

Deutschland

24. Änderung der Weinverordnung

(nr) Zum 08.05.2021 traten die in der 24. Verordnung zur Änderung der Weinverordnung aus Nr. 20 vom 07.05.2021, Seite 866 vorgenommenen Veränderungen in Kraft. Insbesondere wurden die Inhaltsübersicht und § 6, der die „Erzeugnisse aus Versuchsanbau“ spezifischer regelt, angepasst. Außerdem wurden die §§ 13a, 16 aufgehoben. Nach § 20 wurde ein neuer § 20a eingefügt, der sich mit der „vorübergehenden Änderung der Produktspezifikation“ beschäftigt. Weiterhin wurden die §§ 32, 32a, 32b, 34c, 38, 39, 39a, 42, 46 und 54 der Weinverordnung begrenzt bzw. erweitert.

Änderung der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (LMZDVEV)

(nr) Zum 08.06.2021 traten die vorgenommenen Änderungen in der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (LMZDVEV) aus Nr. 28. vom 08.06.2021, Seite 1362 in Kraft. Davon waren folgende Verordnungen betroffen:

1. Die Diätverordnung, bei der § 5 neugefasst wurde, § 6 aufgehoben wurde, bei § 25 Abs. 4 S. 2 wurde der Verweis erneuert, in § 26 Abs. 3 wurde der Verweis auf § 6 S. 3 gestrichen.
2. Die Milcherzeugnisverordnung, bei der § 3 Abs. 2 S. 1 aufgehoben wurde, § 5 neu gefasst wurde, in § 7 Abs. 2 wurden die „Zusatzstoffe“ durch „Vitamine“ ausgetauscht, zudem wurde eine Änderung geringen Umfangs an Anlage 2 vorgenommen.
3. Die Käseverordnung, bei der § 14 Abs. 1 S. 2 sowie § 23 S. 4 aufgehoben wurden, zudem wurde die Anlage 1 Abschnitt A in Spalte 3 zu den Standardsorten Camembert und Brie wie folgt gefasst: „Reifung nur mit Kulturen von *Penicillium camembertii* (Camembertschimmel) und *Geotrichum candidum* (Milchschimmel)“.
4. Die Butterverordnung, bei der § 2 Abs. 4 und § 2 Abs. 5 ersatzlos aufgehoben wurden.
5. Die Verordnung zur Änderung des vorläufigen Biergesetzes, bei dem in § 17 Abs. 1 S. 2 das Wort „Zusatzstoff-Zulassungsverordnung“ durch „Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung“ ersetzt wurde.
6. Die Alkoholhaltige-Getränke-Verordnung, bei der in § 10 Abs. 6 das Wort „Zusatzstoff-Zulassungsverordnung“ durch „Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung“ ersetzt wurde.

Neues Gesetz zur Neuordnung der Marktüberwachung

(nr) Der Bundestag hat ein neues Gesetz zur Wahrung der Produktsicherheit, insbesondere für den Bereich des Online-Handels namens „Gesetz zur Marktüberwachung und zur Sicherstellung der Konformität von Produkten (Marktüberwachungsgesetz – MüG), erlassen. Darin wurden vor allem nationale gesetzliche Bestimmungen zu den Vollzugsregelungen der EU-Marktüberwachungsverordnung sowohl für den Non-Food-Bereich, der bereits

europäischen Regelungen unterliegt, als auch für den Bereich der nicht europäisch harmonisierten Produkte in Anlehnung an das Produktsicherheitsgesetz festgelegt. Dabei wurde auch erstmals der Online-Handel weitergehend berücksichtigt. Dieses trat zum 16.07.2021 in Kraft (Gesetz vom 09.06.2021 – BGBl. I 2021, Nr. 32 17.06.2021, S. 1723)

Neues Gesetz zur Pflanzengesundheit

(nr) Der Bundestag hat die EU-Rechtsvorschriften zur Pflanzengesundheit in einem neuen nationalen Gesetz zur Pflanzengesundheit umgesetzt. Wenngleich dadurch mehr Rechtssicherheit herbeigeführt wird, sind dadurch auch neue Pflichten zur Erstellung und Durchführung von Notfallplänen sowie Simulationsübungen geschaffen worden. Die Regelungen setzten sich unter anderem intensiv mit Quarantäneschädlingen auseinander. Von diesen geht eine recht hohe Gefahr aus, insofern sie sich sehr schnell und auch epidemieartig ausbreiten könnten, was zu immensen Schäden bei Kultur- und Wildpflanzen führen könnte. Um dies zu verhindern, hat die EU vorsorgliche Regelungen in den Verordnungen 2016/2031 und 2017/625 getroffen. Wenngleich diese unmittelbar gelten, kann durch eine entsprechende Umsetzung noch mehr Rechtssicherheit herbeigeführt werden, insbesondere bei der Regelung des Vollzugs. Diese Rechtssicherheit soll unter anderem den Tätigkeiten des Julius-Kühn-Instituts (JKI) beziehungsweise der zuständigen Länderbehörden zugutekommen. Kehrseite dieser Sicherheit ist, dass die Pflichten der Länder zur Erstellung und Durchführung von Notfallplänen und Simulationsübungen, aber auch das Monitoring bezüglich der Schadorganismen zunimmt. Von Vorteil ist jedoch, dass das Gesetz auch eine Entschädigungsregelung im Schadensfall vorsieht.

Neufassung der Leitsätze für Pudding, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse

(nr) Bekanntmachung der Neufassung der Leitsätze für Pudding, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs vom 26.03.2021; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; BAnz AT 05.05.2021 B2.

Insbesondere wurden dabei folgende „Besonderen Beurteilungsmerkmale“ neu gefasst: Pudding/ Flammeri; Bayerisch Creme/ Bayrisch Creme/ Bayerische Creme/ Bayrische Creme; Crème brûlée; Dessert mit Fruchtgeschmack; Frucht-Pudding, Frucht-Dessert, Frucht-Mousse, Wein-Mousse, Frucht-Soße; Götterspeise/ Wackelpudding; Grießpudding, Grießdessert, Grießbrei; Kaltschale; Karamell-Pudding, Karamell-Dessert, Karamell-Soße sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse; Milchreis; Mousse au chocolat; Weiße Mousse au chocolat; Panna Cotta; Sahnepudding; Schokoladenpudding, Schokoladensoße, Schokoladendessert; Vanille-Pudding, Vanille-Soße, Vanille-Dessert, Mousse Vanille.

Neufassung der Leitsätze für Brot und Kleingebäck

(nr) Bekanntmachung der Neufassung der Leitsätze für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuchs vom 01.04.2021; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; BAnz AT 06.05.2021 B2.

Schon seit einem geraumen Zeitraum stellen die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs eine wichtige Orientierungshilfe für das Backgewerbe und dessen Kundschaft dar. Was unter Brot und Kleingebäck genau zu verstehen ist, wird dort von Fachleuten aus Wirtschaft, Verbraucherschaft, Lebensmittelüberwachung und Wissenschaft

gemeinsam, sowohl im Allgemeinen als auch im Speziellen, mit über 50 Leitsätzen in der jetzt veröffentlichten Neufassung 2021 definiert.

Unter anderem erfasst die neue Getreidesystematik nun auch die im Trend liegenden Pseudogetreide wie Buchweizen, Amaranth und Quinoa, die von nun an auch als übliche Brotzutaten verwendet werden können. Mit dieser Neufassung wird zeitgemäß eine Lücke geschlossen, denn diese Sorten werden künftig insbesondere bei der Herstellung von glutenfreien Broten sowie Mehrkornbroten und -brötchen eine besondere Rolle spielen.

Darüber hinaus wurde definiert, was man unter „traditionell“ bzw. „traditioneller Herstellung“ verstehen darf. Diese Begriffsverwendung setzt voraus, dass keine Lebensmittelzusatzstoffe und zugesetzten Enzyme verwendet werden. Davon ausgenommen sind lediglich solche, die üblicher Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels sind, das als Zutat verwendet wird (z. B. Rieselhilfsstoff in Speisesalz), oder für den Produktcharakter (z. B. Natronlauge bei Laugengebäck) oder aus technologischen Gründen (z. B. Ascorbinsäure) nicht einfach so weggelassen werden können. Zudem wurden drei Kennzeichen für den Traditionsbegriff aufgestellt: Die Herstellung erfolgt „in einem durchgehenden, nicht durch Tiefkühlung oder andere Verfahren zum Zweck der Haltbarmachung unterbrochenen Prozess im selben Unternehmen, die Formgebung erfolgt nicht rein maschinell und der Backprozess im Ofen wird nicht unterbrochen“.

Weiterhin wurden Mindestmengen für Produktbeschreibungen vorgesehen. Etwa 20 Prozent für Gebäcke mit Pseudocerealien oder anderen Getreidearten (wie zum Beispiel Amaranth oder Quinoa, Hafer oder Hirse). Bei Ölsaaten, Nüssen oder Leguminosen (wie Leinsamen, Kürbiskernen, Hasel- oder Walnüssen, Sojabohnen oder Lupinen) sind es jeweils mindestens acht Prozent. Bei Milch und Milchprodukten erfolgte eine Anpassung an den europäischen Rahmen, wobei ganz unterschiedliche Zutatensmengen vorgesehen sind, die in den Leitsätzen getrennt aufgelistet sind.

Des Weiteren wurde sich mit der Definition von Brot, Kleingebäck, Feinen Backwaren und Vollkorn beschäftigt. Brot und Kleingebäck sollen bereits durch die erste Vorgabe in den Leitsätzen bezüglich des Fett(e)s und Zucker(s) ernährungsphysiologisch günstig gehalten werden: „Die Zugabe an Fett(en) und Zucker(n) liegt in der Regel in der Summe nicht über 10 Prozent, bezogen auf den Getreideanteil.“ Bei höheren Gehalten zählen die Produkte zu den „Feinen Backwaren“, für die eigene Leitsätze gelten. Und Vollkorn bleibt Vollkorn – in der ganzen Getreidekette: Vollkornserzeugnisse enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Wird Brot oder Kleingebäck als Vollkornbrot und -brötchen bezeichnet, so müssen mindestens 90 Prozent des Getreides als Vollkorn enthalten sein.

Daneben wurden Tortilla, Baguette, Ciabatta und Bagel neu aufgenommen. Für diese galten zwar bereits die allgemeinen Begriffsbestimmungen wie zum Beispiel für Teiglinge, Sauerteig, Speisekleie oder Backmittel sowie Misch- und Mehrkornbrote, aber nun wurden weitergehende Regelungen eingeführt. Außerdem gibt es nun auch Vorgaben für spezielle Herstellungsverfahren, wie beispielsweise für gegersterte Brote (kurz vor dem Backen mit offener Flamme abgeflämmt) sowie Backwaren aus Holz- und Steinöfen oder dem Extruder.

