

## Ordnung und Recht 3/2022

### Deutschland

#### Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene

(at) Am 01.08.2022 trat die Vierte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Lebensmittelhygiene vom 07.07.2022 in Kraft (BAZ AT 19.07.2022 B2)

Aufgrund der Aufhebung der Verordnung über amtliche Kontrollen im Bereich des Lebensmittelrechts (Verordnung [EG] Nr. 882/2004) und der Verordnung mit besonderen Vorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Verordnung [EG] Nr. 854/2004) am 14.12.2019 wurde eine Anpassung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene an das neue geltende Recht, die Verordnung (EU) 2017/625 und die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 vorgenommen. Es wurden Verweise auf nicht mehr geltendes europäisches Hygienerecht auf das seit dem 14.12.2019 geltende Recht aktualisiert. Zur Verwaltungsvereinfachung und aufgrund des oben genannten neuen EU-Rechts, das keine Zeitvorgaben für bestimmte Tätigkeiten vorsieht, wurden die bisher vorgegebenen sogenannten Mindestuntersuchungszeiten für die Fleischuntersuchung als orientierende Richtwerte beibehalten.

#### Verordnung zur Änderung abfallrechtlicher Verordnungen vom 28.04.2022

(at) Mit der Verordnung zur Änderung abfallrechtlicher Verordnungen werden sechs Verordnungen geändert: die Bioabfallverordnung (Artikel 1), die Anzeige- und Erlaubnisverordnung (Artikel 2), die Gewerbeabfallverordnung (Artikel 3), die Abfallbeauftragtenverordnung (Artikel 4), die Nachweisverordnung (Artikel 5) und die POP-Abfall-Überwachungs-Verordnung (Artikel 6). Die Änderungen der Bioabfallverordnung (BioAbfV) nehmen den größten Teil dieser Artikelverordnung ein. Sie dienen vor allem der Reduzierung des Eintrags von Kunststoffen in die Umwelt durch die bodenbezogene Verwertung von Bioabfällen. Hierfür wird der Anwendungsbereich der BioAbfV auf nunmehr jegliche bodenbezogene Verwertung von Bioabfällen und bioabfallhaltigen Gemischen erweitert, unabhängig von der Art der Aufbringungsfläche und des Verwendungszwecks. (BGBl I Nr. 15, S. 700)

---

### Europäisches Recht

#### Widerruf der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln mit dem Wirkstoff Isopyrazam

(at) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) widerruft zum 08.09.2022 die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln mit dem Wirkstoff Isopyrazam. Grund für den Widerruf ist, dass die EU-Genehmigung für den Wirkstoff Isopyrazam widerrufen wurde. Für die Pflanzenschutzmittel gilt eine Abverkaufs- und Aufbrauchfrist bis zum 08.12.2022. Diese Fristen ergeben sich aus der Durchführungsverordnung (EU) 2022/782. Nach Ende der Aufbrauchfrist sind eventuelle Reste entsorgungspflichtig.

## **Teilwiderruf der Zulassung des Pflanzenschutzmittels Floramite 240 SC mit dem Wirkstoff Bifenazat hinsichtlich einzelner Anwendungen**

(at) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat zum 30.06.2022 die Zulassung des Pflanzenschutzmittels Floramite 240 SC (Zulassungsnummer: 006823-00) mit dem Wirkstoff Bifenazat für einzelne Anwendungen widerrufen.

Für diese Anwendungen gilt eine Abverkaufsfrist bis zum 31.12.2022 und eine Aufbrauchfrist bis zum 31.12.2023.

Die Anwendungen des Pflanzenschutzmittels im Zierpflanzenbau bleiben von der Entscheidung unberührt. Die Europäische Kommission hat mit der Durchführungsverordnung (EU) 2022/698 bestimmt, dass bei Pflanzenschutzmitteln mit Bifenazat nur noch Anwendungen in nicht genießbaren Kulturen in dauerhaft errichteten Gewächshäusern zugelassen werden dürfen.

## **Koordiniertes Kontrollprogramm für Pestizide veröffentlicht**

(at) Die Kommission veröffentlichte mit Durchführungsverordnung (EU) 2022/741 vom 13.05.2022 das mehrjährige koordinierte Kontrollprogramm der Union für Pestizide (EUCP) für die Jahre 2023, 2024 und 2025 (ABl. EU L 137 vom 16.05.2022). Mit dem seit 2009 durchgeführten Untersuchungsprogramm werden Produkte aus dem Warenkorb auf Pestizide untersucht. Damit soll die Verbraucherexposition und die Anwendung des Unionsrechts bewertet werden. Das mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/601 veröffentlichte vorangegangene Programm für die Jahre 2022, 2023 und 2024 wird aufgehoben. Es gilt nur noch weiter bis zum 01.09.2023 für die im Jahr 2022 untersuchten Proben.

Bei den Untersuchungen zum EUCP handelt es sich um ein wiederkehrendes Programm, bei dem aus einem bestimmten Warenkorb, der die wichtigsten Ernährungsbestandteile in der Union erfasst, Proben auf Pestizidrückstände untersucht werden. Das Spektrum der Wirkstoffe ist über die Jahre hinweg annähernd konstant. Die Analyseergebnisse aus den vorausgegangenen Programmen werden berücksichtigt, um zu gewährleisten, dass das vom Kontrollprogramm erfasste Spektrum an Pestiziden für die verwendeten Pestizide repräsentativ ist. Das Programm dient dazu, die Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen zu überprüfen sowie die Verbraucherexposition mit Pestizidrückständen über die Nahrung zu bewerten. Insgesamt sind 30 unterschiedliche Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und sechs vom Tier stammende Lebensmittel, davon je zehn pflanzliche bzw. je zwei tierische Lebensmittel, aufgeteilt auf drei Jahre zu untersuchen. Das Probenspektrum blieb gegenüber dem Vorläuferprogramm unverändert.

Die zu untersuchenden Pestizidrückstands-/Produkt-Kombinationen bei den pflanzlichen Lebensmitteln wurden um die Untersuchung auf Ethylenoxid im Jahr 2023 in und auf Bohnen (getrocknet), Roggen und Reis, 2024 in und auf Weizen und 2025 in und auf Gerste und Hafer erweitert. Weiter wurde die Untersuchung von Maleinsäurehydrazid im Jahr 2023 in und auf Zwiebeln und Kartoffeln neu aufgenommen. Die bisherigen Einschränkungen der Untersuchungen bei einzelnen Pestizidrückstands-/Produkt-Kombinationen des Plans für 2022 wurden weitergeführt. Das Untersuchungsspektrum bei den vom Tier stammenden Lebensmitteln blieb im koordinierten Untersuchungsplan unverändert.

