

Deutschland

Anpassung der Weinverordnung und der Alkoholhaltige-Getränke-Verordnung (AGeV) an das Unionsrecht

(nr) Zweite Verordnung zur Änderung der Weinverordnung und der Alkoholhaltige-Getränke-Verordnung vom 11.10.2021, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil I Nr. 74, ausgegeben zu Bonn am 19.10.2021

Nach Artikel 1 des Bundesgesetzblatts Jahrgang 2021 Teil I Nr. 74, ausgegeben zu Bonn am 19.10.2021, wurde zunächst die Weinverordnung aktualisiert.

Nach Artikel 2 des Bundesgesetzblatts Jahrgang 2021 Teil I Nr. 74, ausgegeben zu Bonn am 19.10.2021, wurde auch die Alkoholhaltige-Getränke-Verordnung (AGeV) angepasst.

Dies war zum einen erforderlich, um alte Verweise auf Unionsrecht zu aktualisieren. Zum anderen bedurfte es einer Klarstellung in zahlreichen Punkten, etwa der Frage, wie die Spirituosen-Grundverordnung (EU) 2019/787, die seit 25. Mai 2021 gilt, betreffend die Kennzeichnung einer Spirituose mit einer geografischen Bezugnahme, bei Einzelfällen zu verstehen ist.

Anpassung der nationalen Rechtsvorschriften zur Verwendung von Aromen in Lebensmitteln an das fortentwickelte Unionsrecht

(nr) Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an unionsrechtliche Vorschriften über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel vom 20.10.2021, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil I Nr. 75, ausgegeben zu Bonn am 26.10.2021.

Nach deren Artikel 1 wurde zunächst die Aromendurchführungsverordnung (AromenDV) aktualisiert. Danach ist etwa die Verwendung von Aromastoffen insbesondere bei der Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung und von Lebensmitteln, die für Säuglinge im Alter von weniger als sechzehn Wochen bestimmt sind, verboten.

Weiterhin werden zur Verwendung von frisch entwickeltem Rauch strengere Vorschriften als bisher ohnehin geltend aufgestellt. Es dürfen etwa ausschließlich naturbelassene Hölzer und Zweige, Heidekraut und Nadelholzsamenstände, jeweils auch unter Mitverwendung von Gewürzen, verwendet werden. Abweichungen hiervon sind bei der Herstellung von Whiskey und Bier zulässig. Außerdem darf frisch entwickelter Rauch nicht zum Behandeln von Wasser, wässrigen Lösungen, Speiseölen und anderen Flüssigkeiten sowie von Nitritpökelsalz verwendet werden. Zudem darf der durchschnittliche Gehalt an Benzo(a)pyren bei geräuchertem Käse oder geräucherten Erzeugnissen aus Käse ein Mikrogramm pro Kilogramm nicht überschreiten. Genaueres hierzu ist § 3 und § 4 des Artikel 1 des Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil I Nr. 75 zu entnehmen.

Auch sind neue Kennzeichnungsregeln zu beachten. Es müssen etwa nicht vorverpackte Getränke mit einem Alkoholgehalt bis zu 1,2 Volumenprozent bzw. nicht vorverpackte Aromen bei Abgabe an Endverbraucher und Gemeinschaftseinrichtungen den Zusatz „chininhaltig“ beinhalten, soweit diese Chinin oder dessen Salze enthalten. Weitere Besonderheiten hierzu sind in § 5 des Artikel 1 des Bundesgesetzblatts Jahrgang 2021 Teil I Nr. 75 zu finden.

Außerdem wurden die Vorschriften zu den Straftaten und Ordnungswidrigkeiten in § 6 und § 7 des Artikels 1 des Bundesgesetzblatts Jahrgang 2021 Teil I Nr. 75 geringfügig angepasst. In dessen § 8 des Artikels 1 des Bundesgesetzblatts Jahrgang 2021 Teil I Nr. 75 findet sich zudem eine Übergangsvorschrift betreffend die Kennzeichnung von vorverpackten und nicht vorverpackten Lakritzwaren.

Nach Artikel 2 des Bundesgesetzblatts Jahrgang 2021 Teil I Nr. 75 wurde auch die Käseverordnung in geringem Umfang an das geltende Unionsrecht angepasst.

4. LFGB-Änderungsgesetz – Änderungen in Zusatzstoffen gleichgestellten Stoffen

(nr) Mit dem Inkrafttreten des Vierten Gesetzes zur Änderung des LFGB sowie anderer Vorschriften vom 27. Juli 2021 (BGBl. S. 3274) wurden die nationalen Vorschriften zu den den Zusatzstoffen gleichgestellten Stoffen aufgehoben.

§ 2 LFGB in der aktuellen Fassung lautet nun:

„§ 2 Begriffsbestimmungen

- (1) Erzeugnisse sind Lebensmittel, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, Futtermittel, Mittel zum Tätowieren, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände.
- (2) (weggefallen)
- (3) (weggefallen)
- (4) (weggefallen)
- (5) (weggefallen)
- (6) Bedarfsgegenstände sind...“

Auf den ersten Blick scheint es so, als wäre § 2 Absatz 3, der bisher in Satz 1 die Definition der Lebensmittelzusatzstoffe und in Satz 2 die Definition der den Lebensmittelzusatzstoffen gleichgestellten Stoffe enthielt, vollständig aufgehoben.

Dem ist jedoch nicht so! Denn in Artikel 3 des Vierten Gesetzes zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vom 27. Juli 2021 (BGBl. S. 3274) wird das Gesetz über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618, 2653) geändert indem ein § 1a hinzugefügt wird:

Danach bleiben die Regelungen des § 2 Absatz 3 Satz 2 Nr. 2 und 4 – jeweils in Verbindung mit § 4 Absatz 1 Nr. 2 und § 6 Abs. 1 in der bisherigen Fassung weiterhin anzuwenden soweit noch nicht aufgrund der bestehenden Ermächtigung in § 7 Abs. 2 eine Rechtsverordnung durch das zuständige Ministerium (BMEL) für die Verwendung bestimmter Stoffe in Lebensmitteln erlassen wurde.

Folglich sind mit unmittelbarer Wirkung aufgehoben nur § 2 Absatz 3 Nr. 1 und 3 LFGB, also die sog. „sonstigen Stoffe“, die üblicherweise weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Zutat eines Lebensmittels verwendet werden und die einem Lebensmittel aus anderen als technologischen Gründen beim Herstellen und Behandeln zugesetzt werden (ehemals Nr. 1), und die Aminosäuren und deren Derivaten (ehemals Nr. 3).

Diese unterliegen nun nicht mehr dem generellen Verbot mit Ausnahmeverbehalt.

Jedoch gelten die Regelungen des § 2 Absatz 3 Satz 2 Nr. 2 und 4 weiterhin – bis zum Erlass einer entsprechenden Rechtsverordnung durch das BMEL.

Demzufolge ist der Zusatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und die Vitamine A und D (mit Ausnahme der in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel aufgeführten Regelungen für Vitamin A und D) weiterhin (durch Ausnahmegenehmigung nach § 68 LFGB oder Allgemeinverfügung nach § 54 LFGB) zulassungspflichtig.

Quelle: BVL

Bundesrat stimmt Positivliste für Druckfarben auf Lebensmittelverpackungen zu

(nr) Grünes Licht für die so genannte Druckfarbenverordnung: Der Bundesrat hat am 26. November 2021 einem Regierungsvorschlag zugestimmt, der Verbraucherinnen und Verbraucher besser vor Gesundheitsgefahren durch chemische Druckfarben auf Lebensmittelverpackungen schützen soll.

Gesundheitsschäden vermeiden

Anlass der Verordnung ist, dass manche Druckfarben auf Verpackungen bestimmte chemische Stoffe in hohen Mengen enthalten, die auf Lebensmittel übergehen und bei deren Verzehr gesundheitliche Schäden an Niere, Leber oder Lymphknoten hervorrufen und auch Krebs verursachen können.

Positivliste und Höchstmengen

In einer Positivliste sind künftig alle Farbstoffe und deren Höchstmengen aufgeführt, die gefahrlos verwendet werden dürfen. In diese Liste dürfen nur solche Stoffe aufgenommen werden, für die eine Risikobewertung oder ausreichende toxikologische Daten verfügbar sind, so dass ihre Auswirkungen auf die Gesundheit überprüft und auf dieser Basis sichere Grenzwerte für den Übergang auf die verpackten Lebensmittel abgeleitet werden können.

Verbot für gefährliche Chemikalien

Chemikalien mit krebserregenden, erbgutverändernden oder fortpflanzungsgefährdenden Eigenschaften, so genannte CMR-Stoffe, dürfen nicht verwendet werden, sofern keine Sicherheitsbewertung verfügbar ist.

Übergangsfrist von vier Jahren

Die Verordnung kann nun von der Bundesregierung im Bundesgesetzblatt verkündet werden und am Tag darauf in Kraft treten. Sie enthält eine vierjährige Übergangsfrist zur Anwendung der neuen Regeln.

Bundesrat fordert einheitliche europäische Regelung

In einer begleitenden Entschließung fordert der Bundesrat die Bundesregierung auf, die Kommission bei der Überprüfung des EU-Rechtsrahmens gemäß der Rahmenverordnung (EG) 1935/2004 zu unterstützen und sich nachdrücklich für die Entwicklung einer einheitlichen europäischen Regelung einzusetzen.

Die Entschließung wurde der Bundesregierung zugeleitet. Sie entscheidet, wann sie sich mit dem Anliegen der Länder befasst. Feste Fristen gibt es hierfür nicht.

Neue Leitsätze für Brot und Kleingebäck

(nr) Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in diesem Jahr neue Leitsätze für Brot und Kleingebäck herausgegeben. Für den Verbraucher bedeuten sie mehr Klarheit über Definition und Zutaten von Brot. TÜV SÜD erklärt die neue Transparenz an Beispielen.

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat die mehr als 25 Jahre alten "Leitsätze für Brot und Kleingebäck" überarbeitet. Neu ist die Beschreibung wichtiger Qualitätseigenschaften unterschiedlicher Brote. Auch ist festgelegt, welche Zutaten und Herstellungsverfahren in Brot zulässig sind und wie man mit bestimmten Brotnamen werben darf. „Die Leitsätze des Lebensmittelbuches sind kein Gesetz. Sie beschreiben, was Verbraucher erwarten dürfen. Experten nennen dies die ‚allgemeine Verkehrsauffassung‘“, erklärt TÜV SÜD-Experte Dr. Andreas Daxenberger. Für Hersteller, Handel und Brot-Marketing geben sie Orientierung, ihre Einhaltung kontrolliert die Lebensmittelüberwachung.

„Traditionelle Herstellung“ ist geschützt

Mit „traditioneller Herstellung“ darf jetzt nur noch geworben werden, wenn dem Teig keine Zusatzstoffe oder Enzyme zugesetzt wurden. Ausnahmen gibt es aber: Eine Zutat, die maßgeblich den Produkt-charakter einer Backware prägt – wie z.B. eine Natronlauge bei Laugengebäck – darf auch weiterhin Bestandteil sein. Eine traditionelle Rezeptur oder Herstellung bedeutet nun auch, dass die Herstellung nicht durch Tiefkühlung oder Fertigbacken andernorts unterbrochen wurde. Das Brot darf nicht ausschließlich durch Maschinen geformt werden. Gebacken werden muss ununterbrochen im Ofen.

Original Holzofenbrot, Holzofenbrot, Steinofenbrot

Diese Brotsorten werden wie in früheren Jahrhunderten frei in den Ofen geschoben. Sie werden direkt in mit naturbelassenem Holz befeuerten Öfen gebacken. Angaben wie „traditionell“, „klassisch“, „echt“, „althergebrachte Weise“ und „wie früher“ sind dem Wort „Original“ gleichgestellt. Der Backvorgang muss in einem abgeschlossen werden und ohne Nachheizen erfolgen. Die Backräume sollten aus Stein oder steinartigem Material sein. Wichtig ist: Das Holz muss sich bei der originalen Herstellung im Backraum befinden. Wenn es verbrannt und die Asche entfernt ist, wird der Teig eingeschoben. Wichtig ist: Eine separate Brennkammer, in der auch Holz-Pellets verwendet werden, ist nur beim Holzofenbrot erlaubt. Ein Steinofenbrot hingegen wird nur auf Backgutträgern gebacken, die aus Natur- oder Kunststein, Schamott oder sonstige geeignete steinartigen Materialien bestehen. Bildet ein Hersteller einen Holzofen auf der Verpackung ab, so muss das Brot auch den Kriterien des Holzofenbrot entsprechen.

Glutenfreies Brot

Mit „Brot“ ist in den Leitsätzen immer ein Brot auf Getreidebasis oder Getreideerzeugnissen gemeint. Bei glutenfreiem Brot gibt es Ausnahmen, da die herkömmlichen Getreidesorten Gluten enthalten. Deshalb sind hier die nicht-glutenhaltigen Getreide (z.B. Mais, Reis, Hirse) oder so genannte „Pseudogetreide“ (z.B. Buchweizen, Amaranth, Quinoa) erlaubt. Für glutenfreies Brot dürfen auch Esskastanienmehl, glutenfreie Weizen- oder Tapiokastärke eingesetzt werden.