Berichtigung der Bekanntmachung der Neufassung von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches

14.05.2021

(nr) Berichtigung der Bekanntmachung der Neufassung von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs vom 14.05.2021; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; BAnz AT 14.05.2021 B2.

Die Bekanntmachung der Neufassung von Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches vom 1. April 2021 (BAnz AT 06.05.2021 B2) wurde wie folgt berichtigt:

Nummer 2.4.5 Absatz 1 wird berichtigt und lautet richtig wie folgt: **Bauernbrote** werden unter Zugabe von Sauerteig hergestellt. Es handelt sich um freigeschobene, in der Regel runde Brotlaibe. Charakteristisch ist eine bemehlte, rissige Kruste. Sie haben ein rustikales Aussehen nebst einem kräftigen Aroma in Kruste und Krume.

Nummer 2.4.6 Absatz 1 wird berichtigt und lautet richtig wie folgt: **Schinkenbrot** im Sinne dieser Leitsätze ist eine regionale Besonderheit. Es handelt sich um ein Roggenvollkorn- oder Roggenschrotbrot in halbrunder Form, freigeschoben, angeschoben oder im Kasten gebacken. Es weist einen herzhaft-aromatischen Geschmack auf. Ein Zusatz von Schinken ist nicht üblich.

In den Fußnoten 1 und 2 werden die ABl.-Zitierungen berichtigt und lauten richtig wie folgt: (ABl. L 347 vom 20. Dezember **2013**, S. 671)

In Fußnote 4 wird die ABl.-Zitierung berichtigt und lautet richtig wie folgt: (ABl. L 304 vom 22. November **2011**, S. 18)

Änderung des Mess- und Eichgesetzes

(nr) Zweites Gesetz zur Änderung des Mess- und Eichgesetzes aus Nr. 31 vom 14.06.2021, Seite 1663.

Das novellierte Mess- und Eichgesetz ist zum 01.01.2015 in Kraft getreten. Damit wurden u.a. die europäischen Richtlinien 2014/31/EU (Richtlinie über nichtselbsttätige Waagen) und 2014/32/EU (Messgeräte-Richtlinie) umgesetzt. Zwischenzeitlich hat sich gezeigt, dass einige Vorschriften redaktionell angepasst werden müssen, um der Umsetzung der Richtlinien besser Rechnung zu tragen. Durch die neuen Verordnungen zur gegenseitigen Anerkennung im nicht harmonisierten Bereich (VO 2019/515) sowie zur Marktüberwachung (VO 2019/1020) sind ebenfalls Änderungen erforderlich. Dies erfolgt mit dem vorgenannten Gesetz.

Gesetz zur Umsetzung von Vorgaben der Einwegkunststoffrichtlinie und der Abfallrahmenrichtlinie im Verpackungsgesetz und in anderen Gesetzen

(nr) Gesetz zur Umsetzung von Vorgaben der Einwegkunststoffrichtlinie und der Abfallrahmenrichtlinie im Verpackungsgesetz und in anderen Gesetzen aus Nr. 31 vom 14.06.2021, Seite 1699.

Das neue Verpackungsgesetz (VerpackG-Neu) ist am 03.07.2021 in Kraft getreten. Bestimmte Vorgaben des neuen Verpackungsgesetzes werden gestaffelt erst z. B. zum 1. Januar 2022 oder 1. Juli 2022 in Kraft treten; bzw. zum 1. Januar 2023 und später. Für betroffene Unternehmen können somit seit dem 3. Juli 2021 neue Pflichten aus dem VerpackG gelten.

Schaffung der Besonderen Gebührenverordnung BMEL – BMELBGebV

(nr) Besondere Gebührenverordnung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft für individuell zurechenbare öffentliche Leistungen in dessen Zuständigkeitsbereich (Besondere Gebührenverordnung BMEL – BMELBGebV) aus Nr. 45 vom 21.07.2021, Seite 2874

Schaffung eines Gesetzes zur Festlegung eines Registers betreffend Unternehmensbasisdaten

(nr) Das Gesetz zur Errichtung und Führung eines Registers über Unternehmensbasisdaten und zur Einführung einer bundeseinheitlichen Wirtschaftsnummer für Unternehmen und zur Änderung weiterer Gesetze (Unternehmensbasisdatenregistergesetz – UBRegG) ist im Bundesgesetzblatt bekannt gemacht worden (BGBl. I S. 2506). Mithilfe dieses Gesetzes kann das Statistische Bundesamt als Registerbehörde ein Register über Unternehmensbasisdaten (Basisregister) errichten und betreiben. Damit sollen zum einen Unternehmensbasisdaten aus bereits in Registern oder sonstigen Datenbeständen vorhandenen Daten der öffentlichen Stellen hergestellt werden, aber auch die Qualität der gespeicherten Daten verbessert werden. Zum anderen soll eine erneute oder mehrfache Beibringung bereits vorhandener Daten durch die betroffenen Unternehmen vermieden werden zwecks der Entlastung der öffentlichen Stellen und Unternehmen. Das Gesetz ist ab dem 15.7.2021 gültig. Ausgenommen hiervon sind die Regelungen zur bundeseinheitlichen Wirtschaftsnummer, diese treten erst ab dem 1.1.2023 in Kraft.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

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

Verwaltungsverfahrensgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 23.01.2003 (BGBl. I S. 102), zuletzt geändert durch Artikel 24 Absatz 3 des Gesetzes vom 25.06.2021 (BGBl. I S. 2154)

Verwaltungsgerichtsordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.03.1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 20 des Gesetzes vom 07.07.2021 (BGBl. I S. 2363)

Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.02.1987 (BGBl. I S. 602), zuletzt geändert durch Artikel 23 des Gesetzes vom 25.06.2021 (BGBl. I S. 2099)

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 29 des Gesetzes vom 07.07.2021 (BGBl. I S. 2363)

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 15 des Gesetzes vom 07.07.2021 (BGBl. I S. 2363)

Zivilprozessordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 05.12.2005 (BGBl. I S. 3202; 2006 I S. 431; 2007 I S. 1781), zuletzt geändert durch Artikel 13 des Gesetzes vom 07.07.2021 (BGBl. I S. 2363)

Neue DIN-Normen

(nr) Mit Ausgabedatum 2021-08 ist der Norm-Entwurf E DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel erschienen.

Mit Ausgabedatum 2021-08 ist der Norm-Entwurf E DIN 10543 Lebensmittelhygiene – Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel) – Hygieneanforderungen und notwendige Informationen erschienen.

Mit Ausgabedatum 2021-08 ist der Norm-Entwurf E DIN 10503 Lebensmittelhygiene – Begriffe erschienen.

Mit Ausgabedatum 2021-08 ist der Norm-Entwurf E DIN 10506/A1 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung, Änderung 1 erschienen.

Infoposter zur Arbeits- und Handhygiene

(nr) Auch dieses Jahr gelten strenge Hygienevorschriften und Präventionsmaßnahmen zum Schutz der Saisonarbeitskräfte. Die Corona-Pandemie stellte Erzeugerbetriebe vor enorme Herausforderungen. Zur Unterstützung der Betriebe in der Erntesaison bietet das QS Infoposter in sieben verschiedenen Sprachen an. Sie verdeutlichen in kompakter Form alle wesentlichen Anforderungen zur Prävention, zur Hygiene sowie zum Infektionsschutz für Hilfskräfte und Erntehelfer. Erste Auswertungen aus den Stichprobenaudits zur Erntehygiene, die QS seit dem Frühjahr durchführt, zeigen, dass Erzeugerbetriebe im QS-System schon jetzt Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen zum Schutz ihrer Mitarbeitenden akribisch beachten. Die Poster können kostenlos unter q-s.de/infoposter heruntergeladen werden.

Veröffentlichung eines Films zum Thema „Listerienprävention in handwerklichen Fleischereien“ durch den Deutschen Fleischer-Verband e. V.

(nr) Mit Hilfe einiger Überwachungsbehörden hat der Deutsche Fleischer-Verband e. V. einen Film produziert, der dazu beitragen soll, dass sich Listerien künftig in Fleischereien erst gar nicht weiter ausbreiten. Dieser ist unter fleischerhandwerk.de/Pressemitteilungen zu finden.

EU

Pestizide in Lebensmitteln: aktuelle Zahlen veröffentlicht

(nr) Die EFSA hat einen neuen Bericht über Pestizidrückstände in Lebensmitteln in der Europäischen Union veröffentlicht. Dieser stellt eine Momentaufnahme der Rückstandsmengen dar, die in einem „Korb“ in der EU häufig konsumierter Produkte eruiert wurden. Allein im Jahr 2019 wurden insgesamt 91.302 Proben untersucht. Davon entsprachen 96,1 % den gesetzlich geforderten Werten. Davon wiederum wurden 12.579 Proben im Rahmen eines von der EU koordinierten Kontrollprogramms (EUCP) analysiert, bei denen sogar 98 % der Proben innerhalb der vorgegebenen Grenzwerte lagen.

Das Kontrollprogramm sah vor, dass Zufallsstichproben von 12 Lebensmitteln genommen wurden. Diese Lebensmittel waren folgende: Äpfel, Kopfkohl, Kopfsalat, Pfirsiche, Spinat, Erdbeeren, Tomaten, Hafer, Gerste, Wein (rot und weiß), Kuhmilch und Schweinefett. Die Analysen der Proben kamen zu folgenden Ergebnissen: 6.674 Proben (53 %) waren frei von quantifizierbaren Pestizidrückständen; 5.664 Proben (45 %) enthielten Rückstände von einem oder zwei Stoffen, die die zulässigen Grenzwerte nicht überschritten; 241 Proben

(2 %) enthielten Rückstände, die über den gesetzlichen Grenzwerten lagen, bei 1 % wurden deshalb rechtliche Schritte eingeleitet.

Im Rahmen dieses Programms werden in einem Dreijahres-Turnus vergleichbare Warenkörbe überprüft, um so Auf- und Abwärtsbewegungen für bestimmte Produkte ermitteln zu können. So hat etwa die Überschreitungsrate im Vergleich mit 2016 bei Pfirsichen (von 1,9 % auf 1,5 %), Kopfsalat (von 2,4 % auf 1,8 %), Äpfeln (von 2,7 % auf 2,1 %) und Tomaten (von 2,6 % auf 1,7 %) abgenommen. Anstiegsraten gab es etwa bei Erdbeeren (von 1,8 % auf 3,3 %), Kopfkohl (von 1,1 % auf 1,9 %), Weintrauben (von 0,4 % auf 0,9%) und Schweinefett (von 0,1 % auf 0,3 %). Bei Kuhmilch sind wie im Jahr 2016 keine Grenzwertüberschreitungen ermittelt worden.