Die Mindestprobenzahlen für die einzelnen Mitgliedstaaten richten sich nach der Einwohnerzahl. Auf Deutschland entfallen 106 Proben pro Jahr und Warenart. Danach sind 1.272 Proben im Rahmen des EUCP jährlich von Deutschland zu untersuchen.

Unabhängig davon sind in den Jahren 2023–2025 Proben von Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder zu untersuchen. Weiter sind in jedem Mitgliedstaat Proben von Waren aus ökologischer/biologischer Landwirtschaft, sofern vorhanden, entsprechend ihrem Marktanteil zu untersuchen. Die Ergebnisse der Analysen legen die Mitgliedstaaten jährlich bis zum 31. August des Folgejahres im vorgegebenen elektronischen Berichtsformat der EFSA vor. Der Bericht für das Jahr 2020 wurde im März dieses Jahres im EFSA-Journal veröffentlicht (siehe Food & Recht, diese Ausgabe).

Die Verordnung tritt zum 01.01.2023 in Kraft.

ABI EU Nr. L 137 vom 16.05.2022

### EU-Kosmetikverordnung geändert

(at) Die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel vom 30.11.2009 (ABl. 2009 Nr. L 342/59), wurde zuletzt geändert durch Art. 1 der VO (EU) 2022/1176 vom **7.7.2022** (ABl. 2022 Nr. L 183/51) und Art. 1 der VO (EU) 2022/1181 vom 8.7.2022 (ABl. 2022 Nr. L 184/3).

Die Stoffe 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenon/Oxybenzon (CAS-Nr. 131-57-7), dem gemäß der Internationalen Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe (INCI) die Bezeichnung Benzophenon-3 zugewiesen wurde, und 2-Cyan-3,3-diphenylacrylsäure, 2-Ethylhexylester/Octocriolen (CAS-Nr. 6197-30-4), dem unter der INCI die Bezeichnung Octocriolen zugewiesen wurde, sind derzeit als UV-Filter in kosmetischen Produkten zugelassen und in Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 unter der Nummer 4 bzw. 10 aufgeführt. Angesichts neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse wurde der Schluss gezogen, dass die Verwendung von Benzophenon-3 und Octocriolen als UV-Filter in kosmetischen Mitteln in den derzeit zulässigen Konzentrationen ein potenzielles Risiko für die menschliche Gesundheit birgt. Daher wurde die Verwendung von Benzophenon-3 und Octocriolen auf neue Höchstkonzentrationen beschränkt.

Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 enthält eine Liste der in kosmetischen Mitteln zugelassenen Konservierungsstoffe. Einige dieser Konservierungsstoffe spalten Formaldehyd nach und nach ab, um eine Konservierungsfunktion im kosmetischen Enderzeugnis zu erfüllen (sogenannte Formaldehydabspalter). Formaldehydabspalter werden sowohl in kosmetischen Mitteln zum Verbleiben auf der Haut/in den Haaren als auch in solchen zum Ab- bzw. Ausspülen verwendet. Um die Verbraucher, die gegen Formaldehyd sensibilisiert sind, über das Vorhandensein von Formaldehyd, das eine allergische Reaktion auslösen kann, zu informieren, ist in Nummer 2 der Einleitung des Anhangs V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 festgelegt, dass alle Fertigerzeugnisse, die Stoffe enthalten, die in diesem Anhang aufgeführt sind und Formaldehyd abspalten, bei der Kennzeichnung den Hinweis „enthält Formaldehyd“ tragen müssen, sofern die Formaldehydkonzentration im Fertigerzeugnis 0,05 % überschreitet. Der Wissenschaftliche Ausschuss „Verbrauchersicherheit“ (SCCS) kam in einem wissenschaftlichen Gutachten zu dem Schluss, dass der derzeitige Schwellenwert von 0,05 % (500 ppm) die gegen

Formaldehyd sensibilisierten Verbraucher nicht ausreichend schützt. Der SCCS zog ferner den Schluss, dass zum Schutz der überwiegenden Mehrheit dieser Verbraucher der derzeitige Schwellenwert für die Kennzeichnungspflicht auf 0,001 % (10 ppm) gesenkt werden sollte, was für das gesamte abgespaltene Formaldehyd gelten sollte, unabhängig davon, ob ein Erzeugnis einen oder mehrere Formaldehydabspalter enthält. In Anbetracht der Stellungnahme des SCCS kann die Schlussfolgerung gezogen werden, dass das potenzielle Risiko für die menschliche Gesundheit, das sich aus der Verwendung bestimmter Stoffe ergibt, die Formaldehyd in kosmetischen Fertigerzeugnissen abspalten, einen niedrigeren Schwellenwert als den derzeit für die verpflichtende Kennzeichnung solcher Erzeugnisse mit dem spezifischen Hinweis „enthält Formaldehyd“ geltenden Schwellenwert rechtfertigt. Dieser Schwellenwert wurde daher entsprechend dem Vorschlag des SCCS gesenkt und die Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 entsprechend geändert.

### **Anpassung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe**

(at) Die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe vom 09.03.2012 (ABl. 2012 Nr. L 83/1) wurde mehrfach angepasst.

- VO (EU) 2022/1023 vom 28.06.2022 (ABl. 2022 Nr. L 172/5)  
Die Verwendung von Haferlecithin als Emulgator in der Lebensmittelkategorie „Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG“ wurde in einer Höchstmenge von 20.000 mg/kg zugelassen. Dem Zusatzstoff wurde die E-Nummer E 322a zugewiesen. Bei Haferlecithin handelt es sich um ein fraktioniertes Haferöl, das als Emulgator wirkt und die Herstellung von Kakao- und Schokoladeprodukten erleichtert, indem es die Viskosität und die Fließgrenze von Schokoladeprodukten verringert. Dadurch kann die geschmolzene Schokolade während der Verarbeitung leicht gepumpt werden. Darüber hinaus verhindert Haferlecithin, dass sich während der Lagerung an der Oberfläche der Erzeugnisse Fettreif, ein grauer Schleier, bildet.
- VO (EU) 2022/1037 vom 29.06.2022 (ABl. 2022 Nr. L 173/52)  
Verwendung von Glykolipiden als Konservierungsstoff in Getränken
- Verordnung (EU) 2022/1038 vom 29.06.2022 (ABl. 2022 Nr. L 173/56)  
Verwendung von Polyvinylpyrrolidon (E 1201) in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke in Form von Komprimaten und überzogenen Tabletten

### **Zulassungen genetisch veränderter Lebensmittel**

(at) Mit den Durchführungsbeschlüssen vom 19.05.2022 genehmigte die Kommission genetisch veränderten Mais (Zulassungsinhaber: Corteva Agriscience LLC) und genetisch veränderte Sojabohnen (Zulassungsinhaber: Bayer CropScience LP).  
ABl EU Nr. L 141 vom 20.05.2022

Mit folgenden Durchführungsbeschlüssen hat die Kommission die nachfolgenden genetisch veränderten Organismen (GVO) genehmigt. Die Genehmigungen gelten für die Verwendung als Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Futtermittel und für Erzeugnisse, die diese GMO enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden. Sie gelten nicht für den Anbau.

