

## **Änderung der Honigverordnung**

(mm) Mit der am 08.07.2015 im BGBl. I S. 1090 erschienen Verordnung zur Änderung der Honigverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften vom 30.06.2015 erfolgte eine Konkretisierung, dass Pollen ein natürlicher Bestandteil von Honig und keine Zutat im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) ist. In § 2 der Honigverordnung wurde neu als Absatz 2 die entsprechende Formulierung der geänderten Honig-Richtlinie 2001/110/EG eingefügt. Damit wurde die Änderung, die mit der Richtlinie 2014/63/EU erfolgte, in das nationale Recht umgesetzt. Weitere redaktionelle Änderungen betreffen die Kontaminanten-Verordnung sowie die Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung

Die Verordnung trat zum 09.07.2015 in Kraft. Gleichzeitig trat die Erukasäure-Verordnung vom 24.05.1977 außer Kraft. Das BMEL kann die drei geänderten Verordnungen mit den erfolgten Änderungen neu bekannt machen.

## **Weingesezt geändert**

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1207 wurde am 22.07.2015 das Neunte Gesetz zur Änderung des Weingesezes im Bundesgesetzblatt verkündet.

Dieses Änderungsgesetz enthält die Umsetzung des zum 01.01.2016 geltenden neuen EU-Genehmigungssystems für Rebpfanzungen, welches das bisherige System der Pflanzrechte ablöst. Das neue Genehmigungssystem betrifft vor allem Neuanpfanzungen, die nun unter besonderen Voraussetzungen in ganz Deutschland zu ermöglichen sind, um auf ein Überangebot oder eine Wertminderung von Weinen mit Schutzmaßnahmen reagieren zu können. Mit dem Gesetz ist entsprechend dem EU-Recht die Voraussetzung dafür geschaffen, dass alte Wiederaupfanzungsrechte ab dem 15.09.2015 auf Antrag bei den zuständigen Landesstellen in Genehmigungen umgewandelt werden können.

Pfanzgenehmigungen müssen innerhalb von drei Jahren nach Gewährung genutzt werden. Verstöße werden mit Geldstrafen sanktioniert. Nach EU-Recht hat die Zuteilung von Genehmigungen für Rebpfanzungen national anhand eines "Rankings" aller Antragsteller aus allen Regionen zu erfolgen. Insofern wurde hier eine neue Zuständigkeit der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) eingeführt. Um ein möglichst einfaches Verfahren sicher zu stellen, wurde im geänderten Weingesezt festgelegt, dass die BLE auch über das Vorliegen der Genehmigungsfähigkeit (Flächennachweis) sowie einer Priorisierung (Steillage) zu entscheiden hat. Eine Genehmigung gilt drei Jahre. Auch hier drohen Strafzahlungen, falls die Genehmigungen nicht genutzt werden sollten.

## **Erneute Novellierung des LFGB vorgesehen**

(mm) Der Bundesrat hat die Bundesregierung im März 2013 aufgefordert, den derzeitigen § 40 Absatz 1a LFGB (Information der Öffentlichkeit durch die zuständigen Behörden unabhängig vom Vorliegen der sonstigen Voraussetzungen des Absatzes 1 über erhebliche lebensmittelrechtliche Verstöße). im Hinblick auf die von den verschiedensten Verwaltungsgerichten ist vorgesehen, die monierten Punkte zu überarbeiten. Der bestehende § 40 LFGB soll dahingehend geändert werden, „dass die rechtssichere Veröffentlichung von festgestellten, nicht unerheblichen Verstößen unter Reduzierung sonstiger Ausschluss- und Beschränkungsgründe möglich ist“. Die von den Verwaltungsgerichten erhobenen Bedenken sollen durch die Ergänzung einer Härtefallklausel und einer gesetzlichen Lösungsfrist sowie durch verschiedene Änderungen überwiegend klarstellender Art ausgeräumt werden. Zur Verbesserung der Übersichtlichkeit der lebensmittelrechtlichen Transparenzvorschriften soll die Regelung des § 40 Absatz 1a LFGB außerdem in einen neuen § 40a LFGB überführt werden. Die Bagatellgrenze von 350,00 € Bußgeld findet sich leider auch im derzeitigen Entwurf wider. Neu soll geregelt werden, dass zu veröffentlichen ist, wenn Anhaltspunkte dafür vorhanden sind, dass die Tat eine Straftat ist.

Weitere angestrebte Änderungen die im Entwurf eines Vierten Gesetzes zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften benannt sind, betreffen u.a. die Festlegung von Höchstmengen für Kokzidiostatika- und Histomonostatika-Rückstände in Lebensmitteln (§ 10),

Anpassungen an die seit 13.12.2014 geltende EU-Lebensmittelinformationsverordnung, die Unterrichtung von Telemedien-Diensteanbietern über Schnellwarnmeldungen (§ 38b), die Probenahme bei unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln angebotenen Erzeugnissen (§ 43a), Anordnungsbefugnisse der Überwachungsbehörden zur Übermittlung von Informationen zur Rückverfolgbarkeit (§ 44) sowie die Straffung der Mitteilungs- und Übermittlungspflichten über Untersuchungsergebnisse zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen (§ 44a).

Im Rahmen der Konsultation hatte auch vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. eine umfassende Stellungnahme zur angestrebten Novellierung des LFGB abgegeben. Das weitere Gesetzgebungsverfahren bleibt abzuwarten.

### **Die Fischetikettierung soll verbessert werden**

(mm) Die Verbraucher sollen mehr über die Herkunft und die Produktionsmethoden von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen erfahren. Das geht aus einem Gesetzentwurf der Bundesregierung zur Änderung des Fischetikettierungsgesetzes und des Tiergesundheitsgesetzes hervor. Die Änderung ergibt sich aus der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlamentes und des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, die die Vorschriften zur Verbraucherinformation der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 ablöst. Danach sollen für die Gebiete des Nordostatlantiks als auch für die Fanggebiete im Mittelmeer und im Schwarzen Meer differenziertere Angaben über die Herkunft der Produkte gemacht werden. Weil außerdem bestimmte Fanggeräte die Umwelt stärker belasten würden als andere, soll in Zukunft die Art des Fangvorgangs angegeben werden. Mit der Änderung des Tiergesundheitsgesetzes soll zudem eine Regelungslücke hinsichtlich der Bußgeldvorschriften geschlossen werden, die Verbote des Verbringens, der Einfuhr oder der Ausfuhr von Tieren, Teilen von Tieren oder tierischen Erzeugnissen innerhalb der EU vorschreiben. Der Bundestag stimmte dem Gesetzesentwurf bereits zu.

### **Bundesrat fordert Stärkung der Lebensmittelkontrolleure in Deutschland**

(mm) Der Bundesrat hat sich am 10.07.2015 für eine Novellierung der seit 2001 gültigen Lebensmittelkontrolleur-Verordnung ausgesprochen und ist damit einem Antrag Schleswig-Holsteins gefolgt. Insbesondere sollen durch die Novellierung Qualifizierung und Fortbildung von Lebensmittelkontrolleuren gestärkt werden.

Die Anforderungen an die Lebensmittelüberwachung insbesondere durch die Globalisierung und Industrialisierung der Lebensmittelherstellung sind über die Jahre ständig gestiegen. Damit müssen auch Qualifikation und Fortbildung Schritt halten. Das ist wichtig für einen modernen, zukunftsfähigen Verbraucherschutz und dient dazu, die Lebensmittelkontrolleure zu stärken“, sagte der zuständige Schleswig-Holsteinische Minister Robert Habeck nach der entscheidenden Bundesratssitzung.

In der seit 14 Jahren geltenden Lebensmittelkontrolleur-Verordnung (LkonV) ist das Berufsbild des Lebensmittelkontrolleurs geregelt. Mit dieser Bundesverordnung werden die Anforderungen an nicht wissenschaftlich ausgebildetes Personal in der amtlichen Lebensmittelüberwachung festgelegt. Sie ist Grundlage für die Fortbildungs- und Prüfungsanforderungen der Bundesländer.

Der Bundesrat hat die Bundesregierung gebeten, die Anpassung/ Änderung der LkonV in Zusammenarbeit mit den Ländern fortzuführen. Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. wird sich an der Novellierung beteiligen.

### **Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:**

(mm) Im Bundesgesetzblatt sowie dem elektronischen Bundesanzeiger wurden u. a. weitere Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Dreizehnte Verordnung zur Änderung futtermittelrechtlicher Verordnungen (BGBl. I S. 756 vom 26.05.2015);

- Viertes Gesetz zur Änderung des Rindfleischetikettierungsgesetzes (BGBl. I S. 1165 vom 16.07.2015);
- Bekanntmachung eines Durchführungsbeschlusses (EU) 2015/1068 der Kommission vom 01.07.2015 zur Änderung der Entscheidung 2002/994/EG über Schutzmaßnahmen betreffend aus China eingeführte Erzeugnisse tierischen Ursprungs (BANz AT 23.07.2015 B1);
- Einundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 1384 vom 24.07.2015);
- Dritte Verordnung zur Änderung der Rindfleischetikettierungs-Strafverordnung (BGBl. I S. 1407 vom 31.07.2015);
- Erste Verordnung zur Änderung der Rindfleischetikettierungsverordnung (BGBl. I S. 1408 vom 31.07.2015).

### **Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert**

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden folgende Verordnungen (EU) der Kommission zur Änderung der Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 veröffentlicht, die die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Nr. 2015/1362 der Kommission vom 06.08.2015 (Verwendung von Siliciumdioxid (E 551) in Extrakt aus Rosmarin (E 392), ABl. EU L 210/22 vom 07.08.2015;

- Nr. 2015/537 vom 31.03.2015 (Verwendung von Riboflavinen (E 101) und Carotinen (E 160a) in getrockneten Kartoffeln in Form von Granulat oder Flocken), ABl. EU L 213/1 vom 12.08.2015.

Bereits am 19.05.2015 erschien im Europäischen Amtsblatt L 123/122 eine Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. EU L 354 vom 31.12.2008).

Eine weitere Berichtigung betrifft die Verordnung (EU) 2015/647 der Kommission vom 24.04.2015 zur Änderung und Berichtigung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. EU L 107 vom 25.04.2015), ABl. EU L 214/30 vom 13.08.2015.

### **Weitere deutsche Spezialitäten geschützt**

(mm) Die Bezeichnung Glückstädter Matjes wurde mittels Durchführungsverordnung (EU) 2015/823 der Kommission vom 11.05.2015, (ABl. EU L 130/3 vom 28.05.2015) in das Europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1002 der Kommission vom 16.06.2015 (ABl. EU L 161/5 vom 26.06.2015) wurde die bayerische Käsespezialität „Obazda“ bzw. „Obatzter“ von der EU mit dem Gütezeichen „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.) ausgezeichnet und muss somit in Zukunft aus Bayern stammen.

