

Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung geändert

(mm) Am 10.04.2015 wurde die Siebte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung vom 01.04.2015 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 571 veröffentlicht. Wesentliche Änderungen betreffen die Einführung von Sanktionen zur Durchsetzung bestimmter EU- Vorschriften: Durchführungsverordnung (EU) Nr. 322/2014 (Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima), Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014 (Festlegung besonderer Bedingungen für die Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel aus bestimmten Drittländern wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination) und Durchführungsverordnung (EU) Nr. 885/2014 (Festlegung besonderer Bedingungen für die Einfuhr von Okra und Curryblättern aus Indien) sowie im Weiteren redaktionelle Anpassungen. Zudem wurde das Fundstellenverzeichnis aktualisiert. Die Änderungen der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung waren notwendig, da einige der bewehrten EG bzw. EU- Rechtsakte geändert oder aufgehoben wurden. Das BMEL wurde ermächtigt die Straf- und Bußgeldverordnung neu bekannt zu machen. Die Verordnung ist am 11.04.2015 in Kraft getreten.

Ausnahmeregelung für Höchstwerte der gesamten schwefligen Säure für einige Weine des Jahrgangs 2014

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 614 vom 27.04.2015 wurde die Dreiundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Weinverordnung vom 21.04.2015 veröffentlicht, mit der nunmehr durch Aufnahme eines neuen Absatzes 4b in § 13 die Möglichkeit eröffnet wird, dass die zulässigen Grenzwerte für Schwefeldioxid für Weine des Jahrgangs 2014, deren Trauben auf Weinbauflächen in Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz geerntet worden sind, um höchstens 50 mg/l erhöht werden dürfen. Gemäß EU-Recht gilt die Ausnahmeregelung für Weine mit einem Gesamtgehalt an Schwefeldioxid von weniger als 300 mg/l. Diese Regelung gilt entsprechend auch für Öko-Weine. Diese Verordnung trat am 28.04.2015 in Kraft. Da sie als Eilverordnung zunächst ohne die Zustimmung des Bundesrates erlassen wurde, musste ihre Geltungsdauer zunächst auf sechs Monate begrenzt werden. Nach Einholung der Zustimmung des Bundesrates wird diese befristete Geltungsdauer aufgehoben.

BSE-Test-Pflicht in Deutschland aufgehoben

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 615 vom 27.04.2015 wurde die Verordnung zur Änderung der TSE-Überwachungsverordnung und zur Aufhebung der BSE-Untersuchungsverordnung veröffentlicht. Die Verordnung trat am 28.04.2015 in Kraft. Dies bedeutet - mit einigen Ausnahmen - dass in Deutschland seit dem 28.04.2015 keine BSE-Tests mehr an gesund geschlachteten Rindern vorgeschrieben sind. Die damit aufgehobene BSE-Untersuchungsverordnung regelte die BSE-Tests bei gesund geschlachteten Rindern. Die Aufhebung der Untersuchungspflicht folgt aus einer gemeinsamen Risikobewertung des Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) und des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Diese hatten die Einstellung der Untersuchung aller gesund geschlachteten Rinder über/ ab einem Alter von 96 Monaten befürwortet, sofern weiterhin die Bekämpfungsmaßnahmen wie Entfernung und Beseitigung von spezifiziertem Risikomaterial (SRM), Verfütterungsverbote und die Untersuchung von Risikotieren beibehalten würden. Das noch im Entwurf vorgesehene verpflichtende Untersuchungsmonitoring von älteren Rindern (132 Monate) wird es nicht geben. Der Bundesrat sieht insbesondere aus Kostengründen keine Erfordernis für diese Tests, zudem gibt es solch ein Monitoring auch nicht in anderen Mitgliedsstaaten.

Lebensmittel mit geschützter geographischer Herkunft

(mm) Im Zusammenhang mit dem transatlantischen Handelsabkommen TTIP wird in Deutschland auch über die Schutzwürdigkeit von Lebensmitteln mit geschützter geographischer Herkunft diskutiert. Aktuelle Karten zeigen, welche regionalen Produkte in Deutschland und Europa bisher durch EU-Recht geschützt und von der Debatte betroffen sind. In Deutschland wird vor allem vom Schutz der „geographischen Angabe“ (g.g.A.) Gebrauch gemacht, mit steigender Tendenz. Während sich in den vergangenen fünf Jahren (seit 2009) die Zahl der Produkte mit g.g.A. von 35 auf 70 verdoppelt hat (vgl. Ermann 2009), kamen zu den lediglich sechs Produkten mit g.U. nur drei weitere hinzu. Die aus dem Register gestrichenen Produkte (insbesondere die seit 2013 nicht mehr berücksichtigten Mineralwasserquellen) wurden hier nicht gezählt @ http://aktuell.nationalatlas.de/wp-content/uploads/15_01_Lebensmittel.pdf.

Aktuelle Umfrage: Lebensmittelsicherheit ist für Deutsche wichtigster Aspekt des Verbraucherschutzes

(mm) Den Bereichen Lebensmittel und Lebensmittelsicherheit messen die Deutschen im Verbraucherschutz die größte Bedeutung zu. Dies ergab eine aktuelle Forsa-Umfrage im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) anlässlich des Weltverbrauchertages am 15.03.2015. Demnach ist für 97 Prozent der Befragten Verbraucherschutz bei Lebensmitteln wichtig oder sehr wichtig. Damit sind Lebensmittel und Lebensmittelsicherheit die Verbraucherschutzthemen Nummer Eins der Deutschen. Sechs von zehn Befragten geben zudem an, vor einer Kaufentscheidung immer, fast immer oder häufig die Informationen auf den Lebensmittelverpackungen zu lesen. "Das ist ein starkes Signal und eine Bestätigung unseres Bestrebens nach mehr Transparenz und Information", kommentierte Bundesernährungsminister Christian Schmidt die Umfrage. "Gute Verbraucherpolitik schafft Sicherheit und Vertrauen und schafft die Entscheidungs- und Urteilsfreiheit der Verbraucher. Dabei müssen die Informationen gut aufbereitet, verlässlich und verständlich sein. Und die Dimension muss stimmen -denn ein Zuviel an Information schafft keine Orientierung."

Mehr Klarheit für Verbraucher: Lebensmittelbuch muss mit deutlicher Feder kräftig überarbeitet werden

(mm) Das Deutsche Lebensmittelbuch (DLMB) und die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) sind grundsätzlich geeignet, die Verkehrsauffassung von Lebensmitteln adäquat zu beschreiben. Jedoch sollten die Organisationsstrukturen und Abläufe angepasst werden, um noch mehr Klarheit bei Lebensmitteln zu schaffen. Zu diesem Ergebnis kommt am 13.03.2015 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft veröffentlichte Evaluierung. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat sich grundsätzlich bewährt. Sie muss aber gründlich reformiert werden, um den Bedürfnissen der Verbraucher, der Wirtschaft und der Lebensmittelüberwachung künftig besser gerecht zu werden. Die Studie empfiehlt eine umfassende Änderung der Organisation und der Abläufe des DLMB und der DLMBK, insbesondere: eine eindeutigere Zieldefinition des DLMB, die Beschleunigung der Prozesse, eine Verstärkung der finanziellen und personellen Ressourcen des Sekretariats sowie eine verbesserte, intensiviertere und auf die Zielgruppen zugeschnittene Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation. Im Rahmen der Konsultation wurde auch vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. eine Stellungnahme zur angestrebten Novellierung des DLMB und der DLMBK abgegeben. Die Studie "Evaluierung des Deutschen Lebensmittelbuches (DLMB) und der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK)", zusammenfassende Ergebnisse sowie Hintergrundinformationen zur Arbeit der DLMBK sind abrufbar unter @ www.bmel.de/dlmbk.

Kennzahlen zur Therapiehäufigkeit bei Masttieren veröffentlicht

(mm) Landwirtschaftliche Betriebe, die Masttiere halten, müssen ihre individuellen Kennzahlen zur Therapiehäufigkeit mit Antibiotika mit den bundesweiten Therapiehäufigkeitszahlen vergleichen. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat am 31.03.2015 erstmals im Bundesanzeiger diese bundesweiten Kennzahlen zur Therapiehäufigkeit für Rinder, Schweine, Hühner und Puten veröffentlicht. Betriebe, deren betriebsindividuelle Kennzahl einen Wert überschreitet, unter dem 75 Prozent aller erfassten halbjährlichen betrieblichen Therapiehäufigkeiten liegen, müssen Maßnahmen zur Reduzierung ihres Antibiotikaeinsatzes ergreifen.

Gemäß Arzneimittelgesetz müssen Tierhalter ab einer bestimmten Bestandsgröße seit dem vergangenen Jahr halbjährlich die Bezeichnung der angewendeten Antibiotika, die Anzahl und Art der gehaltenen und behandelten Masttiere, die Anzahl der Behandlungstage sowie die insgesamt angewendete Menge von Antibiotika ihrer zuständigen Überwachungsbehörde melden. Die Meldung erfolgt an das Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere (www.hi-tier.de). Aus den Meldungen wird mittels der Formel „Anzahl behandelter Tiere multipliziert mit der Anzahl Behandlungstage dividiert durch die durchschnittliche Anzahl gehaltener Tiere pro Halbjahr“ für jeden Betrieb und jede Nutzungsart gemäß Arzneimittelgesetz der betriebsindividuelle halbjährliche Therapiehäufigkeitsindex ermittelt.

Das BVL veröffentlicht halbjährlich im Bundesanzeiger für jede Nutzungsart (Mastkälber, Mastrinder, Ferkel, Mastschweine, Masthühner und Mastputen) als Kennzahl 1 den Median (Wert, unter dem 50 Prozent aller erfassten Therapiehäufigkeiten liegen) und als Kennzahl 2 das dritte Quartil (Wert, unter dem 75 Prozent aller erfassten Therapiehäufigkeiten liegen). Aufgrund des § 58 d des Arzneimittelgesetzes ist der Tierhalter verpflichtet, seine betriebsindividuelle Kennzahl, die ihm von seiner Überwachungsbehörde mitgeteilt wurde, mit den jeweiligen bundesweiten Kennzahlen zu vergleichen.

Liegt der Betrieb über dem Median aller Betriebe (also über Kennzahl 1), muss der Tierhalter zusammen mit seinem Tierarzt die Ursachen dafür ermitteln und ggf. Maßnahmen ergreifen, die zur Reduzierung der Antibiotikaverwendung führen. Sofern der Betrieb mit seiner betriebsindividuellen Kennzahl über dem dritten Quartil (der Kennzahl 2) liegt, muss der Tierhalter innerhalb von vier Monaten nach Veröffentlichung der bundesweiten Kennzahlen zu den Therapiehäufigkeiten im Bundesanzeiger einen schriftlichen Maßnahmenplan zur Senkung des Antibiotikaeinsatzes erarbeiten und diesen der zuständigen Überwachungsbehörde vorlegen. Die Behörde prüft den Plan und kann ggf. Änderungen anordnen und weitere Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene, der Gesundheitsvorsorge oder der Haltungsbedingungen verlangen. Im Extremfall kann sogar das Ruhen der Tierhaltung angeordnet werden.

Die Kennzahlen ermöglichen keine Aussage über die durchschnittliche Anzahl der Behandlungstage pro Tier je Halbjahr und sind auch nicht geeignet, einen Vergleich der Anwendungshäufigkeiten zwischen den einzelnen Tier- und Nutzungsarten zu beschreiben.

Barcode-Kennzeichnung bei Gen-Lebensmitteln ausreichend?

(mm) Die Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln durch Barcodes auf Verpackungen erfüllt nicht die Anforderungen der EU-Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und kann nicht als gleichwertig anerkannt werden. Das geht aus einer Antwort der Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen zu den Auswirkungen der transatlantischen Freihandelsabkommen der EU mit den USA (TTIP) und mit Kanada (Ceta) hervor. Bei Abschluss eines Freihandelsabkommens sollen Produkte, die auf den europäischen Markt gelangen, weiterhin den EU-Vorgaben einschließlich der Gentechnik Kennzeichnung entsprechen.

Darüber hinaus heißt es, dass die Ceta-Verhandlungen hinsichtlich der Regelungen zum Schutz geografischer Herkunftsangaben zufriedenstellend abgeschlossen wurden. Dadurch würden die von der EU vorgeschlagenen geschützten Nahrungsmittelerzeugnisse auch in Kanada auf einem dem EU-Recht vergleichbaren Niveau geschützt. Zudem könnten nach Inkrafttreten des Abkommens die Listen über geschützte geografische Herkunftsangaben durch den sogenannten Gemischten Ausschuss ergänzt werden. Die im Rahmen von Ceta vereinbarten Regeln zum Schutz geografischer Herkunftsangaben würden europäischen Landwirten und kleinen Unternehmen im Bereich der Nahrungsmittelproduktion zugutekommen, erklärt die Bundesregierung. Allerdings sei die Verwendung einer englischen oder französischen Übersetzung geschützter Bezeichnungen durch kanadische Produzenten zulässig, wenn die Verwendung den Verbraucher in Bezug auf den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses nicht in die Irre führt.

