

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) erneut geändert

(mm) Durch Artikel 10 des am 15.03.2017 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 420 veröffentlichten Gesetzes zur Auflösung der Bundesmonopolverwaltung für Branntwein und zur Änderung weiterer Gesetze (Branntweinmonopolverwaltung-Auflösungsgesetz – BfBAG) wurde das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch geändert. In § 42 Absatz 5 des LFGB wurden die Wörter „Gesetzes über das Branntweinmonopol“ durch das Wort „Alkoholsteuergesetzes“ ersetzt. Mit Artikel 12 des o.g. Gesetzes wurde auch das Weingesetz geändert.

Änderung der AVV Rahmen-Überwachung

(mm) Am 17.02.2017 erschien im elektronischen Bundesanzeiger (BAnz AT 17.02.2017 B3) die Dritte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Rahmen-Überwachung (AVV-RÜb) vom 15.02.2017.

Die AVV Rahmen-Überwachung enthält nationale Vorschriften zur einheitlichen Durchführung insbesondere der lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Vorschriften für die amtliche Kontrolle. Für tierische Nebenprodukte und deren Folgeprodukte galt die AVV Rahmen-Überwachung derzeit nicht. Zur Verbesserung eines ländereinheitlichen Modells zur risikoorientierten Kontrolle im Bereich tierische Nebenprodukte und deren Folgeprodukte war u.a. eine Integration dieses Bereichs in die AVV Rahmen-Überwachung erforderlich. Dieser Ansatz wurde mit der vorliegenden Änderung der AVV Rahmen-Überwachung aufgegriffen, wobei die Besonderheiten des Sektors tierische Nebenprodukte besonders berücksichtigt worden sind. So wurden u.a. der Titel und der Geltungsbereich der AVV RÜb angepasst.

Änderungen der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(mm) Am 21.04.2017 erschien die Elfte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung vom 13.04.2017 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 895.

Durch die Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung werden Verstöße gegen unmittelbar geltendes Gemeinschaftsrecht oder Unionsrecht im Bereich des Lebensmittelrechts sanktioniert. Aufgrund der Neuregelung eines und der Änderung zweier dieser Rechtsakte sind die statischen Verweisungen entsprechend zu aktualisieren.

Mit der 11. Änderungsverordnung wurden Verweise auf geänderte europäische Verordnungen angepasst. Dies erfolgte u.a. in Paragraph 18 der Straf- und Bußgeldverordnung. Hier wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2017/186 der Kommission vom 02.02.2017 zur Festlegung besonderer Bedingungen für die Einfuhr von Sendungen aus bestimmten Drittländern in die Union aufgrund von mikrobieller Kontamination sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 (ABl. EU L 29/24 vom 03.02.2017) eingefügt. Das BMEL kann die geänderte Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung in der seit dem 22.04.2017 geltenden Fassung neu bekannt machen.

Neufassung der Leitsätze für Speiseeis – Ergänzung

(mm) Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hatte in ihrer 32. Plenarsitzung am 16.09.2016 die Neufassung der Leitsätze für Speiseeis beschlossen. Im Amtlichen Teil des elektronischen Bundesanzeigers vom 19.12.2016 wurde die Neufassung dieses Leitsatzes des Deutschen Lebensmittelbuches vom 29.11.2016 bekannt gemacht (BAnz AT 19.12.2016 B4). *Wir berichteten in der letzten Ausgabe dieses Fachjournals.* Ergänzend werden nachfolgend die wichtigsten Änderungen dargestellt:

Zentraler Punkt der Neufassung ist die Einteilung der Speiseeissorten nach deren Fettquelle, die neben anderen Bedingungen die sensorischen Eigenschaften und die Qualität von Speiseeis beeinflusst. Dementsprechend wurde in die bisherige Liste der Zutaten neben Milch, Sahne und Milchfett auch pflanzliches Fett, wie z.B. Kokosfett, aufgenommen.

Unterschieden wird in die Gruppen „ausschließlich mit Milchfett hergestellt“, „mit pflanzlichem Fett

hergestellt“ und „Speiseeissorten ohne zugesetztes Fett“. Zur erstgenannten Gruppe, die **ausschließlich mit Milchfett hergestellt** wird, zählen die bisher in den Leitsätzen aufgeführten Sorten Kremeis, Rahmeis, Milcheis, Eiskrem und Fruchteiskrem. Deren unterschiedlich definierte Milch- und Milchfettanteile wurden unverändert aus der bisherigen Fassung übernommen. Neu hinzugekommen sind „[...]–Eis“ aus Milch und/oder Milcherzeugnissen sowie Parfait, Halbgefrorenes: ein Eis aus Sahne und Ei. Dementsprechend ist „Eierkremeis“ als Sorte der alten Fassung entfallen.

Mit **pflanzlichem Fett hergestellte Sorten** werden als „Eis“ bezeichnet, ergänzt durch die Angabe geschmackgebender oder anderer charakteristischer Zutaten.

Zu den **Speiseeissorten ohne zugesetztes Fett** zählt „[...]–Sorbet“. Hier wird die Bezeichnung durch die geschmackgebende Zutat ergänzt, z.B. „Champagner-Sorbet“.

„Erdbeereis“ – „Erdbeer“ steht stellvertretend auch für andere Fruchtarten – enthält mindestens 20 % Frucht, „Eis mit Erdbeere“ dagegen nur 10 %, und es kann mit oder ohne Fett hergestellt werden.

„Vanilleeis“ enthält ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. In „Eis mit Vanillegeschmack“ muss keine Vanille enthalten sein. Es werden ausschließlich oder überwiegend Aromen zugegeben. Dementsprechend werden hier weder Vanilleschoten noch Vanilleblüten abgebildet.

„Schokoladeneis, Schokoeis“ wird mit Kakao/Kakaopulver – auch stark entölt –, Kakaobutter, Kakaomasse und/oder Schokolade hergestellt. Wird statt Schokolade kakaohaltige Fettglasur eingesetzt, wird dies entsprechend kenntlich gemacht.

„Nusseis“ enthält Nussfrüchte im botanischen Sinne, wie Hasel- und Macadamianüsse, aber auch Kerne von Schalen- und Steinfrüchten, wie Kokosnuss, Pekannuss oder Mandeln. Ausgenommen sind Pistazien. Der Nussanteil beträgt 5 %.

„Stracciatellaeis“ ist ein weißes bis cremefarbenes Eis, das mit Schokoladenstückchen durchsetzt ist, die sensorisch deutlich wahrnehmbar sind.

„Erdbeereis“, „Vanilleeis“, „Schokoladeneis, Schokoeis“, „Nusseis“ und „Stracciatellaeis“ können sowohl mit Milchfett als auch mit pflanzlichen Fetten hergestellt werden. Bei deren handwerklicher Produktion wird dagegen vorwiegend nur Milchfett eingesetzt. Bei „Eis mit [...]–Geschmack“ werden anstelle von Frucht, Vanille, Schokolade oder Nüssen Aromen zugesetzt.

„Fürst-Pückler-Eis“ ist eine Eiskombination aus gleichen Teilen geschichtetem Schokolade-, Erdbeer- und Vanilleeis. Es wird ausschließlich mit Milchfett hergestellt. „Eis nach Art Fürst Pückler“ dagegen ist eine Kombination aus den genannten Eissorten, die mit pflanzlichen Fetten hergestellt wurden.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

(mm) Erneut wurden Normen und deren Fundstelle des allgemeinen und speziellen Verwaltungsrechtes sowie des Prozessrechtes auf Bundesebene geändert, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können.

Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23.01.2003 (BGBl. I S. 102), zuletzt geändert durch Artikel 5 des Gesetzes zum Abbau verzichtbarer Anordnungen der Schriftform im Verwaltungsrecht des Bundes vom 29.03.2017 (BGBl. I S. 626 vom 04.04.2017).

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes zur Reform der strafrechtlichen Vermögensabschöpfung vom 13.04.2017 (BGBl. I S. 872 vom 21.04.2017).

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Reform der strafrechtlichen Vermögensabschöpfung vom 13.04.2017 (BGBl. I S. 872 vom 21.04.2017).

Leitfaden zum Schutz vor radioaktiven Stoffen

(mm) Das Bundesumweltministerium (BMUB) hat Anfang Februar 2017 einen aktualisierten Leitfaden zum Schutz vor radioaktiven Stoffen im Trinkwasser veröffentlicht.

Die Neuauflage des „Leitfadens zur Untersuchung und Bewertung von radioaktiven Stoffen im Trinkwasser bei der Umsetzung der Trinkwasserverordnung“ wurde durch die Änderung der Trinkwasserverordnung notwendig. Sie legt Anforderungen an den Schutz der Bevölkerung hinsichtlich radioaktiver Stoffe im Trinkwasser fest.

Bis zum Jahr 2019 müssen nun die zentralen Wasserwerke das Trinkwasser erstmals nach einem bundesweit harmonisierten Verfahren untersuchen. Dies gibt die Änderung der Trinkwasserverordnung vor, die bereits im November 2015 in Kraft getreten ist. Zur Umsetzung hat das BMUB nun den vorgenannten Leitfaden neu aufgelegt. Dieser ist eine Handlungsempfehlung für die Wasserversorgungsunternehmen und die Vollzugsbehörden. Die Handreichung enthält einheitliche Vorgaben für die Überwachung der Radioaktivitätsparameter sowie Handlungsempfehlungen bei der Überschreitung von Parameterwerten im Trinkwasser. Der Leitfaden wurde von den zuständigen Behörden von Bund und Ländern zusammen mit Experten der Wasserverbände erarbeitet. Bei Interesse können der aktualisierte Leitfaden sowie weiterführende Informationen unter folgender Internetadresse abgerufen werden: www.bmub.bund.de/N49023.