Durchführungsbeschluss (EU) 2022/797 vom 19.05.2022: Genetisch veränderter Mais der Sorte NK603 x T25 x DAS-40278-9 und der Unterkombination T25 x DAS-40278-9

Durchführungsbeschluss (EU) 2022/798 vom 19.05.2022: Genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte MON 87769 x MON 89788

### Neuartige Lebensmittel

(at) **Tetrahydrocurcuminoiden** als neuartiges Lebensmittel in Nahrungsergänzungsmitteln zugelassen. Die Tetrahydrocurcuminoiden werden durch Hydrierung von Curcuminoiden, extrahiert aus den Rhizomen von Gelbwurz (*Curcuma longa* L.), gewonnen. Der Antragsteller beantragte die Genehmigung der Verwendung von Tetrahydrocurcuminoiden in Mengen von höchstens 300 mg/Tag in Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende. Tetrahydrocurcuminoiden dürfen in der Union in Verkehr gebracht werden und werden in die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 aufgenommen.

Durchführungsverordnung (EU) 2022/961 der Kommission vom 20.06.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Tetrahydrocurcuminoiden als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470  
Abl. EU L 165 vom 21.06.2022

**Kerne der essbaren Art von *Jatropha curcas* L.** (Strauch aus der Familie der Wolfsmilchgewächse) als neuartiges Lebensmittel zugelassen

Der Antragsteller beantragte die Verwendung hydrothermal behandelte ganzer und gebrochener Kerne der essbaren Art von *Jatropha curcas* L. als unbehandelte Kerne (oder kandierte oder durch Zucker haltbar gemachte) oder als verarbeitete Nüsse als Snack und als Lebensmittelzutat in Getreideriegeln, Frühstückscerealien und getrockneten Früchten. Kerne der essbaren Art von *Jatropha curcas* L. dürfen in der Union in Verkehr gebracht werden und werden in die Unionsliste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 aufgenommen.

Durchführungsverordnung (EU) 2022/965 der Kommission vom 21.06.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Kernen der essbaren Art von *Jatropha curcas* L. als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470

Abl. EU L 166 vom 22.06.2022

**Öl aus dem Krestier (marines Zooplankton) *Calanus finmarchicus*** als neuartige Lebensmittelzutat in Nahrungsergänzungsmitteln zugelassen

Öl aus *Calanus finmarchicus* gemäß der Spezifikation in Anhang I dieses Beschlusses darf unbeschadet der Bestimmungen der Richtlinie 2002/46/EG als neuartige Lebensmittelzutat zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln mit den in Anhang II dieses Beschlusses festgelegten Höchstgehalten in der Union in Verkehr gebracht werden. Die Bezeichnung des mit diesem Beschluss zugelassenen Öls aus *Calanus finmarchicus*, die in der Kennzeichnung der Lebensmittel anzugeben ist, lautet „Öl aus *Calanus finmarchicus* (Krestier)“.

Durchführungsverordnung (EU) 2022/966 der Kommission vom 21.06.2022 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 im Hinblick auf die Bedingungen für die

Verwendung des neuartigen Lebensmittels „Öl aus Calanus finmarchicus“ sowie die spezifischen Kennzeichnungsvorschriften und Spezifikationen dafür  
Abl. EU L 166 vom 22.06.2022

### Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) 2022/1264 der Kommission vom 20.07.2022 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Fludioxonil in oder auf bestimmten Erzeugnissen  
ABL. EU L 192 vom 21.07.2022
- Verordnung (EU) 2022/1290 der Kommission vom 22.07.2022 zur Änderung der Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Ametoctradin, Chlormequat, Dodin, Nikotin, Profenofos und Spodoptera exigua Multikapsid-Nucleopolyhedrovirus (SeMNPV), Isolat BV-0004 in oder auf bestimmten Erzeugnissen  
ABL. EU L 196 vom 25.07.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/1291 der Kommission vom 22.07.2022 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation einer im Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragenen Bezeichnung „Mozzarella“ (g. t. S.). Demnach darf der Name „Mozzarella“ im Gebiet der Union weiterhin für Erzeugnisse verwendet werden, die nicht der Produktspezifikation von „Mozzarella Tradizionale“ entsprechen, sofern die Grundsätze und Vorschriften der Rechtsordnung der Union eingehalten werden.  
ABL. EU L 196 vom 25.07.2022
- Delegierte Verordnung (EU) 2022/1303 der Kommission vom 25.04.2022 zur Änderung der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Begriffsbestimmung für und der Anforderungen an Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs  
ABL. EU L 197 vom 26.07.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/1306 der Kommission vom 25.07.2022 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist  
ABL. EU L 197 vom 26.07.2022
- Delegierte Verordnung (EU) 2022/931 der Kommission vom 23.03.2022 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Festlegung von Bestimmungen über die Durchführung amtlicher Kontrollen in Bezug auf Kontaminanten in Lebensmitteln  
ABL. EU L 162 vom 17.06.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/932 der Kommission vom 09.06.2022 über einheitliche praktische Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen hinsichtlich Kontaminanten in Lebensmitteln, zu zusätzlichen besonderen Inhalten mehrjähriger nationaler Kontrollpläne und zusätzlichen besonderen Modalitäten für ihre Aufstellung  
Abl. EU L 162 vom 17.06.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/964 der Kommission vom 10.06.2022 zur Erteilung einer Unionszulassung für die Biozidproduktfamilie „SOPUROXID“ 1  
Abl. EU L 166 vom 22.06.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/976 der Kommission vom 22.06.2022 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist  
Abl. EU L 167 vom 24.06.2022
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2022/497 der Kommission vom 28.03.2022 zur Änderung und Berichtigung der Anhänge I und II der Durchführungsverordnung (EU) 2021/403 hinsichtlich bestimmter Muster für Veterinärbescheinigungen, Veterinär-/amtliche Bescheinigungen und Erklärungen für Verbringungen zwischen Mitgliedstaaten von Sendungen bestimmter Arten und Kategorien von Landtieren und ihres Zuchtmaterials und für deren Eingang in die Union (ABl. L 101 vom 29.03.2022)  
Abl. EU L 161 vom 26.06.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/924 der Kommission vom 08.06.2022 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Spreewälder Gurkensülze“ [g. g. A.]  
Abl. EU L 160 vom 15.06.2022
- Durchführungsverordnung (EU) 2022/888 der Kommission vom 31.05.2022 zur Eintragung einer geografischen Angabe für eine Spirituose gemäß Artikel 30 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates („Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser“)  
Abl. EU L 154 vom 07.06.2022
- Delegierte Verordnung (EU) 2022/891 der Kommission vom 01.04.2022 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften  
Abl. EU L 155 vom 08.06.2022
- Verordnung (EU) 2022/860 der Kommission vom 01.06.2022 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Monacoline aus Rotschimmelreis  
Abl. EU L 151 vom 02.06.2022