Informationskampagne zur Lebensmittelkennzeichnung

(mm) Bundesernährungs- und Landwirtschaftsminister Christian Schmidt hat zusammen mit dem Präsidenten des Bundesverbandes des Lebensmittelhandels den Startschuss für eine Kampagne zur Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Lebensmittelkennzeichnung gegeben. Seit dem 22.04.2015 werden etwa 1,5 Millionen Exemplare der Broschüre "Kennzeichnung von Lebensmitteln - Die neuen Regelungen" in rund 28.000 Lebensmittelmärkten von zwölf Handelsunternehmen verteilt. Mit dieser gemeinsamen Initiative will das BMEL die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland aktiv über die Kennzeichnung von Lebensmitteln informieren. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf den seit dem 13.12.2014 geltenden Neuregelungen der sogenannten Lebensmittel-Informationsverordnung, wie zum Beispiel der Allergenkennzeichnung. Zur Bekanntmachung des neuen Kennzeichnungsrechts stellt das BMEL weitere Informationsmaterialien zur Verfügung. Dazu zählen neben der 16-seitigen Informations-Broschüre "Kennzeichnung von Lebensmitteln" auch eine handliche Service-Karte zur

Allergenkennzeichnung "Klarheit und Sicherheit an der Ladentheke" sowie die neu gestaltete interaktive Website @ www.bmel.de/kennzeichnung, unter der alle Materialien abgerufen und bestellt werden können.

Transparenz beim Kauf von Fleisch

(mm) Die Einführung einer Tierhaltungskennzeichnung soll für mehr Transparenz beim Kauf von Frischfleisch sorgen. Die Fraktion Bündnis 90/Die Grünen im Deutschen Bundestag forderte Anfang Mai 2015 in einem Antrag die Bundesregierung dazu auf, sich bei der Entwicklung eines entsprechenden Entwurfs für die Fleischkennzeichnung an der „bekanntesten und bewährtesten“ Kategorisierung von Schaleneiern zu orientieren. Die Kennzeichnung soll den Verbrauchern bei der Auswahl helfen, Fleisch aufgrund der Haltungsbedingungen zu kaufen.

Gemeinsamer Antrag gegen Klonfleisch

(mm) Die Bundesregierung soll sich für ein dauerhaftes Verbot des Klonens von Tieren in der Europäischen Union einsetzen. Das fordern die Bundestagsfraktionen von CDU/CSU, SPD und Bündnis 90/Die Grünen in einem gemeinsamen Antrag. Das Klonen von Tieren mittels der Technik des Zellkerntransfers gehe mit erheblichen Risiken und Belastungen für die Klone und deren Ersatzmuttertiere einher, heißt es in dem Antrag. Nur ein geringer Prozentsatz der Klone erreiche das zuchtfähige Alter. Das Verbot soll zudem entsprechende Nahrungsmittelprodukte sowie den Import geklonter Tiere und deren Fleisch einschließen. Wenn ein Verbot nicht durchgesetzt werden kann, soll sich die Bundesregierung für eine Kennzeichnungspflicht geklonter Tiere und deren Fleisch einsetzen. Das Parlament macht mit seiner Stellungnahme gemäß Artikel 23 Absatz 2 des Grundgesetzes von seinem Mitwirkungsrecht in EU-Angelegenheiten Gebrauch. Der Antrag bezieht sich auf den Vorschlag für eine EU-Richtlinie über das Klonen von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Equiden, die für landwirtschaftliche Zwecke gehalten und reproduziert werden. Die Stellungnahme der drei Fraktionen bezieht sich darüber hinaus auf den Vorschlag für eine EU-Richtlinie über das Inverkehrbringen von Lebensmitteln von Klontieren.

Neues Portal www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de freigeschaltet

(mm) Neue Onlinehilfe unterstützt Unternehmer und fördert den Verbraucherschutz - mit ein paar Klicks zu umfassender Lebensmittelhygiene. Die bayerischen Industrie- und Handelskammern (BIHK) haben am 27.04.2015 die Website „[onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)“ freigeschaltet. Das neue Internetangebot hilft Gastronomen, Lebensmittelhändlern und -herstellern dabei, die oft umfassenden Vorschriften zur Lebensmittelhygiene Schritt für Schritt zu erfassen und umzusetzen. Mit dem Portal geht erstmals ein kompakter und leicht verständlicher Service online. So wird das Topthema Hygiene mit kostenfreien Checklisten, Übersichten zu Schulungen und Eigenkontrollen transparent. Das Online-Portal ist eine wichtige Hilfestellung für die Betriebe. Es greift die Bedürfnisse der Branche auf und zeigt auf einen Blick die wesentlichen Anforderungen im Lebensmittelbereich. Praxisnah aufbereitete Hinweise informieren zum Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, den Aufbau eines Hygienekonzeptes und regelmäßig vorgeschriebenen Schulungen. Der Nutzer kann sich seinen Bedürfnissen und seinem Kenntnisstand entsprechend von den Grundlagen zu Details weiterklicken - optimiert für Büro-Rechner und mobile Nutzung. Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. ist Partner des Projektes @ www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de.

Neue ASI 6.80 - Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen

(mm) Diese Arbeits-Sicherheits-Information (ASI) findet Anwendung auf Getränkeschankanlagen mit Druckgasversorgung wie zum Beispiel: Getränkeschankanlagen für Bier und Wein, für alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Wasseranlagen. Diese ASI richtet sich insbesondere an Unternehmer bzw. Betreiber der Getränkeschankanlage, aber auch an betreffende Mitarbeiter. Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen sind den einschlägigen Regelungen sowie weiteren Arbeits-Sicherheits-Informationen zu entnehmen, z. B. ASI 6.84 „Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen“. Die neue ASI 6.80 ersetzt alle bisherigen ASI's zur Sicherheit und zwar ASI 6.80 (alt), 6.82, 6.83, 6.85 sowie 10.33.1. Die gedruckten Hefte der neuen ASI 6.80 stehen seit Ende Mai/Anfang Juni 2015 zur Verfügung (@ www.bgn.de).

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

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

- Erste Verordnung zur Änderung der Speiseeifachkraftausbildungsverordnung, (BGBl. I S. 180 vom 03.03.2015);
- Fünzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung, (BGBl. I S. 362 vom 08.04.2015).

Mehr Transparenz: Angabe des Aufzucht- und Schlachtorts jetzt Pflicht für Schweine-, Ziegen-, Geflügel- und Lammfleisch

(mm) Seit dem 01.04.2015 muss bei frischem, gekühltem oder tiefgekühltem Fleisch ausgewiesen werden, wo das Tier aufgezogen und geschlachtet wurde (*siehe auch Bericht in der Ausgabe 1/2014*). Das gilt für Schweine-, Ziegen-, Geflügel- und Lammfleisch. Die Verordnung wurde 2011 vom Europäischen Parlament und dem Rat beschlossen, 2013 wurde sie von den Mitgliedstaaten ratifiziert. Für Rindfleisch gilt diese Bestimmung schon seit 2002.

Auf **verpacktem** Fleisch muss künftig das Ursprungsland der Aufzucht und der Ort der Schlachtung der Tiere aufgeführt sein. Mit Ursprungsland ist das Land gemeint, in dem das Fleischerzeugnis vollständig gewonnen oder hergestellt wurde. Sollten mehrere Länder an der Herstellung des Lebensmittels beteiligt sein, muss das Ursprungsland angegeben werden, in dem das Fleisch die letzte wesentliche und wirtschaftlich gerechtfertigte Be- oder Verarbeitung erfuhr. Die neuen Regeln dienen dem Interesse der Verbraucher zu erfahren, wo das Fleisch herkommt, ohne den Herstellern in der Lieferkette dabei überbordende Pflichten aufzuerlegen. Die Angabe des Aufzuchtortes unterliegt spezifischen Bestimmungen zu Alter, Gewicht und Dauer der Aufzucht der Tiere. Wenn die spezifisch festgelegten Aufzichtsabschnitte in keinem der Mitgliedstaaten bzw. Drittländer, in denen das Tier aufgezogen wurde, erreicht wurde, wird die Angabe ersetzt durch „Aufgezogen in mehreren Mitgliedstaaten der EU“ bzw., wenn das Fleisch oder die Tiere in die EU eingeführt wurden, durch „Aufgezogen in mehreren Nicht-EU-Ländern“ oder „Aufgezogen in mehreren EU- und Nicht-EU-Ländern“. Die neue Verordnung gilt auch für verpacktes Fleisch, das in die EU importiert wird. Die Mitgliedstaaten können entscheiden, ob sie diese Kennzeichnung auch für nicht verpacktes Fleisch verpflichtend einführen. Fertigprodukte, die Fleisch enthalten, müssen nicht gekennzeichnet werden.

Spezifikationen für Maultaschen geändert

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/193 vom 05.02.2015 (ABl. EU L 33/4 vom 10.02.2015) wurden nicht geringfügige Änderungen der Spezifikation für Schwäbische Maultaschen/Schwäbische Suppenmaultaschen (g.g.A.) genehmigt. Dies betrifft eine ausführlichere Beschreibung der Zusammensetzung, welche die bisherige sehr kurz gehaltene Aufzählung der Zutaten ersetzt. Der Teigmantel der Maultaschen muss Hartweizengrieß und/oder Mehl und/oder Dinkelmehl und/oder Dinkelgrieß, Vollei und Wasser enthalten. Daneben können Salz, Jodsalz, Meersalz, Kräuter und/oder Spinat und pflanzliches Öl verwendet werden. In gleicher Weise wird die Zusammensetzung des Fleischbräts aufgliedert nach Grund-, würzenden und nichtwürzenden Zutaten. Die Grundzutaten sind nochmals unterteilt in die Gruppe der Muss- und der Kann-Zutaten. Neben den fleischhaltigen gibt es Maultaschen mit Gemüsebrät. Als Grundzutaten müssen sie aus den im geographischen Gebiet beheimateten Gemüsesorten bestehen. Daneben werden würzende und nichtwürzende Zutaten als Kann-Zutaten aufgezählt. Die Verordnung trat zum 02.03.2015 in Kraft.

Weitere deutsche Spezialitäten geschützt

(mm) Die Bezeichnung Weißlacker/Allgäuer Weißlacker wurde mittels Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/301 der Kommission vom 13.02.2015, (ABl. EU L 55/1 vom 26.02.2015) in das Europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen. Bei Weißlacker handelt es sich um halbfesten Schnittkäse ohne Rinde mit weißlicher, lackartiger Schmiere.

Die Oberfläche ist weiß bis gelb, bedeckt mit einer dünnflüssigen, lackartigen Schmiere, ohne eigentliche Rindenbildung. Der Käse reift gleichmäßig durch die ganze Masse mit Bruchlöchern. Die Produktion des Weißlackers erfolgt im bayerischen Regierungsbezirk Schwaben und den Landkreisen Ravensburg und dem Bodenseekreis in Baden-Württemberg aus pasteurisierter Milch, die von im geographischen Gebiet gehaltenen Kühen stammt.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2015/550 der EU-Kommission vom 24.03.2015 (ABl. EU L 92/ 18 vom 08.04.2015) wurde die Bezeichnung „Fränkischer Grünkern“ in die Liste der geschützten Ursprungsbezeichnungen eingetragen.

EU-Spirituosenverordnung geändert

(mm) Im Amtsblatt der EU Nr. L 35/16 vom 11.02.2015 ist die Verordnung (EU) 2015/210 der Kommission vom 10.02.2015 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen veröffentlicht worden. Die Spirituose „Pacharán“ (eine bei den spanischen Verbrauchern sehr bekannte Spirituose, die in Spanien traditionell durch Mazeration von Schlehen (*Prunus spinosa*) in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird) in der Verordnung 110/2008 wurde zur Vermittlung eindeutiger Informationen an nicht spanische Verbraucher und zur Berücksichtigung wirtschaftlicher und marktbezogener Entwicklungen in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 in eine neue Kategorie „Mit Schlehen aromatisierte Spirituose oder Pacharán“ aufgenommen. In den Anhang III der Verordnung wird „Pacharán navarro“ als geschützte geographische Angabe eingetragen. Die alleinige Angabe „Pacharán“ wird im Anhang III gestrichen.

Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

(mm) Am 21.02.2015 erschien im Europäischen Amtsblatt L 50/48 die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 (ABl. EU L 304 vom 22.11.2011). Demnach muss es in Artikel 44 Absatz 1 Buchstabe b: anstatt: „b) sind die Angaben gemäß den Artikeln 9 und 10 nicht verpflichtend, ...“ wie folgt heißen: „b) sind die anderen Angaben gemäß den Artikeln 9 und 10 nicht verpflichtend, ...“

Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2015/399 der Kommission vom 25.02.2015 wurde die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 1,4-Dimethylnaphthalin, Benfuracarb, Carbofuran, Carbosulfan, Ethephon, Fenamidon, Fenvalerat, Fenhexamid, Furathiocarb, Imazapyr, Malathion, Picoxystrobin, Spirotetramat, Tepraloxydim und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABl. EU L 71/1 vom 14.03.2015). Durch die Verordnung (EU) 2015/400 der Kommission vom 25.02.2015 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Knochenöl, Kohlenmonoxid, Cyprodinil, Dodemorph, Iprodion, Metaldehyd, Metazachlor, Paraffinöl (CAS-Nr. 64742-54-7), Petroleumölen (CAS-Nr. 92062-35-6) und Propargit in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (L 71/56 vom 14.03.2015). Im Amtsblatt EU L 71/114 erschien am 14.03.2015 die Verordnung (EU) 2015/401 der Kommission vom 25.02.2015 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 Acetamiprid, Chromafenozid, Cyazofamid, Dicamba, Difenconazol, Fenpyrazamin, Fluazinam, Formetanat, Nikotin, Penconazol, Pymetrozin, Pyraclostrobin, Tau-Fluvalinat und Tebuconazol in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Durch die Verordnung (EU) 2015/552 der Kommission vom 07.04.2015 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 1,3-Dichlorpropen, Bifenox, Dimethenamid-P, Prohexadion, Tolyfluanid und Trifluralin in oder auf bestimmten Erzeugnissen an den technischen Fortschritt angepasst (ABl. EU L 92/20 vom 08.04.2015). Am 10.04.2015 erschien bereits die Berichtigung dieser Verordnung (L 94/8). Am 17.04.2015 wurde die Verordnung (EU) 2015/603 der Kommission vom 13.04.2015 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-Naphthoxyessigsäure, Acetochlor, Chlorpikrin, Diflufenican, Flurprimidol, Flutolanil und Spinosad in oder auf bestimmten Erzeugnissen bekannt gemacht (L 100/10).

Am 07.03.2015 erschien im Europäischen Amtsblatt L 64/46 zudem die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 668/2013 der Kommission vom 12.07.2013 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 2,4-DB, Dimethomorph, Indoxacarb und Pyraclostrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 192 vom 13.07.2013).

Die Durchführungsverordnung (EU) 2015/595 der Kommission vom 15.04.2015 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2016, 2017 und 2018 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs wurde am 16.04.2015 veröffentlicht (ABl. EU L 99/7).

Ergänzung der gesundheitsbezogenen Angabe zu Kakaoflavanolen

(mm) Am 01.04.2015 wurde die Verordnung (EU) 2015/539 im Amtsblatt L 88/7 der EU veröffentlicht und mit ihr die bereits zugelassene gesundheitsbezogene Angabe zu Kakaoflavanolen in der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 ergänzt. Die Angabe darf nun nicht mehr nur wie bisher bei Kakaotränken (mit Kakaopulver) oder dunkler Schokolade, sondern auch für Kapseln oder Tabletten mit Kakaosextrakt verwendet werden. Folgende Einschränkung gilt: Die Angabe darf nur für Kapseln oder Tabletten mit Kakaosextrakt mit einem hohen Anteil an Flavanolen verwendet werden, die mindestens eine tägliche Aufnahme von 200 mg Kakaoflavanolen mit einem Polymerisationsgrad von 1 - 10 liefern. Die Verwendung der Angabe ist sowohl bei Kakaotränken (mit Kakaopulver) und bei dunkler Schokolade als auch für Kapseln oder Tabletten mit Kakaosextrakt zunächst für einen Zeitraum von 5 Jahren auf den Antragsteller beschränkt.

Ablehnung beantragter gesundheitsbezogener Angaben

(mm) Mit Veröffentlichung der Verordnung (EU) Nr. 2015/391 der Kommission vom 09.03.2015 wurde die Verweigerung der Zulassung bestimmter gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel betreffend die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern bekannt gemacht (ABl. EU L 65/15 vom 10.03.2015). U.a. wurden folgende Angaben nicht aufgenommen:

- Cholin wird für die Gehirnentwicklung bei Säuglingen und Kleinkindern von der Geburt bis zum Alter von drei Jahren benötigt.
- Komplexe Kohlenhydrate tragen zur Sättigung bei.

Am 12.03.2015 wurde eine weitere Verordnung (EU) 2015/402 der Kommission vom 11.03.2015 über die Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern veröffentlicht (L 67/1 vom 12.03.2015). Folgende Angaben sind ebenfalls u.a. zukünftig nicht erlaubt: Padina pavonica-Extrakt in Dictyolone® erhöht durch calciotrope Wirkungen und den physiologischen Wiederaufbau proteinhaltiger Knochen die Knochendichte, insbesondere bei altersbedingtem Knochenschwund bei gesunden Personen; Rosbacher drive® fördert/unterstützt/erhält die Konzentration.

Ergänzung Sondervorschriften für japanische Lebens- und Futtermittel

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 322/2014 wurden Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima erlassen. Mit der am 03.03.2015 im Europäischen Amtsblatt L 58/50 erschienenen Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/328 vom 02.03.2015 wurde diese Verordnung geändert. Nach Artikel 9 der genannten Verordnung füllen Lebens- und Futtermittelunternehmer zur Vorabmitteilung Teil I des Gemeinsamen Dokuments für die Einfuhr (GDE) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 aus und übermitteln das Dokument der zuständigen Behörde am Eingangsort oder der Grenzkontrollstelle. Diese

Dokument gilt jedoch nur für Futter- und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs. Mit der Änderung wurde festgeschrieben, dass für Futter- und Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Fischereierzeugnissen, das Gemeinsame Veterinärdokument für die Einfuhr (GVDE) aus Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 für die Vorabanzeige zu verwenden ist. Die Verordnung trat zum 06.03.2015 in Kraft.

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. 2015/394 vom 10.03.2015 (in Bezug auf Tulathromycin), ABl. EU L 66/1 vom 11.03.2015;
- Nr. 2015/446 vom 17.03.2015 (hinsichtlich des Stoffs „Bariumselenat“), ABl. EU L 74/18 vom 18.03.2015.

Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 geändert

(mm) Am 12.03.2015 wurde die Verordnung (EU) 2015/403 der Kommission vom 11.03.2015 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Ephedra-Arten und Yohimbe (*Pausinystalia Yohimbe* (K. Schum) Pierre ex Beille) veröffentlicht (ABl. EU L 67/4 vom 12.03.2015). Der bisher leere Anhang III (Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln verboten oder eingeschränkt sind oder von der Gemeinschaft geprüft wird) der sog. EG-Anreicherungs-VO erhält erstmals durch die Änderung Einträge. In Teil A (Verbotene Stoffe) werden Ephedrakraut und Zubereitungen, die aus Ephedra-Arten gewonnen werden, aufgenommen. Yohimberinde und Zubereitungen daraus, werden in Teil C (Stoffe, die von der Gemeinschaft geprüft werden) eingefügt. Die Verordnung trat am 01.04.2015 in Kraft.

Änderung der EG-Nahrungsergänzungsmittelrichtlinie

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2015/414 der Kommission vom 12.03.2015 wurde der Anhang II Teil A Nr. 10 („Folat“) der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz zur Verwendung bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln ergänzt (ABl. EU L 68/26 vom 13.03.2015).

GVO - Richtlinie geändert, andere Zulassungen verlängert

(mm) Die Lage in Bezug auf für den Anbau bestimmte GVO hat sich kürzlich durch die Bekanntgabe der Richtlinie (EU) 2015/41214 geändert (ABl. EU L 68/1 vom 13.03.2015), mit der die Richtlinie 2001/18/EG dahingehend geändert wurde, dass die Mitgliedstaaten den Anbau von GVO in ihrem Hoheitsgebiet beschränken oder untersagen dürfen. Die neuen Bestimmungen sollen die Mitgliedstaaten in erster Linie in die Lage versetzen zu entscheiden, ob sie den Anbau von GVO-Kulturen in ihrem Hoheitsgebiet gestatten wollen oder nicht, ohne die Risikobewertung im Rahmen des Unionssystems für die Zulassung von GVO zu berühren. Sie sollten den Unternehmern eine bessere Vorhersehbarkeit bieten und den Rückgriff der Mitgliedstaaten auf die Schutzklauseln des Artikels 23 der Richtlinie 2001/18/EG und des Artikels 34 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 begrenzen. Dem Anbau gentechnisch veränderter Organismen (GVO) dürfen EU -Staaten auf ihrem Hoheitsgebiet damit bereits einen Riegel vorschieben, jetzt will ihnen die EU -Kommission ein ähnliches Recht auch beim Import und bei der Verwendung von GVO in Lebens- und Futtermitteln geben (Vorschlag vom 22.04.2015). Die Kommission stellte dazu das Ergebnis ihrer Überprüfung des Entscheidungsprozesses für die Zulassung genetisch veränderter Organismen (GVO) in Lebens- und Futtermitteln vor. Diese Überprüfung ergab sich aus den politischen Leitlinien, die dem Europäischen Parlament im Juli 2014 vorgestellt worden waren und auf deren Grundlage die Kommission ernannt wurde. Auch wenn GVO von Wissenschaftlern für gesundheitlich unbedenklich erklärt und EU -weit zugelassen wurden, sollen die Mitgliedstaaten ihre Verwendung einschränken dürfen, schlug die Kommission vor. Sie will damit Bedenken vieler EU -Bürgerinnen und Bürger Rechnung tragen. Die Staaten müssten für die Einschränkungen „legitime Gründe“ vorbringen. Diese dürften sich nicht auf Punkte beziehen, die bereits bei der EU -Zulassung geprüft wurden, also Risiken für die Gesundheit von Menschen und Tieren und für die Umwelt. Auch dürften die Staaten nicht gegen Binnenmarktrecht und die

Regeln der Welthandelsorganisation verstoßen, heißt es im Kommissionsvorschlag. Damit er umgesetzt werden kann, müssen EU -Staaten und Europäisches Parlament zustimmen. Derzeit sind in der EU 58 GVO für die Verwendung in Lebens- und Futtermitteln zugelassen. 58 weitere Zulassungsanträge liegen vor.

Unterdessen wurden 17 Durchführungsbeschlüsse der Kommission vom 24.04.2015 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates veröffentlicht (ABl. EU L 112/1-86 vom 30.04.2015) die verschiedenste GVO aus Mais, Soja, Raps und Baumwolle betreffen, veröffentlicht.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut mehrfach 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. 2015/463 vom 19.03.2015 (Spezifikationen für Polyvinylalkohol (E 1203), ABl. EU L 76/42 vom 20.03.2015;
- Nr. 2015/537 vom 31.03.2015 (Verwendung von Aluminiumlacken aus echtem Karmin (E 120) in diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke), ABl. EU L 88/1 vom 01.04.2015;
- Nr. 2015/538 vom 31.03.2015 (Verwendung von Benzoesäure - Benzoaten (E 210-E 213) in gekochten Garnelen in Lake), ABl. EU L 88/4 vom 01.04.2015;
- Nr. 2015/639 vom 23.04.2015 (Verwendung von Siliciumdioxid (E 551) in Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer (E 1209)), ABl. EU L 106/16 vom 24.04.2015;
- Nr. 2015/649 vom 24.04. 2015 (L-Leucin zur Verwendung als Trägerstoff für Tafelsüßen in Tablettenform), ABl. EU L 107/17 vom 25.04.2015.

Am 25.04.2015 erschien im Europäischen Amtsblatt L 107/1 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.

Aromastoff aus Unionsliste gestrichen

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2015/648 der Kommission vom 24.04.2015 (ABl. EU L 107/15 vom 25.04.2015) wurde Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung des Aromastoffs N-Ethyl(2E,6Z)-nonadienamid 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 einen dieser Stoffe, nämlich N- Ethyl(2E,6Z)-nonadienamid, haben die für das Inverkehrbringen dieses Aromastoffs verantwortlichen Personen inzwischen ihren Antrag zurückgezogen. Dieser Aromastoff wurde daher aus der Unionsliste gestrichen.

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) 2015/525 der Kommission vom 27.03.2015 (ABl. EU L 84/23 vom

28.03.2015) erfolgte die Neufassung des Anhanges 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 für Sendungen mit Mandeln mit Ursprung in Australien, Pistazien mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika und getrockneten Aprikosen mit Ursprung in Usbekistan betreffen.

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:

- Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) Zulässige Verwendung: u.a. Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis, Frühstückscerealien, Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittel für eine kalorienarme Ernährung zur Gewichtsverminderung im Sinne der Richtlinie 96/8/EG, Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, Backwaren (Brot und Brötchen), Kekse, Getreideriegel, Speisefette, Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis), Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, einschließlich bei Verwendung gemäß der Richtlinie 2006/125/EG.

Durchführungsbeschluss (EU) 2015/545 der Kommission vom 31.03.2015 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 2082*), (ABl. EU L 90/7 vom 02.04.2015).

- Erweiterung des Verwendungszwecks von DHA- und EPA-reichem Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp.

Zulässige Verwendung: Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln - Höchstgehalt an DHA und EPA 3 000 mg/Tag gemäß Herstellerempfehlung für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und stillende Frauen.

Durchführungsbeschluss 2015/546 der Kommission vom 31.03.2015 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 2083*), (ABl. EU L 90/11 vom 02.04.2015).