Mehr Verwendung von Altbrot möglich

Altes Brot durfte zu geringen Anteilen früher schon beim Backen von neuem Brot verwertet werden. Die neuen Leitsätze besagen, dass bis zu 20 Prozent altes Brot in Form von Semmelbröseln mit verbacken werden darf. Dadurch soll ermöglicht werden, dass Brot, das nicht mehr tagesfrisch ist, aber in seinen Inhaltsstoffen nicht wertgemindert ist, noch eine Verwendung als Lebensmittel bzw. Zutat findet. Dies gilt aber nur für Brot, das vorher nicht in der Selbstbedienungstheke angeboten wurde.

Moderne Backwaren wie Tortilla, Baguette, Ciabatta und Bagel sind neu in die Leitsätze aufgenommen worden. Damit sind diese ein bisschen internationaler geworden.

Aktualisierung zulässiger Bedarfsgegenstände, insbesondere Druckfarben

(nr) Einundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung vom 02.12.2021, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil I Nr. 82, ausgegeben zu Bonn am 07.12.2021.

Eine Aktualisierung der Bedarfsgegenständeverordnung war vor folgendem Hintergrund dringend geboten: Bei Lebensmittelverpackungen handelt es sich etwa um Lebensmittelbedarfsgegenstände. Diese werden häufig bedruckt, sei es zu Informations- oder Werbezwecken. Die zum Bedrucken verwendeten Farben enthalten jedoch häufig chemische Stoffe, die bei unzureichenden Vorsorgemaßnahmen auf das Lebensmittel übergehen können und anschließend von den Verbrauchern mitverzehrt werden. Diese Annahme bestätigen vor allem Untersuchungen im Rahmen der amtlichen Überwachung, wonach Lebensmittel des deutschen Marktes häufig mit Druckfarbenbestandteilen in gesundheitlich bedenklichen Mengen belastet sind. Insbesondere die nachgewiesenen Gehalte an Benzophenon, 4-Methylbenzophenon, primären aromatischen Aminen und Mineralölkohlenwasserstoffen können nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu gesundheitlichen Schädigungen führen. Besonders schädlich wirkt sich eine solche Aufnahme auf Nieren, Leber und Lymphknoten aus und steht auch im Verdacht krebserregend zu sein.

Aus diesem Grund wurden in der vorliegenden Verordnung insbesondere zahlreiche Vorgaben betreffend die Beschaffenheit von Druckfarben und deren Höchstgehalte an Stoffen getroffen. Auf diese Weise soll zum einen die Sicherheit von bedruckten Lebensmittelbedarfsgegenständen, insbesondere die Verbrauchergesundheit, sichergestellt und das Vertrauen der Bürger in die Verwendung von bedruckten Lebensmittelbedarfsgegenständen gestärkt werden.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

(nr) Im Bundesgesetzblatt und dem elektronischen Bundesanzeiger wurden u.a. diese weiteren Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

Dritte Verordnung zur Änderung der Mess- und Eichverordnung
vom 26.10.2021

Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil I Nr. 76, ausgegeben zu Bonn am 02.11.2021

Verordnung zur Änderung der Agrarstatistikverordnung und der Weinverordnung

vom 22.12.2021

Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil I Nr. 86, ausgegeben zu Bonn am 29.12.2021

Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind (ATP)

vom 06.01.2022

Bundesgesetzblatt Jahrgang 2022 Teil II Nr. 2, ausgegeben zu Bonn am 18.01.2022

Berichtigung der Bekanntmachung der Neufassung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vom 12.01.2022

Bundesgesetzblatt Jahrgang 2022 Teil I Nr. 2, ausgegeben zu Bonn am 19.01.2022

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

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

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 22.11.2021

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 21.12.2021 (BGBl. I S. 5252)

Neufassung der „Leitsätze für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren“

(nr) Die Neufassung wurde am 22.12.2021 im Bundesanzeiger sowie am 14.01.2022 im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Die Fundstelle im Bundesanzeiger ist: Leitsätze für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren (BAnz AT 22.12.2021 B2).

Die Fundstelle im Gemeinsamen Ministerialblatt ist: Leitsätze für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren (GMBI 1/2022, S. 16–20).

Als Ölsamen im Sinne dieser Leitsätze gelten Samenkerne mit ungemindertem natürlichem Ölgehalt, der in der Trockenmasse 35 Prozent nicht unterschreitet. Darunter fallen etwa Kerne von Mandel, Haselnuss, Walnuss, Aprikose, Pfirsich, Pistazie, Pinie, Cashew, Macadamia, Pekan-, Para- und Erdnuss sowie Sesamsamen. Diese werden je nach Produkt gehackt, gestiftet, gehobelt oder gemahlen und, sei es zum direkten Verzehr oder zur weiteren Verarbeitung, in den Verkehr gebracht. Für die Weiterverarbeitung werden die Ölsamen etwa blanchiert, geschält, gehäutet, entbittert oder auch geröstet. Mithilfe der vollständig bearbeiteten Ölsamen werden häufig auch durch Vermischen mit Zucker und Wasser, Zerkleinern und Erhitzen Rohmassen hergestellt, welche ebenfalls direkt oder nach weiterer Verarbeitung (Anwirken) und gegebenenfalls unter Verwendung weiterer Zutaten in

Verkehr gebracht werden. Häufig handelt es sich dabei etwa um Marzipan- oder Persipanrohmasse.

Unter Zucker im Sinne diese Leitsätze versteht man insbesondere Saccharose jeglicher Art oder Invertzuckersirup.

Als Nugatmassen, Nugat und Nugatcreme sind weiche bis schnittfeste Erzeugnisse anzusehen, die durch Feinzerkleinerung von Mandeln und/oder Nusskernen unter Zusatz von Zucker und Kakaoerzeugnissen und gegebenenfalls weiteren Zutaten hergestellt werden.

Zu den genannten Produkten hat die Deutsche Lebensmittelbuchkommission jeweils Regelungen zum Begriff, der Herstellung, der Beschaffenheit, der Bezeichnung und Aufmachung sowie teils zu besonderen Beurteilungsmerkmalen getroffen. Zudem wird in der Anlage darauf hingewiesen, dass es sich beim „Lübecker Marzipan“ gemäß dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben nach Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 um eine für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angabe (g.g.A) und geschützte Ursprungsbezeichnung handelt.

Die Leitsätze sind ab sofort auch auf der Homepage der DLMBK (<https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/>) und des BMEL (https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeOelsamen.html) als PDF-Dateien abrufbar.

EU

Zulassung der Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*) als neuartiges Lebensmittel

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2021/1975 der Kommission vom 12.11.2021 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gefrorener, getrockneter und pulverförmiger *Locusta migratoria* 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 402 vom 15.11.2021

Gemäß der Verordnung (EU) 2021/1975 wurde die Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*) in gefrorenem, getrocknetem und pulverförmigem Zustand als neuartiges Lebensmittel in der Union für die zunächst zur Dauer von 5 Jahren genehmigte Nutzung durch den nachfolgend angeführten Antragsteller zugelassen. Den hierfür erforderlichen Antrag stellte das Unternehmen Fair Insects BV bei der Kommission gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 bereits am 28.12.2018. Der Antragsteller beehrte insbesondere die Verwendung von gefrorener, getrockneter und pulverförmiger *Locusta migratoria* als Snack und als Lebensmittelzutat in einer Reihe von Lebensmitteln, die für die allgemeine Bevölkerung bestimmt waren. Der Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 wurde entsprechend den festgelegten Verwendungsbedingungen und Kennzeichnungsvorschriften zur Wanderheuschrecke geändert.

Gefrorene, getrocknete und pulverförmige Wanderheuschrecken sind dort wie folgt definiert: Unter der Wanderheuschrecke versteht man adulte *Locusta migratoria*, eine Insektenart aus der Familie der Feldheuschrecken (Acrididae) (Unterfamilie Locustinae). Dieses Lebensmittel

darf in folgenden Zuständen in den Verkehr gebracht werden: thermisch behandelte und gefrorene *L. migratoria* (gefrorene Lebensmittel), thermisch behandelte und gefriergetrocknete *L. migratoria* (getrocknete Lebensmittel) und thermisch behandelte, gefriergetrocknete und gemahlene ganze *L. migratoria* (Pulver von ganzen Lebensmitteln). Hierbei sind folgende Besonderheiten zu beachten: Getrocknete Wanderheuschrecken können als solche oder in Pulverform in Verkehr gebracht werden. Bei gefrorenen und getrockneten Wanderheuschrecken sind Beine und Flügel zuvor zu entfernen. Dies ist erforderlich, um einer Verstopfung des Darms vorzubeugen, welche durch den Verzehr der großen Stacheln an den Unterschenkeln der Insekten hervorgerufen werden kann. Das Pulver von ganzen Wanderheuschrecken sollte durch das mechanische Mahlen der Insekten samt Flügeln und Beinen und durch Sieben zur Verringerung der Partikelgröße auf weniger als 1 mm gewonnen werden. Außerdem sollten die Wanderheuschrecken eine Futterkarenz von mindestens 24 Stunden vor ihrer Abtötung durch Einfrieren eingelegt haben, damit sie sich noch zuvor ihres Darminhalts entledigen können.

Bei der Verwendung der Wanderheuschrecke bedarf es zudem einer Allergenkennzeichnung in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste. Die Wanderheuschrecke kann nämlich bei Verbrauchern mit bekannten Allergien gegen Krebs- oder Weichtiere und ihre Erzeugnisse sowie gegen Hausstaubmilben allergische Reaktionen hervorrufen.

Einstufung von weiteren Stoffen als in kosmetischen Mitteln verbotene CMR-Stoffe

(nr) Verordnung (EU) 2021/1902 der Kommission vom 29.10.2021 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter als karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch eingestufte Stoffe in kosmetischen Mitteln, ABl. EU L 387 vom 03.11.2021

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates bedarf es einer harmonisierten Einstufung und Kennzeichnung von Stoffen als karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch (CMR) auf der Grundlage einer wissenschaftlichen Bewertung durch den Ausschuss für Risikobeurteilung der Europäischen Chemikalienagentur. Danach werden die Stoffe entsprechend dem Evidenzgrad ihrer CMR-Eigenschaften als CMR-Stoff der Kategorie 1A, CMR-Stoff der Kategorie 1B oder CMR-Stoff der Kategorie 2 eingestuft. Gemäß Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 dürfen Stoffe, die in Anhang VI Teil 3 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 als CMR-Stoffe der Kategorie 1A, 1B oder 2 eingestuft wurden (CMR-Stoffe), nicht in kosmetischen Mitteln verwendet werden. Ein solcher Stoff kann jedoch dann in kosmetischen Mitteln benutzt werden, wenn die Bedingungen in Artikel 15 Absatz 1 Satz 2 oder Artikel 15 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 erfüllt sind.

Zwecks der Durchsetzung des Verbots von CMR-Stoffen im Binnenmarkt wurden bereits alle CMR-Stoffe in die Liste der verbotenen Stoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 aufgenommen und gegebenenfalls aus den Listen der Stoffe, deren Verwendung eingeschränkt ist, und der zugelassenen Stoffe in den Anhängen III bis VI der genannten Verordnung gestrichen. Soweit die Bedingungen in Artikel 15 Absatz 1 Satz 2 oder Artikel 15 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 erfüllt sind, bedarf es, wie vorliegend, bei den durch die Delegierte Verordnung (EU) 2020/1182 eingestuften CMR-Stoffen, einer erneuten Anpassung der zugelassenen Stoffe in den Anhängen III bis VI der

genannten Verordnung. Die vorgenommene Anpassung in den Anhängen II, III, IV der Verordnung EG) Nr. 1223/2009 gilt ab dem 01.03.2022.

Zulassung von getrockneten Früchten der *Synsepalum dulcificum* als neuartiges Lebensmittel

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2021/1974 der Kommission vom 12.11.2021 zur Genehmigung des Inverkehrbringens getrockneter Früchte von *Synsepalum dulcificum* 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 402 vom 15.11.2021

Gemäß der Verordnung (EU) 2021/1974 wurden getrocknete Früchte der *Synsepalum dulcificum* als neuartiges Lebensmittel in der Union für die zunächst zur Dauer von 5 Jahren genehmigte Nutzung durch den nachfolgend angeführten Antragsteller zugelassen. Den hierfür erforderlichen Antrag stellte das Unternehmen Medicinal Gardens S.L., Marqués de Urquijo 47, 1° D, Office 1, Madrid, 28008, Spanien bei der Kommission gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 bereits am 14.11.2018. Der Antragsteller beantragte insbesondere die Verwendung getrockneter Früchte von *Synsepalum dulcificum* in Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates mit einer Höchstmenge von 0,9 g/Tag, wobei die Zielgruppe die allgemeine erwachsene Bevölkerung mit Ausnahme von Schwangeren und Stillenden war. Der Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 wurde entsprechend den festgelegten Verwendungsbedingungen und Kennzeichnungsvorschriften zu getrockneten Früchten der *Synsepalum dulcificum* geändert.