Neben den vergleichbaren, harmonisierten Daten enthält der Bericht auch Daten, die als Teil der Kontrollmaßnahmen von einzelnen EU-Mitgliedstaaten sowie Norwegen und Island gesammelt wurden.

Die nationalen Kontrollprogramme sind am des Risiko der Überschreitung von Grenzwerten ausgerichtet und wollen Produkte aufdecken, die wahrscheinlich Pestizidrückstände enthalten, oder bei denen es in den vergangenen Jahren rechtliche Verstöße gab. Dieses Programm ermittelt anders als die Daten aus dem koordinierten EU-Programm keine statisch repräsentative Abbildung der Rückstandsmengen, die man in Lebensmitteln erwarten würde, die in Einzelhandelsgeschäften in ganz Europa verkauft werden. Zudem hat die EFSA im Rahmen der Analyse der Ergebnisse eine Risikobewertung durchgeführt. Diese kam zu dem Ergebnis, dass die im Jahr 2019 analysierten Lebensmittel wahrscheinlich kein Problem für die Gesundheit der Verbraucher herbeiführen.

Neuartige Lebensmittel

(nr) Anpassung der Verwendung von Chiasamen

Die Durchführungsverordnung (EU) 2021/668 der Kommission vom 23.04.2021 hat die Bedingungen zur Verwendung von Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission ABl. EU L 141/3 vom 26.04.2021 angepasst.

Der Eintrag für „Chiasamen (*Salvia hispanica*)“ in Tabelle 1 (Zugelassene neuartige Lebensmittel) des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 wurde unter anderem wie folgt geändert: Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiasamen (*Salvia hispanica*)“. Zudem wurden Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf, und teilweise dafür vorgesehene Höchstgehalte festgelegt.

Zulassung des Schizochytrium-sp.-(WZU477)-Öles

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/670 der Kommission vom 23.04.2021 wurde Schizochytrium-sp.-(WZU477)-Öl als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission ABl. EU L 141/14 vom 26.04.2021 zugelassen. Dieses darf zunächst nur als Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 genutzt werden. Es ist unter der

Bezeichnung „Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp.“ zu führen. Das Öl hat folgende Zusammensetzung: Säurezahl: $\leq 0,5$ mg KOH/g; Peroxidzahl (PV): $\leq 5,0$ meq/kg Öl; Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: $\leq 0,05$; Unverseifbare Stoffe: $\leq 4,5$ %; trans-Fettsäuren: $\leq 1,0$ %; Docosahexaensäure (DHA): $\geq 32,0$ %; p-Anisidinzahl: ≤ 10 . Zunächst darf dieses Lebensmittel nur von Progress Biotech bv in der Union in den Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von Progress Biotech bv. Ab dem 16.05.2026 (5 Jahre) erlischt der Datenschutz. Genaueres ist dem Anhang der Verordnung zum besagten Lebensmittel zu entnehmen.

Zulassung der getrockneten Larven von *Tenebrio molitor* (gelber Mehlwurm) als erstes Insekt

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/882 der Kommission vom 01.06.2021 wurde das Inverkehrbringen getrockneter Larven von *Tenebrio molitor* als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission ABI. EU L 194/16 vom 02.06.2021 zugelassen. Bei dem neuartigen Lebensmittel liegt ein ganzer, thermisch getrockneter Mehlwurm, entweder ganz (blanchierte, ofengetrocknete Larven) oder in Form eines Pulvers (blanchierte, ofengetrocknete, gemahlene Larven) vor. Der Begriff Mehlwurm nimmt Bezug auf die Larvenform von *Tenebrio molitor*, einer Insektenart, die der Familie der *Tenebrionidae* (Schwarz- oder Dunkelkäfer) angehört. Dabei sind die ganzen Mehlwürmer für den menschlichen Verzehr bestimmt und es werden keine Teile entfernt. Im Falle einer thermischen Trocknung muss eine Futterkarenz von mindestens 24 Stunden eingehalten werden, in denen sich die Larven ihres Darminhalts entledigen können. Neben dem Verzehr im Ganzen oder gemahlen kann es etwa auch als Zutat bis zu einem Anteil von 10 Prozent in verschiedenen Lebensmitteln, zum Beispiel Nudeln oder Keksen, eingesetzt werden.

Doch bereits jetzt bestehen leichte Bedenken, denn der Verzehr des gelben Mehlwurms kann bei empfindlichen Personen allergische Reaktionen hervorrufen, wie Dr. Georg Schreiber vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit betonte. Aus diesem Grund muss das Etikett einen Hinweis auf mögliche Kreuzreaktionen zu Allergien gegen Krustentiere oder Hausstaub-Milben tragen.

Zunächst darf dieses Lebensmittel nur von SAS EAP Group in der Union in den Verkehr gebracht werden, es sei denn, ein späterer Antragsteller erhält die Zulassung für das neuartige Lebensmittel ohne Bezugnahme auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse oder wissenschaftlichen Daten, die dem Datenschutz gemäß Artikel 26 der Verordnung (EU) 2015/2283 unterliegen, oder er hat die Zustimmung von SAS EAP Group. Ab dem 22.06.2026 (5 Jahre) erlischt der Datenschutz. Genaueres ist dem Anhang der Verordnung zum besagten Lebensmittel zu entnehmen.

Anpassung der Verwendung Lacto-N-neotetraose (mikrobiell)

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/912 der Kommission vom 04.06.2021 sind Änderungen zu den Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels Lacto-N-neotetraose (mikrobiell) und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 ABI. EU L

199/10 vom 10.06.2021 durchgeführt worden. Bei Lacto-N-neotetraose handelt es sich um ein weißes bis cremefarbenes Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird. Die Bezugsquelle wurde wie folgt geändert: Genetisch veränderter Stamm von Escherichia coli K-12. Es wird häufig in Muttermilch verwendet. Genaueres ist dem Anhang der Verordnung zum besagten Lebensmittel zu entnehmen.

Gesundheitsbezogene Werbung

(nr) In der Durchführungsverordnung (EU) 2021/686 der Kommission vom 23.04.2021 wurde eine weitere gesundheitsbezogene Angabe über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern und zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 ABl. EU L 143/8 vom 27.04.2021 aufgenommen. Dabei handelt es sich um „Kohlenhydratlösungen“. Diese sollen die körperliche Leistungsfähigkeit während einer intensiven und lang anhaltenden körperlichen Betätigung bei trainierten Erwachsenen fördern. Dies darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für trainierte Erwachsene bestimmt sind, die sich intensiv und lang anhaltend körperlich betätigen. Die genauen Bedingungen für die Verwendungen der Angabe Kohlenhydratlösung ist dem Anhang der besagten Verordnung zu entnehmen.

Ökologische/biologische Lebensmittel

(nr) Änderungen der Bedingungen von Sprossen und Chicoréesprossen als Futtermittel für bestimmte Aquakulturtiere und für die Parasitenbehandlungen in der Aquakultur

Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2021/716 der Kommission vom 09.02.2022 wurde der Anhang II der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion von Sprossen und Chicoréesprossen, für Futtermittel für bestimmte Aquakulturtiere und für die Parasitenbehandlungen in der Aquakultur (ABl. EU L 151/5 vom 03.05.2021) wie folgt geändert:

1. Teil I Nummer 1.3 erhält folgende Fassung:

„1.3. Abweichend von Nummer 1.1 ist Folgendes zulässig:

a) die Produktion von Sprossen, d. h. Sprossen, Keimen und Kresse, die ausschließlich von den Nährstoffreserven im Saatgut leben, durch die Befeuchtung in klarem Wasser, sofern das Saatgut ökologisch/biologisch ist. Die Verwendung von Kultursubstrat ist verboten, mit Ausnahme der Verwendung eines inerten Mediums, das ausschließlich dazu bestimmt ist, das Saatgut feucht zu halten, sofern die Bestandteile dieses inerten Mediums gemäß Artikel 24 zugelassen sind;

b) die Gewinnung von Chicoréesprossen, einschließlich durch Eintauchen in klares Wasser, sofern das Pflanzenvermehrungsmaterial ökologisch/biologisch ist. Die Verwendung eines Kultursubstrats ist nur zulässig, wenn seine Bestandteile gemäß Artikel 24 zugelassen sind.“

2. Teil III wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 3.1.3.4 wird folgender Absatz angefügt: „Während der Abwachsphase und in früheren Lebensstadien in Brutanlagen und Aufzuchtbecken darf ökologisch/biologisch erzeugtes Cholesterin verwendet werden, um das Nahrungsangebot für Geißelgarnelen und

Süßwassergarnelen (*Macrobrachium* spp.) zu ergänzen und so die erforderliche Futtermittelmenge bereitstellen zu können.“

b) In Nummer 3.1.4.2 erhält Buchstabe e folgende Fassung:

„e) Parasitenbehandlungen, obligatorische Seuchenbekämpfungsprogramme der Mitgliedstaaten ausgenommen, unterliegen folgenden Beschränkungen:

i) bei Lachs höchstens zwei Behandlungen pro Jahr bzw. bei einem Produktionszyklus von weniger als 18 Monaten eine Behandlung pro Jahr;

ii) bei allen anderen Arten außer Lachs zwei Behandlungen pro Jahr bzw. bei einem Produktionszyklus von weniger als 12 Monaten eine Behandlung pro Jahr;

iii) bei allen Arten unabhängig von der Länge des Produktionszyklus der Art insgesamt höchstens vier Behandlungen;“.

Erweiterung der Möglichkeiten der amtlichen Kontrolle auf allen Produktionsstufen bei der ökologischen/biologischen Produktion

Anhand der Delegierten Verordnung (EU) 2021/771 der Kommission vom 21.01.2021 wurde die Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Festlegung spezifischer Kriterien und Bedingungen für die Prüfungen der Dokumentation im Rahmen der amtlichen Kontrollen in der ökologischen/biologischen Produktion und die amtlichen Kontrollen von Unternehmergruppen (ABl. EU L 165/25 vom 11.05.2021) ergänzt. Diese Erweiterung der Möglichkeiten der amtlichen Kontrolle auf allen Produktionsstufen bei der ökologischen/biologischen Produktion wurde mithilfe spezifischer Kriterien und Bedingungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen geschaffen. Auf diesem Wege soll nun die Rückverfolgbarkeit auf allen Stufen der Produktion, der Aufbereitung und des Vertriebs sowie die Einhaltung der Verordnung (EU) 2018/848, insbesondere hinsichtlich der physischen Inspektionen vor Ort der ökologische/biologische Erzeugnisse produzierenden Unternehmer oder Unternehmergruppen gemäß Artikel 38 Absatz 3 der genannten Verordnung, gewährleistet werden.