Monitoring zu Perchlorat in Lebensmitteln

(mm) Am 30.04.2015 erschien im Europäischen Amtsblatt L 111/32 die Empfehlung (EU) 2015/682 der Kommission vom 29.04.2015 zum Monitoring des Vorkommens von Perchlorat in Lebensmitteln. Perchlorat kommt in der Umwelt in natürlicher Form als Ablagerungen von Stickstoff und Kalium vor, kann sich in der Atmosphäre bilden und in Boden und Grundwasser gelangen. Es kommt außerdem durch die Verwendung von Stickstoffdünger und die Herstellung, Verwendung und Entsorgung von Ammoniumperchlorat, das in Raketentreibstoffen, Sprengstoffen, Feuerwerkskörpern, Fackeln und Aufblasvorrichtungen für Airbags sowie bei bestimmten industriellen Prozessen eingesetzt wird, als Umweltschadstoff vor. Perchlorat kann sich auch beim Abbau von Natriumhypochlorit bilden, das zur Desinfektion von Wasser verwendet wird, und kann das Trinkwasser kontaminieren. Wasser, Boden und Düngemittel gelten als potenzielle Quellen von Perchloratkontamination in Lebensmitteln.

Das Wissenschaftliche Gremium „Kontaminanten in der Lebensmittelkette“ der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) (CONTAM-Gremium) hat ein wissenschaftliches Gutachten über die Risiken für die öffentliche Gesundheit durch die Präsenz von Perchlorat in Lebensmitteln vorgelegt. Das Gremium kam darin zu dem Schluss, dass die chronische lebensmittelbedingte Exposition gegenüber Perchlorat potenziell Anlass zu Besorgnis gibt, insbesondere bei starkem Verzehr in jüngeren Altersgruppen mit leichtem bis mäßigem Jodmangel. Außerdem ist es möglich, dass die kurzfristige Perchloratexposition für gestillte Säuglinge und für Kleinkinder mit niedriger Jodaufnahme bedenklich ist.

Das CONTAM-Gremium kam außerdem zu dem Schluss, dass mehr Daten über das Vorkommen von Perchlorat in Lebensmitteln in Europa erforderlich sind, insbesondere in Gemüse, Säuglingsanfangsnahrung, Milch und Milcherzeugnissen, damit die Unsicherheit in der Risikobewertung weiter reduziert werden kann. Hohe Werte wurden in Cucurbitaceae und Blattgemüse nachgewiesen,

insbesondere bei Anbau im Gewächshaus/unter Folie. Es liegen keine ausreichenden Daten über die Präsenz von Perchlorat in Lebensmitteln vor, insbesondere in Proben von Lebensmitteln, die nach dem 01.09.2013 genommen wurden. Die Analyse von Trinkwasser auf Perchlorat soll nach Möglichkeit auch Trinkwasser einschließen, das nicht unter die Definition von „Lebensmittel“ in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates fällt. Seit dem 01.09.2013 sind Maßnahmen zur Risikominderung in Kraft, und die Daten zu Perchlorat in Proben, die in der Folge genommen wurden, zeigen, dass man durch die Befolgung bewährter Praxis (etwa Verwendung von Düngemitteln mit niedrigem Perchloratgehalt) dem Prinzip „so niedrig wie vernünftigerweise erreichbar“ nähergekommen ist und die aktuellen Perchloratwerte in Lebensmitteln besser sind. Daher wurde ein Monitoring zum Vorhandensein von Perchlorat in Lebensmitteln empfohlen.

EU-Kontaminantenverordnung angepasst

(mm) Am 01.05.2015 erschien im Europäischen Amtsblatt die Verordnung (EU) 2015/704 der Kommission vom 30.04.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf die Höchstgehalte an nicht dioxinähnlichen PCB in wild gefangenem Dornhai (*Squalus acanthias*) (ABI. EU L 113/27). In der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission sind Höchstgehalte für Dioxine, dioxinähnliche PCB und nicht dioxinähnliche PCB in Fisch und Fischereierzeugnissen festgelegt. Interessenverbände haben laut den Erwägungsgründen der Änderungsverordnung Daten über das Vorhandensein nicht dioxinähnlicher PCB in wild gefangenem Dornhai (*Squalus acanthias*) den EU-Gesetzgebern vorgelegt. Aus diesen Daten geht hervor, dass der derzeitige Höchstgehalt von 75 ng/g Frischgewicht bei guter Fischereipraxis unter normalen Fang- und Wachstumsbedingungen häufig nicht eingehalten werden kann. Die vorgelegten Daten zeigen, dass der derzeitige Höchstgehalt nicht dem Grundsatz entspricht, wonach Höchstgehalte für Kontaminanten so niedrig angesetzt werden, wie dies mit vertretbarem Aufwand erreichbar ist. Daher wurde der derzeitige Höchstgehalt für nicht dioxinähnliche PCB in wild gefangenem Dornhai (*Squalus acanthias*) auf 200 ng/g Frischgewicht angehoben, ohne dass die öffentliche Gesundheit dadurch gefährdet wird.

Fleischkennzeichnung in verarbeiteten Produkten

(mm) Das Europaparlament beharrt auf einer verpflichtenden Kennzeichnung des Herkunftslandes von Fleisch in verarbeiteten Produkten (z. B. Wurst, Tiefkühl-Lasagne) - dazu wurde eine Entschließung verabschiedet. Die Abgeordneten rufen die EU-Kommission auf, entsprechende Rechtsvorschläge zu entwickeln. Sie versprechen sich davon mehr Transparenz und ein gestärktes Verbrauchervertrauen insbesondere vor dem Hintergrund des Pferdefleischskandals von 2013. Laut einer Stellungnahme kann Betrug allein durch die Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes nicht verhindert werden. Ein konsequentes Rückverfolgungssystem trägt aber sehr wohl dazu bei, mögliche Verstöße aufzudecken und gegen diese vorzugehen. Die von der EU-Kommission gegen eine Pflichtkennzeichnung ins Feld geführten Kostengründe teilt das Parlament nicht. Verwiesen wird auf die Ergebnisse einer französischen Studie, deren Schlussfolgerungen erheblich von denen der Kommission abweichen. Zudem muss bei der Berechnung der Kosteneffekte berücksichtigt werden, dass seit April 2015 ohnehin eine Kennzeichnungspflicht der Herkunft nicht nur von Rindfleisch, sondern auch von unverarbeitetem Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch gilt.

Die EU-Kommission hatte im Dezember 2013 einen Bericht vorgelegt, in dem durch eine Pflichtkennzeichnung von Verarbeitungsprodukten eine Steigerung der Betriebskosten um bis zu 50 % erwartet wird. Auch Deutschland hatte bereits auf eine entsprechende Regelung zur Fleischkennzeichnung in verarbeiteten Produkten bei der EU-Kommission gedrungen (*siehe Bericht in der Ausgabe 1/2014*).

TTIP-Verhandlungen: EU-Kommission verändert Position zu Kosmetikprodukten

(mm) Bei den Verhandlungen zum Freihandelsabkommen mit den USA (TTIP) hat die EU-Kommission ihre Position zur gegenseitigen Anerkennung von verbotenen und zugelassenen Substanzen in Kosmetikprodukten verändert. Verbraucherschutzorganisationen begrüßen den Schritt. Im März 2015 veröffentlichte die Kommission eine neue Version ihres Positionspapiers zu Kosmetikprodukten bei den Verhandlungen zum Freihandelsabkommen mit den USA. Im Gegensatz zu ihrer früheren Version vom Mai des vergangenen Jahres enthält das neue Papier keinen Verweis auf die "gegenseitige Anerkennung"

verbotener und zugelassener Substanzen in Kosmetikprodukten. Stattdessen fordert die Kommission jetzt eine "Zusammenarbeit bei wissenschaftlichen Methoden der Sicherheitsbewertung."

Alkoholische Getränke: EU-Abgeordnete fordern Kalorienangaben und Warnhinweise

(mm) Alkoholmissbrauch gilt EU-weit als die dritthäufigste Ursache für vermeidbare Todesfälle. Das EU-Parlament fordert nun "eindeutige" Angaben zu den in alkoholischen Getränken enthaltenen Kalorien sowie Warnhinweise für schwangere Frauen und Autofahrer.

Im Kampf gegen übermäßigen Alkoholkonsum sollen nach den Vorstellungen des EU-Parlaments künftig auf den Etiketten aller alkoholischen Getränke in der EU "eindeutige" Angaben zu den darin enthaltenen Kalorien sowie Warnhinweise für schwangere Frauen und Autofahrer stehen.

In einer Entschließung forderten die Abgeordneten am 29.04.2015 die EU-Kommission auf, eine entsprechende Strategie gegen Alkoholmissbrauch zu erarbeiten. An die EU-Staaten appellierten die Abgeordneten, nationale Vorschriften zur Unterbindung des Verkaufs von "sehr günstigem Alkohol" zu überprüfen. Dies zielt nach Angaben eines Fraktionssprechers vor allem auf Lockangebote in Bars oder auf Werbeaktionen wie "Wodka zum halben Preis" ab, die gerade Jugendliche anlocken können.

Entgegen den Berichten einiger Medien verlangt das Parlament aber keine Mindestpreise für Alkohol. Auch die Forderung einiger Abgeordneter, EU-weit ein Mindestalter von 18 Jahren für den Konsum alkoholischer Getränke vorzuschreiben, fand keine Mehrheit. Dies zu regeln sei Sache der einzelnen Staaten.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Durchführungsbeschluss (EU) 2015/225 der Kommission vom 11.02.2015 zur Änderung der Anhänge I und II der Entscheidung 2009/861/EG betreffend Übergangsmaßnahmen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Verarbeitung von nicht konformer Rohmilch in bestimmten Milch verarbeitenden Betrieben in Bulgarien (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2015) 631*), (ABl. L 37/15 vom 13.02.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/232 der Kommission vom 13.02.2015 zur Änderung und Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Kupferverbindungen (ABl. L 39/7 vom 14.02.2015);
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13.06.2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. EU L 179 vom 19.06.2014), (ABl. EU L 39/23 vom 14.02.2015);
- Richtlinie (EU) 2015/254 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11.02.2015 zur Aufhebung der Richtlinie 93/5/EWG des Rates über die Unterstützung der Kommission und die Mitwirkung der Mitgliedstaaten bei der wissenschaftlichen Prüfung von Lebensmittelfragen (ABl. EU L 43/1 vom 18.02.2015);
- Verordnung (EU) 2015/282 der Kommission vom 20.02.2015 zur Änderung der Anhänge VIII, IX und X der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich der erweiterten Eingenerationen-Prüfung auf Reproduktionstoxizität (ABl. EU L 50/1 vom 21.02.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/306 der Kommission vom 26.02.2015 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs *Isaria fumosorosea* Stamm Apopka 97 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 56/ vom 27.02.2015);
- Durchführungsverordnung (EU) 2015/307 der Kommission vom 26.02.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Triclopyr (ABl. EU L 56/6 vom 27.02.2015);
 - Durchführungsverordnung (EU) 2015/308 der Kommission vom 26.02.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Z,Z,Z,Z-7,13,16,19-docosatetraen-1-yl-isobutyrat (ABl. EU L 56/9 vom 27.02.2015);
 - Verordnung (EU) 2015/326 der Kommission vom 02.03.2015 zur Änderung von Anhang XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlament und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe und Phthalate (ABl. EU L 58/43 vom 03.03.2015);
 - Berichtigung der Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU L 226 vom 25.06.2004), (ABl. EU L 66/22 vom 11.03.2015);
 - Durchführungsverordnung (EU) 2015/404 der Kommission vom 11.03.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Dauer der Genehmigung für die Wirkstoffe Bflubutamid, Captan, Dimethoat, Dimethomorph, Ethoprophos, Fipronil, Folpet, Formetanat, Glufosinat, Methiocarb, Metribuzin, Phosmet, Pirimiphos-methyl und Propamocarb (ABl. EU L 67/6 vom 12.03.2015);
 - Durchführungsverordnung (EU) 2015/408 der Kommission vom 11.03.2015 zur Durchführung des Artikels 80 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Erstellung einer Liste mit Substitutionskandidaten (ABl. EU L 67/18 vom 12.03.2015);
 - Durchführungsverordnung (EU) 2015/415 der Kommission vom 12.03.2015 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Dauer der Genehmigung für die Wirkstoffe Ethephon und Fenamiphos (ABl. EU L 68/28 vom 13.03.2015);
 - Durchführungsverordnung (EU) 2015/543 der Kommission vom 01.04.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs COS-OGA 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 90/1 vom 02.04.2015);
 - Durchführungsverordnung (EU) 2015/553 der Kommission vom 07.04.2015 zur Genehmigung des Wirkstoffs Cerevisan 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 92/86 vom 08.04.2015);
 - Durchführungsverordnung (EU) 2015/596 der Kommission vom 15.04.2015 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 hinsichtlich der Erhöhung des höchstzulässigen Gesamtgehalts an Schwefeldioxid, wenn es die Witterungsverhältnisse erforderlich machen (ABl. EU L 99/21 vom 16.04.2015);
 - Verordnung (EU) 2015/705 der Kommission vom 30.04.2015 zur Festlegung von Probenahmeverfahren und Leistungskriterien für die Analysemethoden, die für die amtliche Kontrolle des Erucasäuregehalts in Lebensmitteln verwendet werden, und zur Aufhebung der Richtlinie 80/891/EWG der Kommission (ABl. EU L 113/29 vom 01.05.2015);

- Durchführungsverordnung (EU) 2015/707 der Kommission vom 30.04.2015 über die Nichtgenehmigung von Rheum-officinale-Wurzelextrakt als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 113/44 vom 01.05.2015);
- Verordnung (EU) 2015/728 der Kommission vom 06.05.2015 zur Änderung der Definition von spezifiziertem Risikomaterial in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. EU L 116/1 vom 07.05.2015);
- Durchführungsbeschluss (EU) 2015/744 der Kommission vom 08.05.2015 zur Genehmigung der vorläufigen Maßnahme der Niederlande gemäß Artikel 52 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die zusätzlichen Verpackungs- und Kennzeichnungsvorschriften für nikotinhaltige elektronische Zigaretten und Nachfüllbehälter (ABl. EU L 118/8 vom 09.05.2015).