LMIV AV vor dem Bundesrat

(mm) In der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) hat der europäische Gesetzgeber den Mitgliedsstaaten den Erlass nationaler Vorschriften z.B. für nicht vorverpackte Lebensmittel erlaubt. Die Bundesrepublik macht von dieser Befugnis Gebrauch, indem sie die Verordnung zur Anpassung nationaler Vorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV AV) einführt. Die LMIV AV liegt derzeit dem Bundesrat zur Zustimmung vor, weshalb sie voraussichtlich bereits in wenigen Monaten in Kraft treten wird. Inhaltliche Änderungen sind nicht mehr zu erwarten. Übergangsvorschriften sind in der Verordnung nicht geregelt, weshalb es sich für Lebensmittelunternehmer empfiehlt, auf erforderliche Anpassungen vorbereitet zu sein.

Die LMIV AV enthält in ihrem Artikel 1 eine neue Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV). Diese neue Verordnung wird die bisherigen Regelungen der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) ablösen. Wesentliche Regelungsbereiche der LMIDV sind:

- eine Kennzeichnungspflicht in deutscher Sprache
- die Pflicht eines Zutatenverzeichnisses für vorverpackte Biere
- bestimmte Informationspflichten für zum unmittelbaren Verkauf vorverpackte und zur Selbstbedienung angebotene Lebensmittel; dies sind sämtliche Kennzeichnungselemente gemäß Art. 9 Abs. 1 LMIV mit Ausnahme der Nettofüllmenge und der Nährwertinformation
- formelle Vorgaben für die Allergeninformationspflicht für lose Ware
- Verkehrs- und Abgabeverbote bei Kennzeichnungsmängeln
- Regelungen von Straf- und Ordnungswidrigkeiten

Des Weiteren sollen mit der LMIV AV diverse nationale Verordnungen geändert und an die Vorgaben der LMIV angepasst werden. Hierzu gehören beispielsweise die Aromenverordnung, die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, die Konfitürenverordnung, Zuckerverordnung, Kakaoverordnung, Honigverordnung, Nahrungsergänzungsmittelverordnung und die Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung.

Kennzeichnung veganer Lebensmittel

(mm) Der Petitionsausschuss des Bundestages unterstützt die Forderung nach einer einheitlichen Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Während der Sitzung beschlossen die Abgeordneten einstimmig, dem Europäischen Parlament eine dahingehende Petition zuzuleiten.

In der Petition wird gefordert, alle vegetarischen und veganen Produkte müssten mit einem „V-Label“ etikettiert werden, damit sie von den Verbrauchern leichter erkannt werden können. Zur Begründung führt der Petent an, viele Produkte würden „auf den ersten Blick“ vegetarisch oder vegan erscheinen. In der Zutatenliste auf der Rückseite seien teilweise jedoch tierische Inhaltsstoffe aufgeführt.

In der Begründung zu seiner Beschlussempfehlung weist der Petitionsausschuss darauf hin, dass das allgemeine Lebensmittelkennzeichnungsrecht auf europäischer Ebene durch die sogenannte Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) harmonisiert sei. Dies habe zur Folge, dass eine anderweitige Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln EU-rechtlich nicht zulässig sei. Wie der Ausschuss weiter schreibt, sind vorverpackte Lebensmittel – entsprechend der LMIV – grundsätzlich mit einem Verzeichnis zu versehen, in dem alle Zutaten „in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils“ aufgeführt sind. Unter dem Begriff „Zutat“ seien dabei alle bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Stoffe zu verstehen, die unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden sind. Dies gelte auch für als Zutat verwendete Stoffe tierischen Ursprungs. Nach derzeitiger Rechtslage, so heißt es in der Beschlussempfehlung weiter, handle es sich bei der Deklaration eines Lebensmittels als vegan beziehungsweise vegetarisch um die Bereitstellung freiwilliger Informationen. Die Bundesregierung habe auf Nachfrage mitgeteilt, dass die gewünschte Pflichtkennzeichnung wegen der Vielfalt freiwilliger Informationsbereitstellung nicht erforderlich sei. Aus Regierungssicht hätte dies einen großen Aufwand für die Unternehmen zur Folge und würde eine überflüssige Information für die Mehrzahl der Bevölkerung darstellen, „die kein Interesse an diesen Informationen hat“.

Der Petitionsausschuss hat gleichwohl Verständnis für den Wunsch nach diesbezüglicher Kennzeichnung, schreiben die Abgeordneten in der Beschlussempfehlung. „Da eine Abweichung von den EU-rechtlichen Regelungen nicht zulässig ist, empfiehlt der Petitionsausschuss, die Petition dem Europäischen Parlament zuzuleiten“, heißt es in der Vorlage.

Bundesrat ist gegen Lebensmittelverschwendung

(mm) Jedes Jahr gehen in Deutschland millionenfach Tonnen von Lebensmitteln verloren. Zur Verringerung der Lebensmittelverluste drängt der Bundesrat auf gesetzgeberisches Handeln. Eine entsprechende EntschlieÙung hat er am 31.03.2017 gefasst.

Ähnlich wie bei der Abfallvermeidung, müsse auch bei Lebensmittelabfällen das Primat der Weiterverwendung gelten. Erforderlich sei ein koordiniertes, nationales und ressortübergreifendes Vorgehen. Gemeinsam mit den Bundesländern solle die Bundesregierung eine Strategie zur Verminderung der Lebensmittelverluste erarbeiten und daran alle relevanten Akteure beteiligen. Auch der Aufbau eines deutschlandweiten Forschungsnetzwerkes sei erforderlich, um das Vorhaben wissenschaftlich zu begleiten und entsprechende Erkenntnisse umzusetzen.

Zwar gebe es auf der Ebene der Länder bereits zahlreiche Initiativen und Projekte. Es fehle aber an einem einheitlichen und zielgerichteten bundesweiten Vorgehen. Nur so könnten Synergien geschaffen und das UN-Nachhaltigkeitsziel der Agenda 2030 verwirklicht werden. Danach sind die Lebensmittelverluste bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren.

Die EntschlieÙung wurde der Bundesregierung zugeleitet. Diese entscheidet, ob sie das Anliegen der Länder aufgreifen möchte. Feste Fristen für die Behandlung innerhalb der Bundesregierung gibt es nicht.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

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

- Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel und Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel (Industriemeister-Lebensmittel-Fortbildungsprüfungsverordnung – IMLebensmFPrV) (BGBl. I S. 139 vom 17.02.2017)
- Gesetz zur Neuregelung des Rechts zur Sicherstellung der Ernährung in einer Versorgungskrise (BGBl. I S. 772 vom 17.04.2017)

Übergangsmaßnahmen für die Anwendung gewisser Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2017/185 der Kommission vom 02.02.2017 werden Übergangsmaßnahmen für die Anwendung gewisser Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 für einen Übergangszeitraum vom 01.01.2017 bis zum 31.12.2020 festgelegt (ABl. EU L 29/21 vom 03.02.2017). Dies betrifft die Ausnahmen betreffend die direkte Abgabe kleiner Mengen an Fleisch von Geflügel und Hasentieren und die Hygienevorschriften für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und von Lebensmitteln, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Zudem gilt Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 nicht für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, für die keine harmonisierten Hygienevorschriften bei der Einfuhr festgelegt sind.

Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Am 03.02.2017 wurde im Amtsblatt der EU L 30/1 die Verordnung (EU) 2017/170 der Kommission vom 30.01.2017 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Bifenthrin, Carbetamid, Cinidonethyl, Fenpropimorph und Triflurosulfuron in oder auf bestimmten Erzeugnissen L 30/1 vom 03.02.2017 veröffentlicht.

Mit der Verordnung (EU) 2017/171 der Kommission vom 30.01.2017 wurden die Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Aminopyralid, Azoxystrobin, Cyantraniliprol, Cyflufenamid, Cyproconazol, Diethofencarb, Dithiocarbamate, Fluazifop-P, Fluopyram, Haloxyfop, Isofetamid, Metalaxyl, Prohexadion, Propaquizafop, Pyrimethanil, Trichoderma atroviride Stamm SC1 und Zoxamid in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (ABl. EU L 30/45 vom 03.02.2017).

Weitere Änderungen der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen erfolgten am 09.03.2017 durch die Verordnung (EU) 2017/405 der Kommission vom 08.03.2017 an Rückständen von Sulfoxaflor in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 63/71).

Zudem erschienen die Verordnung (EU) 2017/623 der Kommission vom 30.03.2017 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 Acequinocyl, Amitraz, Coumaphos, Diflufenican, Flumequin, Metribuzin, Permethrin, Pyraclostrobin und Streptomycin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 93/1 vom 06.04.2017), die Verordnung (EU) 2017/624 der Kommission vom 30.03.2017 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Bifenazat, Daminozid und Tolyfluanid in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 93/30 vom 06.04.2017) und die Durchführungsverordnung (EU) 2017/660 der Kommission vom 06.04.2017 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2018, 2019 und 2020 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (ABl. EU L 94/12 vom 07.04.2017).

Die Verordnung (EU) 2017/626 der Kommission vom 31.03.2017 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Acetamiprid, Cyantraniliprol, Cypermethrin, Cyprodinil, Difenconazol, Ethephon, Fluopyram, Flutriafol, Fluxapyroxad, Imazapic, Imazapyr, Lambda-Cyhalothrin, Mesotrion, Profenofos, Propiconazol, Pyrimethanil, Spirotetramat, Tebuconazol, Triazophos und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen wurde im Amtsblatt der EU L 96/1 vom 07.04.2017 veröffentlicht.

Weiterhin wurden die Verordnung (EU) 2017/627 der Kommission vom 03.04.2017 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Fenpyroximat, Triadimenol und Triadimefon in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 96/44 vom 07.04.2017), die Verordnung (EU) 2017/671 der Kommission vom 07.04.2017 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Clothianidin und Thiamethoxam in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 97/9 vom 08.04.2017) und die Verordnung (EU) 2017/693 der Kommission vom 07.04.2017 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Bitertanol, Chlormequat und Tebufenpyrad in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 101/1 vom 13.04.2017) veröffentlicht.

Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe

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

- Nr. 2017/201 der Kommission vom 06.02.2017 (in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Fluralaner hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge), ABl. EU L 32/17 vom 07.02.2017

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 178/2002

(mm) Mit Artikel 28 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wurden zehn wissenschaftliche Gremien eingesetzt, die in ihrem jeweiligen Zuständigkeitsbereich für die Erstellung der wissenschaftlichen Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) verantwortlich sind. Am 03.02.2016 beantragte die Behörde bei der Kommission die Umbenennung der ANS-, NDA- und CEF-Gremien, um erwarteten Veränderungen in der technischen und wissenschaftlichen Entwicklung Rechnung zu tragen.

Mit der Verordnung (EU) 2017/228 der Kommission vom 09.02.2017 wurden die Bezeichnungen der drei betreffenden Gremien daher wie folgt geändert: Das ANS-Gremium wird in „Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe“ umbenannt, das NDA-Gremium wird in „Gremium für Ernährung, neuartige Lebensmittel und Lebensmittelallergene“ umbenannt, und das CEF-Gremium wird in „Gremium für Lebensmittelkontaktmaterialien, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe“ umbenannt (ABl. EU L 35/10 vom 10.02.2017).

Weitere Entscheidungen zu beantragten gesundheitsbezogenen Angaben

(mm) Am 11.02.2017 wurde die Verordnung (EU) 2017/236 der Kommission vom 10.02.2017 über die Nichtzulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos im europäischen Amtsblatt L 36/9 veröffentlicht. Mit dieser Verordnung wurde der Antrag auf Zulassung der gesundheitsbezogenen Angabe „Anxiofit-1 verbessert nachweislich unerschwellige und leichte Angst. Unerschwellige und leichte Angst gehören zu den Risikofaktoren für die Entwicklung von Angststörungen und Depressionen“ abgelehnt.

Am 08.04.2017 bzw. 11.04.2017 wurden die Durchführungsverordnungen (EU) 2017/672 und 2017/676 zu Kreatin und Lactitol im Amtsblatt der EU veröffentlicht und mit ihnen die folgenden neuen gesundheitsbezogenen Angaben in den Anhang der Verordnung (EU)

Nr. 432/2012 aufgenommen:

- „Die tägliche Einnahme von Kreatin kann die Wirkung von Krafttraining auf die Muskelkraft von Erwachsenen über 55 Jahre steigern.“ (ABl. EU L 97/24)
- „Lactitol trägt durch Erhöhung der Stuhlfrequenz zu einer normalen Darmfunktion bei.“ (ABl. EU L 98/1)

Änderung der Kosmetik-Verordnung (EG) 1223/2009

(mm) Die Europäische Kommission hat zwei weitere Änderungsverordnungen zur europäischen Kosmetikverordnung veröffentlicht, wodurch Höchstkonzentrationen bestimmter Stoffe in Haarfärbemitteln und die derzeitige Höchstkonzentration von 10 Gew.-% für Benzophenone-3 als UV-Filter in kosmetischen Mitteln auf 6 Gew.-% gesenkt wurde.

- Verordnung (EU) 2017/237 der Kommission vom 10.02.2017 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 36/12 vom 11.02.2017)
- Verordnung (EU) 2017/238 der Kommission vom 10.02.2017 zur Änderung von Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 36/37 vom 11.02.2017)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert

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

- Nr. 2017/324 der Kommission vom 24.02.2017 (in Bezug auf die Spezifikationen für basisches Methacrylat-Copolymer [E 1205]), ABl. EU L 49/4 vom 25.02.2017
- Nr. 2017/335 der Kommission vom 27.02.2017 (hinsichtlich der Verwendung von Steviolglycosiden [E 960] als Süßungsmittel in bestimmten brennwertverminderten Süßwaren), ABl. EU L 50/15 vom 28.02.2017

Genehmigungen für nicht nur geringfügige Änderungen der Spezifikation von geschützten Lebensmitteln

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/333 der Kommission vom 14.02.2017 wurde die Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens (Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe [g.g.A.]) veröffentlicht (ABl. EU L 50/12 vom 28.02.2017). So wurde u.a. der Austausch von „Frischei“ durch „Vollei“ bei frischen Spätzle/Knöpfe erlaubt. Während viele Trockenteigwaren-Hersteller selber Hühnereier aufschlagen und dann kurzfristig als Frischei verarbeiten, ist das Aufschlagen von Hühnereiern bei den Frischteigwaren-Herstellern nicht üblich, soweit es sich hierbei nicht um Betriebe der Gastronomie oder handwerkliche Kleinbetriebe handelt. Zudem erfolgte eine redaktionelle Änderung sowie die klarstellende Ergänzung, dass bei Frischteigwaren auch eine Tiefkühlung erfolgen kann. Dass auch tiefgefrorene Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe angeboten werden, ergibt sich bereits aus Abschnitt b) Beschreibung. Die genauen Spezifikationen sind im ABl. EU C 403/20. vom 01.11.2016 veröffentlicht.

Ebenso erfolgte mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/356 der Kommission vom 15.02.2017 die Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens (Rheinisches Zuckerrübenkraut/Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Rübenkraut [g.g.A.]), ABl. EU L 54/2 vom 01.03.2017.

Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 geändert

(mm) Die Verordnung (EU) 2017/378 der Kommission vom 03.03.2017 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf bestimmte Aromastoffe ist veröffentlicht worden (ABl. EU L 58/14 vom 04.03.2017).

Bei insgesamt 20 Aromastoffen des Anhangs I wurden Verwendungsbeschränkungen in Spalte 7 eingefügt. Dazu wurden für die dort aufgeführten Lebensmittelkategorien unterschiedliche Höchstmengen für die Aromastoffe festgelegt. Ergänzt wurden teilweise auch Reinheitskriterien. Weiterhin wurde bei allen genannten Aromastoffen in Spalte 8 auf die Fußnote 1 verwiesen. Mit Fußnote 1 werden Aromastoffe gekennzeichnet, deren Bewertung die Behörde noch abschließen muss.

Die aufgezählten 20 Verbindungen gehören zur Bewertungsgruppe FGE 203rev.1 (Flavour Group Evaluation). Dabei handelt es sich um α , β -ungesättigte Aldehyde mit zwei oder mehr konjugierten Doppelbindungen mit und ohne zusätzliche nichtkonjugierte Doppelbindungen. Als repräsentative Verbindungen für die gesamte Gruppe sind zur Beurteilung der Toxizität die Verbindungen Hexa-2(trans),4(trans)-dienal (FL-Nr. 05.057) und Deca-2 (trans),4(trans)-dienal (FL-Nr. 05.140) herangezogen worden. Für beide Verbindungen konnte die EFSA Sicherheitsbedenken hinsichtlich der Genotoxizität nicht ausschließen und verwies darauf, dass dies auch für die übrigen Stoffe der FGE-Gruppe 203 gilt.

Die Verordnung trat am 24.03.2017 in Kraft.

Neue Regeln für die amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen

(mm) Am 07.04.2017 wurde im europäischen Amtsblatt L 95/1 die Nachfolgeverordnung der bisherigen EU-Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 veröffentlicht.

Es handelt sich um die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15.03.2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen).

Die neue EU-Kontroll-Verordnung (VO [EU] 2017/625) legt die grundsätzlichen Anforderungen an den Aufbau und die Durchführung der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen innerhalb der EU für alle Mitgliedsstaaten verbindlich fest. Durch Harmonisierung, Bündelung und Optimierung europäischer Rechtsvorschriften trägt die neue Verordnung dazu bei, die Qualität amtlicher Kontrollen weiter zu verbessern. Der Rechtsrahmen wird insgesamt vereinheitlicht und leichter anzuwenden sein. So werden neben Lebensmitteln und Futtermitteln eine Reihe weiterer Rechtsbereiche mit einbezogen (etwa Pflanzengesundheit, Pflanzenschutz und tierische Nebenprodukte), um den Ansatz „vom Stall bis zum Teller“ besser als zuvor widerzuspiegeln.

Durch die neue Verordnung rückt die Bekämpfung von Lebensmittelbetrug in den Fokus der Kontrollstrategie. Zum einen wird der Ansatz der „risikoorientierten Kontrolle“ nicht mehr ausschließlich auf die Lebensmittelsicherheit beschränkt, sondern zukünftig auch verstärkt auf das Risiko von Lebensmittelbetrug ausgerichtet. Zum anderen sollen europäische Referenzzentren für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette etabliert werden, die den Mitgliedsstaaten durch wissenschaftliche Expertise bei der Prävention und Bekämpfung von betrügerischen Praktiken Unterstützung bieten.

Zudem werden Hinweisgeber (Whistleblower), die auf Missstände in Unternehmen hinweisen, künftig besser vor Diskriminierung und Benachteiligung geschützt.

Die bisherigen Bestimmungen über die Amtshilfe zwischen den Mitgliedsstaaten werden mit der neuen Kontrollverordnung deutlicher und klarer gefasst. Das gilt auch für den Aufgabenbereich der nationalen Verbindungsstellen, die für den Informationsfluss zwischen den Mitgliedstaaten zuständig sind. Die Bekämpfung von grenzübergreifenden Verstößen wird dadurch erleichtert. Mit einem integrierten Informations-Management-System (IMSOC) wird der computergestützte Austausch von Informationen zwischen Behörden erleichtert und die Transparenz der Kontrollergebnisse sowie von amtlichen Entscheidungen erhöht. Dies gilt insbesondere auch für das Gemeinsame Gesundheitseingangsdokument (GGED), das alle Sendungen begleiten muss, die an einer Grenzkontrollstelle kontrolliert werden. Das GGED kann über das IMSOC in Echtzeit rückverfolgt werden und erreicht die Behörde der Grenzkontrollstelle, bevor die Sendung tatsächlich an der Unionsgrenze ankommt. In das IMSOC werden zudem bestehende Informationssysteme wie zum Beispiel das Trade Control and Expert System (TRACES) und das Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) integriert.