Bei den getrockneten Früchten der *Synsepalum dulcificum* handelt es sich um lyophilisiertes Fruchtfleisch und die Schale von entkernten Früchten von *Synsepalum dulcificum* (Schumach. & Thonn) Daniell, die zur Pflanzenfamilie Sapotaceae gehört. Der daraus entstandene getrocknete Presskuchen wird zu einem Pulver gemahlen.

Zugelassen wurde deren Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene mit Ausnahme von Schwangeren und Stillenden mit einem Höchstgehalt von 0,7 g/Tag (hinsichtlich der Höchstmenge abweichend vom gestellten Antrag). Es bedarf hierbei einer ausdrücklichen Kennzeichnung durch den Hinweis, dass das Nahrungsergänzungsmittel nur von Erwachsenen, ausgenommen schwangere und stillende Frauen, verzehrt werden sollte.

Zulassung von 3-Fucosyllactose (3-FL) als neuartiges Lebensmittel

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2021/2029 der Kommission vom 19.11.2021 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von 3-Fucosyllactose (3-FL) 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 415 vom 22.11.2021.

Gemäß der Verordnung (EU) 2021/2029 wurde 3-Fucosyllactose (3-FL) für die zunächst zur Dauer von 5 Jahren genehmigte Nutzung durch den Antragsteller DuPont Nutrition & Biosciences ApS, Langebrogade 1, 1001 Copenhagen K, Dänemark, als neuartiges Lebensmittel zugelassen. Der Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 wurde

entsprechend den festgelegten Verwendungsbedingungen und Kennzeichnungsvorschriften zu 3-Fucosyllactose (3-FL) geändert.

Bei 3-Fucosyllactose (3-FL) handelt es sich um ein gereinigtes weißes bis cremefarbenes Pulver, das durch mikrobielle Fermentation gewonnen wird und begrenzte Mengen an D-Lactose, L-Fucose, D-Galactose und D-Glucose beinhaltet. Die mikrobielle Gewinnung findet am genetisch veränderten Stamm von Escherichia coli K-12 statt. 3-Fucosyllactose (3-FL) besitzt folgende Chemische Formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ sowie folgende Chemische Bezeichnung: β -D-Galactopyranosyl-(1 \rightarrow 4)[- α -L-fucopyranosyl-(1 \rightarrow 3)]-D-glucopyranose. Weitergehende Spezifikationen sind dem geänderten Anhang der Verordnung (EU) 2017/2470 zu 3-Fucosyllactose (3-FL) zu entnehmen.

Gemäß der Überprüfung durch die zuständige Behörde kann 3-FL unter den vorgeschlagenen Verwendungsbedingungen für die vorgeschlagenen Zielgruppen seitens des Antragstellers sicher verwendet werden. Das Gutachten ergab, dass 3-FL bei Verwendung in nicht aromatisierten pasteurisierten und nicht aromatisierten (auch durch Ultraheißerhitzung) sterilisierten Milcherzeugnissen, in aromatisierten und nicht aromatisierten fermentierten Erzeugnissen auf Milchbasis, einschließlich wärmebehandelter Erzeugnisse, in Getreideriegeln, in Milchprodukt-Analogen und milchfreien Joghurts, in Getränken (aromatisierten Getränken, Energydrinks, Sportgetränken), in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, in Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, in Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, in Getränken auf Milchbasis und gleichartigen Erzeugnissen, die für Kleinkinder bestimmt sind, sowie in Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, mit Einschränkungen für Säuglinge und Kleinkinder, den Kriterien des Artikels 12 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 genügt.

Höchstgehalte für Opiumalkaloide

(nr) Verordnung (EU) 2021/2142 der Kommission vom 03.12.2021 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Opiumalkaloide in bestimmten Lebensmitteln, ABl. EU L 433 vom 06.12.2021.

Gemäß Artikel 1 der Verordnung (EU) 2021/2142 wurde dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Abschnitt 8 der Eintrag 8.5 angefügt. Darin wird der Höchstgehalt an Opiumalkaloiden für Mohnsamen, ganz oder gemahlen, die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden (8.5.1) auf 20 mg/kg und für Backwaren, die Mohnsamen und/oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten, auf 1,50 mg/kg festgesetzt.

Opiumalkaloide werden als Kontaminanten verstanden. Mohnsamen werden aus Schlafmohn (*Papaver somniferum* L.) gewonnen. Die Schlafmohnpflanze enthält von Natur aus Opiumalkaloide wie Morphin und Codein. Dennoch weisen die Mohnsamen üblicherweise keine Opiumalkaloide oder nur sehr geringe Mengen davon auf. Es ist jedoch nicht ausgeschlossen, dass die Mohnsamen bei Befall mit Schadinsekten oder durch externe

Verunreinigung bei der Ernte mit Alkaloiden kontaminiert werden, etwa wenn Staubpartikel aus dem Mohnstroh (einschließlich der Kapselwand) an den Samen anhaften.

Gemäß Artikel 2 der Verordnung (EU) 2021/2142 dürfen die im Anhang aufgeführten Lebensmittel, die vor dem 01.07.2022 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum im Verkehr bleiben.

Sofortmaßnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern

Keine Beilegungspflicht amtlicher Bescheinigungen bei bestimmten Lebensmitteln aus Drittstaaten

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2021/2246 der Kommission vom 15.12.2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 über die vorübergehende Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmaßnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union zur Durchführung der Verordnungen (EU) 2017/625 und (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. EU L 453 vom 17.12.2021.

Die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 der Kommission befasst sich mit der vorübergehenden Verstärkung amtlicher Kontrollen beim Eingang bestimmter Lebens- und Futtermittel nicht-tierischen Ursprungs aus bestimmten Drittländern in die Union (diese sind in Anhang I der genannten Durchführungsverordnung aufgeführt) und der Einführung besonderer Bedingungen, denen bestimmte Sendungen von Lebens- und Futtermitteln aus bestimmten Drittländern beim Eingang in die Union wegen des Risikos einer Kontamination durch Mykotoxine (einschließlich Aflatoxinen), Pestizidrückstände, Pentachlorphenol und Dioxine sowie einer mikrobiologischen Kontamination unterliegen (diese sind in Anhang II der genannten Durchführungsverordnung aufgeführt).

Entsprechend der Anforderungen des Artikel 12 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 wurden die Listen in den Anhängen I und II der genannten Durchführungsverordnung in regelmäßigen Abständen von höchstens sechs Monaten überprüft, um aktuelle Informationen über Risiken für die menschliche Gesundheit und Verstöße gegen das Unionsrecht auszuwerten. Bei der Auswertung neuer Informationen werden insbesondere Meldungen, die über das Schnellwarnsystem „RASFF“ eingegangen sind, berücksichtigt.

Im Fokus einer erneuten Überprüfung standen unter anderem folgende Lebensmittel:

(1) Schwarzer Pfeffer (*Piper nigrum*) aus Brasilien. Die seit Januar 2019 aufgrund des Risikos einer Kontamination mit Salmonellen verstärkter durchgeführten amtlichen Kontrollen ermittelten eine hohe Quote von Verstößen. Der Eingang dieser Lebensmittel in die Union stellt ein erhebliches Risiko für die menschliche Gesundheit dar. Zwar wurde gefordert, dass allen Sendungen mit schwarzem Pfeffer aus Brasilien eine amtliche Bescheinigung beiliegen solle, aus der hervorgeht, dass sämtliche Probenahme- und Analyseergebnisse das Nichtvorhandensein von Salmonellen in 25 g bestätigen, was sich jedoch nicht durchgesetzt hat.

(2) Auberginen (*Solanum melongena*) aus der Dominikanischen Republik. Diese unterliegen seit Januar 2019 aufgrund des Risikos einer Kontamination mit Pestizidrückständen verstärkten amtlichen Kontrollen, bei denen zahlreiche Verstöße festgestellt wurden.

(3) Gemüsepaprika (*Capsicum annuum*) aus China. Hier konnte anhand der seit Januar 2019 verstärkt durchgeführten Kontrollen eine deutliche Verbesserung hinsichtlich einer Kontamination mit Salmonellen festgestellt werden.

(4) Paprika der Gattung *Capsicum* und Spargelbohnen aus der Dominikanischen Republik (*Vigna unguiculata* ssp. *sesquipedalis*, *Vigna unguiculata* ssp. *unguiculata*). Diese unterliegen seit Januar 2010 aufgrund des Risikos einer Kontamination mit Pestizidrückständen verstärkten amtlichen Kontrollen. Hier wurden erneut zahlreiche Verstöße festgestellt.

(5) Mandarinen (einschließlich Tangerinen und Satsumas), Clementinen, Wilkings und ähnliche Kreuzungen von Zitrusfrüchten sowie Orangen aus der Türkei. Diese unterliegen seit Januar 2020 aufgrund des Risikos einer Kontamination mit Pestizidrückständen verstärkten amtlichen Kontrollen. Es wurden zahlreiche Verstöße dagegen festgestellt.

Trotz dieser Ergebnisse unterliegen die oben genannten Lebensmittel gemäß Artikel 14 der (EU) 2019/1793 vorerst, nämlich bis zum 26.02.2022, *nicht* der Pflicht der Beilegung einer amtlichen Bescheinigung sowie der Ergebnisse der Probenahmen und Analysen.

Zulassung frischer Pflanzen der Arten *Wolffia arrhiza* und/oder *Wolffia globosa* als traditionelles Lebensmittel

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EU) 2021/2142 gilt diese ab dem 01.07.2022.

(nr) Durchführungsverordnung (EU) 2021/2191 der Kommission vom 10.12.2021 zur Genehmigung des Inverkehrbringens frischer Pflanzen der Arten *Wolffia arrhiza* und/oder *Wolffia globosa* als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland 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 445 vom 13.12.2021.

Gemäß der Verordnung (EU) 2021/2191 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission wurden frische Pflanzen der Arten *Wolffia arrhiza* und/oder *Wolffia globosa* gemäß den Angaben im Anhang der vorliegenden Verordnung als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland in die Unionsliste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 aufgenommen.

Diese frischen Pflanzen wurden bereits seit Langem vor allem in Südostasien, insbesondere in Laos, Myanmar und Thailand, als sichere Lebensmittel verwendet. Die Sicherheit frischer Pflanzen der Arten *Wolffia arrhiza* und *Wolffia globosa* hängt jedoch stark vom ökologischen Zustand der Gewässer ab, in denen diese Pflanzen angebaut werden. Demnach kann das Vorhandensein von Schwermetallen und Microcystinen in den frischen Pflanzen nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Auch kann es sein, dass bestimmte Gehalte an einigen der in ihnen enthaltenen Spurenelemente wie Kupfer, Molybdän, Zink, Bor und Mangan, deren Vorhandensein möglicherweise auf den Einsatz von Düngemitteln beim Anbau zurückzuführen ist, ein Sicherheitsrisiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Aus

diesen Gründen wurden folgende Spezifikationen dieses traditionellen Lebensmittels in der Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel festgelegt:

Zugelassen ist als frische Pflanze die Art *Wolffia arrhiza* (L.) Horkel ex Wimm. und/oder der Art *Wolffia globosa* (Roxb.) Hartog & Plas (Familie: Araceae).
Diese sollten folgende mikrobiologische Kriterien aufweisen: Gesamtkeimzahl: < 103 KBE/g, Hefen und Schimmelpilze insgesamt: < 100 KBE/g Enterobacteriaceae insgesamt: < 100 KBE/g, *Escherichia coli*: < 100 KBE/g, *Salmonella*: in 25 g nicht nachweisbar, *Listeria monocytogenes*: in 25 g nicht nachweisbar *Staphylococcus aureus*: in 10 g nicht nachweisbar. Im Bereich der Schwermetalle gelten folgende Anforderungen: Blei: < 0,3 mg/kg, Arsen (anorganisch): < 0,10 mg/kg, Cadmium: < 0,2 mg/kg, Chrom: < 1 mg/kg, Quecksilber: < 0,10 mg/kg. Es sollten außerdem folgende Spurenelemente enthalten sein: Kupfer: < 0,8 mg/kg, Molybdän: < 0,3 mg/kg, Zink: < 5 mg/kg, Bor: < 5 mg/kg, Mangan: < 6 mg/kg. Beim Gehalt an Pestizidrückständen ist sich gemäß Code-Nummer 0254000 – Untergruppe d) Brunnenkressen in der Gruppe Blattgemüse, Kräuter und essbare Blüten – gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 zu halten. Weitergehende Spezifikationen sind dem geänderten Anhang der Verordnung (EU) 2017/2470 zu entnehmen.