Pestizide: vereinfachtes Verfahren für den Austausch von Dokumenten zu Wirkstoffen

(mm) Entwürfe von Bewertungsberichten, Bewertungsberichte zu Verlängerungsanträgen und gesäuberte (d.h. redaktionell überarbeitete) Referenzdokumente für das Peer-Review von Wirkstoffen auf EU-Ebene werden bereits elektronisch zwischen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und ihren Interessengruppen ausgetauscht.

Seit Ende Februar 2015 steht Antragstellern eine Online-Plattform für den Austausch solcher Unterlagen mit der EFSA zur Verfügung, auf die sie unter Eingabe ihres Benutzernamens und Kennworts zugreifen können. Durch diese Initiative soll das Verfahren verschlankt und der Austausch von Dateien mit Antragstellern effizienter gestaltet werden.

Innerhalb von sechs Monaten wird die EFSA das neue Verfahren unter Berücksichtigung aller bis dahin eingegangenen Rückmeldungen evaluieren, um dem Prozedere, falls nötig, den letzten Feinschliff zu geben (@ www.efsa.europa.eu).

Salmonella und Campylobacter zeigen erhebliche Resistenz gegenüber gängigen Antibiotika bei Mensch und Tier

(mm) Für die Behandlung einiger der häufigsten lebensmittelbedingten Infektionen stehen zunehmend weniger Optionen zur Verfügung aufgrund der fortschreitenden Resistenz von Bakterienarten (so genannter „Isolate“) gegenüber antimikrobiellen Wirkstoffen. So schreitet etwa die Verbreitung multiresistenter Salmonella-Isolate in ganz Europa weiter voran. Einige Mitgliedstaaten melden auch eine hohe Resistenz von Campylobacter-Isolaten gegenüber dem antimikrobiellen Wirkstoff Ciprofloxacin bei Menschen und Tieren. Erfreulich ist hingegen, dass für beide Bakterien die Co-Resistenz gegenüber antimikrobiellen Substanzen von entscheidender Bedeutung gering bleibt. Dies sind einige der Ergebnisse im jüngsten von EFSA und ECDC gemeinsam erstellten EU-Kurzbericht zu Antibiotikaresistenzen (AMR) bei Zoonose- und Indikator-Bakterien aus Menschen, Tieren und Lebensmitteln, der auf der Auswertung von Daten für das Jahr 2013 beruht. Erstmals verwenden EFSA und ECDC ähnliche Kriterien zur Dateninterpretation.

Die wichtigsten Ergebnisse:

- Bei **Salmonella** wurden **Resistenzen** gegenüber gängigen Antibiotika häufig bei Menschen und Tieren (vor allem Masthähnchen und Puten) sowie daraus gewonnenen Fleischerzeugnissen festgestellt. Der Anteil multiresistenter Isolate war hoch (31,8% beim Menschen, 56,0% bei Masthähnchen, 73,0% bei Puten und 37,9% bei Mastschweinen) und die für Isolate aus Menschen und Tieren (Hähnchen, Schweine und Rinder) berichtete anhaltende Verbreitung von besonders multiresistenten Klonen ist besorgniserregend.

• Bei **Campylobacter**-Isolaten wurden **Resistenzen** gegenüber gängigen Antibiotika häufig bei Menschen und Tieren (vor allem Masthähnchen, Schweinen und Rindern) nachgewiesen. Bei Lebensmitteln wurden resistente Isolate in Hähnchenfleisch festgestellt. Die Resistenz gegenüber Ciprofloxacin, einer antimikrobiellen Substanz von entscheidender Bedeutung, war bei Menschen besonders hoch (was eine Reduktion der Behandlungsoptionen für schwere Infektionen mit diesem Zoonose-Erreger bedeutet). Bei *Campylobacter jejuni* waren mehr als die Hälfte der Isolate von Menschen und Masthähnchen (54,6% bzw. 54,5%) resistent, im Vergleich zu 35,8% der Rinder-Isolate. Bei *C. coli* waren zwei Drittel der menschlichen und Masthähnchen-Isolate (66,6% bzw. 68,8%) resistent, im Vergleich zu 31,1% der aus Schweinen gewonnenen Isolate.

• Der Grad der **Co-Resistenz** gegenüber antimikrobiellen Substanzen von entscheidender Bedeutung bei *Salmonella* war niedrig (0,2% bei menschlichen Isolaten, 0,3% bei Masthähnchen und keine bei Mastschweinen und Puten). **Grade der Multiresistenz und Co-Resistenz** gegenüber antimikrobiellen Substanzen von entscheidender Bedeutung bei *Campylobacter*-Isolaten waren den Meldedaten zufolge in der Regel niedrig bis moderat bei Tieren (0,5% bzw. 1,1% bei *C. jejuni*-Isolaten aus Masthähnchen und Rindern, 12,3% bzw. 19,5% bei *C. coli*-Isolaten aus Masthähnchen und Mastschweinen) und niedrig bei Menschen (1,7% bei *C. jejuni* und 4,1% bei *C. coli*).

Der Bericht enthält außerdem Daten über Resistenzen bei Indikator-*Escherichia coli* und Indikator-Enterokokken sowie bei Methicillin-resistenten *Staphylococcus aureus*-Bakterien aus Tieren und Lebensmitteln (@ www.efsa.europa.eu).

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Empfehlungen zu Vitamin A veröffentlicht

(mm) Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Bevölkerungsreferenzwerte für die Aufnahme von Vitamin A festgelegt. Darüber hinaus einigten sich die Sachverständigen der Behörde im Bereich Ernährung auf Vorschläge für drei weitere Mikronährstoffe - Vitamin E, Phosphor und Vitamin B12 - , die in den kommenden Wochen zur öffentlichen Konsultation gestellt werden.

Das Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) legte folgende Bevölkerungsreferenzwerte (Population Reference Intakes - PRI) für die tägliche Aufnahme von Vitamin A fest:

- 750 µg für Männer und 650 µg für Frauen.
- 250 bis 750 µg für Säuglinge und Kinder.
- 700 µg für Schwangere; der Wert liegt über dem PRI für nicht schwangere Frauen, da er den Bedarf des Fötus und das Wachstum des mütterlichen Gewebes berücksichtigt.

Nach einer Analyse von Daten aus der Umfassenden Datenbank über den Lebensmittelverzehr und der Datenbank zur Nährstoffzusammensetzung der EFSA liegt die durchschnittliche Vitamin A-Zufuhr in der EU bei: 409-651 µg/Tag für Kinder im Alter von 1 bis 3 Jahren; 607-889 µg/Tag für Kinder von 3 bis 10; 597-1,078 µg/Tag für Jugendliche (10 bis 18 Jahre) und 816-1,498 µg/Tag für Erwachsene.

Vitamin A ist wichtig für die Erhaltung einer gesunden Sehkraft sowie das Wachstum und die Unversehrtheit von Körpergewebszellen. Die spezifischste klinische Folge eines Mangels ist die Xerophthalmie, eine Augenerkrankung, die üblicherweise bei jüngeren Kindern auftritt. In einkommensschwachen Ländern ist Vitamin A-Mangel auch mit Atemwegsinfektionen, Durchfall und einer erhöhten Sterblichkeit verbunden.

Vitamin A ist ein fettlösliches Vitamin, das über die Nahrung - als vorgeformtes Vitamin A (meist Retinol und seine Ester) aus Lebensmitteln tierischen Ursprungs bzw. in Form von Provitamin-A-Carotinoiden aus pflanzlichen Lebensmitteln - aufgenommen wird. Zu den Lebensmitteln, die reich an Vitamin A sind, zählen Fleisch, Butter, mit Retinol angereicherte Margarine, Milcherzeugnisse und Eier sowie Obst und Gemüse, wie Süßkartoffeln, Karotten, Kürbisse, dunkelgrünes Blattgemüse, rote Paprika, Mangos und Melonen.

Die öffentlichen Konsultationen zu den Referenzwerten für die Aufnahme von Vitamin E, Phosphor und Vitamin B12 begann Anfang März 2015 (@ www.efsa.europa.eu).

Pestizidrückstände in über 97% der Lebensmittel innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte

(mm) Mehr als 97% der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewerteten Lebensmittelproben enthalten Pestizidrückstandsmengen, die innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen - mit knapp 55% der Proben ohne nachweisbare Spuren der Chemikalien. Dies sind einige der Ergebnisse des von der EFSA erstellten Jahresberichts über Pestizidrückstände in Lebensmitteln für das Jahr 2013, der die Ergebnisse von nahezu 81.000 Lebensmittelproben aus 27 EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen enthält.

Für den Bericht führten die 29 Berichtsländer jeweils zwei Kontrollprogramme durch: ein nationales Programm, das jedes Land selbst gestaltet, und ein von der EU koordiniertes Programm, bei dem alle nationalen Lebensmittelaufsichtsbehörden denselben „Warenkorb“ an Lebensmittelerzeugnissen kontrollierten. In beiden Programmen zusammen wurden insgesamt 80.967 Proben von einer Vielzahl verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittelerzeugnisse auf 685 Pestizide hin untersucht. Die Hauptergebnisse sind:

- *97,4% der untersuchten Proben lagen unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte;*
- *54,6% der Proben waren frei von nachweisbaren Rückständen;*
- *1,5% der Proben überschritten – selbst unter Berücksichtigung von Messunsicherheiten – die gesetzlichen Grenzwerte deutlich, was zu (verwaltungs-)rechtlichen Sanktionen gegen die verantwortlichen Lebensmittelunternehmen führte;*
- *Rückstände von mehr als einem Pestizid (Mehrfachrückstände) fanden sich in 27,3% der Proben.*

Die Mehrzahl der Proben (68,2%) stammte von Lebensmitteln europäischer Herkunft, während 27,7% von aus Drittländern eingeführten Lebensmitteln stammten. Der Anteil der Proben aus Drittländern, die den gesetzlichen Höchstwert überschritten, lag höher (5,7%) als der entsprechende Probenanteil aus EU/EWR-Staaten (1,4%). Allerdings war im Vergleich zu 2012 ein Rückgang der Überschreitungsrates um fast zwei Prozentpunkte (von 7,5%) bei eingeführten Lebensmitteln festzustellen.

Für das EU-koordinierte Programm untersuchten die Berichtsländer 11.582 Proben von 12 Lebensmitteln - Äpfel, Kopfkohl, Porree, Kopfsalat, Pfirsiche, Roggen oder Hafer, Erdbeeren, Tomaten, Kuhmilch, Schweinefleisch und Wein. Den Ergebnissen zufolge wiesen 99,1% der untersuchten Proben Rückstandsgehalte auf, die innerhalb der zulässigen Grenzwerte lagen, während rund 60% der Proben keine messbaren Rückstände enthielten.

Verglichen mit den Ergebnissen für das Jahr 2010, als die gleichen Lebensmittelerzeugnisse – ausgenommen Wein - untersucht wurden, sank der Anteil der Proben, die über den gesetzlichen Grenzwerten lagen, für alle untersuchten Lebensmittelerzeugnisse.

Auf Grundlage der Daten aus dem EU-koordinierten Programm bewertete die EFSA auch, ob die aktuelle - langfristige (chronische) bzw. kurzzeitige (akute) - ernährungsbedingte Exposition gegenüber Pestizidrückständen ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt. Die Behörde kam zu dem Schluss, dass langfristige Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher durch das Vorhandensein von Pestizidrückständen in Lebensmitteln als unwahrscheinlich anzusehen sind. Im Hinblick auf die kurzzeitige Exposition wurde das Risiko europäischer Verbraucher, schädlichen Rückstandskonzentrationen über die Ernährung ausgesetzt zu sein, als niedrig eingestuft ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Ebola: lebensmittelbedingtes Übertragungsrisiko?