Um die Unternehmen bei der Finanzierung von amtlichen Kontrollen angemessen zu beteiligen, können Behörden auch weiterhin Gebühren für allgemeine Regelkontrollen erheben. In Deutschland liegt diese Entscheidung in der Verantwortung der Bundesländer. Beibehalten werden jedoch die aktuell schon existierenden Pflichtgebühren für Einfuhrkontrollen, die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie für die Kontrollen der Milch- und Fischerzeuger. Gebühren müssen allerdings entsprechend dem EU-Recht durch die Überwachungsbehörden erhoben werden, wenn Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt wurden und daher Nachkontrollen notwendig werden. Damit wird dem „Verursacherprinzip“ Rechnung getragen. Lebensmittelbetriebe, die sich nicht vorschriftsmäßig verhalten, sollen für die von ihnen verursachten Kosten selbst aufkommen.

Insgesamt 16 verschiedene Rechtsvorschriften, Verordnungen und Richtlinien werden zusammengefasst. So wird u.a. die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 aufgehoben.

Ein weiteres wichtiges Instrument wird die anonyme Bestellung von Lebensmitteln sein, die dann offiziell als Probe verwendet werden können.

Zudem sollen die Geldstrafen bei Verstößen zukünftig höher ausfallen. Deren Höhe soll vom Umsatz des betreffenden Unternehmens abhängig sein. Alternativ kann die Geldstrafe den wirtschaftlichen Vorteil widerspiegeln, den ein Unternehmen von einem Verstoß hat.

Die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union hatten nach mehrjähriger Beratung am 19.12.2016 im Umweltrat der neuen „EU-Kontrollverordnung“ (VO [EU] 2017/625) zugestimmt. Das EU-Parlament hat die neue Verordnung am 15.03.2017 angenommen. Diese ist am 27.04.2017 in Kraft getreten. Als allgemeiner Geltungsbeginn wurde der 14.12.2019 festgelegt.

Ergänzung der zugelassenen Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurde die Delegierte Verordnung (EU) 2017/670 der Kommission vom 31.01.2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der zugelassenen Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse veröffentlicht (ABl. EU L 97/5 vom 08.04.2017). Um ein hohes Maß an Verbraucherschutz zu erreichen, betrügerische Praktiken zu verhindern und einen fairen Wettbewerb zwischen den Herstellern zu gewährleisten, wurden damit klar definierte Kriterien für die Herstellung von aromatisierten Weinerzeugnissen festgelegt. Ferner muss die Kommission gemäß Artikel 4 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 den von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) empfohlenen und veröffentlichten Herstellungsverfahren Rechnung tragen. Das Verzeichnis der zugelassenen Herstellungsverfahren gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 wurde dementsprechend aktualisiert.

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff geändert

(mm) Mit der Verordnung (EU) 2017/752 der Kommission vom 28.04.2017 wurde die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, geändert und berichtigt (ABl. EU L 113/18 vom 29.04.2017).

Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 wird mit Wirkung von Mitte Mai 2017 geändert. Berücksichtigt werden neuere wissenschaftliche Erkenntnisse der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit in Bezug auf verschiedene eingesetzte Stoffe. So wurde u.a. durch die EFSA ein Gutachten zu den Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit Nickel in Lebensmitteln und Trinkwasser (10) abgegeben. In dem Gutachten wird eine tolerierbare tägliche Aufnahme (TDI) von 2,8 µg Nickel je kg Körpergewicht je Tag festgelegt, und es wird darauf hingewiesen, dass die durchschnittliche chronische lebensmittelbedingte Exposition gegenüber Nickel über dem TDI-Wert liegt, insbesondere bei jungen Menschen. Demzufolge war es angebracht, einen Allokationsfaktor von 10 % des konventionell abgeleiteten Migrationsgrenzwerts anzuwenden. Daher gilt für die Migration von Nickel aus Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff ein Migrationsgrenzwert von 0,02 mg/kg Lebensmittel. Dieser Grenzwert wurde somit in die Spezifikation für die Migration aus Metallen in Anhang II der Verordnung aufgenommen. Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der vor Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung gültigen Fassung entsprechen, dürfen bis zum 19.05.2018 in Verkehr gebracht werden und in Verkehr bleiben, bis die Bestände aufgebraucht sind.

Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration für alkoholische Getränke – Kommission fordert Selbstregulierung

(mm) Am 13.03.2017 hat die Europäische Kommission einen Bericht über die verpflichtende Kennzeichnung alkoholischer Getränke mit Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration angenommen. Bislang sind Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-% von der Deklarationspflicht eines Zutatenverzeichnisses und einer Nährwertdeklaration gem. Art. 16 Abs. 4 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ausgenommen. Nationale Sonderwege sind für das Zutatenverzeichnis gem. Art. 41 LMIV bis zum Erlass einer Unionsregelung zulässig.

Dem Bericht lässt sich entnehmen, dass die Kommission das Zutatenverzeichnis und die Nährwertdeklaration auch bei alkoholhaltigen Getränken als wichtige Verbraucherinformation wertet. Die Kommission schlägt daher vor, dass die Branche innerhalb eines Jahres nach Verabschiedung des Berichtes einen Vorschlag zur Selbstregulierung vorlegen soll, der den gesamten Sektor der alkoholischen Getränke erfasst. Anschließend wird die Kommission den Vorschlag der Branche prüfen. Sollte die Kommission zu dem Ergebnis kommen, dass der Selbstregulierungsansatz unzureichend ist, wird sie unter Vornahme einer Folgenabschätzung weitere verfügbare Optionen prüfen. Hierzu gehören regulatorische und nicht-regulatorische Optionen.

Verbraucherschutz in der EU – Online-Anbieter bündeln ihr Vorgehen gegen gefährliche Produkte

(mm) Im Jahr 2016 wurde das Schnellwarnsystem aktiver von den nationalen Behörden in Anspruch genommen. Die Zahl der vom Markt genommenen Produkte stieg ebenfalls an. Ein immer höherer Anteil der im Schnellwarnsystem gemeldeten gefährlichen Produkte wird allerdings über das Internet vertrieben. Deswegen arbeitet die Kommission intensiver mit Amazon, Ebay und Alibaba zusammen, um potenziell unsichere oder nicht normgerechte Produkte aus Internet-Seiten, von denen aus in die EU verkauft wird, zu entfernen.

Die Zusammenarbeit zwischen den EU-Ländern hat sich intensiviert. In zunehmendem Ausmaß greifen diese auf das Schnellwarnsystem zurück, um dafür zu sorgen, dass gefährliche Produkte auch in anderen europäischen Ländern rasch vom Markt genommen werden. 2016 wurden über das Schnellwarnsystem von den zuständigen nationalen Behörden mehr als 2.044 Warnungen vor gefährlichen Produkten übermittelt. Dies führte zu 3.824 Folgemaßnahmen, beispielsweise zu Produktrückrufen. Insgesamt war die Zahl der Folgemaßnahmen mehr als doppelt so hoch wie in den

Vorjahren. Daran wird deutlich, dass die nationalen Behörden Warnmeldungen rascher nachgehen und alle erforderlichen Maßnahmen ergreifen, um die Verbrauchersicherheit zu verbessern. Die Europäische Kommission hat sich ferner gemeinsam mit den nationalen Behörden um eine noch benutzerfreundlichere Funktionsweise des Systems bemüht. Die Webseite des Systems wurde modernisiert, um ihre Nutzung durch Unternehmen und Verbraucher zu fördern.

Viele der im Schnellwarnsystem gemeldeten gefährlichen Produkte werden auch über das Internet vertrieben, da die Verbraucher Waren in zunehmendem Maß online erwerben. 2016 galten 244 Warnmeldungen dieser Produktkategorie. Mehrere Mitgliedsstaaten haben deshalb bereits spezialisierte Stellen eingerichtet, die Internetseiten beobachten und dort online vertriebene gefährliche Produkte aufspüren. Amazon, Ebay und Alibaba haben ferner zugestimmt, sich intensiver um eine Entfernung der von den EU-Behörden als potenziell unsicher oder nicht normgerecht identifizierten Produkte aus ihren Internet-Seiten zu kümmern. Dazu haben die Online-Anbieter eine zentrale Kontaktstelle für die Behörden eingerichtet.

2016 entfiel die größte Anzahl an Warnmeldungen auf Spielzeuge (26 %), gefolgt von Kraftfahrzeugen und Bekleidungs-, Textil- und Modeartikeln (13 %). Bei den gemeldeten Risiken lagen 2016 die Verletzungsrisiken an erster Stelle (25 %), gefolgt von chemischen Risiken (23 %). Die meisten gemeldeten gefährlichen Produkte stammten aus Ländern außerhalb der EU. In 53 % der Fälle (1.069 Produkte) wurde China als Herkunftsland angegeben. Die Zahl der Warnungen vor Produkten aus der Volksrepublik China ging um 9 Prozentpunkte von 62 % im Jahr 2015 auf 53 % im Jahr 2016 zurück. In 488 Fällen (23 %) kamen gefährliche Produkte aus Europa. 102 Meldungen (5 %) betrafen Produkte aus den USA und 53 Meldungen (2,6 %) Produkte aus der Türkei. In 158 Fällen (8 %) ist die Herkunft unbekannt (<http://europa.eu>).

Einfuhr von Bio-Erzeugnissen: Neues Bescheinigungssystem startet

(mm) Seit dem 19.04.2017 gilt ein neues elektronisches EU-Bescheinigungssystem zur besseren Überwachung der Einfuhr von Bio-Erzeugnissen. Die EU übernimmt damit eine globale Vorreiterrolle in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit und die Erhebung verlässlicher Daten über den Handel mit Bio-Erzeugnissen.

Das wegweisende elektronische Bescheinigungssystem stärkt die Vorschriften für die Lebensmittelsicherheit und erschwert etwaigen Betrug. Außerdem verringert es den Verwaltungsaufwand für Wirtschaftsbeteiligte und Behörden und liefert wesentlich umfassendere statistische Daten zu Bio-Einfuhren. In einem Übergangszeitraum von sechs Monaten können Papier- und elektronische Bescheinigungen nebeneinander verwendet werden. Ab dem 19.10.2017 gelten für Bio-Einfuhren nur noch die elektronischen Bescheinigungen.

