verbraucher vorliegen. Auch unter Berücksichtigung der neuen Studien sieht die EFSA keinen Anlass, eine andere Einschätzung über Titandioxid (E 171) zu treffen als im Jahr 2016. Das BfR folgt dem Standpunkt der EFSA.

Nichtsdestotrotz wollen sich sowohl die EFSA als auch das BfR in Zukunft weiterhin wissenschaftlich mit Titandioxid (E 171) befassen. Insbesondere werden noch Daten zur Reproduktionstoxizität zu prüfen sein, die auf Empfehlung der EFSA hin derzeit in einer neuen Studie erhoben werden (Quellen: Fragen und Antworten des BfR vom 22.05.2019, EFSA-News vom 14.09.2016).

Mikrobiologische Qualität von Gemüse im Fokus

(nr) In einem dreijährigen Forschungsprojekt hat das Max-Rubner-Institut die mikrobiologische Qualität frischer, pflanzlicher Produkte untersucht und nun im Juni 2019 die Ergebnisse der Untersuchungen in einem Bericht veröffentlicht. Von besonderer Relevanz bei der Untersuchung waren gesundheitsschädliche Bakterien, wie Listerien, Salmonellen oder E. coli.

Insgesamt wurden 600 frische pflanzliche Produkte beprobt. Die Proben bestanden aus Blatt-, Pflück- und Mischsalaten, verzehrfertigen Salaten (d.h. vorgeschnittene, gewaschene Salatmischungen sowie Ready-to-Eat-Salate), Gurken, Kräuter, Karotten und Sprossen sowie Speisepilze.

Gurken, Karotten und Speisepilze wurden bezüglich ihrer mikrobiologischen Qualität als gut eingestuft. Verzehrfertige Mischsalate und Sprossen hingegen wurden mikrobiologisch als problematisch eingestuft (Quelle: Meldung vom MRI vom 12.06.2019).

Das Modell zur Nährwertkennzeichnung des Max-Rubner-Instituts

(nr) Das Modell der Nährwertkennzeichnung (NWK) setzt sich aus fünf Feldern in Form gleichseitiger Sechsecke zusammen. Dort ist je Sechseck eine der folgenden Kategorien in reinen Zahlenwerten genannt: Energie (Brennwert), Nährstoffe, Fett, Zucker, gesättigte Fettsäuren und Kochsalz in g/100 g oder g/100 ml. Auf die Angabe der prozentualen Anteile an der Referenzmenge wurde verzichtet.

Indem die NWK einheitlich in der Farbe Petrol gehalten ist, setzt sich das Kennzeichnungselement gut wahrnehmbar auf den bunten Lebensmittelverpackungen ab. Soweit Nährwertgehalte als niedrig anzusehen sind, werden die entsprechenden Felder mit der Einheitsfarbe unterlegt und dadurch hervorgehoben.

Zudem soll das NWK im fünften Feld einen „Wegweiser Ernährung“ beinhalten. Dazu werden zusammenfassend der Energiegehalt, der Gehalt an ausgewählten Nährstoffen und der Anteil ausgewählter Lebensmittelgruppen (z.B. Gemüse, Nüsse) bewertet. Punkte werden vergeben für Inhaltsstoffe, deren übermäßige Zufuhr mit einem erhöhten Risiko für ernährungsbedingte Erkrankungen verbunden ist, sowie für Inhaltsstoffe, für die ein gesundheitlicher Nutzen belegt ist. Die Summe daraus wird in Kategorien unterteilt. Je günstiger die zusammenfassende Bewertung ausfällt, desto mehr fächerförmig angeordnete Felder werden innerhalb des fünften Sechsecks in der Einheitsfarbe Petrol ausgefüllt dargestellt. Darüber hinaus können noch Sterne vergeben werden, die ebenso in das fünfte Feld eingefügt werden würden.

Das NWK weist deutliche Bezüge zum Nutri-Score-System auf. Außerdem hält das Max-Rubner-Institut die zusammenfassende Bewertung des Gesundheitswerts durch die NWK für unabdingbar (Quelle: Entwurf des MRI für ein „Front-of-Pack“-Nährwertkennzeichnungsmodell Fachliche Basis, Juni 2019).

Fische und Krebstiere auf der Speisekarte korrekt bezeichnet?

(nr) In 26 Fällen bei 105 Untersuchungen musste die Angabe der Fisch- und der Krebstierart auf den Speisekarten von Gastronomiebetrieben als irreführend beanstandet werden. Dies ergaben Untersuchungen der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) in Freiburg und Karlsruhe.