- Durchführungsverordnung (EU) 2022/782 der Kommission vom 18.05.2022 zum Widerruf der Genehmigung für den Wirkstoff Isopyrazam gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln, zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission und zur Aufhebung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1037/2012  
Abl. EU L 140 vom 19.05.2022

---

## **Wissenschaftliches Recht**

### **BfR-Welt-Almanach zur Lebensmittelsicherheit (BfR World Food Safety Almanac) des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist online**

(at) Aus Anlass des „Welttags der Lebensmittelsicherheit“ stellte das BfR die neue Ausgabe des Handbuchs ins Netz. „Sicherere Lebensmittel, bessere Gesundheit“ – unter diesem Motto fand am 07.06.2022 der vierte Welttag der Lebensmittelsicherheit (World Food Safety Day) statt. Passend dazu ging der BfR-Welt-Almanach zur Lebensmittelsicherheit (BfR World Food Safety Almanac) des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) online. Der Online-Welt-Almanach gibt einen Überblick über die Verwaltungsstrukturen verschiedener Länder in der Lebens- und Futtermittelsicherheit. Zu den besonderen Herausforderungen gehört, dass die Auswahl an Lebensmitteln in den vergangenen Jahren viel reichhaltiger geworden ist. „Die Sicherheit unserer Lebens- und Futtermittel entlang komplexer globaler Lieferketten muss gewährleistet bleiben“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Der BfR-Welt-Almanach leistet dazu einen wichtigen Beitrag, indem er die internationale Zusammenarbeit wesentlich erleichtert.“

Außerdem soll mit dem Almanach die Harmonisierung bestehender Methoden unterstützt und Doppelarbeit vermieden werden. Denn die Lebens- und Futtermittelsicherheit kann nur durch einen internationalen Ansatz gewährleistet werden, der eine enge Zusammenarbeit der Länder und Organisationen vorsieht.

Derzeit sind 37 Länder mit ihrem Profil im BfR-Online-Almanach vertreten. Das Online-Projekt soll um weitere Länder aus verschiedenen Kontinenten erweitert werden. Dank des Online-Formats erhält jedes Land Zugang zum eigenen Länderprofil und steht in der Verantwortung, dieses stetig zu aktualisieren.

Zu finden ist der BfR-Online-Almanach unter <https://worldfoodsafetyalmanac.bfr.berlin/>.  
([bfr.bund.de/](https://www.bfr.bund.de/))

### **Vergiftungen durch Ciguatoxine (Algantoxine) aus Seefisch und Meeresfrüchten**

(at) Der Fragen-und-Antworten-Katalog des BfR vom 16.05.2022 informiert über Vergiftungen mit Ciguatoxinen nach Genuss einer Seefischmahlzeit, die in Deutschland selten sind. Ciguatera, wie das Krankheitsbild genannt wird, gehört aber weltweit betrachtet zu den häufigsten Fischvergiftungen, die keinen bakteriellen Ursprung haben. Vor dem Hintergrund der Ausweitung des globalen Handels mit Seefisch aus allen Weltmeeren ist deshalb künftig auch in Deutschland mit einem Anstieg von Ciguatera-Fällen zu rechnen. Aufgrund wiederholter Ciguatera-Ausbrüche in Deutschland hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Fragen und Antworten zu Fischvergiftungen mit Ciguatoxinen zusammengestellt. ([bfr.bund.de](https://www.bfr.bund.de/))

### **Fragen und Antworten zum Gesundheitsrisiko von Ethylenoxid in Lebensmitteln**

(at) In den FAQ vom 02.06.2022 hat das BfR Fragen und Antworten zu möglichen Gesundheitsrisiken von Ethylenoxid- und 2-Chlorethanolrückständen in Lebensmitteln erarbeitet. Überwachungsbehörden der Länder haben in verschiedenen Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten wie Sesamsamen, Gewürzen und Lebensmittelzusatzstoffen Rückstände von Ethylenoxid und dessen Umwandlungsprodukt 2-Chlorethanol nachgewiesen. Der Einsatz von Ethylenoxid ist in der Lebensmittelproduktion verboten, weil der Stoff erbgutverändernd und krebserregend wirken kann. Das Umwandlungsprodukt 2-Chlorethanol wurde einer vorläufigen Risikobewertung durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) unterzogen. Im Ergebnis wurde aufgrund großer Datenlücken ein zu Ethylenoxid vergleichbares Risiko angenommen.

(bfr.bund.de)

### **Escherichia coli in Mehl. Erste Ergebnisse des fachlichen Austauschs zur BfR-Stellungnahme 004/2020**

(at) Im Jahr 2020 veröffentlichte das BfR die Stellungnahme 004/2020 zum gesundheitlichen Risiko von shigatoxinbildenden E. coli (STEC) in Mehl. Hintergrund dieser Risikobewertung waren Beobachtungen, dass ein beträchtlicher Anteil von Mehlproben aus dem bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) mit STEC kontaminiert war.

Die Risikobewertung ergab, dass zwar meist nur geringe Mengen dieser Bakterien in Mehl nachgewiesen wurden und in Europa bisher auch keine Erkrankungsfälle auf Mehl zurückgeführt werden konnten. Dennoch kann unter bestimmten Umständen von diesen Kontaminationen eine Gesundheitsgefahr ausgehen. In Nordamerika (Kanada und USA) wurden entsprechende Infektionen nach dem Verzehr von rohem Teig beobachtet. In den vergangenen beiden Jahren hat das BfR im fachlichen Austausch mit Expertinnen und Experten aus der Wissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Industrie und von Industrieverbänden offene Fragen und mögliche Maßnahmen erörtert. Diskutiert wurden bei diversen Anlässen unter anderem mögliche Eintragsquellen von STEC in Mehl, Herausforderungen der Analytik, geeignete Maßnahmen zur Verbraucheraufklärung und weiterer Forschungsbedarf.