Änderung der befristeten Maßnahmen im Zusammenhang mit Kontrollen der Produktion ökologischer/biologischer Erzeugnisse

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/772 der Kommission vom 10.05.2021 wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2020/977 hinsichtlich der befristeten Maßnahmen im Zusammenhang mit Kontrollen der Produktion ökologischer/biologischer Erzeugnisse, insbesondere hinsichtlich der Geltungsdauer (ABl. EU L 165/28 vom 11.05.2021), wie folgt geändert:

Artikel 1

Die Durchführungsverordnung (EU) 2020/977 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 wird wie folgt geändert:

1. a) In Absatz 6 wird folgender Unterabsatz angefügt: „Allerdings dürfen solche Inspektions- und Kontrollbesuche maximal 24 Stunden vorher angekündigt werden, um sicherzustellen, dass die Inspektoren unter sicheren Bedingungen Zugang zu den Räumlichkeiten des Unternehmers haben.“
2. b) In Absatz 7 wird das Datum „1. Februar 2021“ durch das Datum „1. Juli 2021“ ersetzt.

2. Artikel 3 wird wie folgt geändert:

a) In den Absätzen 2, 3 und 5 wird das Datum „1. Februar 2021“ durch das Datum „1. Juli 2021“ ersetzt.

b) In Absatz 4 wird das Datum „31. Dezember 2020“ durch das Datum „1. Juli 2021“ ersetzt.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 2 gelten mit Wirkung vom 1. Februar 2021.

Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission vom 15.07.2021 wurde über die Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse (ABl. EU L 253/13 vom 16.07.2021) entschieden. Es wurden unter anderem Bestimmungen über folgende Themenbereiche getroffen: bestimmte Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln, Düngemittel, Bodenverbesserer und Nährstoffe, Nichtökologische/nichtbiologische Einzelfuttermittel mit Ursprung in Pflanzen, Algen, Tieren oder Hefe, oder Einzelfuttermittel mikrobiellen oder mineralischen Ursprungs, Nichtökologische/nichtbiologische Einzelfuttermittel mit Ursprung in Pflanzen, Algen, Tieren oder Hefe, oder Einzelfuttermittel mikrobiellen oder mineralischen Ursprungs, Mittel zur Reinigung und Desinfektion, Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, Nichtökologische/nichtbiologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zur Verwendung in der Produktion von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln, Verarbeitungshilfsstoffe für die Herstellung von Hefe und Hefeprodukten sowie Erzeugnisse und Stoffe für die Verwendung in der ökologischen/biologischen Herstellung von Wein.

Ergänzung der Bestimmungen zur Erzeugung und Vermarktung von Pflanzenvermehrungsmaterial aus ökologischem/biologischem heterogenem Material besonderer Gattungen oder Arten

Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1189 der Kommission vom 07.05.2021 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates wurden Bestimmungen zur Erzeugung und Vermarktung von Pflanzenvermehrungsmaterial aus ökologischem/biologischem heterogenem Material besonderer Gattungen oder Arten (ABl. EU L 258/18 vom 20.07.2021) festgelegt. Bei den Änderungen wurden vor allem Vorschriften über die Identität, technische Reinheit, Keimfähigkeit und gesundheitliche Qualität, Verpackung sowie Kennzeichnung des Pflanzenvermehrungsmaterials aus ökologischem/biologischem heterogenem Material und zum Teil auch der Erhaltung dieses Materials durch die Unternehmer sowie darüber, wie die entsprechenden Aufzeichnungen von diesen Unternehmern aufzubewahren sind, getroffen.

Zusatzstoffe

(nr) Anpassung der Bestimmungen zu Steviolglycosiden (E 960) und Rebaudiosid M

Mit der Verordnung (EU) 2021/1156 der Kommission vom 13.07.2021 wurde der Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates und des

Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission bezüglich der Steviolglycoside (E 960) und Rebaudiosid M, das durch Enzymmodifikation von Steviolglycosiden aus Stevia hergestellt wird (ABl. EU L 249/87 vom 14.07.2021), geändert. Nach dem Eintrag für E 960 wurde in Anhang II ein neuer Eintrag namens „E 960c(i) Rebaudiosid M, hergestellt durch Enzymmodifikation von Steviolglycosiden aus Stevia“ eingefügt. Genaueres ist den entsprechenden Anhängen der besagten Verordnung zu entnehmen.

Änderung der Verwendung von Polyolen in bestimmten brennwertverminderten Süßwaren

Mit der Verordnung (EU) 2021/1175 der Kommission vom 16.07.2021 wurde der Anhang II Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates bezüglich der Verwendung von Polyolen in bestimmten brennwertverminderten Süßwaren (ABl. EU L 256/53 vom 19.07.2021) geändert. Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist in der Lebensmittelkategorie 05.2 Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren nach dem Eintrag für Gruppe IV Polyole, die mit der Einschränkung „Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte kristallisierte Früchte“ zugelassen sind, um folgenden Eintrag ergänzt worden: Gruppe IV, Polyole, quantum satis in nur brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Bonbons und Lutscher, Kaubonbons, Fruchtgummis und Schaumzuckerwaren/Marshmallows, Lakritz, Nugat, Marzipan, der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren und stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen.

Kosmetische Mittel

(nr) Mit der Verordnung (EU) 2021/850 der Kommission vom 26.05.2021 wurde der Anhang II geändert und berichtigt und die Anhänge III, IV und VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel geändert.

Mit dem im ABl. EU L 188/44 vom 28.05.2021 veröffentlichten Dokument und mit der Verordnung (EU) 2021/850 der Kommission vom 26.05.2021 wurde der Anhang II geändert und berichtigt, und die Anhänge III, IV und VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 188 vom 28.05.2021), ABl. EU L 214/68 vom 17.06.2021 wurden erneut angepasst.

Weiterhin erfolgte mit der Verordnung (EU) 2021/1099 der Kommission vom 05.07.2021 eine Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 238/29 vom 06.07.2021).

Geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geografische Angaben (Deutschland)

(nr) „Aischgründer Karpfen“ als geschützte geographische Angabe

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/791 der Kommission vom 10.05.2021 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens wurde die Bezeichnung „Aischgründer Karpfen“ als geschützte geographische Angabe genehmigt (ABl. EU L 171/5 vom 17.05.2021).

„Hamburger Kümmel“ als geschützte Bezeichnung für eine Spirituose

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/937 der Kommission vom 04.06.2021 zur Genehmigung einer Änderung der Produktspezifikation für die geografische Angabe einer eingetragenen Spirituose wurde die Bezeichnung „Hamburger Kümmel“ für eine Spirituose zugelassen (ABl. EU L 205/1 vom 11.06.2021).

Sicherheit von Spielzeug – Änderung der Grenzwerte für Anilin

(nr) Mit der Richtlinie (EU) 2021/903 hat die Kommission am 03.06.2021 die Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Sicherheit von Spielzeug hinsichtlich spezifischer Grenzwerte für Anilin in bestimmtem Spielzeug geändert (ABl. EU L 197/110 vom 04.06.2021). Es wurde eine Änderung der Grenzwerte von 10 mg/kg für Anilin in Fingerfarben, bei denen es in freier Form existiert, aufgeworfen, und von 30 mg/kg für Anilin in Textil- oder Lederspielzeugmaterial, was die niedrigste Konzentration ist, bei der es mit einem speziellen Test als Teil anderer Gemische überhaupt nachgewiesen werden kann.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) 2021/663 der Kommission vom 22.04.2021 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlordecon in oder auf bestimmten Erzeugnissen, ABl. EU L 139/148 vom 23.04.2021
- Delegierte Verordnung (EU) 2021/723 der Kommission vom 26.02.2021 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Einrichtung eines öffentlichen Registers, in dem die von den einzelnen Mitgliedstaaten zur Überwachung der Alterungsprozesse von Spirituosen benannten Stellen aufgeführt werden, ABl. EU L 155/1 vom 05.05.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/724 der Kommission vom 03.03.2021 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Mitteilungen der Mitgliedstaaten an die Kommission zu den für die Überwachung der Alterungsprozesse von Spirituosen benannten Stellen und den für die Sicherstellung der Einhaltung der genannten Verordnung zuständigen Behörden, ABl. EU L 155/3 vom 05.05.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/726 der Kommission vom 04.05.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Laufzeit der Genehmigungen für die Wirkstoffe Adoxophyes orana granulovirus und Flutriafol, ABl. EU L 155/20 vom 05.05.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/745 der Kommission vom 06.05.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 im Hinblick auf die Verlängerung der Genehmigungszeiträume für die Wirkstoffe Aluminiumammoniumsulfat, Aluminiumsilicat, Beflubutamid, Benthialvalicarb, Bifenazat, Boscalid, Bromoxynil, Calciumcarbonat, Captan, Kohlendioxid, Cymoxanil, Dimethomorph, Ethephon, Teebaumextrakt, Famoxadon, Rückstände aus der Fettdestillation, Fettsäuren C7 bis C20, Flumioxazin, Fluoxastrobin, Flurochloridon, Folpet, Formetanat, Gibberellinsäure, Gibberellin, Heptamaloxyloglucan, hydrolysierte Proteine, Eisensulfat, Metazachlor, Metribuzin, Milbemectin, Paecilomyces lilacinus Stamm 251, Phenmedipham, Phosmet, Pirimiphosmethyl, Pflanzenöl/Rapsöl, Kaliumhydrogencarbonat, Propamocarb, Prothioconazol,

Quarzsand, Fischöl, Repellents (Geruch) tierischen oder pflanzlichen Ursprungs/Schafsfett, S-Metolachlor, geradkettige Lepidopterenpheromone, Tebuconazol und Harnstoff, ABl. EU L 160/89 vom 07.05.2021

- Durchführungsverordnung (EU) 2021/795 der Kommission vom 17.05.2021 zum Widerruf der Genehmigung für den Wirkstoff Alpha-Cypermethrin gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission, ABl. EU L 174/2 vom 18.05.2021
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.04.2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (ABl. EU L 130 vom 17.05.2019), ABl. EU L 178/4 vom 20.05.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/824 der Kommission vom 21.05.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 540/2011 und (EU) Nr. 820/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Terbutylazin, ABl. EU L 183/35 vom 25.05.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/843 der Kommission vom 26.05.2021 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Cyazofamid 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 186/20 vom 27.05.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/853 der Kommission vom 27.05.2021 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Streptomyces Stamm K61 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission, ABl. EU L 188/56 vom 28.05.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/865 der Kommission vom 28.05.2021 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Rooibos“/„Red Bush“ [g. U.]), ABl. EU L 190/88 vom 31.05.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/875 der Kommission vom 25.05.2021 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Söir“ [g. g. A.]), ABl. EU L 192/2 vom 01.06.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/890 der Kommission vom 27.05.2021 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Hegyköi petrezselyemgyökér“ [g. g. A.]), ABl. EU L 195/1 vom 03.06.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/898 der Kommission vom 28.05.2021 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und

der geschützten geografischen Angaben („Salată cu icre de știucă de Tulcea“ [g. g. A.]),
ABI. EU L 197/67 vom 04.06.2021