### **Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen**

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2015/845 der Kommission vom 27.05.2015 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 Azoxystrobin, Chlorantraniliprol, Cyantraniliprol, Dicamba, Difenoconazol, Fenpyroximat, Fludioxonil, Glufosinatammonium, Imazapic, Imazapyr, Indoxacarb, Isoxaflutol, Mandipropamid, Penthiopyrad, Propiconazol, Pyrimethanil, Spirotetramat und Trinexapac in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABl. EU L 138/1 vom 04.06.2015). Durch die Verordnung

2015/846 der Kommission vom 28.05.2015 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Acetamid, Ametoctradin, Amisulbrom, Bupirimat, Clofentazin, Ethephon, Ethirimol, Fluopicolid, Imazapic, Propamocarb, Pyraclostrobin und Tau-Fluvalinat in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (ABl. EU L 140/1 vom 05.06.2015). Im Amtsblatt EU L 145/1 erschien am 10.06.2015 die Verordnung (EU) 2015/868 der Kommission vom 26.05.2015 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 2,4,5-T, Barban, Binapacryl, Bromophos-ethyl, Camphechlor (Toxaphen), Chlorbufam, Chloroxuron, Chlozolinat, DNOC, Diallat, Dinoseb, Dinoterb, Dioxathion, Ethylenoxid, Fentinacetat, Fentinhydroxid, Flucycloxuron, Flucythrinat, Formothion, Mecarbam, Methacrifos, Monolinuron, Phenothrin, Propham, Pyrazophos, Quinalphos, Resmethrin, Tecnazen und Vinclozolin in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Am 03.07.2015 wurde im Europäischen Amtsblatt L 174/43 die Berichtigung dieser Verordnung veröffentlicht.

Durch die Verordnung (EU) 2015/896 der Kommission vom 11.06.2015 wurde Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Rückstandshöchstgehalte für *Trichoderma polysporum* Stamm IMI 206039, *Trichoderma asperellum* (vormals *T. harzianum*) Stämme ICC012, T25 und TV1, *Trichoderma atroviride* (vormals *T. harzianum*) Stämme IMI 206040 und T11, *Trichoderma harzianum* Stämme T-22 und ITEM 908, *Trichoderma gamsii* (vormals *T. viride*) Stamm ICC080, *Trichoderma asperellum* (Stamm T34), *Trichoderma atroviride* Stamm I-1237, Geraniol, Thymol, Saccharose, Eisen(III)-Sulfat, Eisen(II)-Sulfat und Folsäure in oder auf bestimmten Erzeugnissen an den technischen Fortschritt angepasst (ABl. EU L 147/3 vom 12.06.2015). Am 01.07.2015 wurde Verordnung (EU) 2015/1040 der Kommission vom 30.06.2015 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 Azoxystrobin, Dimoxystrobin, Fluroxypyr, Methoxyfenozid, Metrafenon, Oxadiargyl und Tribenuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen bekannt gemacht (ABl. EU L 167/10). Am 09.07.2015 erschien im Europäischen Amtsblatt L 181/27 die Verordnung (EU) 2015/1101 der Kommission vom 08.07.2015 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 Difenconazol, Fluopicolid, Fluopyram, Isopyrazam und Pendimethalin in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Die Verordnung (EU) 2015/1200 der Kommission vom 22.07.2015 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 Amidosulfuron, Fenhexamid, Kresoxim-methyl, Thioclopid und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen wurde am 23.07.2015 bekannt gemacht (ABl. EU L 195/1).

### **Anpassung der Drittlandsliste und des Verzeichnisses gleichwertiger Öko-Kontrollstellen**

(mm) Im Amtsblatt der EU Nr. L 151/1 vom 18.06.2015 ist die Durchführungsverordnung (EU) 2015/931 der Kommission vom 17.06.2015 zur Änderung und Berichtigung 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 erschienen. Damit wurde das Verzeichnis anerkannter Drittländer (Anhang III der VO (EG) Nr. 1235/2008) und das Verzeichnis von durch die EU anerkannten Drittlands-Kontrollstellen (Anhang IV der VO (EG) Nr. 1235/2008) erneut geändert. Für das Verzeichnis anerkannter Drittländer ergeben sich folgende Änderungen: In Australien und Japan ändern sich die Namen von zuständigen Behörden und Kontrollstellen. Die Listung von Tunesien und den Vereinigten Staaten ist nicht mehr befristet. Auch das Verzeichnis der durch die EU anerkannten, gleichwertigen Drittlands-Kontrollstellen wird modifiziert. Die Kontrollstelle ETKO aus der Türkei wurde aus dem Verzeichnis gestrichen. Die ABG und die SGS aus Österreich geben ihre Drittlandstätigkeit auf. Für verschiedene andere Kontrollstellen ergeben sich Änderungen bei den Drittländern und den Produktkategorien.

### **Einfuhrverbot für getrocknete Bohnen**

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/943 vom 18.06.2015 (ABl. EU L 154/8 vom 19.06.2015) wurde die Einfuhr von getrockneten nigerianischen Bohnen verboten. Die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen, die von den Mitgliedstaaten im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 bei getrockneten

Bohnen aus Nigeria durchgeführt wurden, zeigten kontinuierlich die Nichteinhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen in Bezug auf Pestizidrückstände. Nach mehr als einem Jahr verstärkter Kontrollen an den Grenzen der Union war keine Verbesserung der Situation zu verzeichnen. Seit Januar 2013 sind im Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel mehr als 50 Meldungen wegen getrockneter Bohnen mit Ursprung in Nigeria eingegangen. In fast allen Meldungen wurde über Gehalte des unzulässigen Wirkstoffs Dichlorvos berichtet, die die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit vorläufig festgelegte akute Referenzdosis bei weitem überstiegen. Das Einfuhrverbot gilt vorerst bis 30.06.2016.

### **Neufassung der Ochratoxin A-Untersuchung bei Weizen und Weizenmehl aus Kanada**

(mm) Seit dem 10.07.2015 werden alle Genehmigungen von Prüfungen hinsichtlich Mykotoxinen in Lebensmitteln, die von bestimmten Drittländern vor der Ausfuhr durchgeführt werden in der Durchführungsverordnung (EU) 2015/949 (L 156/2 vom 20.06.2015) zusammengefasst. Die Entscheidung 2008/47/EG und die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 844/2011 wurden durch diese neue Durchführungsverordnung aufgehoben.

Durch diese neue Durchführungsverordnung ergeben sich betreffend die Einfuhr von Erdnüssen und Mandeln sowie daraus hergestellten Erzeugnissen mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika Änderungen bei den Einfuhrpapieren. Weiterhin wurden die Regelungen betreffend die Genehmigung der Prüfungen hinsichtlich Ochratoxin A bei Weizen und Weizenmehl aus Kanada neu gefasst. Auf Grund dieser Neufassung ergeben sich jedoch keinerlei wesentliche inhaltliche Änderungen betreffend die Einfuhrbeschränkungen von Weizen und Weizenmehl mit Ursprung in Kanada.

### **Empfehlung zum Monitoring von Tropanalkaloiden**

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 157/97 wurde am 23.06.2015 die Empfehlung (EU) 2015/976 der Kommission vom 19.06.2015 zum Monitoring von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln veröffentlicht. Diese sieht das Monitoring der Tropanalkaloide Atropin und Scopolamin in Getreide und Getreideprodukten, glutenfreien Produkten, Nahrungsergänzungsmitteln, Tee, Kräutertee, Hülsengemüse, Hülsenfrüchten, Ölsaaten und Erzeugnissen vor. Matrixabhängige Anforderungen an die analytischen Bestimmungsgrenzen der Tropanalkaloide werden ebenfalls aufgeführt. Bei nennenswerten Befunden sind die Mitgliedsstaaten und Lebensmittelunternehmer aufgefordert, eine Ursachenermittlung durchzuführen.

Im Juni 2015 wurde von der EU-Kommission ein Verordnungsvorschlag für Höchstgehalte von Tropanalkaloiden in getreidebasierter Babynahrung angekündigt, die Hirse oder Buchweizen enthält. Vorgesehen ist ein summarischer Grenzwert für die Tropanalkaloide Atropin und Scopolamin sowie Anforderungen an die analytischen Bestimmungsgrenzen für Tropanalkaloide.

Der Verordnungsvorschlag und die Monitoringempfehlung folgt einer Bewertung der Tropanalkaloide durch die Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Jahr 2013, wonach die ernährungsbedingte Exposition bei Kleinkindern möglicherweise die akute Referenzdosis (Gruppen-ARfD) an Tropanalkaloiden von 0,016 µg/kg Körpergewicht überschreitet. Tropanalkaloide sind sekundäre Stoffwechselprodukte, die von verschiedensten Pflanzen gebildet werden.

### **Arsen in Lebensmitteln wird in den nächsten Jahren überwacht**

(mm) Am 12.08.2015 erschien die Empfehlung (EU) 2015/1381 der Kommission vom 10.08.2015 für eine Überwachung von Arsen in Lebensmitteln (ABl. EU L 213/9). Die Mitgliedstaaten sollen entsprechend der Empfehlung das Vorkommen von Arsen in Lebensmitteln in den Jahren 2016, 2017 und 2018 überwachen. Die Überwachung sollen eine große Bandbreite von Lebensmitteln umfassen, die die Verbrauchsgewohnheiten widerspiegeln, darunter Lebensmittel wie Getreidekörner, Getreideerzeugnisse (einschließlich Kleie und Keime), Obst- und Gemüsesäfte, Trinkwasser (einschließlich in Flaschen abgefülltes Wasser), Kaffee, getrocknete Teeblätter, Bier, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Algengerzeugnisse (einschließlich Hijiki), Milch, Milcherzeugnisse, Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Lebensmittelzusatzstoffe, um eine möglichst genaue Schätzung der Exposition zu ermöglichen. Die Mitgliedstaaten wenden dazu die

Probenahmeverfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission an, um sicherzustellen, dass die Proben repräsentativ für die beprobte Charge sind.

### **EU-Kontaminantenverordnung mehrfach geändert**

(mm) Die Verordnung (EU) 2015/1005 der Kommission vom 25.06.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bezüglich der Höchstgehalte für Blei in bestimmten Lebensmitteln, wurde am 26.06.2015 im EU-Amtsblatt L 161/9 veröffentlicht. Danach gelten die Höchstgehalte des Anhangs der o.a. Verordnung ab dem 01.01.2016. Der bisher einheitlich für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung geltende Höchstwert von 0,02 mg/kg wurde aufgeschlüsselt in Nahrung als Pulver bzw. in flüssiger Form mit Höchstwerten von 0,05 mg/kg und 0,01 mg/kg. Diese Werte gelten künftig auch für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die speziell für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind. Neu eingefügt wurden weiterhin Grenzwerte für Getreide und andere Beikost mit 0,05 mg/kg. Hinzu kommen Höchstwerte für die Getränke dieser Personengruppe bei Vermarktung als Flüssigkeit oder als Zubereitung zum Aufgießen oder Abkochen mit jeweils 0,03 mg/kg bzw. mit 1,5 mg/l. Gesenkt wurde der Wert für Kopffüßler auf 0,3 mg/kg. Neu eingefügt wurde ein Grenzwert für Honig mit 0,1 mg/kg.