Bei vier von 15 Bezeichnungen wurde die Angabe der Plattfischart „Seezunge“ nicht korrekt auf der Speisekarte verwendet. Die Bezeichnung „Seezunge“ darf nur für die Art *Solea solea* genutzt werden. Andere Zungenarten, die wesentlich weniger hochwertig und deutlich preiswerter sind, müssen als Rotzunge, Hundszunge, Atlantikzunge oder Tropenzunge deklariert werden.

Zudem traf nur bei einem von zehn als „Scholle“ angebotenen Gerichten die Angabe der Fischart zu. Unter „Scholle“ versteht man nur die Art *Pleuronectes platessa*, die im Nordostatlantik vorkommt. Verwandte Arten, die aus anderen Meeresgebieten stammen, mögen zwar ähnlich klingende Handelsbezeichnungen wie beispielsweise „Pazifische Scholle“ oder „Alaska-Scholle“ tragen, dürfen jedoch gerade nicht als Scholle angepriesen werden. In einem Fall wurde sogar ein Pangasius-Filet als Scholle angeboten. Bei den übrigen Bezeichnungen handelte es sich um eine im Pazifik vorkommende Art der Gattung *Lepidopsetta*, die als „Pazifische Scholle“ zu bezeichnen gewesen wäre.

Bei zwei von acht als „Seelachs“ angebotenen Gerichten war die Bezeichnung unzutreffend. Dabei handelte es sich nicht um die beiden atlantischen Arten *Pollachius pollachius* bzw. *Pollachius virens*, sondern um die pazifische Art *Gadus chalcogrammus*, die als „Alaska-Seelachs“ hätte bezeichnet werden müssen.

Bei Krebstieren wurde insbesondere die korrekte Verwendung der Bezeichnung „Scampi“ überprüft. Es stellte sich heraus, dass bei neun von zehn Proben keine „Scampi“ verwendet worden waren, sondern große Garnelenschwänze. Diese hätten korrekt als „Garnele“ oder „Shrimp“, ggf. auch als „White-Tiger-Garnele“, „Tiger-Garnele“ oder „Tiger-Prawns“ bezeichnet werden müssen. Die meist aus Aquakulturen stammenden Garnelen unterscheiden sich nicht zuletzt im Preis deutlich von den Scampi. Die Bezeichnung „Scampi“, auch als „Tiefseekrebs“ oder „Kaisergranat“ bezeichnet, ist der Art *Nephrops norvegicus* oder einer Art der Gattung *Metanephrops* vorbehalten. Diese hummerartigen Krebstiere sind hochwertig und teuer.

Auch in Zukunft werden weitere Überprüfungen der korrekten Angaben der Fisch- und Krebstierarten in der Gastronomie auf Übereinstimmung mit den im Verzeichnis der Handelsbezeichnungen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) gesetzlich geregelten Bezeichnungen erfolgen (Quelle: Untersuchungsämter Baden-Württemberg, News vom 16.05.2019).

Glühweine mit überhöhten Blei-, Kupfer- und Zinngehalten

(nr) Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) Freiburg und Stuttgart haben im Winter 2017 in Glühweinen und anderen alkoholhaltigen Heißgetränken, die landesweit auf Weihnachtsmärkten angeboten wurden, die Gehalte an Blei, Zinn, Kupfer und Aluminium überprüft.

Dabei lagen 19 % der untersuchten Proben bei den Gehalten an Blei, Zinn und Kupfer jeweils über der gesetzlich festgelegten zulässigen Höchstmenge. Von diesen 19 % wiederum waren bei 10 Proben die Gehalte für Zinn und Kupfer bzw. für Zinn und Blei deutlich höher als die zulässigen Höchstmengen, sodass die Heißgetränke nicht mehr verkehrsfähig waren. Eine Probe davon wies den enorm hohen Bleigehalt von 4,6 mg/L auf und musste sogar als gesundheitsschädlich eingestuft werden.

Diesbezüglich hat das untersuchende Amt auf eine Veröffentlichung des BfR aus dem Jahr 2014 hingewiesen, wonach für die Toxizität von Blei keine Wirkungsschwelle existiert, d.h. keine Aufnahmemenge abzuleiten ist, die als unbedenklich gilt.