- Durchführungsverordnung (EU) 2021/917 der Kommission vom 07.06.2021 zur Genehmigung der Wirkstoffe mit geringem Risiko Pepino Mosaic Virus, EU-Stamm, mildes Isolat Abp1 und Pepino Mosaic Virus, CH2-Stamm, mildes Isolat Abp2 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission, ABI. EU L 201/19 vom 08.06.2021
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates (ABI. EU L 150 vom 14.06.2018), ABI. EU L 204/47 vom 10.06.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/949 der Kommission vom 07.06.2021 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Balatoni hal“ [g. g. A.]), ABI. EU L 209/91 vom 14.06.2021
- Verordnung (EU) 2021/976 der Kommission vom 04.06.2021 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 Cycloxydim, Mepiquat, Metschnikowia fructicola Stamm NRRL Y-27328 und Prohexadion in oder auf bestimmten Erzeugnissen, ABI. EU L 216/1 vom 18.06.2021
- Verordnung (EU) 2021/979 der Kommission vom 17.06.2021 zur Änderung der Anhänge VII bis XI der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), ABI. EU L 216/121 vom 18.06.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/1007 der Kommission vom 18.06.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2018/274 in Bezug auf die Datenbank für Analysewerte von Isotopendaten und auf Kontrollen im Weinsektor, ABI. EU L 221/5 vom 22.06.2021
- Delegierte Verordnung (EU) 2021/1041 der Kommission vom 09.04.2021 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 hinsichtlich der Anforderungen an Pestizide in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, ABI. EU L 225/4 vom 25.06.2021
- Delegierte Verordnung (EU) 2021/1040 der Kommission vom 16.04.2021 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/128 hinsichtlich der Anforderungen an Pestizide in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern entwickelt wurden, ABI. EU L 225/1 vom 25.06.2021
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/2164 der Kommission vom 17.12.2019 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABI. EU L 328 vom 18.12.2019), ABI. EU L 233/19 vom 01.07.2021

- Verordnung (EU) 2021/1098 der Kommission vom 02.07.2021 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 24-Epibrassinolid, Extrakt der Zwiebel von *Allium cepa* L., Cyflumetofen, Fludioxonil, Fluroxypyr, Natrium-5-nitroguaiacolat, Natrium-o-nitrophenolat und Natrium-p-nitrophenolat in oder auf bestimmten Erzeugnissen, ABl. EU L 238/5 vom 06.07.2021
- Delegierte Verordnung (EU) 2021/1096 der Kommission vom 21.04.2021 zur Änderung der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Kennzeichnungsvorschriften für Zusammenstellungen, ABl. EU L 238/1 vom 06.07.2021
- Verordnung (EU) 2021/1110 der Kommission vom 06.07.2021 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 Ametoctradin, Bixafen, Fenazaquin, Spinetoram, Tefluthrin und Thiencarbazon-methyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen, ABl. EU L 239/4 vom 07.07.2021
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2020/1565 der Kommission vom 27.10.2020 zur Änderung der Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen von 1,4-Diaminobutan, 1-Methylcyclopropan, Ammoniumacetat, Bifenazat, Chlorantraniliprol, Chlormequat, Cyprodinil, Kalkstein, Mandipropamid, Pfeffer, Pyridaben, Repellentien: Blutmehl, Seetangextrakt und Trimethylaminhydrochlorid in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 358 vom 28.10.2020), ABl. EU L 250/11 vom 15.07.2021
- Durchführungsverordnung (EU) 2021/1191 der Kommission vom 19.07.2021 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Clopyralid 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 258/37 vom 20.07.2021

WISSENSCHAFTLICHE ARTIKEL

Titandioxid: E171 gilt bei Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr als sicher

(nr) Titandioxid wird vor allem als Lebensmittelfarbstoff (E171) verwendet. Seine technologische Funktion dient dazu, ansonsten farblosen Lebensmitteln eine kräftigere Farbe zu verleihen oder Lebensmittel in ihr ursprüngliches Erscheinungsbild zurückzusetzen. Daneben wird es auch in Kosmetika, Farben und Arzneimitteln verwendet. Es ist insbesondere in Feinen Backwaren, Suppen, Brühen und Soßen (für Säuglinge, Kleinkinder und Jugendliche) sowie Suppen, Brühen, Soßen, Salaten und herzhaften Brotaufstrichen (für Kinder, Erwachsene und ältere Menschen) sowie in verarbeiteten Nüssen enthalten.

Die EFSA hat mit ihrer Bewertung aus dem Jahr 2021 das Ergebnis der früheren EFSA-Bewertung aus dem Jahr 2016 aktualisiert. Dabei ermittelte das Gremium, dass Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr als sicher eingestuft werden kann. Dies beruht vor allem darauf, dass hinsichtlich des Verzehrs von Titandioxidpartikeln Genotoxizitätsbedenken bestanden. Zwar sei nach oraler Aufnahme die Resorption von Titandioxidpartikeln recht gering, doch es sei von einer Ansammlung dieser Partikel im

Körper auszugehen. Die zugrunde liegende Bewertung wurde anhand einer strengen Methodik unter Berücksichtigung tausender Studien durchgeführt, die seit der vorherigen Bewertung durch die EFSA im Jahr 2016 existieren, sowie mit neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und Daten zu Nanopartikeln. Die Sachverständigen der EFSA haben erstmals die Leitlinien des Wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA aus dem Jahr 2018 zur Nanotechnologie für die Sicherheitsbewertungen von Lebensmittelzusatzstoffen herangezogen. Hierbei ist zu beachten, dass Titandioxid E171 höchstens 50 % Partikel im Nanobereich (d. h. weniger als 100 Nanometer) beinhaltet, denen die Verbraucher ausgesetzt sein könnten.

Die bereits erwähnte Genotoxizität nimmt Bezug auf die Fähigkeit einer chemischen Substanz, die DNA, also das genetische Material von Zellen, zu schädigen. Aufgrund der Tatsache, dass die Genotoxizität karzinogene (krebsartige) Auswirkungen nach sich ziehen kann, muss unbedingt die potenzielle genotoxische Wirkung eines Stoffes genauestens untersucht und bewertet werden, denn nur so kann überhaupt dessen Unbedenklichkeit ermittelt werden. Wie Prof. Matthew Wright, der sowohl Mitglied des FAF-Gremiums als auch Vorsitzender der EFSA-Arbeitsgruppe zu E 171 ist, ausführte, sei die Evidenz für allgemeine toxische Wirkungen nicht schlüssig gewesen und die Arbeitsgruppe konnte auf Basis der neuen Daten und weiterentwickelten Methoden Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität nicht ausräumen; somit könne auch keine sichere Menge für die tägliche Aufnahme des Lebensmittelzusatzstoffs bestimmt werden. Dennoch stellen die Erkenntnisse der EFSA nur Risikobewertungen dar und führen nicht automatisch zu einem Verbot von Titandioxid. Um ein solches Verbot zu erwirken, bedarf es vielmehr gesetzlicher Reglungmaßnahmen. (efsa.europa.eu; Stand: 06.05.2021)

Antibiotikaresistenz und die Umgebung der Lebensmittelproduktion: Quellen und Kontrollmöglichkeiten

(nr) Sowohl die Bewässerung als auch das Wasser selbst stellen die wichtigsten Quellen von Antibiotikaresistenzen (AMR) in pflanzlichen Lebensmitteln bzw. in Aquakulturen dar. Die EFSA fand heraus, dass in der Landtierproduktion das Folgende als potenzielle Quelle dient: Futter, Mensch, Wasser, Luft oder Staub, Boden, Wildtiere, Nagetiere, Arthropoden sowie Ausrüstung. Erstmals haben Sachverständige der EFSA eingehend untersucht, welche Stellung Umgebungen der Lebensmittelproduktion bei der Entstehung und Verbreitung von AMR einnehmen, und dies bewertet. Hierfür wurden die Hauptquellen von AMR-Bakterien und -Genen ermittelt, wenngleich die aktuellen Daten keine Quantifizierung des spezifischen Beitrags ermöglichen, den jede Einzelne davon zum globalen Gesamtproblem beiträgt. Es konnte jedoch herausgefunden werden, welches die resistentesten Bakterien und Gene mit der höchsten Priorität für die öffentliche Gesundheit sind, die über die Lebensmittelkette übertragen werden können. Maßnahmen, um die Verbreitung derer und das Auftreten weiterer Resistenzen in der Umgebung der Lebensmittelproduktion einzudämmen, sehen wie folgt aus: Erstens die gezielte Verringerung der durch Fäkalien hervorgerufenen mikrobiellen Verunreinigung von Düngemitteln im Wasser und in Futtermitteln sowie die Einhaltung einer guten Hygienepraxis. Sachverständige wollen mit ihren Empfehlungen auch den EU-Aktionsplan zur Bekämpfung antimikrobieller Resistenzen im Rahmen des Konzepts „Eine Gesundheit“ unterstützen. (efsa.europa.eu; Stand: 15.06.2021)

Jetzt kommt die Wanderheuschrecke auf den Teller

(nr) Eine Überprüfung der EFSA ergab, dass die europäische Wanderheuschrecke ohne gesundheitliche Bedenken als Lebensmittel verzehrt werden kann. Erst kurz zuvor wurde der gelbe Mehlwurm offiziell als erstes Speiseinsekt im Rahmen der Novel-Food-Verordnung als neuartiges Lebensmittel zugelassen. Das bei der EFSA für Ernährung, neuartige Lebensmittel und Lebensmittelallergene zuständige Gremium hat eine Stellungnahme zur Sicherheit des Verzehrs von gefrorenen und getrockneten Wanderheuschrecken (*Locusta migratoria*) abgegeben. Deren Hauptbestandteile in getrockneter Verzehrform sind Eiweiß, Fett und Ballaststoffe (Chitin). Bei der gefrorenen Verzehrform tritt noch Wasser als ein weiterer Hauptbestandteil hinzu. Etwaige Schadstoffbelastungen korrelieren maßgeblich mit dem verwendeten Futter. Somit bestehen für den Fall, dass die Wanderheuschrecke unter Wahrung aller rechtlichen Vorgaben speziell für den Verzehr gezüchtet wird, keinerlei Sicherheitsbedenken. Positiv stechen die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Insekts hervor, insbesondere dessen hoher Eiweißgehalt. Die Wanderheuschrecke kann entweder (1) gefroren (ohne Beine und Flügel) oder (2) getrocknet (ohne Beine und Flügel) oder (3) gemahlen (ganz) als Snack oder Lebensmittelzutat benutzt werden. Soweit Menschen eine Allergie gegen Schalentiere aufweisen, sollten diese beim Verzehr der Wanderheuschrecke vorsichtig sein, weil auch die Wanderheuschrecke allergische Reaktionen auslösen kann. (lebensmittelverband.de; Stand: 07.07.2021)