In der Praxis bedeuten die Neuerungen, dass die Einfuhrbescheinigungen in das Informationssystem TRACES (Trade Control & Expert System) – das bestehende elektronische System der EU zur Verfolgung von Lebensmitteln in ihrem Hoheitsgebiet – integriert werden. Das rund um die Uhr zugängliche TRACES-System erleichtert den Handel, da es den Geschäftspartnern und den zuständigen Behörden ermöglicht, sich unkompliziert über die Verbringung ihrer Sendungen zu informieren und die Verwaltungsverfahren zu beschleunigen. Zudem hat es sich als wertvolles Instrument für eine schnelle Reaktion auf Gesundheitsgefahren erwiesen – indem die Verbringung von Sendungen verfolgt und das Risikomanagement bei zurückgewiesenen Sendungen erleichtert wird.

Entsprechend den Empfehlungen des Europäischen Rechnungshofs und einer Aufforderung der Mitgliedsstaaten, Problemen in Bezug auf die Überwachung der Verbringung von Bio-Erzeugnissen und die Einheitlichkeit von Einfuhrkontrollen zu begegnen, zielen die neuen Vorschriften darauf ab, die Rückverfolgbarkeit von Bio-Erzeugnissen zu verbessern und etwaigen Betrug zu erschweren. Die Durchführungsverordnung (EU) 1842/2016 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 in Bezug auf die elektronische Kontrollbescheinigung für eingeführte ökologische/biologische Erzeugnisse und bestimmte andere Elemente sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 in Bezug auf die Anforderungen für haltbar gemachte oder verarbeitete

ökologische/biologische Erzeugnisse und die Übermittlung von Informationen wurde am 14.10.2016 veröffentlicht.

Frankreich veröffentlicht Kontrollergebnisse

(mm) In einer interaktiven Karte werden die Ergebnisse der seit dem 01.03.2017 durchgeführten staatlichen Lebensmittelkontrollen in Frankreich veröffentlicht. Wie das Pariser Landwirtschaftsministerium mitteilte, können die Resultate auf der Website von alim-confiance.gouv.fr sowie über Apps für Smartphones abgerufen werden. Die Publikation der Ergebnisse von Gesundheitskontrollen in der Lebensmittelbranche sei im berechtigten Interesse der Verbraucher, schaffe Transparenz und stärke das Vertrauen, erklärte das Ministerium.

Die Erfahrungen in acht EU-Ländern mit einem solchen System zeigten, dass sich dadurch der Hygienestatus verbessert habe. Die neue Regelung betrifft alle Unternehmen in der Lebensmittelkette, von Schlachthöfen und Molkereien über Lebensmittelproduzenten, Metzger und Bäcker bis hin zu Kantinen, Restaurants und dem Lebensmitteleinzelhandel. Auch Wochenmärkte und landwirtschaftliche Direktvermarkter sind betroffen. Für sie alle wird der Hygienestatus ermittelt und in eine der vier Kategorien eingeordnet, die durch Smiley-Gesichter gekennzeichnet sind.

Bei einem sehr zufriedenstellenden Hygieneniveau sind keine Maßnahmen zu ergreifen; bei zufriedenstellender Einstufung werden Verbesserungen empfohlen. Die Beurteilung „zu verbesserndes Niveau“ beinhaltet die Aufforderung, innerhalb einer gesetzten Frist Korrekturmaßnahmen vorzunehmen und eine erneute Überprüfung vorzunehmen. Die Bezeichnung „dringend korrekturbedürftig“ bei einer Gesundheitsgefährdung zieht die Betriebsschließung beziehungsweise den Entzug der Zulassung nach sich. Betriebe mit Publikumsverkehr können ihren Hygienestatus mit dem Smiley-Emblem zu Werbezwecken nutzen.

In Deutschland hatte der nordrhein-westfälische Landtag trotz Protesten der Opposition und der Wirtschaft im Februar 2017 die Einführung einer „Hygiene-Ampel“ beschlossen. Im Unterschied zu Frankreich müssen die Unternehmen dort die Ergebnisse in Gestalt einer in Ampelfarben gestalteten Grafik und mit einem Text selbst veröffentlichen, beispielsweise bei Kundenkontakt gut sichtbar in den Läden oder Restaurants. Die Veröffentlichungspflicht tritt nach einer Erprobungsphase von drei Jahren in Kraft. Diese Insellösung widerspricht dem Beschluss der Verbraucherschutzministerkonferenz, die eine bundeseinheitliche Lösung fordert.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EU) 2017/172 der Kommission vom 01.02.2017 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 hinsichtlich der Parameter für die Umwandlung tierischer Nebenprodukte in Biogas oder Kompost, die Bedingungen für die Einfuhr von Heimtierfutter und für die Ausfuhr von verarbeiteter Gülle (ABl. EU L 28/1 vom 02.02.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/195 der Kommission vom 03.02.2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung des Genehmigungszeitraums für mehrere in Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 686/2012 aufgeführte Wirkstoffe (Erneuerungsprogramm AIR IV) (ABl. EU L 31/ 21 vom 04.02.2017)
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.12.2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. EU L 347 vom 20.12.2013), (ABl. EU L 34/41 vom 09.02.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/239 der Kommission vom 10.02.2017 zur Genehmigung des Wirkstoffs Oxathiapiprolin gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur

Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 36/39 vom 11.02.2017)

- Durchführungsverordnung (EU) 2017/240 der Kommission vom 10.02.2017 über die Nichtgenehmigung des ätherischen Öls von *Satureja montana* L. als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 36/43 vom 11.02.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/241 der Kommission vom 10.02.2017 über die Nichtgenehmigung von ätherischem Öl aus *Origanum vulgare* L. als Grundstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 36/45 vom 11.02.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/244 der Kommission vom 10.02.2017 zur Nichterneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Linuron gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 36/54 vom 11.02.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/270 der Kommission vom 16.02.2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Sulfurylfluorid (ABl. EU L 40/48 vom 17.02.2017)
- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/2107 der Kommission vom 01.12.2016 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 betreffend die Liste der Futtermittel und Lebensmittel nicht-tierischen Ursprungs, die verstärkten amtlichen Kontrollen bei der Einfuhr unterliegen (ABl. EU L 327 vom 02.12.2016), (ABl. EU L 49/52 25.02.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/357 der Kommission vom 28.02.2017 über die Nichtgenehmigung des Wirkstoffs Cyclaniliprol gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 54/4 vom 01.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/358 der Kommission vom 28.02.2017 zur Bestätigung der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Acrinathrin gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 54/6 vom 01.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/359 der Kommission vom 28.02.2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Oxyfluorfen (ABl. EU L 54/8 vom 01.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/360 der Kommission vom 28.02.2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Buprofezin (ABl. EU L 54/11 vom 01.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/375 der Kommission vom 02.03.2017 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Prosulfuron als Substitutionskandidat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 58/3 vom 04.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/377 der Kommission vom 03.03.2017 zur Nichtgenehmigung des Wirkstoffs *Pseudozyma flocculosa* Stamm ATCC 64874 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 58/11 vom 04.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/406 der Kommission vom 08.03.2017 zur Genehmigung des Wirkstoffs mit geringem Risiko Mildes Pepino Mosaic Virus-Isolat VX1 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 63/83 vom 09.03.2017)

- Durchführungsverordnung (EU) 2017/407 der Kommission vom 08.03.2017 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Iodosulfuron gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 63/87 vom 09.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/408 der Kommission vom 08.03.2017 zur Genehmigung des Wirkstoffs mit geringem Risiko Mildes Pepino Mosaic Virus-Isolat VC1 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 63/91 vom 09.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/409 der Kommission vom 08.03.2017 zur Genehmigung des Grundstoffs Wasserstoffperoxid gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 63/95 vom 09.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/419 der Kommission vom 09.03.2017 zur Genehmigung des Grundstoffs *Urtica* spp. gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 64/4 vom 10.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/428 der Kommission vom 10.03.2017 zur Genehmigung des Grundstoffs Tonhaltige Pflanzenkohle (Charbon argileux) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 66/1 vom 11.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/438 der Kommission vom 13.03.2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Abamectin (ABl. EU L 67/67 vom 14.03.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/555 der Kommission vom 24.03.2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung des Genehmigungszeitraums für mehrere in Teil B des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 686/2012 aufgeführte Wirkstoffe (Erneuerungsprogramm AIR IV), (ABl. EU L 80/1 vom 25.03.2017)
- Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 05.04.2017 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht-dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 589/2014 (ABl. EU L 92/9 vom 06.04.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/725 der Kommission vom 24.04.2017 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Mesotrion gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 107/24 vom 25.04.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/753 der Kommission vom 28.04.2017 zur Erneuerung der Genehmigung für den Wirkstoff Cyhalofop-butyl gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 113/24 vom 29.04.2017)
- Durchführungsverordnung (EU) 2017/755 der Kommission vom 28.04.2017 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Mesosulfuron gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln

und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 113/35 vom 29.04.2017)

EFSA: Neubewertung von Johannisbrotkernmehl (E 410)

(mm) Das EFSA-Panel „Food Additives and Nutrient Sources added to Food“ (ANS) hat eine Stellungnahme („Re-evaluation of locust bean gum [E 410] as a food additive“) zur Neubewertung von Johannisbrotkernmehl (E 410) als Lebensmittelzusatzstoff veröffentlicht. Bei den 90-tägigen Studien an Nagern wurden keine negativen Auswirkungen bezüglich Toxizität und Genotoxizität sowie Reproduktionstoxizität und Entwicklungstoxizität ermittelt. Bei Säuglingen und Kleinkindern, die Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke konsumieren, konnte eine höhere Anfälligkeit gegenüber gastrointestinalen Effekten aufgrund der medizinischen Grunderkrankungen beobachtet werden. Die vorliegenden Daten sind allerdings nicht ausreichend, um die Sicherheit für Säuglinge und Kleinkinder abschließend bewerten zu können. Das EFSA-Panel stellte jedoch fest, dass kein numerischer ADI-Wert notwendig ist und kein Gesundheitsrisiko für die allgemeine Bevölkerung besteht (www.efsa.europa.eu).