Der Bayerische Blutwurz erhält geografisches Schutzsiegel

(at) Die Europäische Kommission hat mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/2262 der Kommission vom 13.12.2021 zur Eintragung einer geografischen Angabe für eine Spirituose gemäß Artikel 30 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates („Bayerischer Blutwurz“), ABl. EU L 455 vom 20.12.2021 den bayerischen Likör in das Register der geografisch geschützten Angaben (g.g.A.) übernommen. Nur noch in Bayern hergestellter Likör aus der Blutwurz-Wurzel darf von nun an als Bayerischer Blutwurz bezeichnet werden.

Der Bayerische Blutwurz wird hauptsächlich in der Region des Bayerischen Waldes hergestellt. Verwendet wird er sowohl als Genussmittel als auch als Medizinprodukt. Begründet wird die Entscheidung für den Schutz des Likörs unter anderem mit der langen zurückreichenden Tradition des Getränks. Seit dem 17. Jahrhundert finden sich zahlreiche historische Aufzeichnungen des Getränks. Durch die Entscheidung muss die Herstellung des Bayerischen Blutwurz in allen wesentlichen Produktionsschritten im Freistaat Bayern erfolgen und klar geregelten Kriterien entsprechen. In der Europäischen Union werden zahlreiche Erzeugnisse durch die EU-Qualitätsregelungen geschützt. Dadurch sollen sie vor Fälschungen geschützt werden und ihre mit ihrem geografischen Ursprung sowie traditionellem Know-how verbundenen einzigartigen Eigenschaften herauszustellen werden. Mit der Auszeichnung reiht sich der Bayerische Blutwurz zudem in eine Liste von 255 bereits geschützten Spirituosen ein.

Quelle: EU-Aktuell v. 20.12.2021

Titandioxid in Lebensmitteln verboten, vorübergehende Nutzung von Titandioxid in Arzneimitteln erlaubt

(nr) Verordnung (EU) 2022/63 der Kommission vom 14.01.2022 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich des Lebensmittelzusatzstoffs Titandioxid (E 171), ABl. EU L 11 vom 18.01.2022.

Bisher war Titandioxid (E 171) gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 als Farbstoff in verschiedenen Lebensmitteln zugelassen. Dies änderte sich, als die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit gemäß Artikel 32 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 bei Lebensmittelzusatzstoffen, die bereits vor dem 20. Januar 2009 in der Union zugelassen waren, eine neue Risikobewertung vornahm.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit kam mit ihrem am 14.09.2016 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten zunächst zu dem Ergebnis, dass die in dem Gutachten berechneten Sicherheitsmargen von Titandioxid unbedenklich seien. Nichtsdestotrotz wurden weitere toxikologische Untersuchungen im Rahmen einer erweiterten 90-Tage-Studie oder einer Mehr-Generationen- bzw. erweiterten Ein-Generationen-Studie zur Reproduktionstoxizität gemäß den geltenden OECD-Richtlinien für erforderlich gehalten, da nur so ein gesundheitsbezogener Referenzwert (annehmbare tägliche Aufnahmemenge – Acceptable Daily Intake [ADI]) für Titandioxid (E 171) ermittelt werden könne.

Für die Behörde war außerdem von Belang, dass die Unionspezifikationen für Titandioxid (E 171) hinsichtlich der Charakterisierung der Partikelgrößenverteilung und des Anteils der Partikel in Nanogröße in als Lebensmittelzusatzstoff verwendetem Titandioxid (E 171) und die Höchstwerte für Verunreinigungen mit toxischen Elementen angepasst werden. Um dies auch tatsächlich umsetzen zu können, forderte die Kommission am 30.01.2017 zur Vorlage wissenschaftlicher und technologischer Daten betreffend Titandioxid (E 171) öffentlich dazu auf, Daten mitzuteilen, die gemäß dem wissenschaftlichen Gutachten zur Neubewertung dieses Stoffes als Lebensmittelzusatzstoff von Relevanz sind.

Dieser Aufforderung kamen am 02.10.2017 sowie am 29.07.2018 Unternehmer nach und legten die erforderlichen Daten bei der Kommission vor. Am 07.08.2018 ersuchte die Kommission die Behörde für Lebensmittelsicherheit um ein wissenschaftliches Gutachten, ob die vorgelegten Daten die vorgeschlagene Änderung der Spezifikationen für Titandioxid (E 171) angemessen stützen.

Darauf reagierte die Behörde für Lebensmittelsicherheit mit ihrem am 12.07.2019 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten zu den vorgeschlagenen Änderungen der Spezifikationen für als Lebensmittelzusatzstoff verwendetes Titandioxid (E 171). Danach sollten zum einen zusätzliche Parameter im Zusammenhang mit der Partikelgrößenverteilung in die Spezifikationen aufgenommen werden, zum anderen sollte die Definition des Lebensmittelzusatzstoffs Titandioxid (E 171) in den Unionspezifikationen überarbeitet werden. Zudem sollte die toxikologische Datenbasis in Bezug auf Titandioxid (E 171) als Lebensmittelzusatzstoff entsprechend den Datenanforderungen der Leitlinien zur Risikobewertung von Anwendungen der Nanowissenschaften und Nanotechnologien in der Lebens- und Futtermittelkette („Guidance on risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain“) aus dem Jahr 2018 (4) aktualisiert werden.

Kurze Zeit darauf, am 06.03.2020, ersuchte die Kommission die Behörde erneut. Dieses Mal sollte die Sicherheit des Lebensmittelzusatzstoffs Titandioxid (E 171) bewertet werden, und zwar unter Berücksichtigung der vorgeschlagenen Änderungen der Spezifikationen, der Daten aus einer erweiterten Ein-Generationen-Studie zur Reproduktionstoxizität, die von einer Gruppe interessierter Unternehmer als Reaktion auf die öffentliche Aufforderung zur Vorlage von Daten im Jahr 2017 vorgelegt worden war, sowie aller neuen relevanten Daten,

die seit Abschluss der Neubewertung von Titandioxid (E 171) im Jahr 2016 verfügbar sind, einschließlich der Daten, die als mit den Datenanforderungen der Leitlinien von 2018 zur Nanotechnologie im Einklang stehend gelten.

Hierzu veröffentlichte die Behörde für Lebensmittelsicherheit am 06.05.2021 ein wissenschaftliches Gutachten zur Sicherheitsbewertung von Titandioxid (E 171) als Lebensmittelzusatzstoff. Darin gelangte sie zu dem Schluss, dass auf Grundlage aller verfügbaren Nachweise Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität nicht ausgeschlossen werden können und Titandioxid (E 171) bei Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff aufgrund der zahlreichen Unsicherheiten deshalb nicht mehr als sicher eingestuft werden kann. Die Tragweite dieser Einstufung wird auch daraus ersichtlich, dass keine weiteren Studien, die die Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität und andere verbleibende Unsicherheiten ausräumen könnten, ermittelt bzw. empfohlen wurden.

Als Konsequenz dieses Ergebnisses wurde die Aufhebung der Zulassung von Titandioxid (E 171) als Lebensmittelzusatzstoff veranlasst. Titandioxid (E 171) darf also nicht mehr in Lebensmitteln verwendet werden. Daraus ergibt sich in der Folge, dass auch der Verweis darauf aus dem Eintrag zur Verwendung von Kaliumaluminiumsilicat (E 555) als Trägerstoff in Anhang III Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 gestrichen wird. Dennoch gilt diese Änderung nicht ab sofort, sondern Lebensmittel, die gemäß den vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung geltenden Vorschriften verwendetes Titandioxid (E 171) enthalten, dürfen bis zu sechs Monate nach diesem Datum in Verkehr gebracht werden.

Etwas anderes gilt in Bezug auf Arzneimittel. Denn die Verwendung anderer Hilfsstoffe als Farbstoffe in Arzneimitteln unterliegt den Vorschriften der Union über Arzneimittel und wird als Teil des Nutzen-Risiko-Profiles eines Arzneimittels bewertet.

Die Europäische Arzneimittel-Agentur (EMA) legte auf Ersuchen der Kommission deshalb am 08.09.2021 eine wissenschaftliche Analyse des technischen Zwecks der Verwendung von Titandioxid (E 171) in Arzneimitteln, der Durchführbarkeit der Ersetzung und möglicher Fristen für Alternativen vor. Danach werde Titandioxid in Arzneimitteln hauptsächlich als Farbstoff und Trübungsmittel verwendet, und zwar insbesondere in zahlreichen unentbehrlichen Arzneimitteln in oraler fester und oraler halbfester Darreichungsform. Auch sei es aus technischer Sicht grundsätzlich möglich, titandioxid-(E171)-haltige Beschichtungen, die sowohl als Farbstoff als auch für andere Verwendungszwecke eingesetzt werden, zu ersetzen. Schwierigkeiten diesbezüglich bestehen jedoch zum gegenwärtigen Zeitpunkt, da bei der Verwendung von Alternativen eine negative Auswirkung hinsichtlich der Qualität, Sicherheit und Wirksamkeit von Arzneimitteln zuvor stets ausgeschlossen werden müsse. Aus diesem Grund sei bei der Verwendung von Alternativen eine individuelle Überprüfung und Bewertung angezeigt. Erschwerend komme hinzu, dass eine Neuformulierung der einzelnen Arzneimittel mehrere Jahre in Anspruch nehmen könne, je nachdem, wie komplex die Neuformulierung und die erforderlichen Studien sind. Auch drohen angesichts des Umfangs der Verwendung dieses Hilfsstoffs und der betroffenen Produktmenge und unter Berücksichtigung der globalen Lieferketten bei einer verfrühten Umstellung auf Alternativen sonst massive Arzneimittelengpässe auf dem Unionsmarkt.

Aus diesen Gründen darf Titandioxid (E 171) vorläufig auf der Liste der zugelassenen Zusatzstoffe verbleiben, damit es in Arzneimitteln als Farbstoff verwendet werden kann, bis

geeignete Alternativen entwickelt wurden, um es zu ersetzen und gleichzeitig die Qualität, Sicherheit und Wirksamkeit der betreffenden Arzneimittel zu gewährleisten.

Die Kommission hat sich verpflichtet, drei Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung die Notwendigkeit zu prüfen, Titandioxid (E 171) weiterhin in der EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe zur ausschließlichen Verwendung als Farbstoff in Arzneimitteln zu führen, oder es andernfalls von dieser Liste zu streichen. Als Basis dieser Überprüfung wird eine aktualisierte Bewertung der EMA dienen, die vor dem 1. April 2024 durchzuführen ist.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

Beschluss (EU) 2021/1870 der Kommission vom 22.10.2021 zur Festlegung der Kriterien für die Vergabe des EU-Umweltzeichens für kosmetische Mittel und Tierpflegeprodukte
ABl. EU L 379 vom 26.10.2021

Verordnung (EU) 2021/1881 der Kommission vom 26.10.2021 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 Imidacloprid in oder auf bestimmten Erzeugnissen
ABl. EU L 380 vom 27.10.2021

Verordnung (EU) 2021/1884 der Kommission vom 27. Oktober 2021 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorantraniliprol in Hülsenfrüchten
ABl. EU L 382 vom 28.10.2021

Verordnung (EU) 2021/1917 der Kommission vom 03.11.2021 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Aufnahme von 2-(4-Methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmethyl)acetamid in die Unionsliste der Aromen
ABl. EU L 389 vom 04.11.2021

Berichtigung der Verordnung (EU) 2021/1372 der Kommission vom 17. August 2021 zur Änderung des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich des Verbots der Fütterung von anderen Nutztieren als Wiederkäuern, ausgenommen Pelztiere, mit tierischem Protein
ABl. EU L 398 vom 11.11.2021

Verordnung (EU) 2021/1973 der Kommission vom 12.11.2021 zur Berichtigung der deutschen Sprachfassung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren

ABI. EU L 402 vom 15.11.2021

Verordnung (EU) 2021/2010 der Kommission vom 17.11.2021 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1185/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über Statistiken zu Pestiziden im Hinblick auf die Liste der Wirkstoffe
ABI. EU L 410 vom 18.11.2021

Beschluss (EU) 2021/2025 des Rates vom 15.11.2021 über den im Namen der Europäischen Union im Rat der Mitglieder des Internationalen Olivenrats im Hinblick auf eine Vermarktungsnorm für Olivenöl und Oliventresteröl zu vertretenden Standpunkt
ABI. EU L 411 vom 19.11.2021

Verordnung (EU) 2021/2030 der Kommission vom 19.11.2021 zur Änderung von Anhang XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich N,N-Dimethylformamid
ABI. EU L 415 vom 22.11.2021

Verordnung (EU) 2021/2202 der Kommission vom 09.12.2021 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 Acequinocyl, Bacillus subtilis Stamm IAB/BS03, Emamectin, Flutolanil und Imazamox in oder auf bestimmten Erzeugnissen
ABI. EU L 446 vom 14.12.2021

Verordnung (EU) 2021/2204 der Kommission vom 13.12.2021 zur Änderung des Anhangs XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) in Bezug auf krebserzeugende, erbgutverändernde oder fortpflanzungsgefährdende Stoffe
ABI. EU L 446 vom 14.12.2021

Delegierte Verordnung (EU) 2021/2244 der Kommission vom 07.10.2021 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Bestimmungen für amtliche Kontrollen hinsichtlich der Probenahmeverfahren für Pestizidrückstände in Lebens- und Futtermitteln
ABI. EU L 453 vom 17.12.2021

Durchführungsverordnung (EU) 2022/47 der Kommission vom 13.01.2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens getrockneter Pulpe der Kaffeekirsche der Arten Coffea arabica L. und/oder Coffea canephora Pierre ex A. Froehner sowie des Aufgusses daraus als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland 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 9 vom 14.01.2022

Durchführungsverordnung (EU) 2022/43 der Kommission vom 13.01.2022 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Flumioxazin gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung der Anhänge der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission und der Durchführungsverordnung (EU) 2015/408

ABl. EU L 9 vom 14.01.2022

Durchführungsverordnung (EU) 2022/69 der Kommission vom 12.01.2022 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragenen Namens („Heumilch“/„Haymilk“/„Latte fieno“/„Lait de foin“/„Leche de heno“ [g. t. S.]