Bohnen nur gegart genießen

(nr) Im Jahr 2020 gingen bei den Giftinformationszentren auffällig viele Anfragen nach dem Verzehr von grünen Bohnen ein. Es wird davon ausgegangen, dass die pandemiebedingte Änderung des Essverhaltens hin zu mehr eigenem Kochen maßgeblich dazu beigetragen hat. Studien belegen, dass Menschen in Deutschland infolge des pandemiebedingten Aufenthalts in den eigenen Räumlichkeiten öfter selbst kochen und auch mehr Gemüse verzehren als vor der Pandemie. Bohnen dürfen aber im Gegensatz zu anderen Gemüsearten gerade nicht roh verzehrt werden, worauf Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), aufmerksam machte. Er erklärte, dass rohe Bohnen das Protein Phasin enthalten, welches für den Menschen bereits in geringsten Dosen gesundheitsschädlich sein kann und erst bei einer hohen Temperaturzufuhr zerstört wird. In Anbetracht dessen rät auch die Kommission „Bewertung von Vergiftungen“ des BfR, äußerste Vorsicht walten zu lassen. Insbesondere sind schonende Garmethoden wie sanftes Dünsten oder Dämpfen nicht zur Zerstörung dieses Proteins geeignet. Die Bohnen sollten unbedingt ausreichend erhitzt werden. In diesem Falle sind die Bohnen bekömmlich und glänzen mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen. Darauf sollte auch bei der grünen Gartenbohne geachtet werden, denn diese enthält ebenfalls Phasin, das zur Gruppe der Lektine gehört. Wenn das Phasin nicht durch die hohe Temperatur zerstört wird, ruft es schnell Magen-Darm-Störungen hervor. Soweit die Samen roh verzehrt werden, kommt es häufig zu Bauchschmerzen und Übelkeit. In schweren Fällen können sogar blutige Durchfälle, Fieber und Blutdruckabfall auftreten. Die genannten Symptome treten häufig zwei bis drei Stunden nach Konsum der Samen auf. Hierbei gilt, dass es nur ein Richtwert ist und der genaue Verlauf individuell abläuft. Besonders gefährdet sind hierbei aufgrund ihres geringen Körpergewichts Kinder. Es wird jedenfalls empfohlen, dass beim auch ggf. versehentlichen Verzehr von rohen Bohnen bzw. bei einer zu geringen Garung, je nach körperlicher Verfassung, mit oder ohne Symptome, umgehend ein Giftinformationszentrum angerufen werden sollte. Weitere Informationen hierzu sind in der BfR-App „Vergiftungsunfälle bei Kindern“ zu finden. Es empfiehlt sich außerdem, die Kinder bereits im Vorfeld über die potenzielle Gefahr bei möglicherweise im Garten angebauten Bohnen

aufzuklären, weil die teilweise bunt marmorierten Bohnensamen einen besonderen Reiz auf Kinder haben können. (bfr.bund.de; Stand: 09.07.2021)

Stärkung der Kontrolle des Onlinehandels durch Vereinheitlichung der Marktüberwachung

(nr) Die europäische Verordnung (EU) 2019/1020 über die Marktüberwachung und die Konformität von Produkten trat am 16.07.2021 vollständig in Kraft. Ergänzend hierzu trat an diesem Tag auch das deutsche Gesetz zur Neuordnung der Marktüberwachung (Marktüberwachungsgesetz, MüG) in Kraft. Diese Regelungen legen Vorschriften für die Marktüberwachung von verbrauchernahen Produkten fest, die für solche Produkte gelten, die den Anforderungen an die Sicherheit im nationalen Lebensmittel-Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) unterliegen, aber auch für Produkte, die den Tabakerzeugnissen und anderen Verbraucherprodukten unterfallen. Letztlich gelten diese Regelungen europaweit für Produkte, die Anhang I der benannten und bereits existierenden Harmonisierungsrechtsvorschriften beachten müssen.

In Deutschland fallen daneben aber auch nicht-harmonisierte Non-Food-Produkte unter die neuen Regelungen, weshalb insbesondere die Marktüberwachung von online gehandelten Produkten gefördert werden soll. Die Regelungen haben aber auch den Zweck, ein europaweit harmonisiertes Vorgehen bei etlichen verbrauchernahen Produkten herbeizuführen. So existieren etwa für zahlreiche Non-Food-Produkte europaweit bereits harmonisierte Rechtsvorschriften, welche die Verbrauchersicherheit bezwecken. Hierunter fallen beispielsweise kosmetische Mittel, Biozidprodukte, land- und forstwirtschaftliche Fahrzeuge, Schiffsausrüstung, Tabakerzeugnisse oder Spielzeug. All diese werden nun vom Anwendungsbereich der Verordnung (EU) 2019/1020 über die Marktüberwachung und die Konformität von Produkten erfasst, wie deren Anhang I verdeutlicht. Flankierend hierzu werden nun von der deutschen Regelung des MüG auch Produkte erfasst, für die keine produktspezifischen, europäisch harmonisierten Regelungen existieren. Dies trifft etwa auf folgende Produkte zu: gebrauchte Verbraucherprodukte sowie Intimhygieneprodukte oder Deko-Gegenstände, für die bislang lediglich die Richtlinie 2001/95/EG über die allgemeine Produktsicherheit Anwendung gefunden hat. Darüber hinaus stärkt das MüG die engere Zusammenarbeit zwischen den Marktüberwachungsbehörden und dem Zoll und beinhaltet klare Regelungen für die bei Probenahmen entstehenden Kosten. Hierbei werden auch die Bußgeld- und Strafvorschriften der Verordnung (EU) 2019/1020 berücksichtigt. Um eine bessere Koordinierung über alle Sektoren hinweg zu ermöglichen, wurde beim Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) das Deutsche Marktüberwachungsforum (DMÜF) geschaffen.

Außerdem wurde zur Unterstützung der Überwachung des Online-Handels, dessen Produkte, unter den Anwendungsbereich des LFGB fallen, sowie von Tabakerzeugnissen seitens der Bundesländer eine gemeinsame Zentralstelle zur Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse (kurz: G@ZIELT) initiiert. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass mithilfe der Verordnung und dem MüG dieselben Sicherheitsanforderungen für harmonisierte und nicht-harmonisierte bzw. stationär oder online gehandelte Produkte gelten. (bvl.bund.de; Stand: 12.07.2021)

Verkehrsunfähigkeit von Cannabis als pflanzliches Raucherzeugnis in Deutschland

(nr) Nicht nur im Lebensmittelbereich, sondern auch in pflanzlichen Raucherzeugnissen gewinnt der Hype rund um den Hanf Zuwachs. Dies wird unter anderem daran sichtbar, dass sich beim BVL die Anfragen und Anträge zum Inverkehrbringen von Hanf als pflanzliches Raucherzeugnis häufen. Nach Art. 2 Nr. 15 Tabakproduktrichtlinie 2014/40/EU ist ein pflanzliches Raucherzeugnis definiert als „ein Erzeugnis auf der Grundlage von Pflanzen, Kräutern oder Früchten, das keinen Tabak enthält und mittels eines Verbrennungsprozesses konsumiert werden kann“. Zwar sehen weder die Definition von pflanzlichen Raucherzeugnissen noch die rechtlichen Anforderungen gemäß § 17 TabakerzG bzw. §§ 29 und 30 TabakerzV Einschränkungen für die Art der verwendeten Pflanzen, Kräuter oder Früchte vor, dennoch unterfallen pflanzliche Raucherzeugnisse nicht ausschließlich dem Tabakrecht. Im Falle von Cannabis ist etwa das Betäubungsmittelgesetz zu beachten. In dessen Anlage I zu § 1 Abs. 1 BtMG ist „Cannabis“ als „nicht verkehrsfähiges Betäubungsmittel“ genannt. Dabei sieht Buchstabe b unter Position Cannabis in Anlage I zu § 1 Abs. 1 BtMG bei Pflanzen und Pflanzenteile der zur Gattung Cannabis gehörenden Pflanzen von den betäubungsmittelrechtlichen Vorschriften nur dann eine Ausnahme vor, wenn sie aus dem Anbau in Ländern der Europäischen Union mit zertifiziertem Saatgut (Nutzhanf) stammen oder ihr Gehalt an Δ -9-Tetrahydrocannabinol (THC) 0,2 % nicht übersteigt und der Verkehr mit ihnen (ausgenommen der Anbau) ausschließlich gewerblichen oder wissenschaftlichen Zwecken dient und somit ein rechtlicher Missbrauch allein zu Rauschzwecken auszuschließen ist. Damit eine Abgabe an den Endverbraucher legal ist, muss das Ausgeschlossensein eines Missbrauchs zu Rauschzwecken positiv belegt werden können. Der BGH hat am 24. März 2021 (AZ: 6 StR 240/20) auch ein Urteil bezüglich Hanftee gefällt. Solange der Tee gemäß seiner Zweckbestimmung als Tee zubereitet wird, kann ein Missbrauch zu Rauschzwecken in der Regel ausgeschlossen werden. Anders ist dies zu beurteilen, wenn der Tee auch für andere Verwendungsmöglichkeiten, insbesondere die Herstellung eines Hanfgebäcks genutzt wird. In diesem Falle etwa kann ein Missbrauch zu Rauschzwecken nicht ausgeschlossen werden. Das hatte zur Folge, dass das Gericht folgendermaßen entschied: Aufgrund der Tatsache, dass der Hanftee vielfältig genutzt werden könne, ist er nicht dazu geeignet, die für die Abgabe an den Verbraucher geltenden Anforderungen zu erfüllen. Dieselbe Bewertung muss auch bei hanfhaltigen Raucherzeugnissen gelten. Bei Tabakersatz-Produkten, wie pflanzlichen Raucherzeugnissen, die aus lediglich getrockneten und zerkleinerten Nutzhanfpflanzen bestehen, kann ein Missbrauch zu Rauschzwecken nicht ausgeschlossen werden. Folglich dürfen sie nach dem Betäubungsmittelrecht nicht an Endverbraucher abgegeben oder von Privatpersonen nach Deutschland verbracht werden. Ein anderer Maßstab gilt bei Cannabidiol (CBD). Dieser Wirkstoff aus der Cannabispflanze darf nach dem Urteil des EuGH vom 19. November 2020 (Rechtssache C-663/18) vermarktet werden. Der EuGH ordnet Cannabidiol nicht mehr als „Suchtstoff“ ein. Die Entscheidung des EuGH führt jedoch nicht zu einer anderen Bewertung bezüglich Cannabis. Dieses unterliegt weiterhin dem Betäubungsmittelgesetz. Die zuständigen Behörden müssen deshalb Cannabis-Erzeugnisse weiterhin nach den geltenden betäubungsmittelrechtlichen Vorschriften beurteilen. (bvl.bund.de; Stand: 21.05.2021)