Zudem erschien die Verordnung (EU) 2015/1006 der Kommission vom 25.06.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für anorganisches Arsen in Lebensmitteln (ABl. EU L 161/14 vom 26.06.2015). Weiterhin die Verordnung (EU) 2015/1125 der Kommission vom 10.07.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Katsuoibushi (getrockneter Echter Bonito) und in bestimmtem geräuchertem Ostseehering (ABl. EU L 184/7 vom 11.07.2015). Am 14.07.2015 erschien die Verordnung (EU) 2015/1137 der Kommission vom 13.07.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Ochratoxin A in Gewürzen der Sorte Capsicum spp. (ABl. EU L 185/11 vom 14.07.2015).

### **Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern**

(mm) Bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs aus bestimmten Ländern werden verstärkte amtliche Kontrollen an der EU Außengrenze durchgeführt (Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004). Diese haben an bestimmten, benannten Eingangsorten zu erfolgen. Die Liste der betroffenen Futtermittel und Lebensmittel wird im Anhang I der Verordnung genannt, und regelmäßig - mindestens vierteljährlich - aktualisiert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1012 der Kommission vom 23.06.2015 (ABl. EU L 162/26 vom 27.06.2015) erfolgte die Neufassung des Anhangs I. Aufgrund der Häufigkeit und Relevanz der in jüngerer Zeit im Rahmen des Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel gemeldeten Lebensmittelvorfälle sowie von Ergebnissen der vom Lebensmittel- und Veterinäramt in Drittländern durchgeführten Audits wurden Kontrollen aufgenommen, die insbesondere Sendungen von Korianderblättern, Basilikum, Minze, Petersilie, Paprika und Okra aus Vietnam sowie Weinblättern aus der Türkei betreffen. Kenianische Bohnen wurden dagegen aus der verstärkten amtlichen Überwachung gestrichen.

### **Zweite Verlängerung der vorübergehenden Aussetzung der Einfuhr von Lebensmitteln aus Bangladesch, die Betelblätter enthalten oder aus ihnen bestehen**

(mm) Mit dem Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1028 der Kommission vom 26.06.2015 (ABl. EU L 163/53 vom 30.06.2015) wurde die vorübergehende Aussetzung der Einfuhr von Lebensmitteln aus Bangladesch, die Betelblätter ("Piper betle") enthalten oder aus ihnen bestehen (ABl. EU L 45/34 vom 15.02.2014), ein weiteres Mal, nun bis zum 30.06.2016 verlängert. Der Maßnahmenplan, der im Mai 2015 von Bangladesch vorgelegt wurde, ist unvollständig, und es liegen nach Angaben der EU keine Garantien dafür vor, dass er wirksam angewandt und durchgesetzt wird. Das im Mai 2013 von Bangladesch eingeführte, selbst auferlegte Ausfuhrverbot für Betelblätter gilt weiterhin. Es hat sich jedoch nicht als in vollem Maße wirksam erwiesen, und seit seinem Erlass wurden über das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel 25 Fälle der versuchten Einfuhr von Betelblättern in die Union gemeldet. Es wird in den Erwägungsgründen zu dem Beschluss daher davon ausgegangen werden, dass die von Bangladesch

gegebenen Garantien nicht ausreichen, um die ernstesten Gesundheitsrisiken zu beseitigen. Die mit dem Durchführungsbeschluss 2014/88/EU eingeführten Sofortmaßnahmen werden daher aufrechterhalten.

### **Ablehnung beantragter gesundheitsbezogener Angaben**

(mm) Mit Veröffentlichung der Verordnung (EU) 2015/1041 der Kommission vom 30.06.2015 wurde die Verweigerung der Zulassung betreffend bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern bekannt gemacht (ABl. EU L 167/57 vom 01.07.2015). U.a. wurden folgende Angaben nicht aufgenommen:

- Die tägliche Aufnahme von ergänzenden Olivenblattextrakt-Polyphenolen trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach Mahlzeiten weniger stark ansteigt.
- Pacran® hilft, die Anhaftung von E. coli mit P-Fimbrien an den Zellen der Harnwege zu verhindern.
- Eine Kombination von Bifidobacterium longum LA 101, Lactobacillus helveticus LA 102, Lactococcus lactis LA 103 und Streptococcus thermophilus LA 104 reguliert die Darmpassage.

Am 02.07.2015 wurde eine weitere Verordnung (EU) 2015/1052 der Kommission vom 01.07.2015 über die Nichtzulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos veröffentlicht (ABl. EU L 171/5). Folgende Angaben sind ebenfalls u.a. zukünftig nicht erlaubt: Pflanzensterinester in Form eines Nahrungsergänzungsmittels im Pulverpäckchen senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung; CranMax® verhindert das Anhaften von E.-coli-Bakterien an den Uroepithelzellen bei Frauen, das einen Risikofaktor beim Auftreten von Harnwegsinfektionen darstellt.

### **Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe**

(mm) Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs betreffend wurde durch folgende Durchführungsverordnung (EU) geändert:

- Nr. 2015/1078 vom 03.07.2015 (in Bezug auf den Stoff „Clodronsäure (in Form von Dinatriumsalz)“), ABl. EU L 175/5 vom 04.07.2015;
- Nr. 2015/1079 vom 03.07.2015 (in Bezug auf den Stoff „Hexaflumuron“), ABl. EU L 175/8 vom 04.07.2015;
- Nr. 2015/1080 vom 03.07.2015 (Bezug auf den Stoff „Propyl-4-hydroxybenzoat und sein Natriumsalz“), ABl. EU L 175/11 vom 04.07.2015);
- Nr. 2015/1308 vom 29.07.2015 (in Bezug auf den Stoff „Aluminiumsalicylat, basisch“), (ABl. EU L 200/11 vom 30.07.2015).

Am 19.06.2015 erschien die Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 470/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 06.05.2009 über die Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates und zur Änderung der Richtlinie 2001/82/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 726/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. EU L 152 vom 16.06.2009), (ABl. EU L 154/28).

### **Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte mehrfach berichtigt**

(mm) Die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 294/2013 der Kommission vom 14.03.2013 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze

befreiter Proben und Waren (ABl. EU L 98 vom 06.04.2013) erschien am 04.07.2015 (ABl. EU L 175/128). Am 13.08.2015 erschien die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25.02.2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren (ABl. EU L 54 vom 26.02.2011), (ABl. EU L 214/29) und die Berichtigung der Verordnung (EU) 2015/9 der Kommission vom 06.01.2015 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren (ABl. EU L 3 vom 07.01.2015), (ABl. EU L 214/30).

### **Aromastoffe aus Unionsliste gestrichen**

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2015/1102 der Kommission vom 08.07.2015 (ABl. EU L 181/54 vom 09.07.2015) wurde Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung der Aromastoffe 1-Methylnaphthalen [FL-Nr. 01.014], Furfurylmethylether [FL-Nr. 13.052], Difurfurysulfid [FL-Nr. 13.056], Difurfurylether [FL-Nr. 13.061] und Ethylfurfurylether [FL-Nr. 13.123] aus der Unionsliste angepasst. Die Unionsliste der Aromen und Ausgangsstoffe enthält mehrere Stoffe, bei denen die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit die Bewertung noch nicht abgeschlossen hat oder bei denen sie zusätzliche wissenschaftliche Daten angefordert hat, um die Bewertung abzuschließen. Für diese Stoffe wurden zusätzliche wissenschaftliche Daten, die gemäß spezifischen EFSA-Gutachten zu den genannten Stoffen vorzulegen waren, wurden nicht bis zum 30.06.2014 vorgelegt. Diese Aromastoffe wurden daher aus der Unionsliste gestrichen.

### **Änderung der Kosmetik-Verordnung**

(mm) Im Amtsblatt der EU L 193/115 vom 21.07.2015 wurde die Verordnung (EU) Nr. 2015/1190 der Kommission vom 20. Juli 2015 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel veröffentlicht. Folgende neue bzw. geänderte Stoffregelungen sind Gegenstand dieser Änderungs-Verordnung:

- Anpassung des bestehenden Eintrags zur Thioglycolsäure und ihrer Salze in Anhang III (Zulassung von für die Anwendung in Wimpernwachsmitteln),
- Neuregelung von neun Haarfarbstoffen in Anhang III (HC Blue No. 17, HC Blue No. 15, Acid Green Nr. 25, Acid Violet Nr. 43, 2-Methoxymethyl-p-Phenylenediamine, 2-Methoxymethyl-p-Phenylenediamine Sulfate, Hydroxyanthraquinone-aminopropyl Methyl Morpholinium Methosulfate, Disperse Red 17, Acid Black 1 und Pigment Red 57). Diese Verordnung trat am 10.08.2015 in Kraft. Für die neuen Bestimmungen zu den neun Haarfarbstoffen gilt eine Übergangsfrist bis zum 10.08.2016.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 2015/1298 der Kommission vom 28.07.2015 zur Änderung der Anhänge II und VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel wurde der UV-Filter 3-Benzylidencampher verboten. Diese Änderung trat am 18.08.2015 in Kraft.

### **Verlängerung der Schutzmaßnahmen hinsichtlich der Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmten Muscheln aus der Türkei**

(mm) Die EU hat die im August 2013 ergriffenen Schutzmaßnahmen in Bezug auf die Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmten Muscheln aus der Türkei bis 31.12.2016 verlängert - Durchführungsverordnung (EU) 2015/1205 der Kommission vom 23.07.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 743/2013 mit Schutzmaßnahmen in Bezug auf die Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmten Muscheln aus der Türkei im Hinblick auf ihre Geltungsdauer (ABl. EU L 196/2 vom 24.07.2015)

Hintergrund der Maßnahme sind die bei einem Kontroll-Audit festgestellten Mängel bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen und die erheblichen Mängel bei den Analysen in den besuchten amtlichen

Laboratorien. Die von den zuständigen türkischen Behörden zwischenzeitlich vorgelegten Informationen über Abhilfemaßnahmen müssen angesichts der Schwere der Mängel einem umfangreichen Audit unterzogen werden, bevor eine Aufhebung der Maßnahmen erwogen werden kann. Zudem haben die Mitgliedstaaten weiterhin bestimmte Verstöße gegen die mikrobiologischen Standards bei zur Untersuchung an einer Eingangsgrenzkontrollstelle vorgeführten Muscheln gemeldet.

### Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden zwei weitere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht die neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffen:

- Erweiterung der Verwendungszwecke von Flavonoiden aus *Glycyrrhiza glabra* L. (Extrakt aus den Wurzeln oder Wurzelstöcken von *Glycyrrhiza glabra*, das durch Extraktion mit Ethanol und weiterer Extraktion dieses ethanolischen Extrakts mit mittelkettigen Triglyceriden gewonnen wird. Es ist eine dunkelbraune Flüssigkeit, die 2,5 bis 3,5 % Glabridin enthält) - zulässige Verwendung: u.a. Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichtsreduktion (nur für Produkte zum Ersatz einer ganzen Tagesration) und Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke - je 120 mg pro Tagesverzehrsmenge.

Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1213 der Kommission vom 22.07.2015 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 4968*), (ABl. EU L 196/19 vom 24.07.2015).