Übliche Erhitzungsverfahren bei der Herstellung von Lebensmitteln aus und mit Mehl (Brot, feine Backwaren, Mehlspeisen, Saucen etc.) schützen Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen infolge einer STEC-Infektion. Das gilt auch für das Backen im Privathaushalt, wenn die Regeln der guten Küchenhygiene (kein Naschen von rohem Teig, Vermeidung von Kreuzkontaminationen) eingehalten werden. Ein Infektionsrisiko besteht allerdings beim Rohverzehr von im Haushalt selbst hergestelltem Teig oder von Fertigteig aus dem Handel, wenn die Teige mit STEC kontaminiert sind. Ob diese gesundheitlichen Risiken in der Öffentlichkeit bekannt sind und wie sie gegebenenfalls effektiv kommuniziert werden können, ist Thema einer geplanten Verbraucherbefragung des BfR.

Shigatoxinbildende Escherichia-coli-Bakterien (STEC) können schwere, lebensbedrohliche Infektionserkrankungen auslösen. Lebensmittel, auch Getreidekörner und Mehl, sollten daher möglichst keine STEC enthalten. Die Bedeutung der möglichen Eintragswege von STEC in Getreidemehl ist aufgrund fehlender Daten noch nicht bekannt. Denkbar ist beispielsweise der Eintrag durch den Kot wiederkäuender Wildtiere auf dem Feld. Ein

Eintrag durch organisch gedüngte Böden über die Pflanzen in das Getreidekorn ist zwar prinzipiell möglich, jedoch gibt es dazu bislang keine empirischen Belege aus der Praxis. Die Bedeutung der Mühlen für den Eintrag von STEC in Mehl ist ebenfalls noch nicht bekannt. Zunächst müssten in Mühlen experimentell Daten erhoben werden, um kritische Abschnitte der Verarbeitungskette zu identifizieren und Hygienemaßnahmen zu entwickeln, die es erlauben, eine STEC-Kontamination von Mehlen und daraus hergestellten Produkten so weit wie technisch möglich zu minimieren. Geprüft werden sollten diesbezüglich auch die Wirksamkeit und Praktikabilität einer nachgeschalteten Hitzebehandlung von Mehl.

Eine besondere Herausforderung stellt die Analytik dar, weil STEC, wie andere Keime auch, in Mehl in der Regel ungleich verteilt sind. Angestrebt werden eine Harmonisierung und Optimierung der mikrobiologischen Nachweismethoden. Das Nationale Referenzlabor für E. coli am BfR wird dazu Untersuchungen durchführen und in Zusammenarbeit mit den nationalen Normungsgremien eine Anpassung der Methodik anstreben.

Ob und wie die Öffentlichkeit das Gesundheitsrisiko von STEC in Mehl wahrnimmt, ist derzeit nicht bekannt. Deshalb plant das BfR, eine Verbraucherbefragung zum gesundheitlichen Risiko des Rohverzehr von Lebensmitteln durchzuführen, in der das Thema STEC in Mehl und rohem Teig angesprochen wird. Auf diesem Weg soll ermittelt werden, wie diese Gesundheitsrisiken kommuniziert werden können, und ob Hinweise auf den Verpackungen von Mehl oder Fertigteigen dazu beitragen können, das Infektionsrisiko zu minimieren. (Quelle: BfR, Mitteilung Nr. 018/2022 vom 07.07.2022)

### **Aufbereitete Abwässer: Virale Krankheitserreger auf pflanzlichen Lebensmitteln vermeiden. Stellungnahme Nr. 019/2022 des BfR vom 08.07.2022**

(at) Klimatische Veränderungen erhöhen den Druck auf die Wasserressourcen in Deutschland und Europa. Um dem zu begegnen, wurde auf europäischer Ebene die Nutzung von aufbereitetem Abwasser zur landwirtschaftlichen Bewässerung rechtlich ermöglicht. Für die Aufbereitung stehen unterschiedliche Methoden der Abwasserbehandlung zur Verfügung. Einheitliche Mindestanforderungen für die Wasserwiederverwendung sollen dabei die Gesundheit von Mensch und Tier und den Schutz der Umwelt sicherstellen. Das Vorkommen viraler Krankheitserreger im Abwasser stellt in diesem Zusammenhang eine große Herausforderung dar.

Vor diesem Hintergrund hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wissenschaftliche Literatur zum gesundheitlichen Risiko der Nutzung von aufbereitetem Abwasser für die Bewässerung von Pflanzen, die als Lebensmittel genutzt werden, mit Blick auf virale Krankheitserreger ausgewertet. Im besonderen Fokus stehen dabei roh verzehrtes Obst und Gemüse, bei dem mögliche Krankheitserreger nicht durch Erhitzen reduziert oder abgetötet werden. (Quelle: BfR Stellungnahme Nr. 019/2022 vom 08.07.2022)

### **Entwurf einer Stellungnahme zu Bisphenol A: BfR kommentiert Neubewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit**

(at) Bisphenol A ist eine chemische Verbindung, die als Ausgangssubstanz für Polycarbonatkunststoffe und Epoxidkunstharze verwendet wird. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat mögliche gesundheitliche Risiken im Zusammenhang mit Bisphenol A neu bewertet und das Ergebnis am 15.12.2021 öffentlich zur

Kommentierung gestellt. Alle eingegangenen Kommentare können auf der Internetseite der EFSA eingesehen werden. Die von der EFSA neu abgeleitete tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake, TDI) beträgt 0,04 Nanogramm Bisphenol A pro Kilogramm Körpergewicht und Tag. Der TDI-Wert bezeichnet die Menge eines Stoffes, die lebenslang täglich ohne erkennbares Gesundheitsrisiko aufgenommen werden kann. Der neue Wert ist etwa 100.000-fach niedriger als der bislang von der EFSA angegebene vorläufige gesundheitliche Richtwert. Obwohl die Gesamtaufnahme von Bisphenol A in der Bevölkerung seit Jahren rückläufig ist, überschreitet sie den neuen TDI für Menschen aller Altersgruppen um mehrere Größenordnungen.