Aufgrund der Ergebnisse von 2017 erfolgten auch in der Saison 2018/2019 gezielte Untersuchungen offener Heißgetränke, die auf Weihnachtsmärkten angeboten wurden. In 17 % der untersuchten Proben lagen die festgestellten Werte für Blei (VO [EG] 1881/2006) sowie für Zink, Zinn und Kupfer (Anlage 7 WeinV) über den zulässigen Höchstmengen. Bei einer Probe waren die Gehalte von drei Elementen (Kupfer, Zink und Blei), bei einer weiteren von zwei Elementen (Kupfer und Zinn) und bei den übrigen für je ein Element (Kupfer bzw. Zinn) überschritten, sodass diese Getränke nicht mehr als verkehrsfähig gelten.

Die Ämter stellten fest, dass noch immer ungeeignete Gefäße wie Wannen oder Kessel zum Einsatz kommen, die zu erhöhten oder überhöhten Metallgehalten führen. In den weit überwiegenden Fällen werden jedoch zu der Erhitzung der Getränke geeignete Gerätschaften wie z.B. Durchlauferhitzer mit Edelstahlgehäuse verwendet (Quelle: CVUA-News vom 17.04.2019).

Krankheitserreger in Gurken und Karotten?

(nr) Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart hat 90 Proben von Gurken und Karotten aus konventioneller und ökologischer Erzeugung auf Lebensmittelinfektions- und Intoxikationserreger untersucht. Davon waren 14 Gurken ökologisch und 32 konventionell erzeugt worden. 16 Proben Karotten stammten aus ökologischem und 28 aus konventionellem Anbau.

Die Prüfung der Proben erfolgte auf Salmonellen als wichtigstem Lebensmittelinfektionserreger, sowie verotoxinbildende *Escherichia coli* (VTEC), die Erreger schwerer hämorrhagischer Enteritis und *Listeria monocytogenes*, Erreger der humanen Listeriose. In keiner der Proben wurden diese Keime nachgewiesen.

In zwei Bio-Gurken und je einer Packung mit ökologisch und konventionell erzeugten Karotten war *Bacillus cereus* nachweisbar. Die Konzentrationen lagen zwischen 400 und 8.400 Keimen pro Gramm, wobei dieser Konzentrationsbereich als unbedenklich gilt. Erst bei über einer Million Keimen pro Gramm kann der Erreger zu Symptomen wie Erbrechen oder Durchfall führen. Bereits durch Waschen und Schälen des Gemüses können derartige Keimzahlen deutlich reduziert werden.

Auch die Intoxikationserreger *Staphylococcus aureus* und *Clostridium perfringens* sowie *Escherichia coli*, Indikatorkeim für fäkale Verunreinigung, wurden weder in ökologisch noch in konventionell erzeugten Gurken und Karotten nachgewiesen (Quelle: CVUA-News vom 10.02.2019).

Neue Empfehlungen für Richt- und Warnwerte der DGHM

(nr) Bei den folgenden Produktgruppen ergeben sich bei den Empfehlungen keine Änderungen gegenüber dem letzten Entwurfsstand:

- Richt- und Warnwerte für Kochprodukte, Trockensuppen, Trockeneintöpfe, Trockensoßen, die vor dem Verzehr aufgekocht werden müssen
- Richt- und Warnwerte für rohe, trockene Teigwaren ohne Füllung
- Richt- und Warnwerte für Schokoladen, hell und dunkel, mit Einschlüssen (z.B. Nüsse, Flakes, Trockenfrüchte, Kekse)

Neue Entwürfe hingegen existieren bei den folgenden Produktgruppen:

- Frisches, verzehrfertig vorbereitetes, geschnittenes abgepacktes und nicht abgepacktes Obst sowie Obstmischungen

- Keimlinge und Sprossen zur Abgabe an den Verbraucher
- Gereifte Salzlakekäse, z.B. Feta, zur Abgabe an den Verbraucher
- Mozzarella aus Kuhmilch zur Abgabe an den Verbraucher

Allerdings entsprechen die neuen Entwürfe mit einer Ausnahme den bisherigen Empfehlungen für die Produktgruppen.

Nur bei „Frisches, verzehrfertig vorbereitetes, geschnittenes abgepacktes und nicht abgepacktes Obst sowie Obstmischungen“ wurde Präsumtive Bacillus cereus als neuer Parameter mit einem Richtwert von 500 KBE/g und einem Warnwert von 1.000 KBE/g hinzugefügt (Quelle: BAV-Information Nr. 3/2019 vom 03.06.2019).