- raffiniertem Öl aus Samen von *Buglossoides arvensis* (wird aus Samen von *Buglossoides arvensis* (L.) I. M. Johnston gewonnen) - zulässige Verwendung: Milchprodukte und Analoge, Käse und Käseerzeugnisse, Butter sowie andere Fett- und Ölemulsionen einschließlich Streichfetten (nicht zum Kochen oder Braten), Frühstückscerealien, Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Richtlinie 1999/21/EG, ausgenommen diätetische Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für eine kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverminderung im Sinne der Richtlinie 96/8/EG.

Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1290 der Kommission vom 23.07.2015 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 4961*), (ABl. EU L 198/22 vom 28.07.2015).

- mit *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) fermentierte wärmebehandelte Milcherzeugnisse (Teilenträhmte Milch (zwischen 1,5 und 1,8 % Fett) oder Magermilch (0,5 % Fett oder weniger) wird vor Beginn der Fermentation mit *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) pasteurisiert oder ultrahocherhitzt. Das daraus entstehende fermentierte Milcherzeugnis wird homogenisiert und dann zur Inaktivierung von *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) wärmebehandelt. Das Endprodukt enthält keine lebensfähigen Zellen von *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964).

Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1291 der Kommission vom 23.07.2015 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 4960*), (ABl. EU L 198/26 vom 28.07.2015).

### Mehr Warnungen über Gesundheitsrisiken in Lebens- und Futtermitteln

(mm) Über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) wurden im vergangenen Jahr 3157 Warnmeldungen registriert. Das ist ein deutlicher Anstieg um 25 Prozent im Vergleich zu 2013. In 751 Fällen gab es ernste Gefahren für die Gesundheit. Quecksilber in Fischprodukten, Aflatoxine in Nüssen oder Salmonellen in Hühnerfleisch gehörten zu den Risiken, die am häufigsten gemeldet wurden. Das zeigt der RASFF-Jahresbericht 2014, den die Europäische Kommission am 30.06.2015 veröffentlicht hat.

Seit 1979 werden über das RASFF Meldungen über Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände ausgetauscht, von denen ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Behörden in anderen EU-Staaten können so schnell reagieren und gefährliche Produkte vom Markt nehmen. Im Nachgang zur EHEC-Krise 2011 hat die Europäische Kommission das RASFF noch effizienter gestaltet. Über die Online-Plattform "iRASFF", die seit 2014 von allen EU-Staaten genutzt wird, können die EU-

Staaten nun in Echtzeit auf Warnungen aus anderen Ländern reagieren. Der ausführliche Bericht ist unter [@ ec.europa.eu](http://ec.europa.eu) abrufbar.

### **Berichte der EU-Kommission zur Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln**

(mm) Die EU-Kommission hat am 20.05.2015 ihre Berichte zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung von Milch sowie Milch, die als Zutat in Milchprodukten verwendet wird, und andere Fleischsorten als Rind-, Schwein-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch sowie unverarbeitete Lebensmittel, Erzeugnisse aus einer Zutat und Zutaten, die über 50 % eines Lebensmittels ausmachen, veröffentlicht. Sie kam damit ihrer Verpflichtung aus der Lebensmittelinformationsverordnung nach.

In dem ersten Bericht schlussfolgert die Kommission, dass die Verbraucher gegenwärtig die Möglichkeit haben, sich für Milch- und Fleischerzeugnisse zu entscheiden, zu denen die Lebensmittelunternehmer freiwillig Ursprungsangaben machen. Die freiwillige Kennzeichnung ist daher eine angemessene Option, die für die Unternehmen und Behörden keinen Mehraufwand bedeutet. Eine obligatorische Ursprungskennzeichnung hingegen ist bei den meisten betroffenen Produkten mit einem höheren Verwaltungsaufwand verbunden, wobei die Kommission das Kosten-Nutzen-Verhältnis einer obligatorischen Ursprungskennzeichnung in Frage stellt, da das Interesse der Verbraucher an diesen Informationen und die Bereitschaft, hierfür höhere Kosten zu zahlen, sehr begrenzt sei.

Im zweiten Bericht heißt es seitens Kommission, dass sich die betroffenen Erzeugnisse erheblich unterscheiden, so dass auch das Verbraucherinteresse an einer verpflichtenden Herkunftsinformation sehr unterschiedlich ausfällt. Insgesamt sei das Interesse der Verbraucher an der Ursprungskennzeichnung im Vergleich zu Preis, Geschmack, Haltbarkeit, Bequemlichkeit und Erscheinungsbild nur von untergeordneter Bedeutung.

Die obligatorische Herkunftskennzeichnung wäre mit erheblichen Kosten für die Unternehmen und einer zusätzlichen Belastung für die zuständigen Behörden verbunden. Die obligatorische Kennzeichnung gefährde nicht nur die Wettbewerbsfähigkeit der EU-Lebensmittelunternehmen, sondern auch den internationalen Handel sowie den Binnenmarkt. Daher resümiert die Kommission auch für die vom zweiten Bericht erfassten Erzeugnisse, dass eine freiwillige Ursprungskennzeichnung gegenüber einer verpflichtenden Ursprungskennzeichnung zu präferieren ist. Dies entspreche nicht nur den politischen Zielen der Kommission im Hinblick auf eine „bessere“ Rechtsetzung, sondern würde auch die Verkaufspreise stabil halten. Besonders interessierte Verbraucher können die Produkte wählen, die mit einer freiwilligen Herkunftsangabe versehen sind.

Die Berichte wurden dem Ministerrat sowie dem Europäischen Parlament zur weiteren politischen Entscheidung zugeleitet.

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

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

- Durchführungsverordnung (EU) 2015/762 der Kommission vom 12.05.2015 zur Genehmigung des Grundstoffs Calciumhydroxid 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 120/6 vom 13.05.2015);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 552/2009 der Kommission vom 22.06.2009 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich Anhang XVII (ABl. EU L 164 vom 26.06.2009), (ABl. EU L 127/62 vom 22.05.2015);

- Beschluss (EU) 2015/826 der Kommission vom 22.05.2015 zu den von Dänemark mitgeteilten einzelstaatlichen Bestimmungen über den Zusatz von Nitriten zu bestimmten Fleischerzeugnissen (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 3526*), (ABl. EU L 130/10 vom 28.05.2015);
- Verordnung (EU) 2015/830 der Kommission vom 28.05.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), (ABl. EU L 132/8 vom 29.05.2015);
- Beschluss (EU) 2015/890 des Rates vom 08.06.2015 über den im Namen der Europäischen Union im Gemeinsamen EWR-Ausschuss zur Änderung von Anhang II (Technische Vorschriften, Normen, Prüfung und Zertifizierung) des EWR-Abkommens (Neuartige Lebensmittel) zu vertretenden Standpunkt, (ABl. EU L 146/5 vom 11.06.2015);
- Berichtigung der Richtlinie 2014/40/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 03.04.2014 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Herstellung, die Aufmachung und den Verkauf von Tabakerzeugnissen und verwandten Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 2001/37/EG (ABl. EU L 127 vom 29.04.2014), (ABl. EU L 150/24 vom 17.06.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1106 der Kommission vom 08.07.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 540/2011 und (EU) Nr. 1037/2012 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Isopyrazam (ABl. EU L 181/70 vom 09.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1107 der Kommission vom 08.07.2015 zur Genehmigung des Grundstoffs *Salix spp cortex* 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 181/72 vom 09.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1108 der Kommission vom 08.07.2015 zur Genehmigung des Grundstoffs Essig 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 181/75 vom 09.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1115 der Kommission vom 09.07.2015 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Pyridat 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 181/22 vom 10.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1116 der Kommission vom 09.07.2015 zur Genehmigung des Grundstoffs Lecithine 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 181/26 vom 10.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1154 der Kommission vom 14.07.2015 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Sulfosulfuron 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 (ABl. EU L 187/18 vom 15.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1165 der Kommission vom 15.07.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Halauxifen-methyl gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 188/30 vom 16.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1166 der Kommission vom 15.07.2015 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Eisen(III)-phosphat 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 188/34 vom 16.07.2015);

- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1176 der Kommission vom 17.07.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Pepino Mosaic Virus Stamm CH2 Isolat 1906 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 192/1 vom 18.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1191 der Kommission vom 20.07.2015 über die Nichtgenehmigung von *Artemisia vulgaris* L. als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 193/122 vom 21.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1192 der Kommission vom 20.07.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Terpen-Gemisch QRD 460 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 193/124 vom 21.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1201 der Kommission vom 22.07.2015 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Fenhexamid 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 195/37 vom 23.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1295 der Kommission vom 27.07.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Sulfoxaflor gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 199/8 vom 29.07.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10.08.2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. EU L 212/7 vom 11.08.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1392 der Kommission vom 13.08.2015 zur Genehmigung des Grundstoffs Fructose 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 215/34 vom 14.08.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1396 der Kommission vom 14.08.2015 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 im Hinblick auf den Wirkstoff *Bacillus subtilis* (Cohn 1872), Stamm QST 713, identisch mit Stamm AQ 713 (ABl. EU L 216/1 vom 15.08.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1397 der Kommission vom 14.08.2015 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Florasulam 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 216/3 vom 15.08.2015).

### **Gutachten zu Perchlorat in Obst und Gemüse erneut veröffentlicht**

(mm) Die EFSA hat ihr wissenschaftliches Gutachten zu den Risiken für die öffentliche Gesundheit durch Perchlorat in Lebensmitteln, insbesondere Obst und Gemüse, erneut veröffentlicht. Das im September 2014 verabschiedete Gutachten wurde wegen eines technischen Fehlers überarbeitet. Die EFSA-Sachverständigen haben die ernährungsbedingte Exposition gegenüber Perchlorat unter Verwendung

korrigierter Daten zu Perchlorat-Konzentrationen in Lebensmitteln neu bewertet und dabei auch neuere, erst seit kurzem verfügbare Daten über dessen Vorkommen berücksichtigt.

Perchlorat ist ein Schadstoff, der in der Umwelt auf natürliche Weise sowie infolge menschlicher Aktivitäten vorkommt. Der Einsatz von natürlichen Düngemitteln und von mit Perchlorat verunreinigtem Bewässerungswasser kann zu erheblichen Konzentrationen in Blattgemüse führen.

Die Sachverständigen der EFSA ermittelten eine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake - TDI) von 0,3 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag, ausgehend von einer Hemmung der Jod-Aufnahme über die Schilddrüse bei gesunden Erwachsenen. Der TDI-Wert bezeichnet die geschätzte Menge eines Stoffs, die Menschen ein Leben lang täglich aufnehmen können, ohne dass ein wesentliches Gesundheitsrisiko besteht.