ABl. EU L 12 vom 19.01.2022

Delegierte Verordnung (EU) 2022/68 der Kommission vom 27.10.2021 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der zugelassenen önologischen Verfahren

ABl. EU L 12 vom 19.01.2022

Durchführungsverordnung (EU) 2022/71 der Kommission vom 12.01.2022 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragenen Namens („Ziegen-Heumilch“/„Goat's Haymilk“/„Latte fieno di capra“/„Lait de foin de chèvre“/„Leche de heno de cabra“ [g. t. S.]

ABl. EU L 12 vom 19. Januar 2022

Verordnung (EU) 2022/78 der Kommission vom 19.01.2022 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 Dazomet, Hexythiazox, Metam und Methylisothiocyanat in oder auf bestimmten Erzeugnissen

ABl. EU L 13 vom 20.01.2022.

WISSENSCHAFTLICHE ARTIKEL

Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln - Beliebte Erzeugnisse wenig belastet – aber auch Überschreitungen festgestellt

(nr) Häufig und gern verzehrte Lebensmittel sind nur sehr gering mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet. Allerdings wurden im Jahr 2020 entgegen dem Trend der vorangegangenen Jahre die zulässigen Höchstgehalte etwas häufiger überschritten. Insgesamt bleibt die Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen weiterhin auf niedrigem Niveau, teilt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit.

Für die vom BVL vorgestellte „Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2020“ sind von den Überwachungsbehörden der Bundesländer 18.921 Lebensmittelproben auf bis zu 1.048 verschiedene Stoffe untersucht worden. Die Ergebnisse zeigen deutliche Unterschiede bei der Betrachtung einzelner Erzeugnisse. Häufig verzehrte Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln oder Äpfel und beliebte saisonale Erzeugnisse wie Erdbeeren oder Spargel weisen seit Jahren kaum oder gar keine Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen auf. Bei Lebensmitteln, von denen mindestens 100 Proben untersucht wurden, waren im Jahr 2020 die meisten Überschreitungen bei Granatäpfeln (22,9 %), tiefgefrorenen Brombeeren (13,9 %), frischen Kräutern (13,3 %) und getrockneten Bohnen (7,6 %) festgestellt worden.

Lebensmittel aus ökologischem Anbau

Die Untersuchungen von Bio-Lebensmitteln bestätigen, dass diese Produkte weniger Pflanzenschutzmittelrückstände enthalten als konventionell hergestellte Ware. So wiesen zwei Drittel der Proben aus ökologischem Anbau überhaupt keine quantifizierbaren Rückstände auf, während bei konventioneller Ware dies nur in einem Drittel der Proben zutraf.

Belastung abhängig von der Herkunft

Die Belastung mit Rückständen variiert abhängig von der Herkunft der Waren. Bei Lebensmitteln aus Deutschland wurden in 2,0 % der untersuchten Proben Überschreitungen der geltenden Rückstandshöchstgehalte festgestellt (2019: 1,0 %), bei Erzeugnissen aus anderen EU-Mitgliedstaaten wie im Vorjahr in 1,3 % der Proben. Bei importierten Lebensmitteln aus Nicht-EU-Staaten gab es Überschreitungen bei 7,8 % der untersuchten Proben (2019: 6,5 %). Der Anstieg kann verschiedene Ursachen haben, z. B. können wegen der Witterungsbedingungen in den Herkunftsländern verstärkt Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen.

Hintergrund

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln sind zulässig, sofern sie die geltenden Rückstandshöchstgehalte nicht überschreiten und demnach gesundheitlich unbedenklich sind. Auch eine Überschreitung des festgesetzten Rückstandshöchstgehalts ist nicht gleichbedeutend mit einer Gesundheitsgefahr für Verbraucherinnen und Verbraucher. Die Festsetzung eines Höchstgehaltes erfolgt ausgehend von der Menge an Rückständen, die bei ordnungsgemäßer Anwendung des Pflanzenschutzmittels zu erwarten ist. Eine Gesundheitsgefahr darf dabei nicht gegeben sein.

Quelle: BVL

Einstufung von selenhaltigen Lebensmitteln - Stellungnahme der Gemeinsamen Expertenkommission

(nr) Der Mineralstoff Selen kommt als essenzieller Bestandteil aller Organismen natürlicherweise in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln vor. Selen wird auch in Nahrungsergänzungsmitteln, Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, angereicherten Lebensmitteln und Arzneimitteln eingesetzt. Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen, deren Geschäftsstelle vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) geleitet wird, hat nun eine Stellungnahme zur rechtlichen Einstufung von selenhaltigen Erzeugnissen erstellt, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

Selen spielt eine wichtige Rolle im menschlichen Organismus. Sogenannte Selenoproteine enthalten die selenhaltige Aminosäure Selenocystein als spezifischen Baustein und führen mit Hilfe ihrer antioxidativen Eigenschaften spezifische Funktionen aus. Daher beeinflusst der Selenstatus beispielsweise die Immunabwehr sowie Schutzmechanismen gegen bestimmte Leberschädigungen und Schwermetalle. Zur Selen-Aufnahme beim Menschen tragen vorrangig Milchprodukte, Fleischerzeugnisse, Getreideprodukte und Fischerzeugnisse bei.

Selenhaltige Erzeugnisse werden als Arzneimittel, Nahrungsergänzungsmittel (NEM), Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten; LBMZ) und angereicherte Lebensmittel in den Handel gebracht. Die verschiedenen Produktkategorien, unterscheiden sich in ihrer Zweckbestimmung. Selenhaltige Arzneimittel verwendet man zur Behandlung eines nachgewiesenen Selenmangels, der ernährungsmäßig nicht behoben werden kann. Solche Arzneimittel sind apothekenpflichtig und in Dosierungen über 70 µg

verschreibungspflichtig. NEM sind zur Ergänzung der allgemeinen Ernährung bestimmt. Im Falle der LBMZ erfolgt die Anwendung im Rahmen eines Diätmanagements bei Patienten mit einem medizinisch bedingten (erhöhten) Nährstoffbedarf.

Die Gemeinsame Expertenkommission hat festgestellt, dass nach gegenwärtigen Schätzungen die Selenzufuhr über die Nahrung bei Erwachsenen in Deutschland bei ca. 30–50 µg pro Tag liegt. Damit liegt die geschätzte Selenzufuhr bei Erwachsenen unterhalb der Zufuhrempfehlungen der Fachgesellschaften für Ernährung Deutschlands, Österreichs und der Schweiz und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) von 60–70 µg pro Tag. Allerdings kommt in Deutschland in der Regel kein klinisch relevanter Selenmangel aufgrund einer Unterversorgung über die allgemeine Ernährung vor. Die Gemeinsame Expertenkommission geht daher bei Dosierungen von bis zu 50 µg Selen pro Tag von einer ernährungsspezifischen bzw. einer physiologischen Wirkung aus, die selbst bei einer sehr geringen Selenzufuhr über die Nahrung für eine Aufrechterhaltung einer adäquaten Selenversorgung ausreichend ist. Für NEM in Dosierungen oberhalb von 50 µg Selen pro Tag erkennt die Gemeinsame Expertenkommission aus wissenschaftlicher Sicht keinen über den Ausgleich hinausgehenden ernährungsspezifischen Nutzen.

Als Grundlage für die Beurteilung der Sicherheit selenhaltiger Lebensmittel zieht die Gemeinsame Expertenkommission den von der EFSA abgeleiteten UL (Tolerable Upper Intake Level) von 300 µg pro Tag heran. Dieser kann nach Einschätzung der Gemeinsamen Expertenkommission bereits durch allgemeine Ernährung überschritten werden. Gegebenenfalls wird der toxikologisch relevante Bereich erreicht. Ausgehend davon zieht die Gemeinsame Expertenkommission bei hoch dosierten selenhaltigen NEM eine Beurteilung als nicht sicheres Lebensmittel in Betracht. Bei Kindern unter zehn Jahren könnte bereits eine Supplementierung mit NEM, die für Erwachsene dosiert wurden, zu einer Überschreitung kinderspezifischer UL-Werte führen. Daher empfiehlt die Gemeinsame Expertenkommission, die Kennzeichnung solcher Produkte mit einem Hinweis zu versehen, dass sie nicht für die betroffenen Altersklassen geeignet sind.

Die Tagesdosierungen selenhaltiger NEM und Arzneimittel liegen teilweise in derselben Größenordnung. Zur Abgrenzung von Produkten in einem solchen Grenzbereich wurde in der Rechtsprechung das Kriterium der sogenannten Erheblichkeitsschwelle entwickelt. Aufgrund der hohen Selenaufnahme über die allgemeine Ernährung wäre die Erheblichkeitsschwelle erst in einem Bereich oberhalb des UL erreicht. Daher kann nach Einschätzung der Gemeinsamen Expertenkommission für die praktische Beurteilung der Verkehrsfähigkeit selenhaltiger NEM offenbleiben, ob eine solche Erheblichkeitsschwelle für Selen definierbar und anwendbar ist, da die Verkehrsfähigkeit derartiger Produkte bereits durch Sicherheitsbedenken infrage gestellt wird. Eine Einstufung als Funktionsarzneimittel unterhalb von Selendosierungen, die durch den Verzehr von Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs in angemessener Menge aufgenommen werden können, ist nicht möglich.

Quelle: BVL 22.12.2022

Jahresbericht zum Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan (MNKP) - Daten zur Lebensmittelüberwachung 2020

(nr) Mit dem Inkrafttreten der Kontrollverordnung (EU) 2017/625 (OCR) wurden die Inhalte der Jahresberichte für alle Mitgliedstaaten harmonisiert und deren Aufbau durch die Musterformulare gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2019/723 vereinheitlicht.

Für das Jahr 2020 wurde der Jahresbericht der Bundesrepublik Deutschland entsprechend angepasst. Bedingt durch die geänderte Schwerpunktsetzung und inhaltliche Ausrichtung

unterscheiden sich die Abfrageformate der OCR von den bisher in Deutschland durchgeführten Abfragen. Der Vergleich mit den Ergebnissen der Vorjahre ist daher für das Jahr 2020 nicht möglich.

Nachfolgend sind exemplarisch die wichtigsten Kontrolldaten für die amtliche Lebensmittelüberwachung zusammengefasst:

Bei den insgesamt 1.127.474 registrierten Betrieben, die im Jahr 2020 in der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln tätig waren, erfolgten 572.137 amtliche Kontrollen in 362.085 Betrieben, bei denen 106.591 Verstöße festgestellt wurden.

Bei den insgesamt 9.808 zugelassenen Betrieben, die im Jahr 2020 Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellten und für die eine Zulassungspflicht gilt, erfolgten 34.408 amtliche Kontrollen in 6.803 Betrieben, bei denen 2.537 Verstöße festgestellt wurden.

Bei Erzeugnissen/Waren wurden im Jahr 2020 insgesamt 596.993 amtliche Kontrollen durchgeführt, wobei die meisten Kontrollen auf Fleisch, Fleischzubereitungen (z. B. Hackfleisch) und Fleischerzeugnissen mit insgesamt 132.126 Kontrollen entfielen. Getränke wurden insgesamt 89.445-mal und Obst und Gemüse 87.932-mal kontrolliert. Insgesamt wurden 6.217 Verstöße festgestellt.

Der Jahresbericht, der sämtliche kontrollierten Bereiche der OCR gemäß den jeweils geltenden horizontalen Rechtsvorschriften aufführt, ist unter dem nachfolgenden Link abrufbar: <https://www.bvl.bund.de/mnkp>

Bei den Daten der amtlichen Kontrollen und der Kontrollergebnisse muss berücksichtigt werden, dass es sich um die Auswertung der Ergebnisse von größtenteils risikoorientiert geplanten Kontrollen handelt. Sachverhalte, die in der Vergangenheit auffällig geworden waren, wurden somit verstärkt kontrolliert. Aus diesem Grund kann aus den dargestellten Zahlen und Kontrollergebnissen nicht auf die Gesamtsituation auf dem Markt geschlossen werden.