Seit der Festlegung des temporären TDI durch die EFSA im Jahr 2015 sind zahlreiche neue Studien veröffentlicht worden. Die EFSA senkte den TDI vor allem aufgrund von Hinweisen aus Studien an Mäusen. Demnach zeigten die Nachkommen von Muttertieren, die Bisphenol A während und nach der Trächtigkeit aufgenommen hatten, einen veränderten Anteil bestimmter Zellen im Immunsystem. Das BfR hat die EFSA-Stellungnahme geprüft und Kritikpunkte identifiziert, welche die von der EFSA durchgeführte Risikobewertung nach Ansicht des BfR infrage stellen. Dabei ist besonders hervorzuheben: Die der Bewertung zugrundeliegenden Studien stammen, mit Ausnahme jener zur Genotoxizität, ausschließlich aus den Jahren 2013 bis 2018. Ältere und neuere Studien – darunter einige mit höherer Qualität und mit signifikant anderen Ergebnissen als die in der EFSA-Bewertung betrachteten – wurden nicht einbezogen. Die Entscheidung, ob eine Studie für die Risikobewertung berücksichtigt wurde (oder nicht) sowie die Gewichtung der Studien anhand von Qualitätsmerkmalen erfolgte nicht konsistent.

Die EFSA hat als kritischen toxikologischen Effekt die Zunahme des Anteils an sogenannten Th17-Zellen identifiziert. Allerdings gibt es derzeit keine Hinweise darauf, dass die beobachtete Zunahme nachteilige Auswirkungen für die untersuchten Mäuse hat. Auch die Übertragbarkeit der Ergebnisse auf den Menschen ist fraglich. Aufgrund dieser und weiterer Kritikpunkte bedarf die Stellungnahme der EFSA nach Ansicht des BfR in zentralen Punkten einer Überarbeitung. Dabei sollten alle verfügbaren Studien entsprechend ihrer Qualität einbezogen und eine aktuelle Expositionsschätzung durchgeführt werden. (Quelle: BfR Stellungnahme Nr. 020/2022 vom 26.07.2022)

### **Wie riskant ist es? – Neue „BfR2GO“-Ausgabe mit Titelstory über das 20. Jubiläum des Bundesinstituts für Risikobewertung**

(at) Die zehnte Ausgabe des BfR-Wissenschaftsmagazins beleuchtet die Arbeitsweise des Instituts – und künftige Herausforderungen

Als im Jahr 2002 erstmals eine an der Tierseuche BSE erkrankte Kuh in Deutschland geboren wurde, stürzte dies den Verbraucherschutz in eine Krise. In der Folge wurde das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gegründet. In diesem Jahr wird das Institut 20 Jahre alt. Aus diesem Anlass widmet die zehnte Ausgabe des Wissenschaftsmagazins „BfR2GO“ ihren Schwerpunkt der Entstehung und Arbeitsweise des Instituts ebenso wie den zukünftigen Herausforderungen. So hat sich die Praxis der gesundheitlichen Risikobewertung am BfR in den zurückliegenden Jahren tiefgreifend verändert. „Wissen wächst. Passte eine Bewertung früher auf ein Blatt Papier, kann sie heute 1.000 Seiten umfassen“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „In der aktuellen BfR2GO-

Ausgabe zeigen wir, dass die Jagd nach dem Risiko immer und vor allem auch eine nach wissenschaftlicher Erkenntnis ist.“ (Quelle: BfR Mitteilung 26/2022 vom 05.07.2022)

### **Konstante Nutzung des europäischen AAC-Netzwerks BVL informiert über Anzahl der Meldungen zu Verstößen gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht**

(at) 2.290 Meldungen wurden im vergangenen Jahr über das Europäische Netzwerk für Amtshilfe und Zusammenarbeit bei der Lebensmittel- und Futtermittelkontrolle (AAC) übermittelt. Das Netzwerk dient den Behörden dazu, sich europaweit zu Verstößen gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht auszutauschen. Die Anzahl der Meldungen im Jahr 2021 entspricht ungefähr der Anzahl aus dem Vorjahr und lässt auf eine konstante Nutzung des Netzwerkes schließen.

1.142 der gemeldeten Verstöße hatten im vergangenen Jahr einen Bezug zu Deutschland. Dabei waren die Produktkategorien Nahrungsergänzungsmittel (11 %), Obst und Gemüse (9 %) und Getränke (9 %) die drei am häufigsten gemeldeten Kategorien im Bereich der Allgemeinen Amtshilfe. Die meisten Verstoßmeldungen, die 2021 durch Deutschland erstellt wurden (786 gesamt), waren an die Niederlande (30 %), Österreich (12 %) und Italien (10 %) gerichtet. Am häufigsten empfangen wurden Verstoßmeldungen (356 gesamt) aus Österreich (49 %), Belgien (9 %) und Italien (5 %).

Mit der IT-Plattform iRASFF verfügt das Netzwerk über ein effizientes Werkzeug für ein transparentes, digitales Informationsmanagement. Dies hat Vorteile nicht nur für Behörden, sondern auch für Unternehmen und Verbraucher/-innen. Die digitalen Verfahren stellen einen sicheren Weg des Datenaustausches dar. Sie verkürzen Bearbeitungszeiten und die Verarbeitung von personenbezogenen und Unternehmensdaten folgt einheitlichen Regeln. Das iRASFF schafft darüber hinaus Möglichkeiten, aus vorhandenen Daten neue Erkenntnisse zu gewinnen. Es wird ein zentraler Datenpool über amtliche Kontrollaktivitäten geschaffen, der systematische Verstöße und Risiken offenbaren kann, die möglicherweise von den einzelstaatlichen Kontrollinstanzen nicht erkannt oder nicht effektiv bekämpft werden können.

Der EU-Kontrollverordnung (Verordnung [EU] 2017/625) folgend, integriert das iRASFF seit Oktober 2019 das Europäische Schnellwarnsystem (RASFF) und die Amtshilfeverfahren (AAC) in einer Plattform. Seitdem gibt es nur noch ein System für die Belange der grenzüberschreitenden europäischen Lebensmittel- und Futtermittelkontrolle. Anders als das RASFF, bei dem unmittelbar alle Mitgliedstaaten eine Meldung erhalten, dient das AAC zum bilateralen Austausch bei einfachen Verstößen mit grenzüberschreitender Dimension. Ist jedoch Gefahr im Verzug und muss einem Risiko schnell begegnet werden, erlaubt die Integration des AAC ins iRASFF eine umgehende Alarmierung aller Netzmitglieder mittels eines Mausklicks. Seit Januar 2021 ist das Netzwerk zur Bekämpfung von Betrug in der Lebensmittelproduktion mit der Meldekategorie „Betrugsmeldung“ ebenfalls Teil der iRASFF-Plattform.