Die EFSA ermittelte Schätzwerte für die chronische und ‚kurzfristige‘ Perchlorat-Exposition. Es ist unwahrscheinlich, dass eine einmalige Exposition gegenüber Perchlorat in den in Lebensmitteln und Wasser zu findenden Mengen zu Gesundheitsbeeinträchtigungen bei Menschen, einschließlich anfälligerer Bevölkerungsgruppen, führt. Die chronische ernährungsbedingte Exposition gegenüber Perchlorat ist insgesamt betrachtet potenziell bedenklich, vor allem für Konsumenten mit hoher Aufnahme in jüngeren Bevölkerungsgruppen mit leichtem bis moderatem Jodmangel. Die Perchlorat-Exposition kann auch bedenklich sein für Säuglinge, die von Müttern mit Jodmangel gestillt werden. Die Neubewertung der ernährungsbedingten Exposition hatte keinen Einfluss auf diese generellen Schlussfolgerungen (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Koffein: EFSA leitet sichere Aufnahmemengen ab**

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bestätigt aktuell eine tägliche Koffeinaufnahme von drei Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht bei Kindern und Jugendlichen als sicher. Die EFSA hat diesbezüglich ein Wissenschaftliches Gutachten zur Sicherheit von Koffein veröffentlicht, in dem sie akute und tägliche Dosen abschätzt, die für die gesunde Allgemeinbevölkerung unbedenklich sind. Das Gutachten enthält auch Empfehlungen zum Konsum von Koffein aus allen Nahrungsquellen in Kombination mit körperlicher Betätigung sowie zu möglichen Risiken des Koffeinkonsums zusammen mit Alkohol, sonstigen in sogenannten Energy-Drinks enthaltenen Stoffen und Synephrin, einer Substanz, die zunehmend in Nahrungsergänzungsmitteln zu finden ist.

Für die abschließende Bewertung wurden zahlreiche Rückmeldungen aus den Mitgliedstaaten, von Verbraucherverbänden, Industrie und sonstigen interessierten Kreisen berücksichtigt. Diese erfolgten u.a. während einer zweimonatigen Online-Konsultation und eines Treffens mit Interessengruppen in Brüssel.

Es ist das erste Mal, dass die Risiken von Koffein aus allen Nahrungsquellen auf EU-Ebene bewertet werden. Zuvor wurden eine Reihe von Risikobewertungen von nationalen und sonstigen maßgeblichen Stellen auf der ganzen Welt durchgeführt, die von der EFSA-Arbeitsgruppe eingehend analysiert wurden.

Die Europäische Kommission hatte die EFSA um die vorliegende Bewertung ersucht, nachdem eine Reihe von Mitgliedstaaten Bedenken bezüglich gesundheitlicher Beeinträchtigungen im Zusammenhang mit dem Konsum von Koffein geäußert hatten – insbesondere im Hinblick auf Herz-Kreislaufkrankungen, Auswirkungen auf das zentrale Nervensystem (beispielsweise in Form von Schlafstörungen oder erhöhter Ängstlichkeit) sowie mögliche Gesundheitsrisiken für Föten bei Schwangeren.

Die EFSA hat außerdem eine für Laien verständliche Zusammenfassung veröffentlicht, worin Schlussfolgerungen und Kontext des wissenschaftlichen Gutachtens erläutert werden (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Acrylamid in Lebensmitteln ist ein Problem für die öffentliche Gesundheit**

(mm) Nach einer umfassenden Auswertung vorliegender Erkenntnisse hat die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu Acrylamid in Lebensmitteln veröffentlicht. Sachverständige des EFSA-Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) bestätigen darin frühere

Einschätzungen, denen zufolge Acrylamid in Lebensmitteln das Krebsrisiko für Verbraucher aller Altersgruppen potenziell erhöht. An diesem Ergebnis hat sich nichts geändert, seitdem der Entwurf des Gutachtens im Juli 2014 zur öffentlichen Konsultation gestellt wurde.

Befunde aus Tierstudien zeigen, dass Acrylamid und sein Metabolit Glycidamid genotoxisch und karzinogen sind, d.h. sie schädigen die DNA und erzeugen Krebs. Hinweise aus Humanstudien darauf, dass die ernährungsbedingte Exposition gegenüber Acrylamid Krebs beim Menschen verursacht, sind derzeit noch begrenzt und nicht schlüssig.

Da Acrylamid sich in einer Vielzahl alltäglicher Lebensmitteln findet, betrifft dieses Gesundheitsproblem alle Verbraucher, wobei Kinder (bezogen auf ihr Körpergewicht) die exponierteste Altersgruppe sind. Die wichtigsten zur Acrylamid-Exposition beitragenden Lebensmittelgruppen sind gebratene bzw. frittierte Kartoffelerzeugnisse, Kaffee, Kekse, Kräcker und Knäckebrot sowie Toastbrot.

### *Garen bei hohen Temperaturen*

Acrylamid ist ein chemischer Stoff, der sich natürlicherweise in stärkehaltigen Lebensmitteln während der tagtäglichen Zubereitung bei hohen Temperaturen bildet (beim Braten, Backen und Rösten sowie der industriellen Verarbeitung bei über 120°C und geringer Feuchtigkeit). Der wichtigste hierfür verantwortliche chemische Prozess ist die sogenannte Maillard-Reaktion – die gleiche Reaktion, die Lebensmittel „bräunt“ und sich auch auf deren Geschmack auswirkt. Acrylamid bildet sich aus Zuckern und Aminosäuren (vor allem Asparagin), die in zahlreichen Lebensmitteln natürlich vorkommen. Acrylamid wird auch außerhalb der Lebensmittelindustrie vielfach eingesetzt und findet sich u.a. in Tabakrauch.

Nach dem Verzehr wird Acrylamid aus dem Magen-Darm-Trakt aufgenommen, in alle Organe verteilt und stark verstoffwechselt. Glycidamid ist eines der Hauptstoffwechselprodukte dieses Prozesses und die wahrscheinlichste Ursache der in Tierstudien beobachteten Genmutationen und Tumoren.

Neben Krebs befasste sich das Gremium auch mit möglichen schädlichen Auswirkungen von Acrylamid auf das Nervensystem, die prä- und postnatale Entwicklung sowie die männliche Fortpflanzung. Diese Wirkungen wurden, ausgehend von der aktuellen lebensmittelbedingten Exposition, als unbedenklich erachtet.

### *Verringerung der ernährungsbedingten Acrylamid-Exposition*

Obwohl dies nicht der Schwerpunkt der EFSA-Risikobewertung war, umfasst das wissenschaftliche Gutachten auch einen Überblick über Daten und Veröffentlichungen, aus denen hervorgeht, inwiefern die Wahl der Zutaten, die Art der Lagerung und die Temperatur, bei der Lebensmittel gegart werden, sich auf den Acrylamidgehalt verschiedener Lebensmittelarten und damit auf die Höhe der lebensmittelbedingten Exposition auswirken.

Die wissenschaftliche Beratung der EFSA wird Entscheidungsträgern auf EU- und nationaler Ebene als Informationsgrundlage dienen, wenn diese mögliche Maßnahmen zur weiteren Verringerung der Verbraucherexposition gegenüber Acrylamid in Lebensmitteln abwägen. Dies könnte beispielsweise Empfehlungen zu Ernährungsgewohnheiten und der häuslichen Zubereitung von Speisen umfassen oder auch Kontrollen im Rahmen der kommerziellen Lebensmittelproduktion; bei der Entscheidung über solche Maßnahmen spielt die EFSA jedoch keine direkte Rolle.

Die EFSA hat zum leichteren Verständnis eine nicht-technische (für „Laien“ verständliche) Zusammenfassung ihres wissenschaftlichen Gutachtens erstellt und geht in ihren Häufig gestellten Fragen (FAQ) zu Acrylamid in Lebensmitteln auf weitere Aspekte dieser Arbeit ein (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Fischlagerung im Einzelhandel: Empfehlungen der EFSA zur Temperatur**

(mm) Lagerungszeiten und der CO<sub>2</sub>-Gehalt in Verpackungen sind die beiden Hauptfaktoren, welche die Auswirkung der Temperatur auf die Histaminbildung, also die größte temperaturbedingte Gefahr, beeinflussen. Wissenschaftler haben Kombinationen dieser beiden Faktoren ermittelt, welche die

Lebensmittelsicherheitskriterien der EU für verschiedene Lagerungstemperaturen erfüllen. Dies sind einige der Ergebnisse des Berichts der EFSA zur Temperatur für vorverpackte Fischereierzeugnisse im Einzelhandel.

Histamin ist eine Substanz, die sich bildet, wenn bestimmte Fischarten vor der Zubereitung bzw. Verarbeitung nicht richtig gekühlt werden. Der Histamingehalt in Fisch ist in EU-Rechtsvorschriften geregelt. Histamin findet sich unter anderem in Thunfisch, Sardinen, Makrelen und Sardellen.

Histaminvergiftungen zählen in der EU zu den häufigsten Erkrankungen, die durch Fisch und Fischereierzeugnisse verursacht werden. Im Jahr 2013 wurden 42 Ausbrüche von Histaminvergiftungen gemeldet, von denen 231 Personen betroffen waren. Die tatsächliche Zahl der Ausbrüche und betroffenen Personen ist jedoch wahrscheinlich größer als berichtet.

Fischereierzeugnisse mit hohen Histaminkonzentrationen müssen nicht verdorben aussehen oder schlecht riechen, können aber dennoch zur Erkrankung führen. Die Symptome, wie Kribbeln oder Brennen im Mund oder Hals, Hautausschlag, Kopfschmerzen und Durchfall, treten in der Regel innerhalb einer Stunde nach dem Verzehr auf.

Das einmal gebildete Toxin Histamin wird weder durch Kochen oder Einfrieren noch durch das Konservieren in Dosen zerstört. Die beste Prävention besteht darin, die Kühlungskette aufrechtzuerhalten und den Fisch im gefrorenen Zustand zu belassen, damit sich kein Histamin bilden kann. Bei der Bewertung verwendeten die Wissenschaftler der EFSA Vorhersagemodelle zum Bakterienwachstum, wobei günstige Bedingungen für die Histaminbildung angenommen wurden. Anhand dieser Modelle wurden der Grad des mikrobiellen Wachstums geschätzt bzw. Hinweise darauf ermittelt, ob es bei spezifischen vorgegebenen Bedingungen zum Wachstum eines bestimmten Mikroorganismus kommt.

Die EFSA ermittelte Histaminbildung als Hauptgefahr, bewertete aber auch *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* und *Yersinia enterocolitica*. Folgende Fischereierzeugnisse waren Gegenstand des Berichts: frische Produkte wie Kabeljaufilet, aufgetaute unverarbeitete Produkte wie Sushi, gekochte und gekühlte Produkte aus Krusten- und Weichtieren wie gekochte Krabben oder vakuumverpacktes Krabbenfleisch (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### Referenzwerte für die Nährstoffaufnahme: Vitamin E und Cobalamin

(mm) Die Sachverständigen der EFSA im Bereich Ernährung haben Referenzwerte (Dietary Reference Values - DRV) für die Aufnahme von Vitamin E in Form von  $\alpha$ -Tocopherol und Cobalamin (Vitamin B12) festgelegt. Diese Arbeit der Behörde erfolgte im Rahmen der Aktualisierung des von der Europäischen Kommission im Jahr 1993 festgelegten Nährstoff- und Energiebedarfs.