(mm) Es gibt keine Hinweise darauf, dass das Ebola-Virus in der Europäischen Union über Lebensmittel übertragen werden kann, so Wissenschaftler der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). In einem am 18.03.2015 veröffentlichten Bericht wird das Risiko einer Ebola-Übertragung durch den Verzehr roher Lebensmittel - wie Pflanzen, Obst und Gemüse - bewertet, die legal aus afrikanischen Ländern in die EU eingeführt werden.

Bisher liegen keine Meldungen über Ebola-Infektionen beim Menschen vor, die auf die genannten Lebensmittel zurückgehen. Damit es zu einer lebensmittelbedingten Übertragung des Virus kommen kann, bedarf es mehrerer Schritte, von denen keiner je gemeldet wurde: Die exportierten Lebensmittel müssten bereits am Herkunftsort kontaminiert worden sein; die Lebensmittel müssten bei ihrer Ankunft in der EU ein überlebensfähiges Virus tragen und die betroffene Person müsste sich infolge einer lebensmittelbedingten Exposition infizieren.

Im Rahmen ihrer Risikobewertung ermittelten die Sachverständigen der EFSA eine Reihe von Wissens- und Datenlücken - so etwa zu der Frage, wie lange das Virus in Lebensmitteln überleben könnte.

Der vorliegende Bericht wurde von Wissenschaftlern der EFSA und externen Sachverständigen, darunter zwei Vertretern der Weltgesundheitsorganisation, erstellt. In einem früheren Bericht bewerteten Wissenschaftler der EFSA bereits das Risiko einer Ebola-Übertragung durch Buschfleisch, das illegal aus West- und Zentralafrika nach Europa eingeführt wird, und kamen zu dem Schluss, dass es sich hierbei um ein geringes Risiko handelt (@ www.efsa.europa.eu).

Die EFSA im Jahr 2014: Verbraucherschutz und Blick nach vorn

(mm) Die EFSA hat auch 2014 wieder ein beachtliches wissenschaftliches Arbeitsprogramm abgeliefert und eine Reihe zukunftsweisender Projekte in die Wege geleitet, die der Behörde dabei helfen sollen, neue Dimensionen der Effizienz, Innovation und Transparenz zu erschließen. Von Acrylamid bis zu Zoonosen deckte die EFSA alle Themenbereiche der Lebensmittelsicherheit im Rahmen ihrer Arbeiten ab, die ausführlich im heute veröffentlichten Jahresbericht der Behörde für 2014 dargestellt sind. Über das Jahr hinweg trugen mehr als 500 publizierte wissenschaftliche Ergebnisse zu fundierten Entscheidungen und somit zu einem besseren Schutz der Verbraucher bei.

Zu den Höhepunkten des Jahres zählten wegweisende Arbeiten zu potenziellen Risiken durch antibiotikaresistente Krankheitserreger, die Bereitstellung dringender Beratung in Reaktion auf die Ebola-Krise, Ausbrüche von Hepatitis A, Vogelgrippe und afrikanischer Schweinepest sowie planmäßige Bewertungen der Risiken im Zusammenhang mit - und Angaben zu - regulierten Produkten.

2014 war ein Jahr der Veränderung und Erneuerung innerhalb wie außerhalb der EFSA. Bernhard Url wurde zum Geschäftsführenden Direktor der EFSA ernannt, zwei wissenschaftliche Gremien der Behörde wurden neu besetzt und das Verfahren für die Neubesetzung der übrigen acht sowie des Wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA wurde eingeleitet. Im Europäischen Parlament nahmen frisch gewählte Abgeordnete ihre Arbeit auf und Vytenis Andriukaitis wurde EU-Kommissar für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.

Offenheit und Dialog stehen im Mittelpunkt aller Aktivitäten der EFSA und 2014 erfuhr die Anwendung dieser Prinzipien durch die Einrichtung der „Open EFSA“-Initiative eine weitere Stärkung; mit dieser Initiative soll in den kommenden Jahren durch die Gewährung von Zugang zu Risikobewertungsprozessen und Daten die Beteiligung der Gesellschaft an der Arbeit der EFSA erhöht werden. Diese und weitere entscheidende Projekte - wie die Arbeiten des Wissenschaftlichen Ausschusses zum Umgang der EFSA mit Unsicherheiten bei ihrer wissenschaftlichen Arbeit - sollen dazu beitragen, dass die Behörde ihrer Rechenschaftspflicht noch besser nachkommt und stehen im Einklang mit der „Digitalen Agenda“ der EU, die dem möglichen Beitrag eines freien Austauschs wissenschaftlicher Daten zur Pflege des öffentlichen Vertrauens große Bedeutung beimisst.

Weitere Projekte in den Bereichen Informationstechnologien und Kommunikation - wie Verbesserungen der EFSA-Webseite sowie der Art und Weise, wie die Behörde sich mit ihren Partnern austauscht - wurden ebenfalls in Angriff genommen und sollen dazu beitragen, dass die EFSA auch weiterhin ihren Dienst für das Europäische Lebensmittelsicherheitssystem auf effektive und fortschrittliche Weise leisten kann (@ www.efsa.europa.eu).

Umfassendes Update stärkt Datenbank über den Lebensmittelverzehr

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ein umfassendes Update ihrer Datenbank über den Lebensmittelverzehr abgeschlossen, die nun individuelle Datensätze zur Ernährung von nahezu 100.000 Menschen in 23 EU-Mitgliedstaaten enthält.

Die von der EFSA zusammengetragenen Lebensmittelverzehrsdaten spielen eine bedeutende Rolle bei der Bewertung von Risiken in Bezug auf mögliche Gefahren in Lebensmitteln. Zusammen mit Daten über das Vorkommen chemischer Stoffe bzw. biologischer Agenzien in Lebensmitteln - die ebenfalls von der EFSA und ihren Partnern zusammengetragen werden - ermöglichen sie Risikobewertern, die Exposition der Verbraucher gegenüber diesen Gefahren zu berechnen.

Dank der neu hinzugefügten Daten wurde die Abdeckung aller Bevölkerungsgruppen verbessert. So liegen mittlerweile von sechs Ländern Daten zu Kleinkindern vor, einer Gruppe, deren Abdeckung bisher schwach war. Die Zahl der Länder, die Daten zu Kindern (3-10 Jahre) und Jugendlichen (10 bis 18) übermitteln, ist ebenfalls gestiegen, von 14 auf 19 bzw. 12 auf 19. Und die Zahl der Länder, die Daten zu älteren Menschen übermitteln, hat sich sogar von 9 auf 15 (also um rund 60%) erhöht. In Bezug auf die erwachsene Bevölkerung wurden von sechs Mitgliedstaaten Daten aus neueren Erhebungen zur Verfügung gestellt.

Die jüngste Datenerhebungsrunde erfolgte unter Verwendung einer aktualisierten Version des EFSA-Systems zur Klassifizierung und Beschreibung von Lebensmitteln, FoodEx2, das eine genauere Berichterstattung über Verzehrsmuster erlaubt. Die neuen Daten fanden bereits Verwendung bei den Vorarbeiten für die EFSA-Risikobewertung zu Koffein. Sie wurden auch für die Expositionsabschätzung im Wissenschaftlichen Gutachten der EFSA zu Acrylamid verwendet, die in diesem Jahr abgeschlossen wird, sowie für die laufenden Arbeiten zu Referenzwerten für die Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen.

Das Upgrade der Datenbank über den Lebensmittelverzehr ist der jüngste Schritt auf dem Weg der EFSA hin zur Schaffung eines Pools an Lebensmittelverzehrsdaten, der direkte Vergleiche zwischen Ländern sowie die Ermittlung gesamteuropäischer Trends ermöglicht. Ein zentrales Element dieser Strategie ist das „EU Menu“-Projekt der EFSA, mit dem die Erhebungsmethoden EU-weit harmonisiert werden sollen. Die EFSA ist derzeit auch mit dem Aufbau eines einheitlichen Data Warehouse für wissenschaftliche Daten befasst, das als Repositorium für alle von der Behörde zusammengetragenen Daten dienen soll. Die Datenbank über den Lebensmittelverzehr ist der erste Datensatz, der unter Verwendung von interaktiven Dashboards und Datenexporten des Data Warehouse veröffentlicht wird (*@ www.efsa.europa.eu*).

Lebensmittelfälschungen auf der Spur: Moderne Analyseverfahren bestätigen Echtheit von Lebensmitteln

(mm) Melamin in Milchpulver oder Methanol in Spirituosen - Lebensmittelfälschungen können in bestimmten Fällen zu einem gesundheitlichen Risiko für Verbraucher werden. Insbesondere die zunehmende Globalisierung des Lebens- und Futtermittelmarkts erfordert verlässliche Strategien, um die Identität der Waren analytisch zu überprüfen. Über neue Entwicklungen zu Analyseverfahren diskutieren am 18. und 19. Februar 2015 rund 50 Experten bei der Tagung der Food Law Practitioners (FLEP) in Berlin. Weitere Themen sind die Umsetzung der EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel, der Online-Lebensmitteleinkauf und neue Methoden der Warenkettenanalysen. Gastgeber dieser europäischen Fachkonferenz ist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR).

Lebensmittelfälschungen können mit gesundheitlichen Risiken verbunden sein. So wurde in China Melamin verwendet, um einen hohen Proteingehalt bei Milchprodukten vorzutäuschen. Durch diese Kontamination erkrankten viele Kleinkinder, die mit den belasteten Produkten gefüttert wurden. Als Konsequenz der Melamin-Problematik im Jahr 2008 bestehen Sondervorschriften für die Einfuhr von bestimmten eiweißhaltigen Erzeugnissen, deren Ursprung oder Herkunft China ist. Im Jahr 2012 zeigten Meldungen aus dem Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF), dass es in der Tschechischen Republik, Polen und der Slowakei zu schweren Vergiftungen, teilweise mit Todesfolge, nach dem Konsum von mit Methanol verunreinigten Spirituosen gekommen ist.

Die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln auf allen Vermarktungsstufen ist für den Gesetzgeber daher ein wichtiges Instrument zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher. Verfahren zur Rückverfolgbarkeit basieren in der Regel auf Dokumentationssystemen der Unternehmen, die die Identifizierung von Chargen erlauben. In der Lebensmittelkontrolle sind allerdings auch Verfahren erforderlich, die eine Verifizierung von Deklarationen und Angaben - eine Authentizitätsprüfung - anhand der chemischen Analyse des Lebensmittels ermöglichen. Zur Kontrolle der Einhaltung geltender gesetzlicher Regelungen werden im BfR Routineverfahren wie die Stabilisotopenanalyse eingesetzt aber auch innovative Analysestrategien entwickelt, zum Beispiel unter Verwendung der Fourier-Transformations-Infrarotspektroskopie. Die Rückverfolgung kontaminierter oder gefälschter Produkte wird durch innovative Softwarelösungen des BfR unterstützt.

„Lebensmittelfälschungen - und damit Betrug am Verbraucher - stellen an die Lebensmittelüberwachung neue Herausforderungen“, betonte der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Dr. Helmut Tschiersky bei dieser Tagung. Das BVL arbeitet an Konzepten, Lebensmittelbetrug zu erkennen und zu verhindern. So soll ein Frühwarnsystem aufgebaut werden. Um die Sicherheit von Verbrauchern bei Einkäufen im Internet zu schützen, sucht beim BVL die gemeinsame Zentralstelle der Länder G@ZIELT nach gefährlichen Produkten und deren Anbieter. Webshops, die von der amtlichen Lebensmittelüberwachung kontrolliert werden, können sich mittels Qualitätssiegeln gegenüber den Verbrauchern kenntlich machen (www.bvl.bund.de/internethandel). FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) ist ein informeller Zusammenschluss von europäischen Experten der Lebensmittelsicherheit und des Lebensmittelrechts. Das BVL fungiert als nationale Kontaktstelle. Seit 2014 arbeitet FLEP mit den Leitern der europäischen Lebensmittelbehörden (Heads of European Food Safety Authorities, HEFSA) zusammen. Ziel ist der Austausch von Informationen und die Intensivierung der Zusammenarbeit auf europäischer Ebene, um das Vertrauen in die Umsetzung von Kontrollmaßnahmen in der Praxis zu erhöhen (@ www.bfr.bund.de).

Wie kann die Sicherheit von Nanomaterialien gewährleistet werden?