Das AAC-Netzwerk hat durch die Zusammenführung mit dem Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel eine positive Entwicklung beschritten. Immer mehr Meldungen werden über die IT-Infrastruktur eingestellt und eine zukünftige Erweiterung um weitere Kontrollbereiche entlang der Lebensmittelproduktionskette ist nur eine Frage der Zeit. Noch

in diesem Jahr plant die Europäische Kommission, das Netzwerk für Verstöße im Bereich Pflanzengesundheit (PHN – Plant Health Network) in das iRASFF zu integrieren. Das Netzwerk für Verstöße im Bereich Tierschutz wird vermutlich im nächsten Jahr in das iRASFF überführt und alle Beteiligten vor neue – vor allem technische – Herausforderungen stellen.

Detaillierte Informationen zur Entstehungsgeschichte der IT-Systeme sowie zur Entwicklung der Fallzahlen über die letzten Jahre finden Sie im Artikel des Journal for Consumer Protection and Food Safety: Schweigel, C., Jagurinoski, N. & Mellenthin, A. Fünf Jahre AAC-Netzwerk: Ein digitales System zur Amtshilfe bei der Lebens- und Futtermittelkontrolle im Europäischen Wirtschaftsraum. J Consum Prot Food Saf (2021). <https://rdcu.be/czYqk>  
Den Gesamtüberblick zu den RASFF- und AAC-Meldungen für das Jahr 2021 finden Sie unter folgendem Link: [https://ec.europa.eu/food/safety/acn\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/acn_en)  
(Quelle: BVL, Meldung vom 05.07.2022)

### **Bewertungen zu Cannabidiol als neuartiges Lebensmittel werden bis zum Vorliegen neuer Daten ausgesetzt**

(at) Die Wissenschaftler der EFSA können die Sicherheit von Cannabidiol (CBD) als neuartiges Lebensmittel aufgrund von Datenlücken und Unsicherheiten in Bezug auf potenzielle Gefahren im Zusammenhang mit der Aufnahme von CBD derzeit nicht feststellen.

Cannabidiol ist ein Stoff, der aus Cannabis-sativa-L.-Pflanzen gewonnen und auch chemisch synthetisiert werden kann. Die Europäische Kommission ist der Auffassung, dass CBD als neuartiges Lebensmittel eingestuft werden kann, sofern es die Bedingungen der EU-Rechtsvorschriften über neuartige Lebensmittel erfüllt. Nachdem im Rahmen der Verordnung über neuartige Lebensmittel zahlreiche Anträge für CBD eingereicht worden waren, ersuchte die Kommission die EFSA um eine Stellungnahme zu der Frage, ob der Verzehr von CBD für den Menschen unbedenklich ist.

Datenlücken und Unsicherheiten: Das Sachverständigengremium der EFSA für Ernährung, neuartige Lebensmittel und Lebensmittelallergene (NDA-Gremium) hat 19 Anträge auf Zulassung von CBD als neuartiges Lebensmittel erhalten, wobei noch weitere in Vorbereitung sind.

Der Vorsitzende des NDA-Gremiums, Prof. Dominique Turck, erklärte dazu: „Wir haben eine Reihe von Gefahren im Zusammenhang mit der Aufnahme von CBD ermittelt und festgestellt, dass die zahlreichen Datenlücken zu diesen gesundheitlichen Auswirkungen geschlossen werden müssen, bevor diese Bewertungen weitergeführt werden können. An dieser Stelle ist zu betonen, dass wir nicht zu dem Schluss gekommen sind, dass CBD als Lebensmittel nicht sicher ist.“

Es liegen keine ausreichenden Daten über die Wirkungen von CBD auf die Leber, den Magen-Darm-Trakt, das endokrine System, das Nervensystem und das psychische Wohlbefinden der Menschen vor. Tierversuche zeigen signifikante schädliche Wirkungen, insbesondere in Bezug auf die Fortpflanzung. Es ist wichtig festzustellen, ob diese Wirkungen auch beim Menschen zu beobachten sind.

Ana Afonso, Leiterin des Referats Ernährung und Lebensmittelinnovation der EFSA, stellte fest: „Wenn Informationen fehlen, ist es nicht ungewöhnlich, dass Bewertungen neuartiger

Lebensmittel ausgesetzt werden. Es liegt in der Verantwortung der Antragsteller, Datenlücken zu schließen. Wir arbeiten mit ihnen zusammen, um zu erläutern, wie die zusätzlichen Informationen bereitgestellt werden können, damit die Unsicherheiten ausgeräumt werden.“ (Quelle: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu), 07.06.2022)

### **Öko im Trend: Immer mehr Betriebe stellen um**

(at) Die neuesten Strukturdaten für den ökologischen Landbau, die das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) am 27.06.2022 veröffentlicht hat, bestätigen einen positiven Trend: 2021 entschieden sich weitere 911 Höfe für den Ökolandbau, die auf ökologische Bewirtschaftung umstellten. Insgesamt gab es 2021 damit 36.307 Bio-Höfe in Deutschland. Auch in der Lebensmittelherstellung nutzen weitere 2.222 Unternehmen die Chance für den Einstieg in die ökologische Produktion.

#### *Die Entwicklung für 2021 im Überblick*

**Bio-Betriebe:** Insgesamt wirtschafteten in Deutschland 36.307 Betriebe ökologisch. Das ist ein Zuwachs von 2,6 Prozent oder 911 Betrieben. 14 Prozent aller Höfe in Deutschland waren 2021 demnach Bio-Betriebe.

**Bio-Fläche:** Die deutsche Bio-Fläche legte 2021 um 5,9 Prozent oder 100.336 Hektar zu. Damit wurden 2021 insgesamt 1.802.231 Hektar ökologisch bewirtschaftet, was einen Anteil von 10,9 Prozent an der gesamten Landwirtschaftsfläche Deutschland ausmachte.

**Bio-Lebensmittelherstellung:** Insgesamt 19.572 Unternehmen stellten 2021 Bio-Lebensmittel her, ein Plus von 2.222 Unternehmen (+ 12,8 %). (Quelle: BMEL Pressemitteilung Nr. 86/202227 vom 27.06.2022)

### **Tiefkühlprodukte: Kontamination vermeiden**

(at) Auch gefrostetes Obst und Gemüse ist vor mikrobiologischen Kontaminationen, etwa mit Listerien oder Enterobakterien, nicht gefeit. Aus diesem Grund hat QS die Anforderungen des Leitfadens „Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln“ für Hersteller von Tiefkühlprodukten um spezifische Vorgaben für das mikrobiologische Monitoring erweitert. Der Leitfaden enthält nun Anforderungen für die mikrobiologischen Untersuchungen bei gefrostetem Obst und Gemüse und daraus hergestellten Erzeugnissen sowie einen Kontrollplan. Die für das Monitoring geltenden Parameter und Aktionswerte wurden im Vorfeld gemeinsam mit Herstellern von Tiefkühlprodukten sowie Expertinnen und Experten aus dem Lebensmitteleinzelhandel und aus Laboren erarbeitet. (Quelle: [qualitas www.q-s.de/qualitas](http://qualitas.q-s.de/qualitas))