Für Vitamin E in Form von  $\alpha$ -Tocopherol hat das Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) angemessene Aufnahmemengen (Adequate Intakes – AIs) von 13 mg/Tag für Männer und 11 mg/Tag für Frauen festgelegt. Für Säuglinge und Kinder liegen die AIs zwischen 5-13 mg/Tag.

Für Cobalamin hat das Gremium angemessene Aufnahmemengen von 4  $\mu$ g/Tag für Erwachsene (ab 18 Jahren) sowie zwischen 1,5 und 4  $\mu$ g/Tag für Säuglinge und Kinder festgelegt.

Die beiden wissenschaftlichen Gutachten der EFSA wurden nach umfassender öffentlicher Konsultation abgeschlossen (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### Aromastoff gibt Anlass zu Sicherheitsbedenken

(mm) Der Aromastoff p-Mentha-1,8-dien-7-al (auch „Perilla-Aldehyd“ genannt) hat sich in einer neuen Studie an Tieren, die von Sachverständigen der EFSA ausgewertet wurde, als genotoxisch (d.h. schädlich für die DNA) erwiesen. Das Verfahren der Behörde für die Sicherheitsbewertung von Lebensmittelaromen sieht vor, dass, sobald ein Stoff als Genotoxin beschrieben wird, die Schlussfolgerungen der EFSA sich ausschließlich auf diesen Aspekt beziehen, ohne die Verbraucherexposition zu berücksichtigen.

Im Jahr 2002 ergab eine internationale Bewertung von Perilla-Aldehyd als Lebensmittelaroma, dass der Stoff „bei den derzeitigen Aufnahmemengen keine Sicherheitsbedenken“ hervorrufe. Im Jahr 2008 ersuchte die Europäische Kommission die EFSA um eine Neubewertung des Stoffs im Rahmen der Evaluierung sämtlicher Lebensmittelaromen, die für die Verwendung in der EU zugelassen sind.

Die Einreichung von Daten zu diesem Aromastoff seitens der Aromaindustrie erfolgte erstmals im Jahr 2012 nach Aufforderung durch die EFSA. Daraufhin kamen die Sachverständigen der Behörde 2013 zu dem Schluss, dass der Stoff potenziell genotoxisch ist und verlangten eine zusätzliche Studie zur Bestimmung möglicher Auswirkungen auf Leber und Magen. Die im Jahr 2014 vorgelegte neue Studie steht im Mittelpunkt des aktuellen EFSA-Gutachtens, das zu dem Schluss gelangt, dass Perilla-Aldehyd DNA-Schäden in der Leber induziert. Allerdings verweisen die EFSA-Sachverständigen auf einige Schwachstellen in den historischen Kontrolldaten (also in Bezug auf die Versuchstiere, die nicht dem untersuchten spezifischen Stoff ausgesetzt waren) des Labors, das den betreffenden Test durchführte.

Im Rahmen des zur Evaluierung von Aromastoffen entwickelten EU-Systems dient Perilla-Aldehyd auch als Proxy für die Bewertung neun weiterer, strukturell ähnlicher chemischer Stoffe, die zusammen als „alicyklische Aldehyde“ bezeichnet werden. Die Sachverständigen der EFSA weisen daher darauf hin, dass potenziell auch für diese Stoffe Sicherheitsbedenken bestehen, solange nicht der Nachweis des Gegenteils erbracht wird.

Perilla-Aldehyd kommt natürlicherweise in den Schalen von Zitrusfrüchten vor. Es wird in begrenzten Mengen hergestellt und einigen Backwaren, Puddings, Fleischerzeugnissen und alkoholischen wie alkoholfreien Getränken beigefügt, um einen intensiven Zitrusduft und einen holzig-würzigen Zitrusgeschmack zu erhalten.

Die EU-Risikomanager werden prüfen, wie dem wissenschaftlichen Gutachten der EFSA bei der Abwägung möglicher Folgemaßnahmen am besten Rechnung zu tragen ist ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Magnesium und Phosphor**

(mm) Im Rahmen ihrer laufenden Arbeiten zu Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr in der Europäischen Union hat die EFSA angemessene Aufnahmemengen (Adequate Intakes - AIs) für Magnesium und Phosphor vorgeschlagen.

Magnesium ist ein Cofaktor bei mehr als 300 Enzymreaktionen, wie etwa der Synthese von Kohlenhydraten, Lipiden, Nukleinsäuren und Proteinen, und ist notwendig für spezifische Funktionen in verschiedenen Organen des neuromuskulären und des kardiovaskulären Systems.

Phosphor ist ein Bestandteil der Zellstruktur und an vielen physiologischen Prozessen beteiligt, z.B. dem Energiekreislauf der Zelle und der Regulierung des Säure-Basen-Haushalts des Körpers, der Zellregulierung und Weiterleitung von Zellsignalen sowie der Mineralisierung von Knochen und Zähnen.

Das EFSA-Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) bestimmte eine AI für Magnesium von 350 mg/Tag für Männer und 300 mg/Tag für Frauen. Bei Kindern liegt die AI, je nach Alter, zwischen 170 und 300 mg/Tag.

Für Phosphor hat das Gremium eine AI von 550 mg/Tag für Erwachsene festgesetzt. Für Kinder liegt sie im Bereich von 250 bis 640 mg/Tag.

Der Fertigstellung der beiden Wissenschaftlichen EFSA-Gutachten ging jeweils eine öffentliche Konsultation voraus ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Glyphosat: EFSA bewertet IARC-Ergebnisse**

(mm) Die EFSA wird die Ergebnisse eines Berichts der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC) bewerten, der zu dem Schluss gelangt, dass das Herbizid Glyphosat wahrscheinlich krebserzeugend für den Menschen ist.

Der Ende Juli 2015 veröffentlichte Bericht wird im Rahmen des laufenden Peer-Reviews der EFSA bezüglich der Neubewertung von Glyphosat berücksichtigt werden, die vom deutschen Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) vorgenommen wurde. Die abschließende Schlussfolgerung des umfassenden Peer-Reviews wird noch in diesem Jahr der Europäischen Kommission übermittelt und veröffentlicht werden.

Die IARC, die für Krebsforschung zuständige Agentur der Weltgesundheitsorganisation, veröffentlichte im März 2015 eine Zusammenfassung ihrer Ergebnisse, worin sie zu dem Schluss gelangt, dass es Hinweise auf einen Zusammenhang zwischen einer Exposition gegenüber Glyphosat und der Entwicklung von Krebserkrankungen des lymphatischen Systems (Non-Hodgkin-Lymphome) und Lungenkrebs gibt.

Die (Neu-)Bewertung von in Pflanzenschutzmitteln verwendeten Wirkstoffen folgt in der EU einem stufenweisen Ansatz. Zunächst erstellt ein als Berichtersteller ernannter Mitgliedstaat einen ersten Entwurf eines Risikobewertungsberichts. Im Fall von Glyphosat ist der Berichtersteller Deutschland. Der Bericht wird im Rahmen eines Peer-Review-Verfahrens von der EFSA überprüft, die ihre Schlussfolgerung der Europäischen Kommission übermittelt. Die Kommission entscheidet dann, ob der Stoff in die EU-Liste der zugelassenen Wirkstoffe aufgenommen wird oder nicht (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Die Verbraucherschutzminister der deutschen Bundesländer fordern ein EU-weites Verbot des weltweit führenden Pflanzenschutzmittels Glyphosat. Die WHO stuft den Unkrautvernichter, der besonders bei deutschen Kleingärtnern beliebt ist, als krebserregend ein. Die Bundesregierung sieht bislang keinen Handlungsbedarf.

### Mineralöle in Kosmetika

(mm) Laut EU-Kosmetikverordnung sind Mineralöle in kosmetischen Mitteln nur erlaubt, wenn der Raffinationsprozess vollständig bekannt und der Ausgangsstoff frei von kanzerogenen Substanzen ist oder das Destillat mit bestimmten Methoden geprüft wurde. Damit soll verhindert werden, dass Mineralöle eingesetzt werden, die Substanzen enthalten, die gesundheitlich bedenklich sind.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beschäftigt sich seit längerem mit der oralen Aufnahme von aromatischen Kohlenwasserstoffen - kurz MOAH, die über Lebensmittelverpackungen in das Lebensmittel gelangen und beim Verzehr aufgenommen werden können. Das Institut hat nun die dermale Aufnahme von gesättigten Kohlenwasserstoffen - kurz MOSH und MOAH aus Mineralölen über Kosmetika gesundheitlich bewertet. Da bislang keine repräsentativen Daten zum Vorkommen von MOSH- und MOAH-Gehalten in kosmetischen Mitteln vorliegen, hat das BfR dazu stichprobenartig eigene Messungen in verschiedenen kosmetischen Mitteln durchgeführt. Das Institut hat in seinen Untersuchungen MOAH-Gehalte von bis zu 5 % nachgewiesen. Das BfR empfiehlt daher, im Rahmen von Monitoringprogrammen entsprechende Untersuchungen zu MOAH-Gehalten in kosmetischen Mitteln durchzuführen, um so eine repräsentative Datengrundlage zu schaffen. Auf der anderen Seite bedeutet das Vorhandensein von MOAH-Anteilen in einem kosmetischen Mittel nicht zwangsläufig, dass dieses gesundheitlich bedenklich ist. Allerdings bestehen derzeit noch umfangreiche Datenlücken, die eine solche gesundheitliche Bewertung erschweren. Beispielsweise fehlen belastbare Daten zur Mineralölaufnahme über die Haut, die insbesondere die lang andauernde und wiederholte dermale Exposition widerspiegeln. Darüber hinaus bestehen Datenlücken hinsichtlich einer möglichen oralen Aufnahme von Kohlenwasserstoffen aus mineralöhlhaltigen Lippenstiften oder Handcremes.

Nach derzeitigem wissenschaftlichen Kenntnisstand sind aus Sicht des BfR gesundheitliche Risiken für Verbraucher durch die Aufnahme von Mineralölen in Kosmetika über die Haut unwahrscheinlich. Auswirkungen auf die Gesundheit durch Mineralölkomponenten in kosmetischen Produkten wurden bisher nicht berichtet – trotz ihres langjährigen und weitverbreiteten Gebrauchs. Dennoch sollten aus Sicht des BfR die MOAH-Gehalte in kosmetischen Mitteln auf die nach dem gegenwärtigen Stand der Technik unvermeidbaren Spurengehalte reduziert werden. Eine abschließende gesundheitliche Bewertung des BfR zur Mineralölaufnahme über die Haut kann erst nach Vorlage weiterer Daten erfolgen (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

## Reis und Reisprodukte enthalten viel anorganisches Arsen

(mm) Untersuchungen der Überwachungsbehörden der Bundesländer zeigen, dass Reis und Reisprodukte größere Mengen an anorganischem Arsen enthalten. Aufgefallen ist bei diesen Untersuchungen zudem, dass einige Reisprodukte wie zum Beispiel Reiswaffeln höhere Gehalte an anorganischem Arsen aufweisen als Reiskörner. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die Aufnahme der besonders toxischen anorganischen Arsenverbindungen über den Verzehr von Reis und Reisprodukten für die Bevölkerung in Deutschland ermittelt. Nach den Berechnungen können diese Lebensmittel je nach den Ernährungsgewohnheiten insbesondere bei Kindern erheblich zu der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ermittelten Gesamtaufnahme von anorganischem Arsen beitragen. Arsen kommt natürlicherweise in der Erdkruste vor und wird durch natürliche und anthropogene Prozesse wie beispielsweise die Kupfer- und Bleiverhüttung und die Nutzung fossiler Brennstoffe freigesetzt, gelangt in Böden, Grund- und Oberflächenwasser und kann entsprechend von Pflanzen aufgenommen werden. In Lebensmitteln tritt Arsen sowohl in der Form organischer (z.B. in Fisch und Meeresfrüchten) als auch anorganischer Verbindungen auf. Anorganische Arsenverbindungen sind als krebserregend für den Menschen klassifiziert. Zudem können sie bei langfristiger Aufnahme schon in vergleichsweise kleinen Mengen zu Hautveränderungen, Gefäß- und Nervenschädigungen führen, entwicklungstoxisch wirken sowie Herzkreislauferkrankungen fördern. Aufgrund der besonderen Anbaumethoden und der Physiologie der Reispflanzen weisen Reis und somit auch Reisprodukte im Vergleich zu anderen Getreidearten höhere Gehalte an anorganischen Arsenverbindungen auf.