Quelle: BVL

G@ZIELT-Jahresbericht 2020 - Jahresbericht 2020 der Gemeinsamen Zentralstelle "Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse" (G@ZIELT) erschienen

(nr) Der Onlinehandel mit Erzeugnissen nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und mit Tabakerzeugnissen wächst stetig und stellt die amtliche Kontrolle vor neue Herausforderungen, da die Händler über die Grenzen der örtlich zuständigen Behörden hinaus agieren. Deshalb bedarf es spezieller technischer Einrichtungen und besonderer technischer Expertisen, um Verbraucherinnen und Verbraucher auch in diesen Handelsegmenten effektiv zu schützen und um die zuständigen Behörden der Länder bei der Durchführung der amtlichen Überwachung zu unterstützen.

Die zuständigen Behörden in Deutschland haben sich dieser Entwicklung gestellt und die gemeinsame Zentralstelle der Bundesländer „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse“, kurz ‚G@ZIELT‘, beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eingerichtet. G@ZIELT führt vorbereitende Tätigkeiten für die amtliche Überwachung des Onlinehandels mit Erzeugnissen nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und mit Tabakerzeugnissen durch.

Im aktuell erschienenen Bericht werden die Aktivitäten der Zentralstelle im Jahr 2020 vorgestellt. Auch in diesem Jahr bestätigen die dargestellten Ergebnisse den Bedarf der Kontrolle des Internethandels: Nahrungsergänzungsmittel mit verbotenen Inhaltsstoffen, welche die Leistungsfähigkeit bei sportlicher Aktivität steigern sollen, Süßwaren, von denen akute Erstickungsgefahr ausgehen kann, Onlineangebote mit zweifelhaften oder gar illegalen Werbeversprechen im Zusammenhang mit COVID-19, CBD-haltige Futtermittel auch für den Heimtierbereich, Kinderbesteck mit hohem Bleigehalt oder Nagellack mit krebserzeugenden Nitrosaminen verdeutlichen, dass Handlungsbedarf in allen Erzeugniskategorien besteht und so Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland durch die Arbeit der Behörden geschützt werden müssen.

Weiterführende Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher und Onlinehändlerinnen und -händler sind ebenfalls auf der Internetseite des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit verfügbar (www.bvl.bund.de/internethandel).
Quelle: BVL

Bundesamt für Verbraucherschutz stellt Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung vor

(nr) Im vergangenen Jahr kontrollierten die Überwachungsbehörden der Bundesländer 368.888 Betriebe und 596.993 Erzeugnisse. Die wichtigsten Überwachungsergebnisse stellten das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Bundesländer auf der Pressekonferenz „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“ in Berlin vor.

1. STEC-Bakterien im Weizenmehl

STEC-Bakterien können akute Darmentzündungen verursachen. Für das Zoonosen-Monitoring wurden 242 Proben von Weizenmehl aus Mühlenbetrieben auf STEC untersucht. 22 Proben (9,1 %) enthielten die potentiell krankmachenden Bakterien. Keksteig und andere Backwaren sollte daher nicht nur in der Weihnachtsbäckerei, sondern generell möglichst nicht roh verzehrt werden. Bei einer vollständigen Erhitzung beim Backen werden mögliche STEC-Bakterien im Mehl abgetötet. Siehe Pressemitteilung „Plätzchenbacken: Teigessen kann krank machen“.

2. Blei in Wurstwaren mit Wild

Durch die Verwendung bleihaltiger Munition bei der Jagd kann Wildfleisch Blei enthalten. 75 Wurstwaren mit Wild wurden für das Monitoring auf ihren Bleigehalt untersucht. Bei 54 Proben (72 %) wurde Blei nachgewiesen. Da Blei schon in geringen Mengen schädlich sein kann, sollten empfindliche Verbrauchergruppen wie Kinder, Schwangere und Frauen im gebärfähigen Alter auf den Verzehr von mit Bleimunition geschossenem Wild verzichten. Siehe - Pressemitteilung „Blei in Wurstwaren mit Wild“

3. Weichmacher in Holzspielzeug

Phthalate (Weichmacher) werden häufig in Lacken eingesetzt. Da sie jedoch gesundheitsschädlich sein können, dürfen sie in lackiertem Holzspielzeug nur bis zu einer Konzentration von 0,1 g/100 g vorkommen. Erfreulich: Während es bei früheren Untersuchungen noch relativ häufig Überschreitungen des Grenzwertes gab, lagen im Untersuchungszeitraum nur drei von 211 Proben (1,4 %) über dem Grenzwert. Siehe - Pressemitteilung „Weniger giftige Weichmacher in Holzspielzeug“

4. Hygienemängel bei vorgeschnittenem Obst

In vorgeschnittenem Obst und Obstsalaten „to go“ können sich krankmachende Keime schnell vermehren, wenn bei der Herstellung, Lagerung und Abgabe nicht die notwendigen Hygienemaßnahmen eingehalten werden. Für den Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) wurden 1.135 Betrieben auf solche Keime untersucht. Bei rund einem Viertel der untersuchten Produkte (25,2 %) wurden Hygienemängel entdeckt.

Siehe - Pressemitteilung „Hygienemängel bei Obstsalaten von der Theke“

5. Gesundheitsgefährdende Substanzen in Sportlernahrung

So genannte Sportlernahrung verspricht eine leistungssteigernde Wirkung, enthält häufig aber potentiell gesundheitsgefährdende Substanzen wie Dimethylaminoethanol (DMAE) und Synephrin. Von den 87 im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) untersuchten sogenannten „Pre-Workout-Booster“ enthielten 39 solche Stoffe (44,8 %). Mehr als jede fünfte Probe (21,8 %) wies sogar mehrere dieser Stoffe auf.

Siehe - Pressemitteilung „Gesundheitsrisiken bei Sportlernahrung“

6. Schwermetalle in Gesichtsmasken

Gesichtsmasken dienen der Hautpflege, sie können aber auch unerwünschte Elemente enthalten. Von den 100 im vergangenen Jahr untersuchten Masken überschritten 53 % die Orientierungswerte für Schwermetalle. Besonders deutlich waren die Überschreitungen bei Arsen, Blei und Cadmium. Generell überschritten die Artikel aus dem Onlinehandel (69 %) häufiger die Orientierungswerte als die stationär gekauften Artikel (46 %).

Siehe Pressemitteilung „Arsen, Blei und Cadmium in Gesichtsmasken“

Quelle: BVL

Gesundheitliche Bewertung von Nikotinbeuteln (Nikotinpouches)

Aktualisierte Stellungnahme Nr. 042/2021 des BfR vom 21. Dezember 2021

(nr) Nikotinbeutel sind neue Produkte, die z. B. in den USA, in Großbritannien und Schweden im Jahr 2019 beschrieben wurden. In Deutschland waren sie im Jahr 2020 u. a. Gegenstand einer Bundestagsentschließung (BT-Drucksache 19/20667 vom 1. Juli 2020).

Bei Nikotinbeuteln handelt es sich um kleine Beutel, die nikotinhaltige Pulver enthalten.

Gemäß Herstellerangaben werden Nikotinsalze verwendet, die unter anderem mit mikrokristalliner Zellulose, verschiedenen Salzen (z. B. Natriumcarbonat und -hydrogencarbonat), Zitronensäure und Aromen versetzt sind. Es ist kein Tabak enthalten. Das BfR wurde um gesundheitliche Bewertung der Nikotinbeutel gebeten. Diese Produkte werden gelegentlich auch als All-White-Produkte oder Nikotinpouches bezeichnet.

Das BfR hatte im März 2021 eine vorläufige gesundheitliche Bewertung erarbeitet, die in verschiedenen Besprechungen diskutiert wurde. Weiterhin wurden experimentelle Studien mit verschiedenen Nikotinbeuteln am BfR durchgeführt, die in diese Bewertung Eingang finden.

Demnach sind Nikotinbeutel neue, tabakfreie Produkte. Sie enthalten ein Pulver, das aus Nikotinsalzen und Trägerstoffen besteht. Das BfR hat diese Produkte basierend auf vorhandenen Studien und Daten gesundheitlich bewertet. In die aktualisierte Bewertung wurden auch experimentelle Untersuchungen des BfR einbezogen. Diese Untersuchungen sind noch nicht abgeschlossen, sodass eine umfassende Bewertung zurzeit noch nicht möglich ist. Die Länderbehörden stufen Nikotinbeutel als neuartige Lebensmittel ein.

Quelle: BfR

Bisphenol A in Alltagsprodukten: Antworten auf häufig gestellte Fragen

FAQ des BfR vom 16. Dezember 2021

(nr) Aus der Substanz Bisphenol A wird der Kunststoff Polycarbonat hergestellt, der neben seinem Einsatz im Haus- und Fahrzeugbau, in Verbraucherprodukten wie DVDs und Smartphones, aber auch für Behälter und Flaschen für Lebensmittel verwendet wird. Auch bei der Herstellung von Innenbeschichtungen von Getränke- und Konservendosen wird Bisphenol A eingesetzt. Bis zum Verbot Anfang des Jahres 2020 wurde BPA auch in Thermopapieren eingesetzt.

Im Juli 2016 wurde Bisphenol A von der Europäischen Chemikalienagentur als reproduktionstoxisch eingestuft und aufgrund dieser Einstufung im Januar 2017 als besonders besorgniserregende Substanz (Substance of Very High Concern, SVHC) nach der REACH-Verordnung identifiziert. Die REACH-Verordnung ist das derzeit gültige europäische Chemikalienrecht. „REACH“ steht für Registrierung („Registration“), Bewertung („Evaluation“), Beschränkung und Zulassung („Authorisation“) von Chemikalien („Chemicals“).

Im Juni 2017 erfolgte für den Stoff eine erneute SVHC-Identifizierung aufgrund seiner Eigenschaften als sogenannter endokriner Disruptor für die menschliche Gesundheit und im Jahr 2018 die SVHC-Identifizierung als endokriner Disruptor für die Umwelt. Als endokrine Disruptoren werden hormonell schädigende Stoffe bezeichnet.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat mögliche gesundheitliche Risiken im Zusammenhang mit der Verwendung von Bisphenol A neu bewertet und das Ergebnis im Dezember 2021 veröffentlicht. Die von der EFSA neu abgeleitete tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake, TDI) von Bisphenol A beträgt 0,04 Nanogramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag. Der TDI-Wert gibt die Menge eines Stoffes an, die täglich über die gesamte Lebenszeit ohne erkennbares Gesundheitsrisiko aufgenommen werden kann. Der neue Wert ist etwa 100.000-fach niedriger als der bislang von der EFSA angegebene vorläufige (temporäre) gesundheitliche Richtwert. Für Menschen aller Altersgruppen überschreitet die Aufnahme von Bisphenol A aus Lebensmitteln und anderen Quellen diesen neuen Wert – obwohl die Gesamtaufnahme in der Bevölkerung seit Jahren rückläufig ist.

Seit der Veröffentlichung des temporären TDI der EFSA im Jahr 2015 sind zahlreiche neue Studien veröffentlicht worden. Hintergrund der Absenkung des TDI durch die EFSA sind vor allem Hinweise aus Studien an Mäusen, dass eine Aufnahme von Bisphenol A durch die Muttertiere während der Trächtigkeit und in der ersten Zeit nach der Geburt zu Änderungen der Zellzahlen im spezifischen Immunsystem der Nachkommen führen kann. Inwieweit diese Auswirkungen auf das Immunsystem nachteilig für den betroffenen Organismus (Maus) und ob die Ergebnisse auf den Menschen übertragbar sind, ist nach Ansicht des BfR derzeit noch eine ungeklärte wissenschaftliche Frage. Ein ursächlicher Zusammenhang zwischen der Bisphenol A-Aufnahme und immunologischen Auswirkungen beim Menschen kann durch Studien an Menschen bislang nicht bestätigt werden.

Das BfR wird die Stellungnahme der EFSA nach umfassender Prüfung kommentieren.

Die Verwendung von Bisphenol A zur Herstellung von Säuglingsflaschen aus Polycarbonat wurde bereits im Jahr 2011 EU-weit verboten. Das Verbot wurde im Jahr 2018 allgemein auf Trinkgefäße und Flaschen aus Polycarbonat für Säuglinge und Kleinkinder erweitert. Für alle anderen Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff ist ein Grenzwert für den Übergang von Bisphenol A ins Lebensmittel festgelegt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beantwortet Fragen, die zu Bisphenol A häufig gestellt werden, im FAQ vom 16. Dezember 2021.

Quelle: BfR

Neubewertung von Titandioxid: BfR zieht ähnliche Schlüsse wie die EFSA

(nr) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat gesundheitliche Risiken von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff E 171 neu begutachtet und das Ergebnis am 6. Mai 2021 veröffentlicht. Nach einer systematischen Literaturrecherche wurden insbesondere Studien zu möglichen erbgutschädigenden (genotoxischen) Effekten durch Titandioxid ausgewertet.