(mm) Nanomaterialien werden bereits in vielen alltäglichen Produkten eingesetzt. Die Spanne reicht von Nanopartikeln für den Sonnenschutz bis hin zum Nanoton, der Getränkeflaschen gasdicht macht. So vielfältig wie die Materialien, die die Nanotechnologie hervorbringt, sind auch die Fragen zur Bewertung der Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt, denen sich alle Beteiligten bei der Regulation stellen müssen. Sowohl das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als auch die Fraunhofer-Gesellschaft bearbeiten Aspekte der Chemikalien- und Verbrauchersicherheit. Während der Schwerpunkt des BfR auf der gesundheitlichen Risikobewertung von Chemikalien, Produkten, Lebens- und Futtermitteln liegt, bringen die Institute der Fraunhofer-Gesellschaft eine anwendungsorientierte Perspektive unter anderem aus den Bereichen Herstellungstechnologie und Ökologie ein. Beide Institutionen nehmen am EU - Forschungsvorhaben NANoREG teil, in dem Methoden für die regulatorische Testung von Nanomaterialien erarbeitet werden. Das „Erste gemeinsame Symposium Nanotechnologie“ von BfR und den Fraunhofer-Allianzen Food Chain Management und Nanotechnologie vom 05. bis 06.03.2015 stellte unter anderem Ergebnisse aus diesem Projekt vor. Vorab, am 03. und 04.03. tauschten sich auf der von der BfR-Akademie veranstalteten „1. Fortbildung zur Nanotechnologie für Risikobewerter“ Experten und Teilnehmer zur Sicherheit und der Risikobewertung von Nanomaterialien aus. Die Veranstaltung ist die erste in Europa, die sich speziell an Risikobewerter wendet. Sie schließt damit eine Lücke, auf die die zuständigen Institutionen in Europa schon länger aufmerksam machen. Die für den Menschen nach dem derzeitigen Stand der Wissenschaft potentiell am ehesten gesundheitsgefährdende Form einer möglichen Aufnahme von Nanomaterialien ist die Inhalation, d. h. die Einatmung.

Auf dem ersten gemeinsamen Symposium Nanotechnologie wurden Ergebnisse zur Inhalationstoxikologie und Verteilung von Nanomaterialien im Körper vorgestellt. Am Beispiel von Nano-Cerium-dioxid wird die Akkumulation von Partikeln in Lunge, Leber, Niere und weiteren Organen untersucht. Hier geht es auch um die Frage, ob inhalativ, das heißt über die Lunge, aufgenommene Nanopartikel die Luft-Blut-Schranke überwinden und über das Blut in andere Organe des Körpers verteilt werden und sich dort möglicherweise anreichern oder ausgeschieden werden. Von zentraler Bedeutung für die Nanotoxikologie ist die Frage, ob Partikel in Nanogröße die Barrieren im Körper überwinden und wie sie sich im Körper verteilen. Um dies zu klären, werden derzeit bildgebende Verfahren wie die Flugzeit-Sekundärionenmassenspektrometrie für die Analyse biologischer Medien weiterentwickelt. Hiermit können Wechselwirkungen zwischen Partikeln und

Biomolekülen sowie deren Verteilung bildlich dargestellt werden. Diskutiert wird auch über Nachweismethoden, zum Beispiel über Fortschritte bei der „Single Particle(SP)-ICP-MS“, ein massenspektrometrisches Verfahren, bei dem Nanopartikel in Form von Einzelsignalen sichtbar gemacht werden. Verfahren wie die SP-ICP-MS sind von Bedeutung, um zu klären, ob durch Nanokomposite wie Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff oder Keramik, aber auch durch Kosmetika, eine relevante Exposition des Menschen gegenüber Nanomaterialien stattfindet. Die Teilnehmer aus verschiedenen europäischen Ländern, darunter auch viele Mitarbeiter aus Regulierungs- und Überwachungsbehörden, setzten sich mit aktuellen, praktischen Fragen der Sicherheit und der Risikobewertung von Nanomaterialien auseinander. Ausgangspunkt ist die Tatsache, dass heute bereits eingesetzte Nanomaterialien wie zum Beispiel Nanosilber und Titandioxid, in zahlreichen Varianten (z. B. unterschiedlichen Größen, Oberflächenbeschichtungen) hergestellt werden, wodurch eine große Materialvielfalt entsteht. Da jede Variation der physiko-chemischen Parameter auch Auswirkungen auf die Aufnahme, die Verteilung und die Wirkung der Nanomaterialien haben kann, sollte eine Risikobewertung immer nur einzelfallbasiert erfolgen.

Der Gesetzgeber hat Nanomaterialien in verschiedenen Teilbereichen bereits reguliert. Für die Überwachungsbehörden geht es jetzt darum, die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften mit verlässlichen Methoden zu überprüfen. Unter dem europäischen Chemikalienbewertungsprogramm REACH werden Nanomaterialien mit einigen gesonderten Spezifikationen erfasst. Sie sind hinsichtlich ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften zu charakterisieren. Weiterhin sind Nanomaterialien - unter Umständen auch ihre verschiedenen Varianten - hinsichtlich ihrer toxikologischen Eigenschaften zu untersuchen. Derzeit ist nicht vollständig geklärt, wie die bestehenden OECD-Testleitlinien anzupassen und zu ergänzen sind. Den Teilnehmern der Fortbildungsveranstaltung wird der Sachstand zu verschiedenen Methoden auf den einzelnen Arbeitsfeldern vorgestellt. Diskutiert werden dabei sowohl Methoden zur physikalisch-chemischen Untersuchung der Eigenschaften, als auch zur Toxizitätstestung, Expositionsbestimmung oder Risikobewertung. Es geht um die Frage, welche der vorhandenen Methoden wofür geeignet sind, wo die Grenzen der jeweiligen Methoden liegen, wo noch Lücken bestehen und wie diese künftig in den einzelnen Arbeitsfeldern wie z.B. der Bewertung von Chemikalien, kosmetischen Mitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien geschlossen werden können ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Krankheitserreger in Lebensmitteln: Verbesserungen zum Schutz vor Campylobacter, EHEC und Listerien notwendig

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erstellt jährlich einen Bericht über die epidemiologische Situation der Zoonosen in Deutschland. Ziel ist es, zur Prävention von Krankheiten, die über Lebensmittel übertragen werden, beizutragen. Die Auswertung der Daten aus dem Jahr 2013 zeigt, dass die Bekämpfung von Salmonellen beim Geflügel weiterhin erfolgreich ist und die Fallzahlen beim Menschen sinken. Die Nachweisrate von Campylobacter in Lebensmitteln und entsprechend die Zahl der gemeldeten Infektionen sind allerdings nicht gesunken. Ein Vergleich der Nachweisraten bei Tieren und in Lebensmitteln zeigt, dass es insbesondere beim Geflügel nicht gelingt, die Kontamination der Schlachtkörper mit Zoonoseerregern, die aus der Tierhaltung stammen, zu verhindern. Trotz aller Bemühungen in der Zoonosenbekämpfung können Krankheitserreger in Lebensmitteln enthalten sein.

Die Daten für den jährlichen BfR-Bericht „Erreger von Zoonosen in Deutschland“ werden von den Überwachungsbehörden der Länder erhoben. Das BfR wertet diese Daten aus und fasst sie mit weiteren Daten zusammen, die aus anderen Einrichtungen des Bundes und den Nationalen Referenzlaboren zur Verfügung gestellt werden. So stellt beispielsweise das Robert Koch-Institut Informationen über die gemeldeten Krankheitsfälle, die auf Zoonosenerreger zurückgehen, zur Verfügung. Der Bericht gibt einen Überblick, welche Erreger für die Gesundheit der Verbraucher relevant sind und über welche Lebensmittel sie übertragen werden können. So können geeignete Maßnahmen zur Vermeidung und Reduktion von Zoonoseerregern auf allen Stufen des Produktionsprozesses abgeleitet werden.

Der aktuelle Bericht bezieht sich auf Daten aus dem Jahr 2013 und zeigt sowohl Erfolge als auch Herausforderungen der Bekämpfung von Zoonosen auf. Als Erfolg kann seit einigen Jahren die Bekämpfung von Salmonellen beim Geflügel verbucht werden. Salmonellose gehören zwar mit rund 19.000 pro Jahr in Deutschland gemeldeten Fällen zu den häufigsten bakteriellen Darmerkrankungen, aber sowohl die Zahl der Infektionen als auch die Anzahl der belasteten Lebensmittelproben sinken

kontinuierlich. Die umfangreiche Salmonellen-Bekämpfung in der Tierhaltung beim Geflügel führt zu weniger positiven Herden, allerdings ist Geflügelfleisch aufgrund der Verschleppung während der Schlachtung weiterhin häufiger mit Salmonellen belastet als das Fleisch anderer Nutztierarten. Die häufigste Erkrankung durch einen Zoonoseerreger ist nach wie vor die Campylobacteriose mit rund 63.600 gemeldeten Fällen in Deutschland im Berichtsjahr 2013. Entsprechend häufig findet sich der Erreger in Lebensmitteln, auch hier ist Geflügelfleisch am häufigsten positiv. Die Ursache für die besondere Belastung von Geflügelfleisch mit Erregern wie Salmonellen oder Campylobacter liegt im Schlachtprozess. Hier ist es bislang noch nicht ausreichend gelungen, eine Übertragung der Erreger vom Tier (Gefieder und Darmtrakt) auf das Fleisch zu verhindern. Andere Erreger, wie z. B. *Listeria monocytogenes* und verotoxinbildende *E. coli* (VTEC) werden in Lebensmitteln selten nachgewiesen. Allerdings liegt ihre Bedeutung für den Menschen weniger in der Häufigkeit der Erkrankung als in der Schwere der erzeugten Krankheitsbilder. *Listeria monocytogenes* wurde auch 2013 mit Keimzahlen über 100 KbE/g bei verzehrfertigen Lebensmitteln am häufigsten in Fischereierzeugnissen, in seltenen Fällen auch in Milchprodukten wie z.B. Joghurt sowie in pflanzlichen Lebensmitteln nachgewiesen. VTEC sind beim Rind weit verbreitet und wurden auch 2013 wiederholt in Rindfleisch nachgewiesen. Dabei werden beim Rind und im Rindfleisch auch virulente Stämme sowie Serogruppen von VTEC nachgewiesen, die für menschliche Erkrankungen verantwortlich sind. Insgesamt hat sich die Zoonosenberichterstattung in Deutschland als geeignetes Instrument erwiesen, um Informationen über Krankheitserreger im Produktionsprozess von Lebensmitteln darzustellen und Maßnahmen zum Schutz vor lebensmittelbedingten Krankheiten abzuleiten.

Die Ergebnisse des Berichts „Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2013“ zeigen aber auch, dass Lebensmittel trotz aller Bemühungen Krankheitserreger enthalten können. Das verdeutlicht sowohl für die Verpflegung in der Gastronomie und Gemeinschaftseinrichtungen als auch für Privathaushalte, wie wichtig Lebensmittel- und Küchenhygiene sind, um lebensmittelbedingte Erkrankungen zu vermeiden (@ www.bfr.bund.de).

Resistenzsituation bei tierpathogenen Bakterien

(mm) Der Bericht zur „Resistenzsituation bei klinisch wichtigen tierpathogenen Bakterien 2011/2012“, der am 02.03.2015 vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht wurde, zeigt die Resistenzsituation verschiedener Erreger bei Nutz- und Heimtieren in Deutschland anhand valider Empfindlichkeitsdaten. Während die meisten Erreger von Atemwegsinfektionen bei Tieren noch empfindlich auf die Behandlung mit Antibiotika reagieren, findet man bei Erregern von Durchfallerkrankungen und Hautinfektionen sehr viel höhere Resistenzraten. Hohe Resistenzraten zeigen in erster Linie Bakterien wie *Escherichia coli* und *Staphylococcus aureus*. *E. coli* sind Erreger von Durchfallerkrankungen und werden häufig bei Kälbern und Ferkeln diagnostiziert. Bei vielen Antibiotika weisen diese Bakterien Resistenzraten von über 70 Prozent auf. Die Häufigkeit, mit der Methicillin-resistente Staphylokokken (MRSA) gefunden werden, ist abhängig von der Tierart. Am häufigsten finden sich diese im Berichtszeitraum beim Hund (55 Prozent), am seltensten beim Nutzgeflügel (14 Prozent). Die Resistenzsituation für Erreger von Atemwegsinfektionen, insbesondere *Pasteurella multocida* und *Actinobacillus pleuropneumoniae*, stellt sich dagegen günstig dar. Hier liegt das Resistenzniveau mit wenigen Ausnahmen unter 20 Prozent. Auch bei Mastitis-Erregern bei Milchkühen kann das Resistenzniveau als bislang günstig angesehen werden. Auch hier zeigten sich bei den getesteten Wirkstoffen nur selten Resistenzraten bis zu 20 Prozent. Allerdings treten sowohl bei der Spezies *Klebsiella* spp. als auch bei der Spezies *Escherichia coli* vereinzelt ESBL (extended spectrum beta-lactamases)-Bildner auf, die gegen die wichtige Wirkstoffklasse der neueren Cephalosporine resistent sein können. Generell wird Tierärzten empfohlen, vor Beginn einer antibiotischen Therapie eine Probe zu entnehmen, diese mikrobiologisch untersuchen und nach Möglichkeit ein Antibiogramm erstellen zu lassen. So kann die Behandlung mit einem Antibiotikum mit einem breiten Wirkspektrum begonnen werden und später gegebenenfalls eine Umstellung auf ein Antibiotikum mit einem schmaleren Wirkspektrum erfolgen. Dieses Vorgehen mindert den Selektionsdruck, der für die weitere Verbreitung von antibiotikaresistenten Bakterien verantwortlich ist.