Antibiotikaresistenz laut EU-Bericht weiterhin hoch

(mm) Bakterien bei Menschen, Tieren und in Lebensmitteln zeigen weiterhin Resistenzen gegen häufig eingesetzte antimikrobielle Substanzen, so der jüngste Bericht über Antibiotikaresistenzen bei Bakterien, den die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) gemeinsam vorgelegt haben. Die Ergebnisse unterstreichen, dass Antibiotikaresistenzen eine ernstzunehmende Bedrohung für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen. Infektionen durch antibiotikaresistente Bakterien führen in der EU jedes Jahr zu etwa 25.000 Todesfällen.

Der Bericht zeigt, dass in der gesamten EU Multiresistenz bei Salmonella-Bakterien generell hoch ist. Die Sachverständigen weisen jedoch darauf hin, dass Resistenzen gegen besonders wichtige Antibiotika, die zur Behandlung schwerer Salmonella-Infektionen beim Menschen eingesetzt werden, nach wie vor eine geringe Häufigkeit aufweisen. Die von Salmonellen verursachte Salmonellose ist die am zweithäufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Krankheit in der EU.

Aus dem Bericht geht auch hervor, dass der Grad der Antibiotikaresistenz zwischen verschiedenen geografischen Regionen Europas schwankt, wobei das Resistenzniveau in Ländern Nord- und Westeuropas im Allgemeinen niedriger ist als das in Süd- und Osteuropa. In diesem Jahr wird die Veröffentlichung des Berichts von einem Tool zur Datenvisualisierung begleitet, mit dem sich die Daten zu Antibiotikaresistenzen einiger Bakterien, die bei Tieren, Menschen und in Lebensmitteln nachweisbar sind, nach Ländern anzeigen lassen.

Der Bericht enthält ferner folgende Ergebnisse, die Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnten:

- Im Rahmen der EU-weiten jährlichen Überwachung wurden erstmals Resistenzen gegen *Carbapenem*-Antibiotika bei Tieren und in Lebensmitteln nachgewiesen. Carbapeneme sind in der Regel die letzte verbleibende Behandlungsoption für Patienten mit Infektionen durch Bakterien mit einer Multiresistenz gegen andere verfügbare Antibiotika. Sehr niedrige Resistenzniveaus wurden in *E.-coli*-Bakterien bei Schweinen sowie in Schweinefleisch beobachtet.
- *Beta-Lactamasen mit erweitertem Wirkspektrum* (Extended-Spectrum Beta-Lactamasen – ESBL) produzierende *E. coli* wurden in Rindfleisch, Schweinefleisch, Schweinen und Kälbern nachgewiesen. Bakterien, die ESBL-Enzyme produzieren, zeigen Multiresistenzen gegen β -Laktam-Antibiotika, die u.a. Penicillin-Derivate und Cephalosporine umfassen. Die Prävalenz von ESBL-produzierenden *E. coli* schwankt zwischen einzelnen Ländern von niedrig bis sehr hoch (mehr Infos finden Sie in unserem Datenvisualisierungs-Tool).
- *Colistin-Resistenzen* wurden in sehr geringem Maß bei *Salmonella* und *E. coli* in Schweinen und Rindern nachgewiesen. Colistin wird in einigen Ländern verbreitet zur Infektionsbekämpfung bei

Tieren, insbesondere Schweinen, eingesetzt. Unter bestimmten Umständen kann es als letztes verbleibendes Antibiotikum beim Menschen Anwendung finden.

- Mehr als 10 % der untersuchten *Campylobacter-coli*-Bakterien beim Menschen zeigten Resistenzen gegen zwei besonders wichtige Antibiotika (Fluorchinolone und Makrolide), die zur Behandlung von schweren *Campylobacter*-Infektionen beim Menschen eingesetzt werden. *Campylobacteriose* ist die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Krankheit in der EU (www.efsa.europa.eu).

Lebensmittelsicherheit: Einfachere Regeln für kleine Einzelhändler vorgeschlagen

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat einen vereinfachten Ansatz zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit in kleinen Einzelhandelsgeschäften wie Lebensmittelläden, Metzgereien und Bäckereien vorgeschlagen. Der Ansatz umfasst Leitlinien zur Identifizierung der wichtigsten biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren auf jeder Stufe der Lebensmittelerzeugung sowie der Tätigkeiten bzw. Praktiken, bei denen diese am ehesten auftreten, und geeigneter Maßnahmen zur Eindämmung der identifizierten Gefahren.

Eine Kombination von betrieblichen, organisatorischen und technischen Hürden hat zur Folge, dass viele kleine Lebensmittelhändler Schwierigkeiten haben, den Anforderungen der bestehenden Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit zu entsprechen. Insbesondere die Anwendung der oft komplexen Pläne zur Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Pläne) kann die Kapazitäten der Betriebe, die mitunter nur wenige Mitarbeiter beschäftigen, überschreiten.

Um dieses Problem zu überwinden, hat die EFSA für fünf Arten von kleinen Lebensmittelunternehmen (Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte, Bäckereien, Fischhändler und Eisdielen) vereinfachte Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit entwickelt, die leichter zu verstehen und umzusetzen sind.

Der neue Ansatz basiert auf Fließdiagrammen zur zusammenfassenden Darstellung der einzelnen Produktionsschritte, einem begleitenden Fragebogen sowie einfachen Tabellen, die Einzelhändler durch den gesamten Prozess zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit führen – von der Gefahrenermittlung bis zur Ausarbeitung von Korrekturmaßnahmen.

Das verschlankte System hätte zum Beispiel zur Folge, dass von Einzelhändlern keine vertieften Kenntnisse über spezifische Gefahren gefordert werden. Ihnen muss lediglich bewusst sein, dass biologische, chemische und physikalische Gefahren oder Allergene vorhanden sein können und dass das Unterlassen wichtiger Maßnahmen zu deren Eindämmung – etwa die Lagerung bei der richtigen Kühltemperatur oder die Trennung von rohen und gegarten Erzeugnissen – das Gefährdungspotenzial für Verbraucher erhöhen könnte.

Der klassische Ansatz der Einstufung und Priorisierung von Gefahren, der üblicherweise anzuwenden ist, bevor Entscheidungen über mögliche vorbeugende oder korrektive Maßnahmen getroffen werden können, wurde abgeschafft.

Die Sachverständigen des EFSA-Gremiums für biologische Gefahren, die das wissenschaftliche Gutachten erarbeitet haben, empfehlen Metzgereien, Lebensmittelgeschäften, Bäckereien, Fischhändlern und Eisdielen, den vereinfachten Ansatz anzuwenden. Sie erklären ferner, dass der Ansatz auch viele der Probleme, auf die andere kleine Lebensmittelunternehmen beim Versuch der Umsetzung effektiver Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit stoßen, überwinden würde und er daher für eine breitere Anwendung in der Lebensmittelindustrie in Betracht gezogen werden sollte (www.efsa.europa.eu).

EFSA berät zur Aufnahme von Lebensmitteln zugesetztem Zucker

(mm) Die EFSA wird bis Anfang 2020 wissenschaftliche Beratung über die tägliche Aufnahme von Lebensmitteln zugesetztem Zucker leisten. Die Behörde beabsichtigt, einen wissenschaftlich fundierten Grenzwert für die tägliche Exposition gegenüber zugesetzten Zuckern aus allen Quellen zu ermitteln, der nicht mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen in Zusammenhang gebracht wird. Die Arbeit erfolgt

aufgrund einer Anfrage von Dänemark, Finnland, Island, Norwegen und Schweden. Zugewetzte Zucker aus allen Quellen umfassen Saccharose, Fruktose, Glukose, Stärkehydrolysate wie Glukosesirup, hochkonzentrierten Fruktosesirup (High-Fruktose Syrup) und andere Zuckerzubereitungen, die als solche verzehrt oder während der Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln zugewetzt werden.

Gesundheitliche Beeinträchtigungen, die berücksichtigt werden, betreffen u.a. Körpergewicht, Glukoseintoleranz und Insulinempfindlichkeit, Typ-2-Diabetes, kardiovaskuläre Risikofaktoren sowie Zahnkaries. In ihrer Bewertung wird die EFSA die gesunde Allgemeinbevölkerung betrachten, einschließlich Kinder, Jugendliche, Erwachsene und ältere Menschen. Die Beratung der EFSA soll Mitgliedsstaaten als Orientierung dienen, wenn sie Empfehlungen für den Verzehr von zugewetzten Zuckern erstellen und lebensmittelorientierte Ernährungsleitlinien planen. Schweden koordiniert die Anfrage an die EFSA im Namen der fünf nordischen Länder.

Die EFSA wird eine Ad-hoc-Arbeitsgruppe einrichten, die über Fachkenntnisse in den Bereichen Ernährungsbedingte Exposition, Epidemiologie, Menschliche Ernährung, Ernährungsbedingte chronische Krankheiten und Zahnmedizin verfügt. Die fünf nordischen Länder, die dieses Mandat angeregt haben, werden von der Arbeitsgruppe als Beobachter eingeladen werden. Die EFSA wird nach ihrem schon bewährten Ansatz verfahren und ein Protokoll für die Vorgehensweise bei der Bewertung erarbeiten. Der Ansatz mit dem Namen Prometheus – PROMoting METHods for Evidence Use in Scientific assessments (Förderung von Methoden für den Umgang mit Evidenz bei der wissenschaftlichen Bewertung) – zeigt auf, wie die EFSA Evidenz auswählt, wie diese zur Risikobewertung beiträgt und wie die Behörde über den Prozess als Ganzes und dessen Ergebnisse berichtet.