Untersuchung des Lebensmittelbetrugs bei Fleischerzeugnissen und Honig

(nr) Bei der Operation OPSON X überprüfen mehrere europäische Staaten gemeinsam mögliche Betrugsfälle. Diese Operation wird von Europol und Interpol koordiniert. Die deutschen Lebensmittelüberwachungsbehörden haben bei der europaweiten

Schwerpunktaktion zur Überprüfung von importiertem Honig mitgemacht. Hierfür wurden insgesamt 73 Honige überprüft. An drei von den 73 untersuchten Honigen wurde Fremdzucker festgestellt. Die untersuchten Proben stammen von der Einfuhr, von Importeuren, von Abfüllern und vom Handel. Bei Honig gibt es zahlreiche Betrugsmöglichkeiten. Diese können sowohl die Zusammensetzung als auch die Kennzeichnung betreffen. Den Honigen wird etwa Zuckersirup oder günstiger Drittländhonig zum Strecken der Masse beigelegt. Denkbar wäre auch, dass an die Bienen günstigerer Importhonig oder Zuckerlösungen verfüttert werden, sodass diese schneller und weniger hochwertigen regionalen Honig produzieren. Darüber hinaus könnten die Honige aber auch mit Enzymen oder Farbstoffen versetzt werden, um unerlaubte Behandlungen zu kaschieren. Zudem besteht auch die Möglichkeit, dass über Herkunft, Produktart, Sorte oder den Zusatz von Fremdpollen getäuscht wird. Bei Honig besteht deshalb ein hohes Betrugspotenzial, weil es eine hohe Nachfrage gibt und gleichzeitig enorme preisliche Unterschiede zwischen den verschiedenen Honigen (beispielsweise regionaler Honig zu Drittländhonig) bzw. Honig und Zuckersirupen existieren. Soweit Zuckersirupe zur Verfälschung genutzt werden, sind dies meist Rohrzucker-, Zuckerrüben- oder Maissirupe. Um diese zahlreichen Betrugsmöglichkeiten erkennen zu können, bedarf es auch zahlreicher Analysemöglichkeiten. Zum Einsatz kommen etwa sensorische Analysen für die Überprüfung der Sortenreinheit, z. B. mittels histologischer Pollenanalyse. Daneben werden zur Überprüfung der Authentizität Analysen mit bestimmten Markern (Enzyme, Zucker, Farbstoffe), z. B. über die Isotopenanalytik, durchgeführt. Weiterhin kann auch die sogenannte Fingerprint-Analytik mittels NMR-Spektroskopie eingesetzt werden, um die Authentizität des Honigs zu untersuchen.

Außerdem wurde in einer zusätzlichen nationalen Aktion der Schwerpunkt auf die Untersuchung unterschiedlicher Fleischerzeugnisse im Hinblick auf die deklarierte Tierart gelegt. Hierfür wurden insgesamt 264 Fleischproben untersucht. Bei sieben der insgesamt 264 Proben (3 %) wurden nichtzutreffende Angaben bei der Tierart festgestellt. Die untersuchten Proben aus Wildfleischprodukten, Fertigfleischerzeugnissen sowie Verarbeitungsfleisch stammen von Groß- und Einzelhandel, von Herstellern, von Verarbeitungsbetrieben sowie von der Gastronomie. Konsumenten können bei einem gewachsenen Stück Fleisch sensorisch meist noch Differenzierungen vornehmen, schwieriger verhält sich dies bei verarbeiteten Fleischerzeugnissen wie beispielsweise Konserven. Bei verarbeiteten Fleischwaren besteht aufgrund unterschiedlicher Preise und Verfügbarkeiten von Fleischwaren verschiedener Tierarten ein hohes Betrugspotenzial. Dabei werden Fleischbestandteile häufig z. B. qualitativ oder quantitativ nicht korrekt deklariert. Eine große mediale Aufmerksamkeit und öffentliches Interesse erhielt diese Thematik im Jahr 2013 mit dem sogenannten Pferdefleischskandal. Damals wurde in Fertiggerichten deklariertes Rind häufig vorsätzlich durch Pferdefleisch ersetzt. Die Aktualität dieses Themas zeigt folgende Rangliste: Im Jahresbericht 2019 der EU-Kommission zum Food Fraud Network (FFN) und dem AAC-System belegte die Produktkategorie „Fleisch- und Fleischerzeugnisse“ in der TOP10-Liste der Fallzahlen des Meldesystems für Lebensmittelbetrug den dritten Platz. (bvl.bund.de; Stand: 21.07.2021 und bvlk.de; Stand: 22.07.2021)

Neues Online-Portal zur Käsefehleranalyse

(nr) Am 06.07.2021 wurde ein neues Online-Recherche-Werkzeug zur Analyse von Käsefehlern vorgestellt (aufrufbar unter: kaesefehlerdatenbank.de). Diese Datenbank entstand im Rahmen einer Kooperation des Fachgebiets Agrartechnik an der Universität

Kassel und des Verbands für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) sowie mit Käser:innen und Fachberater:innen. Das Projekt fand in Hessen statt und wurde durch das Europäische Innovationspartnerschaftsprogramm (EIP-Agri) gefördert. Der Förderzeitraum betrug drei Jahre. In dieser Zeit wurden über 90 Käsefehler gesammelt, analysiert, recherchiert und in einer Datenbank anschaulich aufbereitet. Erst die interdisziplinäre Zusammenarbeit ermöglichte ein solches einzigartiges Bildungstool, das Interessierten vermitteln kann, wie Käsefehler entstehen und wie sie verhindert werden können. Seit dem 06.07.2021 ist die besagte Datenbank öffentlich und vor allem kostenlos nutzbar, aufrufbar unter: kaesefehlerdatenbank.de. (bvlk.de; Stand: 06.07.2021)

Lebensmittelverpackungen aus Bio-Kunststoff

(nr) Eine Polymer-Gruppe in Bad Sobernheim stellt zahlreiche Kunststoffe her. Dieser Betrieb erhielt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unter der Führung von Julia Klöckner Förderungen in Höhe von 500.000 Euro zwecks der Entwicklung von Biokunststoffen. Diese sollen den Einsatz nachwachsender Rohstoffe im Sinne der Bioökonomie-Strategie der Bundesregierung weiter voranbringen. Das besagte Projekt wurde gemeinsam mit dem Fraunhofer-Institut für Angewandte Polymerforschung durchgeführt. Mit diesem Projekt sollen innovative Lösungen gefunden werden, die den Einsatz von Plastik entlang der Wertschöpfungskette reduzieren. Erstrebenswert wäre es, wenn biobasierte Kunststoffe als Verpackungen für Lebensmittel oder etwa auch im Haushaltsbereich und in Elektronikartikeln genutzt werden könnten, beispielsweise für Displays von Mobiltelefonen. Die Förderung soll dazu beitragen, dass der Marktanteil von biobasierten Kunststoffen künftig zunehmen wird. Aus diesem Grund fördert das BMEL mithilfe des Förderprogramms „Nachwachsende Rohstoffe“ 38 Vorhaben zum Thema Biokunststoffe mit insgesamt rund neun Millionen Euro. Das hat folgenden Hintergrund: In Deutschland werden pro Kopf und Jahr 227,5 Kilogramm Plastikmüll produziert. Mit diesem Wert befindet sich Deutschland über dem europäischen Durchschnitt. Das BMEL hat dementsprechend zwecks der Eindämmung von Plastikmüll bereits folgende zahlreiche Maßnahmen auf den Weg gebracht: Mit 3,4 Millionen Euro erfolgte eine Förderung von Forschungsprojekten zwecks der Entwicklung intelligenter und innovativer Verpackungen. Dadurch wird auch die Entwicklung nachhaltiger Verpackungslösungen aus Makroalgen unterstützt. Derzeit werden die im Rahmen der „Bekanntmachung über die Förderung von Innovationen zur Reduzierung von Kunststoffverpackungen entlang der Lebensmittelkette“ eingereichten Projektideen begutachtet. Soweit dort Förderpotenzial entdeckt wird, erfolgt eine Förderung ab Mitte 2022. Durch das Förderprogramm „Nachwachsende Rohstoffe“ werden verschiedene Forschungsvorhaben zu Biokunststoffen, darunter auch zu biobasierten Kunststoffverpackungen für Lebensmittel, unterstützt. Zudem hat das Thünen-Institut seinen Fokus auf Projekte gelegt, die sich mit dem Verbleib von Makro- und Mikroplastik in der Umwelt beschäftigen. Darüber hinaus wird mithilfe des Bundesprogramms Ökologischer Landbau nach Lösungen für die Reduktion von Verpackungen und den vermehrten Einsatz von Mehrwegverpackungen gesucht. Dort soll etwa einen Leitfaden für verpackungsfreie Supermärkte entwickelt werden. (bvlk.de; Stand: 09.07.2021)

Zusatzstoffe in Tabak und E-Zigaretten: Hinweise auf gesundheitliche Beeinträchtigungen aktualisiert