### **Milch: Haltungsform-Stufen im Handel kennzeichnen**

(at) Seit Januar 2022 ist die vierstufige Haltungsform-Kennzeichnung nicht nur auf Fleisch und Fleischwaren, sondern auch auf Milch und Milchprodukten zu finden. Verbraucherinnen und Verbraucher können nun beim Einkauf auf den ersten Blick erkennen, wie hoch das Tierwohl-Niveau bei der Haltung der Milchkühe ist. Laut einer Forsa-Umfrage kennen 65 Prozent der Befragten die Haltungsform-Kennzeichnung, und 90 Prozent finden sie gut oder sehr gut. Vor diesem Hintergrund hatten sich die in der „Initiative Tierwohl“ engagierten Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels darauf verständigt, das System der

einheitlichen Haltungskennzeichnung auf Milch und Milchprodukte auszuweiten. Informationen zu den Stufen und allen Programmen finden Sie unter [www.haltungsform.de](http://www.haltungsform.de). (Quelle: qualitas [www.q-s.de/qualitas](http://www.q-s.de/qualitas))

### **Deutschland, wie es isst – der BMEL-Ernährungsreport 2022**

(at) Der Ernährungsreport gibt einen Überblick über Ernährungsgewohnheiten sowie Trends beim Einkaufen und Kochen. Verbraucherinnen und Verbraucher schauen genau hin, was sie in ihren Einkaufskorb legen. Es ist einer großen Mehrheit wichtig, auch bei der Ernährung dem Schutz von Klima und Umwelt gerecht zu werden. In diesem Zusammenhang ist es vielen ein Anliegen, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden.

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich mehr Transparenz an der Ladentheke als gute Grundlage für Kaufentscheidungen. Sie wollen, dass Tiere in der Landwirtschaft besser gehalten werden und bevorzugen regionale und saisonale Lebensmittel. Auch vegetarische und vegane Produkte gehören für sie zur Ernährung dazu. All das spiegelt sich in der Agrar- und Ernährungspolitik der Bundesregierung wider.

Den gesamten Ernährungsreport 2022 und weitere Informationen finden Sie hier: [www.bmel.de/ernaehrungsreport2022](http://www.bmel.de/ernaehrungsreport2022).

### **Grillgenuss gelingt mit sicherem Zubehör – Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg (IfB) überprüft verschiedene Grillartikel auf Elementlässigkeit und Materialauslobung**

(at) Die Zutaten beim Grillen sind das Eine – das passende Zubehör macht den Genuss für viele aber erst so richtig komplett. Grillzangen für Steaks, Bräter für Fisch, Grillkörbe für knackiges Gemüse und für perfekt geformte Pattys noch Burgerpressen dazu: Die Auswahl an Zubehör ist vielfältig. Viele Grillhelfer sind aus Edelstahl oder verchromten Metall gefertigt. Das Problem dabei: Nicht alles, was glänzt, ist auch gut.

Lebensmittelkontaktmaterialien, wie hier Grillartikel aus Edelstahl oder Metall, müssen so beschaffen sein, dass keine oder nur geringe Mengen an gesundheitlich bedenklichen Stoffen in Lebensmittel übergehen. Lebensmittel sollen ebenfalls keine unerwünschten Beeinträchtigungen in Geschmack und Geruch erfahren. Außerdem sollen Verbraucherinnen und Verbraucher durch Kennzeichnung, Werbung oder Aufmachung nicht getäuscht werden.

Das Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg (IfB) untersucht aktuell Grillzubehör wie Grillwender, Grillgabeln und -zangen sowie Grillkörbe und -schalen. Insgesamt 36 Proben wurden auf ihre Elementlässigkeit hin überprüft. Grundlage mit den Richtwerten, die auf toxikologischen Abschätzungen basieren, ist die Europaratsresolution über Metalle und Legierungen in Lebensmittelkontaktmaterialien. Diese dient als Interpretationshilfe für den Artikel 3 der EU-Verordnung (VO [EG]) 1935/2004 über die Gute Herstellungspraxis.

Die Gegenstände werden in einem Szenario, welches die vorhersehbare Verwendungsdauer und -temperatur berücksichtigt, mit künstlichem Leitungswasser oder 0,5-prozentiger Zitronensäure geprüft und die Konzentration der Elementionen in der Prüflösung gemessen.

Des Weiteren wurden die vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente und getätigte Auslobungen zum Material geprüft. Dabei geht es darum, ob ein Gegenstand, der als ein

hochwertiger Edelstahl beworben wird, tatsächlich aus diesem besteht. Es wird damit der Sachverhalt „zur Irreführung geeignete Angaben“ geprüft.

Alle untersuchten Gegenstände hielten die Vorgaben zur Guten Herstellungspraxis sowie zu Materialauslobungen ein. Auch konnten keine Kennzeichnungsmängel festgestellt werden.

Bereits im Jahr 2021 hat das IfB Lüneburg verschiedene Grillartikel auf ihre Elementlässigkeit und Materialauslobung überprüft. Insgesamt wurden 37 Proben untersucht, darunter (Schaschlik-)Spieße, Fischbräter, Grillkörbe, Burgerpressen, Wender, Zangen und Gabeln aus Edelstahl oder verchromten Metall. Auch hier gab es bei allen Proben keine Auffälligkeiten bei Material und Kennzeichnung.

(Quelle: LAVES)

### **Ramona Pop übernimmt Leitung des Verbraucherzentrale Bundesverbands**

(at) Ramona Pop hat zum 04.07.2022 die Leitung des Verbraucherzentrale Bundesverbands (vzbv) von Interims-Vorständin Jutta Gurkmann übernommen. Die 44-Jährige war zuvor Bürgermeisterin und Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe in Berlin und von 2009 bis 2016 Fraktionsvorsitzende der Grünen im Berliner Abgeordnetenhaus. Als aktuell größte Aufgabe sieht sie die Verbraucherpreiskrise. Mit dem vzbv will sie sich außerdem dafür einsetzen, dass die großen Herausforderungen der Zukunft im Sinne der Verbraucher:innen angegangen werden.

Zuvor hatte Klaus Müller den Verband von 2014 bis Februar 2022 geleitet. Seit März 2022 ist er Präsident der Bundesnetzagentur.

(Quelle: vzbv Pressemitteilung vom 04.07.2022)