Entsprechend ihrem Bekenntnis zu Offenheit und Transparenz wird die EFSA sich während des gesamten Bewertungsverfahrens mit den betreffenden Interessengruppen austauschen. Im Rahmen zweier öffentlicher Konsultationen wird sie in der ersten Jahreshälfte 2018 Rückmeldungen zum Protokollentwurf einholen und Ende 2019 den Gutachtenentwurf zur Kommentierung stellen, was jeweils auch persönliche Treffen mit Interessengruppen umfassen wird (www.efsa.europa.eu).

EFSA holt Rückmeldungen zum Entwurf ihrer Unabhängigkeitsrichtlinien ein

(mm) Die EFSA hat eine öffentliche Konsultation zum Entwurf ihrer Unabhängigkeitsrichtlinien gestartet. In ihrer Strategie 2020 bekräftigt die Behörde ihre Verpflichtung, die Unabhängigkeit ihrer Sachverständigen, Methoden und Daten vor jeglicher unzulässigen äußeren Einflussnahme zu schützen. Die neuen Richtlinien sollen sicherstellen, dass sie über hierfür erforderliche, angemessene und zeitgemäße Standards verfügt.

Der Richtlinienentwurf der EFSA ist das Ergebnis einer Überarbeitung ihrer aktuellen Unabhängigkeitsrichtlinien durch eine Arbeitsgruppe, die im vergangenen Jahr vom Verwaltungsrat der Behörde eingesetzt wurde. Er spiegelt die Ergebnisse einer externen Evaluierung der EFSA-Richtlinien für Unabhängigkeit von 2011 sowie die Bestimmungen für Interessenerklärungen aus dem Jahr 2014 wider.

Die Überarbeitung konzentrierte sich insbesondere auf die Definition von Interessenkonflikten, die Identifizierung von finanziellen oder wirtschaftlichen Interessen, einen risikobasierten Ansatz für den Umgang mit konkurrierenden Interessen, die Bewertung von Forschungsförderung und wissenschaftlichen Aktivitäten sowie Cooling-off-Perioden („Abkühlungsphasen“) (www.efsa.europa.eu).

EFSA übernimmt Vorsitz des Netzwerks der EU-Agenturen – „das Gesicht der EU in den Mitgliedsstaaten“

(mm) Am 02.03.2017 hat die EFSA den Vorsitz des Netzwerks der EU-Agenturen vom Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EUIPO) übernommen.

Das Netzwerk umfasst 45 Agenturen, die ihren Sitz in den EU-Mitgliedsstaaten haben. Die Agenturen, die auf gemeinsame Ressourcen und Fachkenntnisse zurückgreifen können, haben Einfluss auf eine

Vielzahl unterschiedlicher Bereiche, die das Leben der europäischen Bürger berühren – von Sicherheit, Freiheit und Gerechtigkeit über Innovation, Forschung und Wirtschaft bis hin zu Verkehr und Satellitensystemen. Die EFSA wird dem Netzwerk voraussichtlich bis März 2018 vorstehen (www.efsa.europa.eu).

Die EFSA im Jahr 2016: die Sicherheit der Lebensmittel für Europas Verbraucher gewährleisten

(mm) Die EFSA hat ihren jährlichen Tätigkeitsbericht veröffentlicht, in dem sie die Ergebnisse der von ihr im Jahr 2016 geleisteten Arbeit präsentiert. Von der Bereitstellung wissenschaftlicher Risikobewertungen bis zur Anwendung neuer Methoden und der Erarbeitung von Leitlinien widmete sich die EFSA einer Vielzahl unterschiedlichster Themen im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Das Jahr 2016 brachte auch viele Änderungen und neue Aspekte für die Arbeit der EFSA.

Die EFSA schloss ihre strategische Tätigkeitsüberprüfung ab und veröffentlichte die EFSA-Strategie 2020 als neues Referenzdokument, mit dem sie den Leitspruch „Sichere Lebensmittel dank Vertrauen in die Wissenschaft“ einführte. Das Dokument übersetzt die wichtigsten Prioritäten der EFSA in strategische Ziele und veranschaulicht, wie die Behörde die Chancen und Herausforderungen der kommenden Jahre angehen will. Im vorliegenden aktuellen Jahresbericht der EFSA gelangt der in der Strategie 2020 verfolgte Ansatz bereits zur Anwendung.

Es war ein arbeitsreiches Jahr für die EFSA, mit nahezu 500 veröffentlichten wissenschaftlichen Ergebnissen. Die Wissenschaftler und Sachverständigen der Behörde brachten wichtige Arbeiten zum Abschluss, darunter in den Bereichen Antibiotikaresistenz, Mikro- und Nanokunststoffe in Lebensmitteln, Neubewertung von Lebensmittelfarbstoffen, neuartige und traditionelle Lebensmittel, kumulative Risikobewertung von Pestiziden sowie Referenzwerte für die Vitaminzufuhr. Die EFSA leistete auch Beratung im Zusammenhang mit Ausbrüchen ernährungsbedingter Krankheiten wie Lumpy Skin Disease, Vogelgrippe und *Xylella fastidiosa*.

Das vergangene Jahr sah viele Premieren, insbesondere in den Bereichen Methodik und Kommunikation. Die Knowledge Junction („Schnittstelle für Wissen“) wurde eingeführt – ein offen zugängliches Online-Repository für den Austausch von Daten, die bei Risikobewertungen im Bereich der Lebens- und Futtermittelsicherheit verwendet werden. Und die EFSA fügte eine Reihe von Datensammlungen ihrem Data-Warehouse hinzu, wo sie nun der Öffentlichkeit zur Verfügung stehen. Im Bereich der Kommunikation schlug die Behörde mit dem Umzug des EFSA Journals, ihrer wissenschaftlichen Flaggschiffpublikation, zum internationalen Wissenschaftsverlag Wiley ein neues Kapitel auf. Dies führte zu einer generellen Verbesserung der Publikationsqualität und zu einer Steigerung von Effizienz und Klarheit bei der Verbreitung der Arbeitsergebnisse der Behörde. Mit thematischen Twitter-Accounts zu wissenschaftlichen Inhalten sowie persönlichen Accounts für leitende Mitarbeiter hat die EFSA außerdem ihre Reichweite in Social Media erhöht (www.efsa.europa.eu).

Pestizidrückstände in Lebensmitteln: Risiko für Verbraucher weiterhin gering

(mm) Die in der Europäischen Union verzehrten Lebensmittel sind nach wie vor weitgehend frei von Pestizidrückständen bzw. enthalten Rückstände unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte, wie neue Zahlen belegen. Dem jüngsten von der EFSA veröffentlichten Monitoring-Bericht zufolge bewegten sich über 97 % der 2015 in der EU genommenen Lebensmittelproben innerhalb der gesetzlichen Grenzen; knapp über 53 % enthielten keine quantifizierbaren Rückstände. Die Zahlen entsprechen denen für das Jahr 2014.

Die wichtigsten Punkte aus dem Bericht:

- Im Jahr 2015 analysierten die Berichtsländer 84.341 Proben auf 774 Pestizide.
- Die Mehrzahl der Proben (69,3 %) stammte aus den EU-Mitgliedsstaaten, Island und Norwegen; 25,8 % betrafen aus Drittländern eingeführte Produkte. Über die Herkunft der übrigen Proben lagen keine Angaben vor.
- 97,2 % der untersuchten Proben bewegten sich innerhalb der von EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen Grenzen. 53,3 % der getesteten Proben waren frei von quantifizierbaren

Rückständen, während 43,9 % Rückstände enthielten, die nicht die gesetzlichen Höchstwerte überschritten.

- Die gesetzlichen Grenzwerte wurden in 5,6 % der Proben aus Nicht-EU-Ländern überschritten – ein Rückgang im Vergleich zu 2014 (6,5 %).
- Bei Produkten aus EU-/EWR-Ländern wurden die gesetzlichen Grenzwerte in 1,7 % der Proben überschritten, was einen leichten Anstieg im Vergleich zum Vorjahr (1,6 %) bedeutete.
- Bei Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder waren 96,5 % der Proben frei von Rückständen bzw. enthielten Rückstände unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte.
- Bei Bio-Lebensmitteln waren 99,3 % der Proben rückstandsfrei oder bewegten sich innerhalb der gesetzlichen Grenzen.
- Die Mehrzahl der Proben von tierischen Erzeugnissen (84,4 %) enthielt keine quantifizierbaren Rückstände.

Zur Erstellung ihres Jahresberichts wertet die EFSA die Ergebnisse des EU-koo­rdinierten Kontrollprogramms (EUCP) aus, im Rahmen dessen die Berichtsländer Proben aus dem gleichen „Korb“ von Lebensmitteln analysieren. Für 2015 waren dies Auberginen, Bananen, Brokkoli, natives Olivenöl, Orangensaft, Erbsen, Paprika, Tafeltrauben, Weizen, Butter und Eier.

Die höchste Überschreitungsrate wurde für Brokkoli ermittelt (3,4 % der Proben), gefolgt von Tafeltrauben (1,7 %). Bei Olivenöl, Orangensaft und Hühnereiern wurden selten Überschreitungen nachgewiesen. Keine Überschreitungen wurden für Butter festgestellt.

Ausgehend von den Ergebnissen des EUCP unternahm die EFSA auch eine Bewertung des ernährungsbedingten Risikos. Sowohl im Hinblick auf die kurzfristige (akute) als auch die langfristige (chronische) Exposition gelangte die Behörde zu dem Schluss, dass das Verbraucherrisiko gering war. Im Vergleich zu 2012, als die gleichen Produkte analysiert wurden, ist die Gesamtüberschreitungsrate im Jahr 2015 leicht von 0,9 % auf 0,8 % gesunken.

In ihrem Bericht spricht die EFSA eine Reihe von Empfehlungen aus, um die Effizienz des EU-koo­rdinierten und der nationalen Kontrollprogramme weiter zu erhöhen (www.efsa.europa.eu).