Antibiotikaeinsatz bei Nutztieren weiter rückläufig

(nr) Der 2. Statusbericht zum Antibiotikamonitoring im QS-System wurde veröffentlicht. Das Antibiotikamonitoring im QS-System dient dazu, die tatsächliche Situation des Antibiotikaeinsatzes in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung abzubilden und auf Betriebsebene für Transparenz und Klarheit zu sorgen.

Von besonderer Relevanz sind die folgenden Aussagen:

1. Die Kennzahlen zum Antibiotikaeinsatz sind für Schweine rückläufig, für Mastkälber und Puten haltende Betriebe hingegen stagnieren sie, und für Masthühner haltende Betriebe konnte ein leichter Anstieg ausgemacht werden.
2. Der Einsatz kritischer Antibiotika (Cephalosporine der 3. und 4. Generation und Fluorchinolone) wurde deutlich und kontinuierlich reduziert.
3. Zukünftig scheint das Potenzial für weitere Reduzierungen im Vergleich zu den Vorjahren weniger stark ausgeprägt, und eine Fokussierung auf die weitere Abnahme der absoluten Antibiotikamengen erscheint nicht mehr als zielführend, insbesondere mit Blick auf den Tierschutz. In den Mittelpunkt rücken somit vor allem die Reduzierung von Resistenzen und die Betrachtung und Verbesserung der Tiergesundheit als Ganzes (Quelle: Statusbericht QS Antibiotikamonitoring vom 06.06.2019).

BLL-Richtlinie für Senf überarbeitet

(nr) Die vom Kulinaria Deutschland e. V. – Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel – vorgelegte Neufassung der „Richtlinie zur Beurteilung von Senf“ vom Juni 2019 wurde vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) veröffentlicht.

Die neue Richtlinie weist Bezüge zu einer Vorgängerversion des Verbandes der deutschen Senfindustrie aus dem Jahr 1981 auf und richtet ihren Fokus auf die Entwicklung seit der letzten Aktualisierung. Der BLL hat die neue Richtlinie mit gebotener Sorgfalt überprüft und als mit der Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft vereinbar angesehen. Die ausführliche Richtlinie kann unter www.lebensmittelverband.de heruntergeladen werden.

In den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen wurde bei den Qualitätsanforderungen der Verweis auf die DIN-Norm 10 204 ersetzt durch „ISO-Norm ‚Senfkörner; Lieferbedingungen‘ in der jeweils geltenden Fassung (derzeit: ISO 1237:1981-08)“. Außerdem wurde in der Aufzählung der Zutaten, die die Geschmacksrichtung beeinflussen „Süßstoffgesüßter Essig“ gestrichen.

Besondere Beurteilungsmerkmale sind für „Süßen Senf“ und für „Dijon-Senf“ geregelt. Bei Ersterem entfiel der Hinweis „Bayerischer Senf“. Unverändert, also ebenso wie in der Fassung aus 1981, sind der Gehalt an salz-, fett- und zuckerfreier Trockensubstanz mit

mindestens 11 g/100 g, der Fettgehalt des Senfes mit mindestens 1,6 g/100 g und der Zusatz von Schalen der braunen und schwarzen Senfkörner, die bei der Verarbeitung gesiebter Senfkörner bis zu einer Menge von 1,5 trockener Schalen je 100 g des fertigen Senfes anfallen.

Die Begriffsbestimmung für „Dijon-Senf“ richtet sich ergänzend an dem europäischen „Code of Practice Mustard“ aus. Hinzugefügt wurden außerdem die ausschließlich zu verwendenden Verdünnungsmittel, die aus Gärungssessig, zB. Wein-, Branntwein- oder Apfelessige, Saft unreifer Trauben, Traubensaft und -most oder Wein bestehen können. Dijon-Senf kann aromatisierende Substanzen enthalten. Anders der Einsatz von Farbstoffen, Getreidemehl oder Stabilisatoren, der gerade nicht der Verkehrsauffassung entspricht. Zudem dürfen Dijon-Senf keine Schalen zugefügt werden.

Die Aufzählung der nicht-üblichen Zusätze entspricht der Fassung von 1981. Nicht-übliche Zusätze sind separierte Schalen von Senfkörnern (Ausnahme: Süßer Senf), Stoffe, die nicht der Würzung, sondern der Erhöhung der Trockensubstanzmenge dienen (Mehle und Stärke sowie Fette und Öle) (Quelle: BLL, Richtlinie zur Beurteilung von Senf, 2019).