Die EFSA kommt zu dem Ergebnis, dass genotoxische Wirkungen von Titandioxid nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden können. Als Lebensmittelzusatzstoff könne Titandioxid deshalb nicht mehr länger als sicher angesehen werden. Da für genotoxische Stoffe bislang keine gesundheitlich unbedenkliche Dosis ermittelt wird, konnte entsprechend keine akzeptable tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake, ADI) für die Substanz abgeleitet werden.

Das BfR hat sich mit den von der EFSA berücksichtigten Daten zur Genotoxizität befasst und zieht überwiegend die gleichen Schlüsse. Allerdings weist das BfR darauf hin, dass für eine abschließende Bewertung noch Wissenslücken bestehen. Bislang ist zum Beispiel unklar, in welchem Ausmaß und auf welche Weise Titandioxid das Erbgut schädigen kann. Welche Rolle spielen die Teilcheneigenschaften, ihre Größe, Form, kristalline Beschaffenheit? Besteht ein Krebsrisiko? Auf diese Fragen müssen noch Antworten gefunden werden. Weitere Informationen – siehe vollständige Stellungnahme Nr. 038/2021 des BfR vom 8. Dezember 2021.

Mehr Produktsicherheit für Weizen und Dinkel

(nr) Ab Januar 2022 sind in der EU-Verordnung 1881/2006 die Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide (Pilzgift des Mutterkorns) in Mahlerzeugnissen neu festgesetzt.

Grenzwerte für Mutterkorn-Sklerotien, die sichtbaren schwarzen Pilzkörper, gibt es für Roggen schon viele Jahre. Das Mutterkorn enthält giftige Alkaloide und muss daher aus dem Getreide aussortiert werden. Früher galt dies als typische Roggenproblematik, mit der rechtlichen Neuerung sind jetzt auch unter anderem Weizen und Dinkel berücksichtigt.

Ein weiteres Augenmerk gilt dem Ergotalkaloid-Gehalt. Dieses Pilzgift des Mutterkorns befindet sich nicht nur im Pilzkörper, sondern auch der Abrieb der Mutterkörner kann an gesunden Getreidekörnern haften.

Mutterkornbesatz im Erntegut – Welche Auswirkungen haben die neuen Grenzwerte?

Die Höchstgehalte für Ergotalkaloide sind in der Verordnung 1881/2006 gänzlich neu festgesetzt. „Die Höchstgrenze bezieht sich also nicht nur auf die Anzahl der Sklerotien, sondern darauf, wie viel von dem Toxin nachweisbar ist“, sagt Michael Hiestand. Deshalb ist bei den Getreidepartien auch vor der Reinigung zu beachten, dass gefährdete Partien möglichst wenig bewegt werden, um eine Feinkontamination durch Abrieb zu vermeiden.

Sichere Rohstoffe für sichere Backwaren - Mutterkörner im Getreide können in Abhängigkeit vom darin enthaltenen Gehalt an Ergotalkaloiden die Gesundheit gefährden. Aus diesem

Grund ist eine fachgerechte Reinigung des Getreides absolut notwendig. Auch handwerkliche Bäckereien sind durch die neuen Höchstgehalte von der neuen Verordnung betroffen. Daher ist es notwendig, dass sich die Betriebe mit dem Thema auseinandersetzen und ihren Rohstoffbezug überprüfen.

Fragen und Antworten zu Tätowiermitteln aktualisiert

(nr) In Deutschland sind 17 Prozent der Bevölkerung tätowiert - Tendenz steigend. Am häufigsten gibt die Gruppe der 25- bis 34-Jährigen an, mehrere Tattoos zu haben (Statista, 2021). Tätowiermittel können aus vielen Einzelsubstanzen bestehen, die in ihrer möglicherweise gesundheitsschädlichen Wirkung für diese Anwendung nicht bewertet sind. Für bunte Tätowierungen werden meist organische Pigmente verwendet, die eine hohe Farbbrillanz aufweisen. In „Permanent Make-ups“ kommen vor allem Eisenoxide und Ruße zum Einsatz. Problematische Inhaltsstoffe in Tätowiermitteln können z. B. krebserzeugende aromatische Amine als Spaltprodukte organischer Farbstoffe oder als Verunreinigungen, aber auch Konservierungsmittel und Schwermetalle als Verunreinigungen sein. Ferner gibt es inzwischen Tätowiermittel mit Spezialeffekten wie etwa „Glow-in-the-dark“, deren Inhaltsstoffe weitgehend unbekannt sind. Als unerwünschte akute Folgen können auftreten: Infektionen, Fremdkörperreaktionen, Narben oder allergische Reaktionen. Über die Langzeitwirkungen von Tätowiermitteln ist wenig bekannt.

Seit dem 4. Januar 2022 sind schrittweise bestimmte Stoffe in Tätowiermitteln und „Permanent Make-ups“ in der Europäischen Union beschränkt. Nach der Europäischen Chemikalienverordnung (REACH) wird die Verwendung von Stoffen mit bekannten und vermuteten gesundheitsschädigenden Wirkungen reguliert und Höchstkonzentrationen für diese Stoffe in Tätowiermitteln festgelegt. Bisher gibt es keine verbindlichen Kriterien, nach denen eine Sicherheitsbewertung von Tätowiermitteln erfolgen kann. Daher hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Mindestanforderungen für Tätowiermittel und Prüfmethode für Hersteller und Inverkehrbringer erarbeitet, da diese für die Sicherheit ihrer Produkte verantwortlich sind.

Das BfR hat im Folgenden häufig gestellte Fragen und Antworten zu Tätowiermitteln zusammengestellt.

Quelle: BfR

Früchte der Furcht

(nr) Die neue Ausgabe des Wissenschaftsmagazins BfR2GO widmet sich dem Misstrauen gegenüber Pflanzenschutzmitteln

Pflanzenschutzmittel sind ein gesellschaftliches Reizthema. Manche Menschen begegnen den Mitteln mit Misstrauen; gegensätzliche Meinungen prallen aufeinander. Die aktuelle Ausgabe des Wissenschaftsmagazins BfR2GO des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) widmet sich dieser Furcht. „Insbesondere bei einem Thema, das die Öffentlichkeit verunsichert, gilt es, sachlich zu bleiben“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Unser Anspruch ist es, objektiv und neutral zu informieren. Die unabhängigen wissenschaftlichen Bewertungen des BfR tragen zur Sicherheit von Lebensmitteln bei.“ Die neunte Ausgabe des BfR2GO bietet außerdem zahlreiche Artikel zu Forschungsprojekten am BfR unter anderem aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit sowie Produkt- und Chemikaliensicherheit und zum Thema Schutz von Versuchstieren.

Ebenfalls ein Thema der neuen BfR2GO-Ausgabe: die chemische Stoffgruppe der per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen. Über 4.700 dieser Verbindungen gibt es. Man nennt sie kurz PFAS. Sie finden sich in zahlreichen Alltagsprodukten wie zum Beispiel Reinigungsmitteln, Outdoorbekleidung, Fast-Food-Verpackungen oder Beschichtungen für fettabweisende Pfannen - und sind extrem langlebig. Sie werden vom Körper aufgenommen und sind im Blut nachweisbar. Welche gesundheitlichen Folgen PFAS haben, ist derzeit noch nicht endgültig geklärt. Das BfR befasst sich daher mit der Erforschung der komplizierten Zusammenhänge rund um PFAS und den menschlichen Organismus.

Außerdem im BfR2GO: Vitamin D. Der Nutzen des „Sonnenhormons“ ist unstrittig, dennoch fällt die Bewertung des BfR nüchtern aus. Und: Ein neuer Trend auf dem Markt der Nikotinprodukte sind Nikotinbeutel - sie enthalten keinen Tabak, sondern Nikotinsalze. Ein Forscherteam am BfR bewertet die gesundheitlichen Auswirkungen durch den Konsum der Beutel. Studienergebnisse zeigen beispielsweise, dass die gewichtsbezogenen Nikotingehalte dieser Produkte eine große Spannweite aufweisen. Gesundheitsrisiken sind deshalb denkbar. Ein weiteres Thema im Magazin: Gefahrguttransport. Die Expertise des BfR ist auch bei der Transportsicherheit gefragt.

Kompakt und bis zum Rand gefüllt mit Wissen liefert das Wissenschaftsmagazin BfR2GO aktuelle und fundierte Informationen über die Forschung und deren Bewertung im gesundheitlichen Verbraucherschutz und zum Schutz von Versuchstieren. Jede Ausgabe stellt ein Thema aus einem aktuellen Arbeitsbereich des BfR in einem Schwerpunkt vor. Daneben gibt es Berichte, Interviews und Meldungen aus sämtlichen Arbeitsgebieten des BfR.

Das Wissenschaftsmagazin BfR2GO erscheint zweimal im Jahr in deutscher und englischer Sprache. Es wird auf der BfR-Webseite veröffentlicht und kann von dort kostenlos heruntergeladen oder direkt bestellt werden (www.bfr.bund.de/de/wissenschaftsmagazin_bfr2go.html).

Keine Antibiotika mehr im norwegischen Lachs: Ein Erfolg der Lachszucht

(nr) Hamburg (ots) – Die Weltantibiotikawoche, die durch die Weltgesundheitsorganisation (WHO) initiiert wurde und jährlich im November stattfindet, dient dazu, auf die weltweite Bedrohung unserer Gesundheit durch den übermäßigen Einsatz von Antibiotika aufmerksam zu machen. Ziel ist es, eine weitere gefährliche Entwicklung von Resistenzen gegen Antibiotika zu vermeiden. Die WHO hat diese Resistenz als eine der zehn größten Bedrohungen für die öffentliche Gesundheit der Menschheit eingestuft, und die Lebensmittelindustrie trägt eine große Verantwortung, Lösungen für das globale Gesundheitsproblem zu erarbeiten.

Die norwegische Lachszucht als Teil der Lebensmittelindustrie ist weltweit Vorreiter auf diesem Gebiet und trägt schon seit vielen Jahren dazu bei, das Problem aktiv zu bekämpfen: Seit Mitte der neunziger Jahre wurde der Bedarf an Antibiotika durch den wirksamen Einsatz von Impfstoffen fast vollständig beseitigt. Der jüngste Jahresbericht zum Einsatz von Antibiotika zeigt, dass in der norwegischen Lachszucht weniger Antibiotika eingesetzt wurde als in jeder anderen Tierhaltung. Im Jahr 2020 wurden demnach 99 Prozent des norwegischen Zuchtlachses ohne jeglichen Einsatz von Antibiotika produziert. Auch die jährlichen Untersuchungen des unabhängigen Instituts für Meeresforschung ergaben, dass im norwegischen Lachs keine Rückstände von Antibiotika zu finden waren. Die WHO hat die norwegischen Bemühungen zur Verringerung des Einsatzes von Antibiotika in der Fischzucht anerkannt und gewürdigt.

Quelle: animal-health-online

Gestreckt, ersetzt, falsch deklariert - Kontrollplan gegen Lebensmittelbetrug mit Gewürzen

(nr) Olivenblätter im Oregano, Färberdistel statt teurem Safran – Gewürze und Kräuter können gestreckt, ersetzt oder falsch deklariert sein, ohne dass es auffällt. Und solche Fälschungen bleiben oft unentdeckt. Daher hat die Europäische Kommission den ersten EU-weit koordinierten Kontrollplan zur Echtheit von Kräutern und Gewürzen initiiert und dessen Ergebnisse kürzlich veröffentlicht. Die Lebensmittelprüfer hatten fast 10.000 Analysen an knapp 1.900 Proben aus 21 EU-Mitgliedstaaten, der Schweiz und Norwegen durchgeführt.

In der Europäischen Union werden jedes Jahr rund 100.000 Tonnen Kräuter und Gewürze produziert und über 300.000 Tonnen importiert – vor allem aus Asien, Afrika, Lateinamerika und der Karibik. Die Lieferketten sind lang und komplex und können durch mehrere Länder führen, was die Überwachung erschwert. In vielen EU-Mitgliedstaaten wird die Echtheit von Kräutern und Gewürzen bislang nur begrenzt geprüft. Das soll der Kontrollplan der EU-Kommission ändern.

Im Fokus der Analysen standen gemahlene und zerkleinerte Proben von sechs Kräutern und Gewürzen: Kreuzkümmel, Kurkuma, Oregano, Paprika oder Chili, Pfeffer und Safran. Bei 17 Prozent der untersuchten Proben (323 von 1.885) bestand der Verdacht einer Fälschung. Auffällig waren Oregano-Produkte (48 %), die häufig mit Blättern des Olivenbaums gestreckt waren. Beim Pfeffer wurden 17 Prozent der Proben beanstandet, gefolgt von Kreuzkümmel (14 %), Kurkuma (11 %), Safran (11 %) und Paprika oder Chili (6 %). Die meisten Proben enthielten nicht deklariertes Pflanzenmaterial – etwa Koriander im Kreuzkümmel oder Färberdistel in teurem Safran. In zwei Prozent wurden nicht zugelassene Farbstoffe wie Azofarbstoffe nachgewiesen. Eine Probe Kurkuma enthielt toxisches Bleichromat.