Im Berichtszeitraum 2011 / 2012 wurden im BVL insgesamt 2.483 Isolate untersucht. Bewertet wurden diese Ergebnisse anhand veterinärmedizinischer klinischer Grenzwerte, um Vorhersagen für die Wahrscheinlichkeit eines Therapieerfolges treffen zu können. Standen diese Grenzwerte nicht zur

Verfügung, wurden stattdessen die MHK90-Werte herangezogen, um diese Wahrscheinlichkeit einschätzen zu können. Der MHK90-Wert gibt die Wirkstoffkonzentration an, bei der 90 Prozent der untersuchten Bakterienpopulation absterben bzw. in ihrem Wachstum gehemmt werden. Das BVL erhebt im Rahmen von GERM-Vet seit dem Jahr 2001 Daten zur Resistenzsituation in Deutschland. Für jedes Studienjahr wird ein dezidierter Stichprobenplan erstellt, der sich an den Ergebnissen der vorangegangenen Studien orientiert und den aktuellen Fragestellungen angepasst wird. Amtliche, private und universitäre Labore übermitteln im gesamten Zeitraum des Studienjahres Bakterienisolate an das BVL. Dort werden sie auf ihre Empfindlichkeit gegenüber 24 antibakteriellen Wirkstoffen untersucht. Die Empfindlichkeitsdaten werden getrennt nach Tierart und Indikation ausgewertet, um so möglichst detaillierte Hinweise zu erhalten. Valide Daten zur Resistenzsituation sind notwendig, um nachhaltig wirksame Managementmaßnahmen ergreifen zu können, die den Eintrag von resistenten Bakterien, insbesondere durch Lebensmittel liefernde Tiere, in die menschliche Nahrungskette möglichst gering halten bzw. vermeiden. So muss der behandelnde Tierarzt ein klares Bild von der Resistenzsituation vor Augen haben, um die zur Verfügung stehenden Wirkstoffe intelligent einsetzen zu können. Die Ergebnisse des Monitoringprogramms gehen auch in die Zulassungsverfahren von Tierarzneimitteln ein. Bakterien und Einzeller können Eigenschaften entwickeln, die die Wirkung antibiotisch aktiver Substanzen abschwächen oder vollständig außer Kraft setzen. Dies wird als Antibiotika-Resistenz bezeichnet. In der Human- wie der Veterinärmedizin hat die unkritische Verschreibung von Antibiotika zur verstärkten Bildung von Resistenzen geführt, so dass bei einem echten Krankheitsfall die Antibiotika nicht mehr wirken. Antibiotika sollten deshalb nur eingesetzt werden, wenn ihre Verabreichung eindeutig angezeigt ist. Auch ein zu früher Abbruch der Antibiotikatherapie oder eine zu niedrige Dosierung können beim Menschen wie in der Tierhaltung die Entstehung von Antibiotikaresistenzen begünstigen. Die Therapie muss konsequent zu Ende geführt werden (@ www.bvl.bund.de).

Fantasiesiegel bieten keine Sicherheit

(mm) Anlässlich des Weltverbrauchertages am 15.03.2015 wies das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) darauf hin, dass Verbraucher beim Kauf von Lebensmitteln, Kosmetika oder Futtermitteln im Internet auf die Seriosität der Shops achten sollen. 7 Prozent der Deutschen haben bereits Lebensmittel über das Internet gekauft. Dies ergab eine repräsentative Umfrage im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das BVL hat auf seiner Internetseite www.bvl.bund.de/internethandel einen Muster-Shop eingerichtet, durch den Besucher spielerisch erfahren, was einen guten Online-Shop ausmacht. Die Zahl der Menschen, die online nicht nur Bücher, Elektroartikel oder Bekleidung, sondern auch Lebensmittel, Kosmetika oder Futtermittel kaufen, nimmt kontinuierlich zu. Schließlich gestaltet sich der Einkauf praktisch und zeitsparend ein Klick und das gewünschte Produkt liegt im Warenkorb. Allerdings sind nicht alle Anbieter im Internet seriös.

Auch der BVL-Mustershop sieht auf den ersten Blick vielversprechend aus. Schließlich handelt es sich um einen „geprüften Online-Shop“. Solche Fantasiesiegel bieten dem Käufer jedoch keine Sicherheit. Im Mustershop lässt sich aus dem Fantasiesiegel mit einem Klick ein Siegel der D21-Initiative machen. Diese Siegel zeigen, dass der Betrieb der amtlichen Überwachung unterliegt.

Unter www.bvl.bund.de/internethandel können Besucher mit weiteren Klicks aus einem schlechten Shop mit irreführenden und mangelhaften Informationen spielerisch einen Vorzeigeshop machen. Dabei erfahren sie, worauf sie beim Online-Kauf achten sollten. Der Mustershop des BVL kann kostenfrei gespielt werden. Er eignet sich auch für Schulklassen, die sich mit dem Thema Sicherheit im Internet beschäftigen. Neben dem Mustershop finden sich auf der Internetseite www.bvl.bund.de/internethandel auch Flyer zum Kauf von Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika im Internet.

Die Aufklärung der Verbraucher über die Risiken des Online-Kaufs ist eine Aufgabe der beim BVL angesiedelten Zentralstelle der Bundesländer G@ZIELT. Die Zentralstelle G@ZIELT durchsucht das Internet nach Händlern in Deutschland und deutschsprachigen Angeboten von Produkten wie Lebensmittel und Verbraucherprodukten weltweit. Stößt die Zentralstelle auf nicht bei der Lebensmittelüberwachung registrierte Händler oder gesundheitsgefährdende Produkte, meldet sie dies den zuständigen Überwachungsbehörden der Bundesländer beziehungsweise auch anderen EU-Mitgliedstaaten oder Drittländern. Diese können dann vor Ort Maßnahmen ergreifen wie z.B. Proben nehmen, die Löschung

des Angebots im Internet veranlassen oder den Händler registrieren. Ziel der Zentralstelle ist es, einen Marktplatz im Internet zu schaffen, der so sicher ist wie der Einkauf im Supermarkt oder beim Bäcker an der Ecke (@ www.bvl.bund.de).

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln konstant auf niedrigem Niveau

(mm) Die Belastung von Lebensmitteln mit Pflanzenschutzmittelrückständen bleibt auf einem niedrigen Niveau. Nur bei 1,1 Prozent der in Deutschland produzierten Erzeugnisse ist im Jahr 2013 eine Überschreitung der jeweiligen Rückstandshöchstgehalte festgestellt worden. Deutlich höher ist nach wie vor die Belastung bei von außerhalb der EU importierter Ware (6,5 Prozent). Diese Ergebnisse gehen aus dem heute vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) vorgestellten Bericht zur „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2013“ hervor. In den vergangenen fünf Jahren wurden die Höchstgehalte für Rückstände von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen in deutschen Erzeugnissen nahezu gleichbleibend nur in etwa einem Prozent der untersuchten Proben überschritten: 2009 - 1,6 Prozent, 2010 - 1,0 Prozent, 2011 - 1,4 Prozent, 2012 - 1,6 Prozent und 2013 - 1,1 Prozent. Ware aus anderen EU-Staaten war ähnlich gering belastet. Hier wurden im Jahr 2013 in 0,9 Prozent der untersuchten Proben Überschreitungen des Rückstandshöchstgehaltes gemessen. Nicht jede Überschreitung führt zu einer Beanstandung durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden. Etwa 0,5 Prozent der genommenen Proben aus Deutschland und anderen Mitgliedstaaten der EU wurden im Jahr 2013 beanstandet.

In Erzeugnissen aus Drittstaaten, die nach Deutschland importiert wurden, wurden etwa sechs- bis siebenmal häufiger Rückstände über den Höchstgehalten gemessen. Bei einigen wenigen Produkten wie schwarzem oder grünem Tee, Maracuja und frischen Kräutern wurden immer noch 20 Prozent und mehr Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen festgestellt, während viele andere importierte Lebensmittel wie Birnen, Kartoffeln, Rosinen, Kiwi, Melonen und alle untersuchten tierischen Lebensmittel keinerlei Überschreitungen aufweisen. Eine differenzierte Sichtweise ist nicht nur in Bezug auf die Lebensmittelgruppe und die Herkunft der Erzeugnisse, sondern auch die Pflanzenschutzmittelwirkstoffe nötig. Mit immer sensibler werdender Analytik wurde im Jahr 2013 auf insgesamt 833 Wirkstoffe untersucht. Beanstandungen von Lebensmitteln durch die zuständigen Überwachungsbehörden aufgrund von Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen wurden aber nur bei 91 Wirkstoffen (10,9 Prozent) ausgesprochen. Fast 90 Prozent aller Wirkstoffe sind also nicht auffällig.

Säuglingsnahrung

Erfahrungsgemäß gibt es bei Säuglingsnahrung nur einen geringen Anteil an Proben, in denen überhaupt Rückstände nachgewiesen werden: 2013 waren es 14 Prozent. Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen gab es 2013 nicht. Dabei ist zu beachten, dass für diese Lebensmittel oft sogar strengere Höchstgehalte gelten als für andere. Die Hersteller von Säuglingsnahrung verpflichten seit Jahren ihre Lieferanten dazu, strengste Qualitätskriterien an die Vorprodukte anzulegen.

Lebensmittel aus ökologischem Anbau

Wie in den Vorjahren wurden in Lebensmitteln aus ökologischem Anbau wesentlich weniger Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen als in konventionell erzeugten. Der Anteil an Proben mit Rückständen über den Rückstandshöchstgehalten hat sich in Biolebensmitteln weiter verringert. Während es in den vergangenen zwei Jahren 0,7 und 0,8 Prozent der Proben waren, traten im Jahr 2013 Überschreitungen nur in 0,5 Prozent der Fälle auf.

Rückstände aus anderen Anwendungen

Aus aktuellem Anlass wurden Stoffe, die überwiegend nicht aus Pflanzenschutzmittelanwendungen stammen, gesondert ausgewertet. Für diese Substanzen wurde festgestellt, dass zwar Rückstände in Lebensmitteln vorkommen, diese aber nicht aus der Anwendung entsprechender Pflanzenschutzmittel durch die Landwirte herrühren. Auffällig waren in den letzten Jahren besonders die Stoffe Chlorat, DDAC (Didecyldimethylammoniumchlorid) und BAC (Benzalkoniumchlorid). Chlorate sind Unkrautvernichtungsmittel, wirken aber auch als Desinfektionsmittel (Biozide). Als Pflanzenschutzmittel ist Chlorat in der EU seit 2010 verboten. Die Eintragswege von Chlorat in Lebensmitteln sind noch nicht abschließend aufgeklärt. Bei DDAC und BAC handelt es sich um kationische Tenside, die auch als Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Der Untersuchung ihrer Rückstände wurde ein eigenes Kapitel in

der Berichterstattung zu Rückständen von Pflanzenschutzmitteln gewidmet.

Auf Chlorat wurden 1055 Proben untersucht. 24 Prozent der Proben wiesen Rückstände oberhalb des geltenden Rückstandshöchstgehaltes dieser Substanz auf, zehn Proben (0,95 Prozent) wurden beanstandet. Nur in 4,2 Prozent der 5879 Proben, die auf DDAC und BAC untersucht wurden, konnten Rückstände quantifiziert werden. Beanstandungen gab es 21 (0,4 Prozent).

Mehrfachrückstände

In knapp 40 Prozent der untersuchten Proben wurde mehr als ein Wirkstoff nachgewiesen. Wie im Vorjahr fielen unter anderem Johannisbeeren, Erdbeeren, Tafeltrauben, Pfirsiche, Mandarinen, Orangen, Feldsalat, Kirschen, Äpfel und Himbeeren auf. Darüber hinaus sind im Jahr 2013 Grapefruit/Pomelo, Ananas und Grüner Salat aufgefallen.

Untersuchungsumfang

Insgesamt haben im Jahr 2013 die Untersuchungseinrichtungen der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung der Bundesländer 17.437 Proben von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf das Vorhandensein von Pflanzenschutzmittelrückständen untersucht. Dabei wurden mehr als 5,4 Millionen einzelne Analysenergebnisse zu 833 verschiedenen Wirkstoffen ermittelt. Im Durchschnitt wurde jede Probe auf 310 Wirkstoffe untersucht. Bei den am häufigsten kontrollierten Erzeugnissen handelte es sich um Erdbeeren (873 Proben), Milch und Milchprodukte (683), Äpfel (620) und Kartoffeln (564). Bei 36,1 Prozent aller Proben (2012: 36,5 Prozent) wurden keine Rückstände in quantifizierbaren Mengen gefunden. In 61,8 Prozent (2012: 61,1 Prozent) der Proben lagen die gefundenen Rückstände unterhalb der geltenden Rückstandshöchstgehalte, in 2,1 Prozent (2012: 2,4 Prozent) aller Proben überschritten die Rückstände den geltenden Höchstgehalt. In 1,2 Prozent (2012: 1,3 Prozent) der Fälle erfolgte eine Beanstandung ([@ www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)).