Die Aufnahmemenge anorganischer Arsenverbindungen über Reis und Reisprodukte ist relativ hoch. Reis kann damit in Abhängigkeit von den Ernährungsgewohnheiten erheblich zur Gesamtaufnahme anorganischer Arsenverbindungen beitragen. Da sich für die krebserregende Wirkung anorganischer Arsenverbindungen keine Aufnahmemenge angeben lässt, die nicht mit einem Risiko für eine Erhöhung des Krebsrisikos in Verbindung steht, vertritt das BfR die Auffassung, dass die Gehalte an anorganischen Arsenverbindungen in Lebensmitteln auf ein unvermeidbares Minimum reduziert werden sollten (ALARA-Prinzip). Das ALARA-Prinzip bedeutet, dass von einem Stoff so wenig wie vernünftigerweise durch technische oder andere Maßnahmen erreichbar in einem Lebensmittel enthalten sein soll. Das BfR empfiehlt, Produkte wie Reiswaffeln oder Reisflocken/Reisbrei nur in Maßen zu konsumieren und mit Produkten, die auf anderen Getreidearten basieren, abzuwechseln. Eltern wird empfohlen, ihre Säuglinge und Kleinkinder nicht ausschließlich mit reisbasierten Getränken wie Reismilch oder Beikost wie Reisbrei zu ernähren. Verbraucherinnen und Verbraucher, die an Zöliakie erkrankt sind oder auf Gluten mit gesundheitlichen Beschwerden reagieren, sollten bei der Wahl von glutenfreien Getreiden eine einseitige Ausrichtung auf Reis und Reisprodukte vermeiden. Neben Reis können in diesen Fällen andere glutenfreie Getreidearten wie zum Beispiel Mais, Hirse, Buchweizen, Amaranth oder Quinoa in den Speiseplan aufgenommen werden. Reis sollte dennoch weiterhin Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sein. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten bei der Auswahl von Lebensmitteln die generelle Empfehlung zu Abwechslung und Vielfalt berücksichtigen und die verzehrten Getreidearten nach Möglichkeit variieren (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

## Nudeln, Würstchen oder Obst - Welche Lebensmittel essen Kinder heutzutage tatsächlich und wie viel?

(mm) Die Kinder-Ernährungsstudie zur Erfassung des Lebensmittelverzehrs (KiESEL) vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Kooperation mit der KiGSS Welle 2 des Robert Koch-Instituts (RKI) ist gestartet. Dazu besuchen BfR-Interviewerinnen in einem KiESEL-Mobil 1.000 Kinder aus ganz Deutschland, um die Eltern zum Lebensmittelverzehr ihrer Kinder zu befragen, die Kinder zu wiegen und zu messen. Die Daten fließen in die BfR-Risikobewertung von Lebensmitteln ein. Die letzte deutschlandweite repräsentative Befragung zur Erhebung von Verzehrdaten bei Kindern dieser Altersgruppe wurde vor zwölf Jahren durchgeführt (VELS-Studie). Mit der KiESEL-Studie werden die Daten nun aktualisiert. Die Kinder-Ernährungsstudie zur Erfassung des Lebensmittelverzehrs erhebt deutschlandweit Daten zum Lebensmittelverzehr von Kindern im Alter von sechs Monaten bis einschließlich fünf Jahren. Die KiESEL-Studie wird als Modul der "Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland („KiGGS Welle 2“) des RKI durchgeführt. Mit der repräsentativen KiESEL-Studie soll die Sicherheit von Lebensmitteln verbessert werden. Dafür werden aktuelle Informationen dazu benötigt, was und wie viel gegessen wird. Die Studienergebnisse fließen in die BfR-Risikobewertungen zu

Zusatzstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen oder unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln ein. So kann realistischer geschätzt werden, ob beispielsweise die zugelassenen Mengen an Zusatzstoffen in Süßigkeiten oder Rückständen von Pflanzenschutzmitteln auf Obst oder Gemüse sicher sind oder weiter begrenzt werden sollten.

Teilnehmen können nur Kinder, die bereits im Rahmen der KiGGS-Studie befragt wurden. Eine Gruppe aller KiGGS-Teilnehmer wird per Zufall ausgewählt und eingeladen, an der KiESEL-Studie teilzunehmen. Die Familien protokollieren an insgesamt vier Tagen in einem Ernährungstagebuch alle von den Kindern gegessenen Lebensmittel mit Mengen-/ Gewichtsangabe, Marke und Verpackung des Produktes sowie Getränke. Im Anschluss an die Datenerhebung wird der durchschnittliche, tägliche Verzehr beispielsweise von tierischen oder pflanzlichen Lebensmittel nach Geschlecht, Alter oder Region ausgewertet. Die Daten können auch mit den aus der KiGGS-Studie erhobenen Daten verknüpft werden. Erste Ergebnisse sollen 2018 vorliegen. Weitere Informationen finden sich auf der BfR-Homepage (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Gesundheitliches Risiko von Stoffgemischen in Lebensmitteln besser bewerten**

(mm) Lebensmittel können verschiedene, potenziell gesundheitsschädliche Stoffe enthalten. Dazu gehören unter anderem Umweltkontaminanten, Pestizidrückstände oder auch natürlicherweise vorkommende Inhaltsstoffe. Die Bewertung des gesundheitlichen Risikos von Stoffgemischen ist schwierig, weil in der Regel nur toxikologische Daten für die Einzelsubstanzen zur Verfügung stehen, häufig nicht aber für die zahlreichen Gemische. Das Projekt EuroMix (European Test and Risk Assessment Strategies for Mixtures) will hier in den nächsten Jahren Erkenntnislücken schließen. Auf der Basis von neu zu entwickelnden und bereits existierenden Testsystemen und Prüfleitlinien werden Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus 15 Ländern der Europäischen Union (EU) eine Strategie zur Untersuchung und zur Bewertung der Toxizität von Stoffgemischen in Lebensmitteln entwickeln. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) nimmt als die Institution, die in Deutschland mit der Bewertung gesundheitlicher Risiken von Stoffen beauftragt ist, mit zwei Fachabteilungen an EuroMix teil. Am EuroMix-Konsortium sind insgesamt 26 wissenschaftliche Einrichtungen beteiligt. Es ist Bestandteil des EU Forschungs- und Innovationsprogramms Horizon 2020. EuroMix wird von der EU mit insgesamt acht Millionen Euro gefördert.

EuroMix soll zu Innovationen auf dem Gebiet der Prüfung von Stoffgemischen sowohl im öffentlichen als auch im privaten Sektor führen. Das Projekt soll eine fundierte wissenschaftliche Basis zur experimentellen Bestimmung der toxischen Effekte von Stoffgemischen liefern und gleichzeitig zur Reduktion der Anzahl von Tierversuchen für Toxizitätsprüfungen beitragen. Letztlich soll EuroMix die derzeitige Diskussion zur Harmonisierung der Risikobewertung von Stoffgemischen innerhalb der EU, im Rahmen des Codex Alimentarius und unter Beteiligung der Umweltbehörde der USA (US EPA) vorantreiben. Das niederländische Institut für öffentliche Gesundheit und Umweltschutz (RIVM) koordiniert das Projekt (@ <https://www.euromixproject.eu>).

### **Tattoos: Auch der Abschied ist nicht ohne Risiko**

(mm) Mit der zunehmenden Verbreitung von Tätowierungen steigt auch der Trend, diese wieder zu entfernen. Daten zur Bewertung der Sicherheit der Entfernungsmethoden fehlen jedoch bislang. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat mittels moderner analytischer Methoden die Spaltprodukte bestimmt, die bei Rubinlaserbestrahlung des kupferhaltigen Pigments Phthalocyanin-Blau entstehen. Dazu gehören 1,2-Benzendicarbonitril, Benzonnitril, Benzol sowie Blausäure. Es konnte damit zum ersten Mal gezeigt werden, dass bei der Laserbehandlung eines Tätowierungspigments in wässriger Suspension Stoffe in Konzentrationen entstehen, die hoch genug wären, in der Haut Zellschäden zu verursachen. Mögliche Risiken können je nach Größe der Tätowierung, Pigmentkonzentration, Körperstelle, Bestrahlungsdosis sowie der verwendeten Wellenlänge des Lasers unterschiedlich sein. Derzeit gibt es mehrere Verfahren der Tattoo-Entfernung. Allerdings ist der Erfolg nicht garantiert, und es bestehen gesundheitliche Risiken wie Narbenbildung und allergische Reaktionen. Während die Entfernung mittels Laser zu toxischen Spaltprodukten führen kann, steht bei der chirurgischen Entfernung des entsprechenden Hautareals die Infektionsgefahr im Vordergrund. Dem BfR wurden beispielsweise bereits im Jahr 2011 einzelne Fälle gemeldet, in denen nach der Anwendung flüssiger Tattoo-Entferner

unerwünschte Wirkungen aufgetreten sind. In einigen Fällen kam es zu schweren Entzündungsreaktionen der Haut mit Narbenbildung.

Das BfR sieht weiteren Forschungsbedarf und wird aufgrund der vorgestellten Daten in Zukunft mögliche Spaltprodukte von Farbstoffen bei seiner Risikobewertung berücksichtigen. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten sowohl über die möglichen Risiken von Tätowierungen als auch der Tattooentfernung umfassend aufgeklärt werden. Die Ergebnisse zur Forschung bei der Tattooentfernung wurden am 05.08.2015 in der zur Nature Publishing Group gehörenden Zeitschrift Scientific Reports (DOI: 10.1038/srep12915 1) veröffentlicht. Das BfR weist auf seiner Webseite bereits seit 2004 auf mögliche Risiken durch Tätowierungen hin. Ein englischsprachiger Übersichtsartikel dazu wurde vor kurzem in der renommierten medizinischen Fachzeitschrift The Lancet (DOI: 10.1016/S0140-6736(15)60215-X) veröffentlicht (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

## **20 Jahre Monitoring: Übersicht aller untersuchten Erzeugnisse veröffentlicht**

(mm) Das Monitoring ist ein gemeinsam von Bund und Ländern seit 1995 durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm. Dabei werden Lebensmittel und seit 2010 auch kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ für Deutschland auf gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe oder Mikroorganismen untersucht.