Beerenobst kann auch Träger von Krankheitserregern sein

(nr) Gerade im Sommer erreicht Beerenobst einen besonders hohen Attraktivitätsgrad bei den Verbrauchern. Beeren gelten als gesund, da sie Träger zahlreicher Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe sind.

Wie Untersuchungen Lebensmittelüberwachung ergaben, kann Beerenobst aber auch Träger von Krankheitserregern sein sowie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten. Infolgedessen empfiehlt das BVL, frisches Obst vor dem Verzehr stets gründlich zu waschen, um die Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen und möglichen mikrobiologischen Verunreinigen zu reduzieren. Ebenso empfiehlt es sich, Tiefkühlware vor dem Verzehr bzw. vor der Verwendung in Süßspeisen, Kuchen oder Getränken zu erhitzen, um die soeben genannten Verunreinigungen zu vermindern.

Besonders anfällig für Krankheitserreger sind Erdbeeren, da diese aufgrund ihres Kontaktes zum Erdboden unterschiedlich stark mit Mikroorganismen belastet sein können. Neben für den Menschen ungefährlichen Keimen können auch Zoonoseerreger auf die Erdbeeren gelangen. Zoonoseerreger sind Krankheitserreger, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden und bei diesen Erkrankungen auslösen können. Die Tiere scheiden manche dieser Erreger über den Kot aus, was zu deren Verbreitung in der Umwelt und unter Umständen zu einer Kontamination von pflanzlichen Lebensmitteln führt.

Das BfR rät vor allem empfindlichen Verbrauchergruppen wie Kleinkindern, älteren und immungeschwächten Menschen sowie Schwangeren, verstärkt auf das Waschen bzw. das Erhitzen zwecks der Entfernung bzw. Abtötung möglicher Rückstände und Krankheitserreger zu achten.

Genauere Werte zur mikrobiologischen Belastung und den Rückständen von Pflanzenschutzmitteln in den untersuchten Proben der jeweiligen Beeren können unter www.bvl.bund.de aufgerufen werden (Quelle: BVL News vom 23.07.2019).

„Modernes HACCP“ – praxisorientierter Anwendungsleitfaden

(mm) Im JMC-Verlag ist ein weiteres Buch von Jürgen Mayer erschienen. Unter dem Titel „Modernes HACCP“ wird der heutige Stand des HACCP anschaulich beschrieben.

Es gibt zwar zahlreiche Orientierungshilfen (EU-Leitfaden, Normen, Standards, Fachliteratur und Kommentare), aber oft passt keiner so richtig auf die zu kontrollierenden Lebensmittelunternehmen, und diese Hilfen sind teils veraltet.

Das kompakte und handliche Buch „Modernes HACCP“ orientiert sich an der aktuellen Norm DIN EN ISO 22000:2018, ohne sich darauf zu beschränken. In Teil 1 des Buches geht der Autor auf die allgemeine Bedeutung von HACCP ein. So werden alle Begrifflichkeiten und die Bedeutung von HACCP, CCP, CP oder oPrP sowie die Gefahren und Risiken im Umgang mit Lebensmitteln leicht verständlich erklärt. Anschließend wird im zweiten Teil in drei Phasen die praktische Anwendung von HACCP erläutert. Anhand zahlreicher Abbildungen werden die einzelnen Schritte der drei Phasen (Vorbereitung, Gefahrenanalyse und Gefahrenabwehrplan/HACCP-Plan) sehr gut veranschaulicht. Mithilfe von QR-Codes lassen sich auf den Seiten des Verlages hilfreiche Dateien für die praktische Umsetzung herunterladen, z.B. Vorlagen für Gefahrenanalyse (Excel). Mit diesem Buch können HACCP-Konzepte einfach und schnell rechtskonform erstellt und gepflegt werden. Der HACCP-Ratgeber ist für alle relevanten Branchen und Betriebsgrößen anwendbar. Gastronomen und kleinere Handwerksbetriebe erhalten in jedem Absatz Erläuterungen für Vereinfachungen. Diese praktischen Tipps sind sehr hilfreich bei der Auslegung und Umsetzung der Gefahrenanalyse.

Das Buch „Modernes HACCP“ vermittelt ein modernes Verständnis von HACCP und seine praktische Anwendung (Gebundene Ausgabe, 87 Seiten, JMC-Verlag, 1. Auflage [Mai 2019], ISBN 978-3-00-061977-9).