(nr) Das BfR hat in seiner aktualisierten Stellungnahme Nr. 021/2021 vom 02.07.2021 Folgendes zu den Zusatzstoffen in Tabak und E-Zigaretten genauer herausgestellt: Es ist

bekannt, dass Zigaretten tabak oder Liquids für elektronische Zigaretten (E-Zigaretten) Gesundheitsrisiken beinhalten bzw. herbeiführen können. Aus diesem Grund wurden bis heute einige Substanzen mit bekannten schädlichen Eigenschaften für die Gesundheit der Konsumenten bereits verboten. Das BfR untersuchte nun auf Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), ob es weitere solcher gesundheitsschädlichen Stoffe, insbesondere bei Inhalation, gibt, die künftig verboten werden sollten. Eine Initiative, um den Gesundheitsschutz zu verbessern, stellt die europäische Tabakproduktrichtlinie dar. Diese wurde im Jahr 2016 mit dem Tabakerzeugnisgesetz und der Tabakerzeugnisverordnung in das deutsche Recht transformiert. Hierbei sehen die Anlagen 1 und 2 der Tabakerzeugnisverordnung Verbote von Zusatzstoffen in Tabak, Liquids und Nachfüllbehältern vor. Das BfR hat insbesondere die Stoffe Diacetyl (2,3-Butandion), 2,3-Pentandion, 2,3-Hexandion, 2,3-Heptandion, Guarkernmehl und Sorbitol gesundheitlich bewertet. Die Überprüfung ergab, dass Studien aus Sicht des BfR Hinweise auf gesundheitliche Beeinträchtigungen enthalten, wenn diese Substanzen als Inhaltsstoffe in Rauchtobak benutzt werden. (bvlk.de; Stand: 09.07.2021)

Assistenzsysteme für den Pflanzenschutz als Schwerpunkt im Juni-Heft des Journals für Kulturpflanzen

(nr) Dr. Jens Karl Wegener, der Leiter des JKI-Fachinstituts für Anwendungstechnik im Pflanzenschutz ist, beschreibt die Funktionsweise einer älteren Form der Anwendungstechnik für Pflanzenschutzmittel wie folgt: Es sah etwa so aus wie ein Hexenbesen. Es handelte sich um ein Bündel Weidenruten, mit dem früher unter anderem Kalkmilch als Mittel gegen pilzliche Schaderreger verteilt wurde. Genauer geht er hierzu in dem „Journal für Kulturpflanzen“ ein. Dieses Heft setzt sich mit gezielt mit aktuellen Entwicklungen in der digitalen Anwendungstechnik, speziell zur gezielten Behandlung von Teilflächen mit Pflanzenschutzmitteln auseinander. Die Beiträge beschäftigen sich dabei insbesondere mit der automatisierten Unkrauterkennung und Kartierung, der teilflächenspezifischen Vorhersage von Fusarium-Befall oder der betriebswirtschaftlichen Bewertung von digitalen Assistenzsystemen für den Pflanzenschutz. (julius-kuehn.de; Stand: 04.06.2021)

Pflanzenschutzmittelrückstände in Tafeltrauben

(nr) Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES hat im Jahr 2020 insgesamt 34 Proben Tafeltrauben auf Pflanzenschutzmittelrückstände überprüft. Darunter waren 26 Proben weiße Tafeltrauben und acht Proben rote Tafeltrauben sowie eine Probe roter Tafeltrauben aus ökologischem Anbau in Italien. Diese stammten aus insgesamt fünf verschiedenen Herkunftsländern: 24-mal Italien, dreimal Brasilien, dreimal Peru, zweimal Griechenland und zweimal Spanien. Ohne nachweisbare Rückstände war eine Probe aus Italien und eine aus Brasilien. In 94 % der Proben, was 32 Proben entspricht, konnten Rückstände unterhalb der rechtlich festgesetzten Höchstgehalte ermittelt werden. Die Bioprobe aus Italien enthielt einen geringen Rückstand des Fungizids Metalaxyl im Bereich der analytischen Messunsicherheit nahe der Bestimmungsgrenze (0,01 mg/kg) sowie das Insektizid Chlorfenapyr in Spuren. Beide dieser Wirkstoffe dürfen im Bioanbau nicht genutzt werden und bei einer höheren Konzentration wäre es als Verstoß gegen die Regularien des Ökoanbaus bewertet worden. Es ist nicht auszuschließen, dass die geringen Konzentrationen von einem Abdrift aus konventionellem Anbau ausgelöst wurden. Dabei wurden in 88 %, das entspricht 30 Tafeltraubenproben, Mehrfachrückstände festgestellt, das heißt zwei oder mehr Wirkstoffe oder deren Abbauprodukte. Es wurden vor allem

Rückstände von zwei bis vier Wirkstoffen pro Probe nachgewiesen. Sehr auffällig war dies bei einer Probe aus Brasilien mit zehn und einer Probe aus Peru mit neun Pestizidrückständen. Dennoch kann aus dem Vergleich der Rückstandssituation bezogen auf die Herkunft aufgrund der geringen Probenzahl nicht auf einen signifikanten Unterschied zwischen den verschiedenen Herkunftsländern geschlossen werden. Darüber hinaus wurden folgende Pestizidwirkstoffe in den Tafeltraubenproben nachgewiesen: Am häufigsten die Fungizide Fluxapyroxad (13-mal), Dimethomorph (11-mal) und Metrafenon (11-mal), gefolgt von dem Insektizid Spirotetramat (9-mal). Dabei macht ein Vergleich der Untersuchungsergebnisse der Tafeltrauben aus den Jahren 2020, 2019 und 2018 deutlich, dass sich die Rückstandssituation nicht wirklich verändert hat. In allen drei Untersuchungsjahren waren Pflanzenschutzmittelrückstände in über 90 Prozent der Tafeltraubenproben aufzufinden. Positiv fällt auf, dass keine Höchstgehaltsüberschreitungen ermittelt wurden. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Tafeltrauben sehr häufig Rückstände von Pflanzenschutzmittel, häufig sogar in Mehrfachrückständen, aufweisen. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, dass die Trauben vor dem Verzehr mit warmem Wasser abgewaschen und bestenfalls trockengetupft werden, um Rückstände weitestgehend zu entfernen. (laves.niedersachsen.de; Stand: 29.01.2021)

Gefahren durch Alltagsgegenstände bei der Lebensmittelzubereitung

(nr) Häufig werden Alltagsgegenstände zweckwidrig zu Lebensmittelkontaktmaterialien umfunktioniert. Blumentöpfe dienen als Muffinförmchen, Abwasserrohre aus Polyvinylchlorid (PVC) als Dessertringe, Luftballons zum Herstellen von Schokoladendessertschalen, Müllbeutel und Gelbe Säcke zum Einfrieren von Lebensmitteln oder Topfdeckelhalter zum Grillen von Spare Ribs und vieles mehr. Diese zunehmende Tendenz lässt sich unter anderem darauf zurückführen, dass es immer mehr Videos oder Anleitungen im Internet gibt, die findige Verwendungen von Alltagsgegenständen zum Kochen oder Backen vorschlagen. Damit sollte aber nicht leichtfertig umgegangen werden. Es drohen etwa Schwermetalle, Additive oder andere unerwünschte, gesundheitlich relevante Kunststoffbestandteile, je nach verwendetem Alltagsgegenstand, auf das Lebensmittel überzugehen. Darauf müssen die Hersteller der Alltagsgegenstände auch nicht hinweisen, es sei denn, das Produkt wird als für den Lebensmittelkontakt geeignet beworben. Falls dies der Fall wäre, richten sich die Anforderungen vor allem nach der VO (EG) Nr. 1935/2004. Soweit dies nicht der Fall ist, was den Regelfall darstellen wird, liegt die Verantwortung hierfür allein bei den Verbrauchern. Das BfR etwa hat mit seinem „Bierdosen-Hähnchen“ auf die Gefahren einer solchen Zweckentfremdung aufmerksam gemacht. Hierfür wurde ein ganzes Hähnchen über eine halbvolle Bierdose gestülpt und zusammen mit dieser gegrillt. Dabei konnte ein Übergang von nicht toxikologisch bewerteten und möglicherweise gesundheitsschädlichen Stoffen auf das Lebensmittel festgestellt werden. Näheres zu diesem Experiment ist unter bfr.bund.de zu finden. Fazit: Die Hersteller müssen in der Regel keine Verwendungshinweise abdrucken, die dem Zweck des Gegenstands widersprechen. Es muss vielmehr an die Vernünftigkeit der Verbraucher appelliert werden. (cvuas.de; Stand: 07.06.2021)

Gesundheitliche Bewertung von Ethylenoxid-Rückständen in Sesamsamen

(nr) Die Überwachungsbehörden der Länder haben in Produkten mit Sesamsamen aus Indien, wie Riegeln, Snacks oder Salat-Toppings, in einigen Proben Rückstände des Wirkstoffes Ethylenoxid festgestellt. Daraufhin wurden die betroffenen Produkte zurückgerufen, und mithilfe des europäischen Schnellwarnsystems der Lebensmittelbehörden wurde die Öffentlichkeit gewarnt. Ethylenoxid darf in der EU

überhaupt nicht in Pflanzenschutzmitteln verwendet werden. Allein in Biozidprodukten ist der Wirkstoff zur Desinfektion erlaubt, aber nur ohne Lebensmittelkontakt. Das beruht drauf, dass Ethylenoxid erwiesenermaßen erbgutverändernd und krebserzeugend ist. Folglich existieren keine Richtwerte ohne Gesundheitsrisiko und der Stoff darf gar nicht erst zur Anwendung gelangen. Zur Hilfestellung der Behörden hat die EFSA anhand der Methode „Large Assessment Factor Approach“ eine sogenannte „Aufnahmemenge geringer Besorgnis“ herausfinden können. Bei lebenslanger Aufnahme dieser Menge ist es recht unwahrscheinlich, dass das zusätzliche Risiko, an Krebs zu erkranken, ca. 1:100.000 übersteigt. Das BfR hat die „Aufnahmemenge geringer Besorgnis“ für Ethylenoxid mit 0,037 Mikrogramm je Kilogramm Körpergewicht und Tag ($\mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$) festgesetzt. Diese Angabe darf keinesfalls zur Entscheidung über die Zulassungsfähigkeit von Pflanzenschutzmitteln, die Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten oder die Genehmigungsfähigkeit von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen dienen. Die Landesbehörden dürfen diesen Wert nicht zur Basis der Feststellung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln mit Ethylenoxid-Rückständen machen. Außerdem haben die jeweiligen Behörden festgestellt, dass sich das in den Sesamproben festgestellte Ethylenoxid vollständig in 2-Chlorethanol umgewandelt hat. Dabei ist zu beachten, dass Metabolit 2-Chlorethanol in der EU bisher gemeinsam mit Ethylenoxid bewertet wird. Folglich bezieht sich der in der EU zulässige Rückstandshöchstgehalt von 0,05 Milligramm Ethylenoxid je Kilogramm Sesam auf die Summe von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol, Letzteres meint Ethylenoxid. Da es auch bei 2-Chlorethanol Hinweise aus Tierstudien auf eine erbgutverändernde Wirkung gibt, können krebserzeugende Wirkungen nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden. Bis zur endgültigen Klärung des toxikologischen Potenzials betreffend der Genotoxizität und der Kanzerogenität des Metaboliten 2-Chlorethanol wird es entsprechend Ethylenoxid bewertet. (bfr.bund.de; Stand: 20.07.2021)