Die Übersicht beinhaltet alle im Monitoring seit 1995 untersuchten Erzeugnisse: Lebensmittel tierischer bzw. pflanzlicher Herkunft, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände. Die untersuchten Erzeugnisse sind mit den entsprechenden Monitoring-Berichten bzw. Tabellen zum Monitoring auf der BVL-Homepage verlinkt. So lassen sich bei Bedarf weiterführende Informationen und Ergebnisse der Untersuchungen schnell finden. Die jährlich aktualisierte Übersicht kann als pdf-Datei von der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ab sofort heruntergeladen werden (@ [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

## **Analytik im Spannungsfeld globaler Warenströme**

(mm) Der globale Lebensmittelhandel hat sich in den vergangenen zehn Jahren mehr als verdoppelt. Damit sind auch die Anforderungen an die Lebensmittelkontrolle und an die Lebensmitteluntersuchungen gestiegen. Untersuchungslaboratorien sowie nationale, europäische und internationale Organisationen unternehmen große Anstrengungen, um Messunsicherheiten in vertretbaren Grenzen zu halten und so Standards für Messergebnisse international anzunähern. Das BVL-Symposium „Herausforderungen 2016“, das am 04. und 05.11.2015 in Berlin stattfindet, will die hierzu ergriffenen Maßnahmen thematisieren und Anwendungsmöglichkeiten, Ergebnisse sowie sich daraus ergebende Folgen aufzeigen und diskutieren.

Am ersten Tag des Symposiums werden die unterschiedlichen Aspekte der „Vergleichbarkeit von Messergebnissen“ beleuchtet. Zur Lebensmittelüberwachung gehört an zentraler Stelle die Lebensmitteluntersuchung. Die Bandbreite der Untersuchungsverfahren erstreckt sich von den Prüfungen durch menschliche Sinnesorgane wie optische und olfaktorische Prüfungen bis hin zu komplexen technischen Prozeduren wie massenspektrometrischen oder infrarotspektroskopischen Verfahren. Alle diese Verfahren müssen strengen Qualitätssicherheits- und metrologischen Vorgaben entsprechen, um zu sicheren und weltweit vergleichbaren Aussagen zu kommen. Vergleichbare Standards sind nicht nur ein Pfeiler einer globalen Lebensmittelsicherheit, sondern auch einer internationalen Lebensmittelqualität.

Mit welchen Instrumentarien nationale und internationale Gremien wie die metrologischen Institutionen, die Normungsorganisationen und Referenzlabornetzwerke und der Codex Alimentarius vergleichbare Standards erreichen, werden Experten der beteiligten Organisationen auf dem Symposium schildern.

Der zweite Tag des Symposiums ist überwiegend dem Thema Antibiotikarückstände aus der Tierbehandlung gewidmet. Diese Thematik wird derzeit ausgiebig in Politik und Medien diskutiert. Das Nationale Antibiotikaresistenzmonitoring tierpathogener Erreger im BVL berichtet hierzu jährlich über Status und Entwicklungen. Darüber hinaus ist das Nationale Referenzlaboratorium für Tierarzneimittelrückstände im BVL angesiedelt und bietet als Dienstleistung für amtliche Laboratorien umfangreiche Qualitätssicherungsmaßnahmen zur Untersuchung der Rückstände in tierischen

Lebensmitteln an. Auf dem Symposium werden außerdem die Ergebnisse einer zweijährigen Monitoringstudie zur Antibiotikarückstandsbelastung von Schweinen, Rindern und Kälbern vorgestellt. Das Symposium will die Sachlage der Analytik bei Antibiotikauntersuchungen, die Belastungssituation bei lebensmittelliefernden Tieren sowie die Antibiotikaresistenzentwicklung gebündelt darstellen und verbinden (@ [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### **Speiseeis ist anfällig für Keimbelastung**

(mm) Umso heißer die Temperaturen, desto größer die Lust auf ein kühles Eis. Verbraucher haben dabei eine große Auswahl von Sorbet bis Eiscreme, von der Kugel an der Eisdiele bis zum Fertigeis aus der Tiefkühltruhe. Aufgrund seiner Zutaten und seiner Herstellung ist Eis aber anfällig für mikrobielle Belastungen. Deshalb müssen die Hersteller von Speiseeis strenge Hygienevorschriften einhalten und Eigenkontrollen durchführen. Wichtig ist aber auch der hygienische Umgang mit dem Eis in Eisdielen und Cafés, da z.B. durch unsaubere Portionierer oder Vorratsbehälter Keime nachträglich auf das Eis gelangen können.

Die Zutaten bzw. der aus ihnen hergestellte Eismix werden vor dem Gefrierprozess pasteurisiert oder einem anderen Entkeimungsverfahren unterzogen. Zutaten, die nicht pasteurisiert werden, wie Frischobst, Schokoladenstücke oder gar Rohmilch, können ein höheres mikrobiologisches Risiko bergen und müssen daher besonders sorgfältig gereinigt, gelagert und gehandhabt werden. Beim Direktverkauf von Eis in Eisdielen oder Cafés können mangelhaft gereinigte Geräte - wenn etwa der Eisportionierer in unreinem Wasser steht - zu einer Keimbelastung und -vermehrung führen. Vorhandene Erreger wie Salmonellen, Enterobacter oder Yersinien bleiben auch im gefrorenen Erzeugnis lebensfähig und können unter Umständen Magen-Darm-Erkrankungen auslösen.

Von den Überwachungsämtern der Kreise und kreisfreien Städten werden Eishersteller und -verkäufer aufgrund der mikrobiellen Empfindlichkeit des Produkts im Rahmen der risikoorientierten Kontrolle häufig kontrolliert.

### *Fett- und Fruchtgehalt*

Je nach verwendeter Fettquelle müssen Eissorten unterschiedlich bezeichnet werden. Bei Speiseeis, das ausschließlich unter Verwendung von Milchfett hergestellt wird, unterscheidet man folgende Kategorien:

- Cremeeis: mindestens 50 Prozent Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb
- Rahm- oder Sahneeis: 18 Prozent Milchfett aus der verwendeten Sahne
- Milcheis: mindestens 70 Prozent Milch
- Eiscreme: mindestens 10 Prozent Milchfett
- Fruchteiscreme: mindestens 8 Prozent Milchfett

Dies ist in den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches festgelegt. (Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind keine Rechtsnormen. Sie sind aber für Hersteller, Handel, Importeur, Verbraucher, Überwachung und Gerichte eine wichtige Orientierungshilfe.)

Wird neben Milchfett auch (oder nur) Pflanzenfett verwendet, darf das Produkt nur als „Eis“ bezeichnet werden. Bei Sorbet wird keine Milch oder Milchanteile verwendet. Dieses Eis ist daher auch für Veganer oder Menschen mit einer Laktoseintoleranz geeignet.

Auch der Fruchtanteil ist in den Leitsätzen festgelegt. Bei Fruchteiscreme ist ein deutlicher Fruchtgeschmack erforderlich. Bei Fruchteis muss der Anteil an Frucht mindestens 20 Prozent betragen (bei Zitrus- und anderen sauren Früchten mindestens 10 Prozent). Bei Sorbet beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 Prozent (bei Zitrus- und anderen sauren Früchten mindestens 15 Prozent).

### *Allergenkennzeichnung*

Die Kennzeichnungsvorschriften gelten sowohl für industriell hergestelltes Eis als auch für Eisdieleen oder Cafés. Ebenso müssen seit dem Inkrafttreten der neuen Lebensmittelinformationsverordnung im Dezember 2014 die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, im Zutatenverzeichnis aufgeführt und deutlich hervorgehoben werden (z. B. durch Fettdruck). Auch bei unverpackter Ware muss über diese Stoffe oder Erzeugnisse informiert werden, etwa durch eine Kladde oder einen Aushang.

### Farbstoffe

Manche Eissorten enthalten Farbstoffe. Es dürfen in der Europäischen Union nur Farbstoffe verwendet werden, die gesundheitlich unbedenklich und zugelassen sind. 15 Farbstoffe, teilweise natürlichen Ursprungs, wie E 140 Chlorophylle und Chlorophylline oder E 160a Carotin, dürfen gemäß der europäischen Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe in Speiseeis ohne Höchstmengenbeschränkung eingesetzt werden (allerdings nur so viel wie technisch nötig ist). Außerdem dürfen 13 Farbstoffe mit einer Höchstmenge von insgesamt bis zu 150 mg/kg verwendet werden. Drei Farbstoffe dieser Gruppe, nämlich die Azofarbstoffe E 102 Tartrazin, E 122 Azorubin (Carmosin) und E 129 Allularot AC müssen mit der Angabe: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ gekennzeichnet werden und sollten von Kindern nicht verzehrt werden. Für das bei Kindern beliebte „Schlumpfeis“ oder bei den als Engelblau oder Himmelblau bezeichneten Eissorten finden diese gelb bis rot färbenden Azofarbstoffe jedoch keine Verwendung (@ [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).

### Neuer Schnelltest für Salmonellen

(mm) Dänische Forscher haben einen Salmonellen-Schnelltest für Schweinefleisch entwickelt. Er soll künftig vor allem im Exportbereich für eine zügigere Abwicklung des Warenverkehrs sorgen. Wie der Dachverband der dänischen Agrar- und Ernährungswirtschaft (L&F) mitteilte, liefern herkömmliche Schnellverfahren erst nach zwölf bis 24 Stunden Ergebnisse. Das neue Verfahren hingegen weise Salmonellen im Schweinefleisch bereits innerhalb von vier bis fünf Stunden nach.

Da das für Fleischproben entwickelte UltraSal-Verfahren einige manuelle Arbeitsschritte erfordert, eignet es sich nach Angaben des Informationsdienstes vor allem für akute Analysen. Für routinemäßige Kontrollen bietet sich weiterhin die Zwölf-Stunden-Analyse an, bei der es nur einiger weniger manueller Eingriffe bedürfe. Die UltraSal-Analyse ist nach Informationen aus Dänemark bereits zum Patent angemeldet und soll auch für den internationalen Einsatz zugelassen werden. Ziel sei es, eine allgemein anerkannte Alternative zum DIN/EN/ISO-Standardverfahren zu finden.

### Neue DIN-Normen veröffentlicht

(mm) Mit Ausgabedatum April 2015 bzw. Juni 2015 sind folgende zwei DIN-Normen neu erschienen:

- DIN EN 453, Nahrungsmittelmaschinen - Teigknetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 453:2014 und
- DIN 6653-2, Getränkeschankanlagen - Ausrüstungsteile - Teil 2: Anforderungen an das Betriebsverhalten und Prüfverfahren von Kohlenstoffdioxid-Warnanlagen (@ [www.beuth.de](http://www.beuth.de)).