Die aktuellen Ergebnisse können Lebensmittelüberwachungsbehörden und Lebensmittelunternehmen helfen, ihre Kontrolltätigkeit gezielter auszurichten und Fälschungen aufzudecken sowie vorzubeugen.

Quelle: Europäische Kommission - Joint Research Centre (JRC), JRC Technical Report (doi:10.2760/309557, JRC126785)

Lebensmittelbetrug: Kommission publiziert erste Ergebnisse

(nr) Brüssel (lme) – Die Europäische Kommission hat die Ergebnisse des ersten koordinierten Kontrollplans zur Echtheit von Kräutern und Gewürzen veröffentlicht, der von der GD SANTE (Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit) ins Leben gerufen und von einundzwanzig EU-Mitgliedstaaten, der Schweiz und Norwegen durchgeführt wurde.

Fast 10.000 Analysen wurden von der GFS (Gemeinsame Forschungsstelle) an 1885 Proben durchgeführt, wobei eine Reihe modernster Analysetechniken verwendet wurden, um die Echtheit von sechs verschiedenen Kräutern und Gewürzen zu beurteilen. Der Prozentsatz der Proben, die als verfälschungsgefährdet eingestuft wurden, betrug 17% für Pfeffer, 14% für Kreuzkümmel, 11% für Kurkuma, 11% für Safran und 6% für Paprika/Chili. Oregano wurde als am stärksten gefährdet identifiziert, wobei 48% der Proben einem Kontaminationsrisiko ausgesetzt waren, in den meisten Fällen mit Olivenblättern. Authentizität und Reinheit von Kräutern und Gewürzen wurden anhand relevanter ISO-Normen bewertet. Entsprach eine Probe diesen Bestimmungen für Fremdstoffe und Gesamtasche nicht, wurde sie als verfälschungsverdächtig angesehen. Darüber hinaus

wurden die Ergebnisse zusätzlicher Tests, die auf bestimmte Biomarker von Kräutern und Gewürzen abzielten, als unterstützende Beweise verwendet. Dies war das erste Mal, dass die für Lebensmittelkontrollen zuständigen nationalen Behörden und die Kommission ihre Erfahrungen und Ressourcen zusammenführten, um sich auf den Kräuter- und Gewürzsektor zu konzentrieren, um die Verbraucher vor irreführenden und potenziell unsicheren Produkten zu schützen.

Auf der Grundlage dieser Ergebnisse hat die Kommission die Betreiber bereits zu einem sofortigen Aktionsplan aufgefordert, um die Situation zu beheben, die den Interessen und der Gesundheit der Verbraucher, aber auch der Kräuter- und Gewürzbranche selbst und ihren Messebetreibern abträglich ist. Die Kommission forderte die nationalen Behörden auch auf, die amtlichen Kontrollen in diesem Sektor zu verstärken, um weiterhin betrügerische Praktiken abzuschrecken und Betrüger zu bestrafen.

Hintergrund: Informationen deuteten darauf hin, dass verfälschte Kräuter und Gewürze auf dem EU-Markt vorhanden sind, aber oft unentdeckt bleiben. Daher hat die Europäische Kommission 2019 einen koordinierten Kontrollplan erstellt, in dem die EU-Mitgliedstaaten, Norwegen und die Schweiz aufgefordert werden, bestimmte Kräuter und Gewürze zu probieren und zur Analyse in ihre Gemeinsame Forschungsstelle zu schicken. Der koordinierte Kontrollplan ist die bisher größte Untersuchung zur Echtheit von Küchenkräutern und Gewürzen in Bezug auf die teilnehmenden Länder und die Anzahl der Analysen.

Quelle: animal-health-online

Prickelndes zu Silvester - Sekt-Check im LAVES

(nr) Das neue Jahr begrüßen viele traditionell gern mit einem Glas Sekt. Aber auch auf Feiern wie Hochzeiten oder Geburtstagen wird das prickelnde Getränk häufig zum gemeinsamen Anstoßen gereicht. Im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover des LAVES werden regelmäßig Schaumweine aller Art untersucht. Meistens handelt es sich dabei um Sekt.

Untersuchungen des LAVES

In den Jahren 2019 bis 2021 hat das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover insgesamt 109 Proben Schaum- und Qualitätsschaumwein untersucht. Im Jahr 2019 waren es 37 Proben, 28 im Jahr 2020. Im Jahr 2021 wurden insgesamt 44 Proben untersucht, bei 24 war die Untersuchung zum Jahresende noch nicht komplett abgeschlossen.

Im Fokus dieser Untersuchung standen die sensorischen Untersuchungen sowie die Kennzeichnung und Zusammensetzung. Analytisch wurden Kohlensäureüberdruck, Alkohol-, Zucker- und Säuregehalt bestimmt und die Produkte auf Konservierungsstoffe und Allergene geprüft.

Das Ergebnis: sämtliche 109 Proben waren sensorisch ohne Mängel, diese Proben wurden auf Aussehen, Geruch und Geschmack überprüft.

Bei 26 von insgesamt 109 untersuchten Proben wurden Mängel festgestellt – das entspricht etwa 24 Prozent. Die meisten festgestellten Mängel betrafen die Kennzeichnung (22 Proben). Häufig handelte es sich um schlecht lesbare oder nicht in Deutsch angebrachte Allergenkennzeichnung, fehlende Geschmacksangaben (beispielsweise „trocken“) oder um

zu kleine Schriftgrößen. Acht Proben wiesen andere Mängel auf. Bei manchen Proben wurden mehrere Mängel festgestellt.

Konkret wurden diese Mängel festgestellt:

- Mehrere Sekt-Proben aus osteuropäischen EU-Staaten wiesen gravierende Mängel auf. Bei drei „Sekten“ handelte es sich definitiv nicht um Sekt. Der sensorische Eindruck und die Untersuchungsergebnisse ließen Fruchtschaumwein - also einen Schaumwein, der aus anderen Früchten als Trauben hergestellt wird - vermuten. Zwei als „Krimsekt“ bezeichnete Proben waren in der Europäischen Union hergestellt. Dies ist rechtlich nicht möglich. Eine dieser Proben hatte einen zu geringen CO₂-Überdruck.
- Drei Proben wiesen einen Gehalt an dem Allergen „Sulfit“ auf, der leicht über den strengen Grenzwerten für Qualitätsschaumwein lag.
- Bei einer Probe Cava wurde der Mindestüberdruck nicht erreicht. Ein anderer Cava erreichte den Mindestalkoholgehalt nur unter Einbeziehung der Messunsicherheit.
- Einmal war auch die Schaumweinausstattung unvollständig, da die obligatorische Umkleidung des Stopfens mit Folie fehlte. Bei einem deutschen Sekt wurde unzulässigerweise auf die Champagner angespielt.
- Ein „Highlight“ war ein Sekt, der aufgrund der auffälligen Kennzeichnung entnommen wurde und als Riesling Sekt Brut Cremant Mosel vom Weingut bezeichnet war. Die Begriffe Cremant, Mosel und Weingut stehen nur einem Sekt zu. Die hierfür erforderliche amtliche Prüfungsnummer fehlte.

Frühere Untersuchungen: In den Jahren 2017 bis 2019 wurden 142 Proben untersucht - darunter überwiegend Qualitätsschaumweine beziehungsweise Sekte. Alle Produkte wurden verkostet und ihre Kennzeichnung überprüft. Analytisch wurden der Kohlensäureüberdruck, der Alkoholgehalt, der Zuckergehalt, der Säuregehalt und Konservierungsstoffe bestimmt.

Informationen zu den festgestellten Mängeln gibt es im PDF-Dokument Untersuchungsergebnisse 2017 bis 2019 unter www.laves.niedersachsen.de

EU-Bericht „Eine Gesundheit“: Rückgang der gemeldeten zoonotischen Erkrankungen beim Menschen sowie lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche im Jahr 2020

(nr) Die Campylobacteriose war mit 120 946 Fällen im Jahr 2020 im Vergleich zu mehr als 220 000 im Vorjahr die am häufigsten gemeldete Zoonose in der EU. Danach folgt die Salmonellose, von der 52 702 Menschen betroffen waren, gegenüber 88 000 im Jahr 2019. Auch die Zahl der gemeldeten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche ging um 47 % zurück. Zu diesen Ergebnissen gelangt der jährliche EU-Zoonosebericht „Eine Gesundheit“ der EFSA und des ECDC.

Laut der Sachverständigen waren die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie in Europa der Grund für den erheblichen Rückgang bei den gemeldeten Zoonosen beim Menschen (je nach gemeldeter Krankheit zwischen 7 % und 53 %) sowie bei der Zahl der lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche.

Zu den möglichen Ursachen für den starken Rückgang der Fallzahlen gehören Änderungen des Verhaltens in Bezug auf Gesundheit, die Reise- und Veranstaltungsbeschränkungen, die Schließung von Restaurants, Quarantänevorschriften, Ausgangsbeschränkungen und andere Abhilfemaßnahmen wie die Verwendung von Masken und die Einhaltung von Abstands- und Handhygieneregeln.

Die nächsten am häufigsten gemeldeten Krankheiten waren Yersiniose (5668 Fälle) und Infektionen durch Shigatoxin bildende E. coli (4446 Fälle). Listeriose war die fünft häufigste Zoonose (1876 Fälle); betroffen waren vor allem Menschen über 64 Jahre.

Listeriose und Infektionen mit dem West-Nil-Virus waren die Krankheiten mit der höchsten Zahl an Todesfällen und Krankenhauseinweisungen; die meisten lokal erworbenen Infektionen mit dem West-Nil-Virus wurden in Griechenland, Spanien und Italien gemeldet.

Darüber hinaus erfasst der Bericht lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in der EU, bei denen mindestens zwei Personen aufgrund desselben kontaminierten Lebensmittels dieselbe Erkrankung bekommen. Im Jahr 2020 wurden insgesamt 3086 Fälle von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen gemeldet. Salmonellen waren nach wie vor der am häufigsten nachgewiesene Krankheitserreger; sie sind für etwa 23 % der Krankheitsausbrüche verantwortlich. Die häufigsten Ursachen von Salmonellose-Ausbrüchen waren Eier, Eierprodukte und Schweinefleisch.

Der Bericht enthält zudem Daten zu Mycobacterium bovis/caprae, Brucella, Trichinella, Echinococcus, Toxoplasma gondii, Tollwut, Q-Fieber und Tularämie.

Die EFSA bietet derzeit zwei interaktive Kommunikationsinstrumente zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen: eine Übersichtskarte (story map) und eine Übersichtstafel (dashboard). Die Karte enthält allgemeine Informationen zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen, ihren Ursachen und den betroffenen übertragenden Lebensmitteln. Aus der Übersichtstafel lassen sich Einzelheiten zu der enormen von der EFSA bei den EU-Mitgliedstaaten und anderen Meldestaaten seit 2015 erhobenen Datenmenge ablesen.

Quelle: EFSA 09.12.2021

Trendfood Alge – Podcast des Lebensmittelverbands über Lebensmittelzutat der Zukunft

(nr) Makroalgen als Eiweißquelle im Salat oder Mikroalgen als natürlicher Farbstoff in Lebensmitteln – in der neuen Folge des Podcast „ErnährungPlus“, dem Foodcast des Lebensmittelverbands Deutschland, erklärt Algenexpertin Kirstin Knufmann, warum Algen die Eiweißalternative der Zukunft sind, welche essentiellen Mikronährstoffe sie auch gerade für vegan lebende Menschen enthalten und warum sie nicht nur für die Gesundheit der Menschen, sondern auch für das Klima relevant sind. Und nebenbei gibt es auch noch leckere Ideen, wie man das Trendfood Alge raffiniert ins Weihnachtsmenü integrieren kann. Die Folge „Algen – Superfood“ aus dem Meer steht zum Streamen unter <https://open.spotify.com/episode/7khOz8okk3paXHfJkPNATo> bereit.

Im Foodcast „ErnährungPlus“ greift der Lebensmittelverband aktuelle und zukunftsrelevante Themen der Lebensmittelbranche auf. Moderator Marc Erny und seine Co-Moderatorin Manon Struck-Pacyna, Oecotrophologin und Leiterin der Öffentlichkeitsarbeit beim Lebensmittelverband Deutschland, diskutieren mit wechselnden Expertinnen und Experten auf unterhaltsame Weise wissenschaftliche Fragestellungen rund um Lebensmittel und Ernährung. Der Podcast steht online bei Spotify, Apple Podcasts und bei allen weiteren gängigen Podcast- und Streaming-Plattformen.

Quelle: Lebensmittelverband Deutschland e. V.