Das Bundesinstitut für Risikobewertung – eine vertrauenswürdige Instanz des gesundheitlichen Verbraucherschutzes

(mm) 15 Jahre nach seiner Gründung ist das Bundesinstitut für Risikobewertung im Bewusstsein der Fachwelt fest verankert. Und in der Bevölkerung werden das Institut und seine Arbeit ebenfalls immer bekannter. Das belegt die 2016 durchgeführte 4. Evaluation zum gesundheitlichen Verbraucherschutz in Deutschland. So kennt ein Drittel der Bevölkerung das BfR dem Namen nach, 87 Prozent der befragten Expertinnen und Experten aus den Bereichen Politik, Wissenschaft, Medien sowie den Wirtschafts- und Verbraucherverbänden ist der Name BfR vertraut.

Seit seiner Gründung befragt das BfR in einem vierjährigen Rhythmus rund 1.000 repräsentativ ausgewählte deutschsprachige Personen und 400 Expertinnen und Experten zu allgemeinen Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sowie zur Arbeit des BfR. Die Umfrage von 2016 richtete sich verstärkt auf Fragen zum Informationsverhalten und zur Einschätzung von Informationsquellen. Dabei stellte sich heraus, dass die Bevölkerung durchaus interessiert ist an Informationen zu gesundheitlichen Risiken von Lebensmitteln; rund 45 Prozent suchen häufig aktiv danach. Produktinformationen auf Verpackungen und in Gebrauchsanweisungen werden von fast drei Vierteln der Befragten zumindest gelegentlich gelesen. Mehr als die Hälfte stört sich gelegentlich oder häufig an der medialen Übertreibung von Gesundheitsgefahren, die von Lebensmittel ausgehen können. Insgesamt werden Medien in der Bevölkerung im Vergleich zu anderen Informationsquellen, wie beispielsweise Ärzten, als wenig vertrauenswürdig eingeschätzt.

Gleichwohl hinterlässt die oft negative Berichterstattung über die Sicherheit von Lebensmitteln ihre Spuren im Bewusstsein der Bevölkerung. So nennen Bürger/-innen bei der Frage nach den größten gesundheitlichen Risiken für den Verbraucher am zweithäufigsten Lebensmittel. In einer ungesunden

Lebensweise sehen nur knapp 17 Prozent ein ernstzunehmendes gesundheitliches Risiko. Anders bei den Fachleuten: Eine ungesunde Lebensweise wird von ihnen am häufigsten als eines der größten gesundheitlichen Risiken aufgeführt, gefolgt von Umweltverschmutzung und Klimawandel. Aber auch fast 30 Prozent der 400 befragten Expertinnen und Experten zählen Lebensmittel zu den größten gesundheitlichen Risiken. Aufgeteilt nach Expertengruppen zeigt sich, dass Fachleute aus dem Bereich Politik Lebensmittel besonders häufig zu den größten Risiken zählen (41 Prozent), gefolgt von den Vertreterinnen und Vertretern der Verbraucherverbände (32 Prozent) und der Medien (25 Prozent).

Ein weiterer Aspekt der Befragung von Bevölkerung wie Expertinnen und Experten war die Erinnerung an zentrale Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes der letzten Jahre. An Aluminium in Körperpflegeprodukten und den Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat erinnerten sich gut drei Viertel der Befragten aus der Bevölkerung und 99 Prozent der Expertinnen und Experten. Das Thema Arsen in Reis und Reisprodukten war hingegen weniger präsent. Die Bevölkerung wurde zudem zur gefühlten Bedrohung und Verhaltensänderungen im Zusammenhang mit diesen Themen befragt. Nur ein Teil der Befragten, die sich an das jeweilige Thema erinnern konnten (ein Fünftel bei Arsen in Reis, ein Viertel bei Glyphosat, ein Drittel bei Aluminium in Körperpflegemitteln) fühlte sich dadurch stark oder sehr stark in seiner Gesundheit bedroht. Von allen Befragten, die sich durch Aluminium in Körperpflegeprodukten bedroht fühlten, änderten 89 Prozent als Reaktion ihr Verhalten. Im Falle von Reis und Arsen änderten rund zwei Drittel derer, die sich dadurch bedroht fühlten, ihr Verhalten, bei Glyphosat war es knapp die Hälfte.

Die 4. BfR-Stakeholder- und Bevölkerungsbefragung ist unter dem Titel „BfR-Stakeholder- und Bevölkerungsbefragung: Vierte Evaluation zum gesundheitlichen Verbraucherschutz in Deutschland“ DOI 10.17590/20170202-135216 in der Reihe BfR-Wissenschaft erschienen. (www.bfr.bund.de).

Lupinensamen: gesundheitliche Beeinträchtigungen bei bitterem Geschmack möglich

(mm) Seit einigen Jahren werden die Samen von Lupinen vermehrt in der Lebensmittelproduktion verwendet, etwa zur Herstellung von glutenfreien Back- und Teigwaren oder diätetischen Produkten für Milcheiweißallergiker. In manchen europäischen und nordafrikanischen Ländern werden die Samen der Lupinen auch als Knabberartikel konsumiert. Je nach botanischer Art und geographischer Herkunft der Lupinen können ihre Samen bittere Chinolizidinalkaloide enthalten. Werden diese Alkaloide in einem sogenannten „Entbitterungsprozess“ nicht fachgerecht entfernt, können sie beim Menschen Vergiftungssymptome auslösen, die das Nerven-, Kreislauf- und Verdauungssystem betreffen.

In der Vergangenheit wurden vereinzelt Vergiftungsunfälle durch Bitterlupinensamen in Deutschland berichtet. Das BfR empfiehlt Verbraucherinnen und Verbrauchern, die über keine eigene Sachkunde verfügen, auf eindeutig als Süßlupinensamen oder als bereits entbitterte Bitterlupinensamen ausgewiesene Erzeugnisse zurückzugreifen und auf die eigene Entbitterung von Lupinensamen zu verzichten. Für den Zeitraum von 2010 bis 2016 wurden dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) von den Giftinformationszentren Daten von ca. 30 konkreten Fällen mit Vergiftungssymptomen unterschiedlichen Schweregrades, ausgelöst durch Bitterlupinensamen, übermittelt. Darüber hinaus wurden in der internationalen Literatur Berichte von Vergiftungsunfällen durch Bitterlupinensamen mit teils schwerwiegenden Verläufen veröffentlicht. In der Regel waren diese Fälle auf eine ungenügende küchentechnische Entbitterung von Bitterlupinensamen zurückzuführen.

Ein bitterer Geschmack von Lupinensamen oder den aus ihnen hergestellten Erzeugnissen kann ein Indikator für die Anwesenheit von gesundheitlich unerwünschten Lupinenalkaloiden sein. Auch sollte das bitter schmeckende Einweichwasser von Lupinensamen in keinem Fall verzehrt bzw. zur Zubereitung von Speisen verwendet werden. Lebensmittel mit Lupinensamen werden derzeit in Deutschland nur selten verzehrt. In einer deutschlandweiten, repräsentativen „Verbraucherbefragung zum Verzehr von Lupinensamen“ im Auftrag des BfR gaben 19 % der Studienteilnehmerinnen und -teilnehmer an, dass ihnen die Essbarkeit von Lupinensamen bekannt war. Von diesen wiederum hatten 46 % schon einmal bewusst ein industriell hergestelltes oder selbst zubereitetes lupinensamenhaltiges Lebensmittel gegessen. Der Anteil der Befragten, die überhaupt schon einmal Lebensmittel mit Lupinensamen bewusst gegessen haben, ist mit 9,2 % gering. Der Anteil derjenigen, die dafür unverarbeiteten Lupinensamen kauften und selbst weiterverarbeiteten, liegt bei 1,2 %.

Herstellern von lupinensamenhaltigen Lebensmitteln empfiehlt das BfR, nur Lupinensamen in den Verkehr zu bringen, die ohne weitere haushaltstechnische Entbitterungsprozesse verzehrfähig sind. Dies können Süßlupinensamen sein, die von sich aus niedrige Alkaloidgehalte aufweisen, oder Bitterlupinensamen, die vom Hersteller bereits ausreichend entbittert wurden. Bei Mehl aus Lupinensamen zur Abgabe an Verbraucher sollte von Herstellerseite sichergestellt sein, dass es aus Lupinensamen hergestellt wurde, die alkaloidarm sind bzw. ausreichend entbittert wurden. Eine ausführliche Risikobewertung von Alkaloidgehalten in Lupinensamen hat das BfR in einer Stellungnahme veröffentlicht (www.bfr.bund.de).

Studie untersucht Lebensmittel auf radioaktive Stoffe

(mm) In Kooperation mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wird das Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) im Rahmen der BfR-MEAL-Studie zubereitete Lebensmittel auf Strahlung durch radioaktive Elemente wie Uran untersuchen. Insbesondere werden Lebensmittel berücksichtigt, die von der Bevölkerung in Deutschland am meisten verzehrt werden. Dazu gehören Lebensmittel aus Getreideprodukten sowie Gemüse und Kartoffeln, Milchprodukte, Fleisch und Fisch.

Das BfR untersucht im Rahmen der BfR-MEAL-Studie erstmals in Deutschland Lebensmittel auf verschiedene Stoffe wie Nährstoffe, Schwermetalle oder auch Zusatzstoffe, um mittlere Konzentrationen dieser Stoffe in der durchschnittlichen Ernährung des Menschen zu ermitteln. Von den bereits in der BfR-MEAL-Studienküche haushaltstypisch zubereiteten Lebensmitteln erhält das BfS ausgewählte Lebensmittelproben zur Untersuchung verschiedener natürlicher Radionuklide wie Uran, Radium-226, Radium-228 oder Blei-210. Hintergrund ist, dass natürliche Radionuklide in unterschiedlichen Konzentrationen und Verbindungen in Gesteinen und Mineralien überall in der Umwelt vorkommen können. Aus diesem Grund können sie auch in Lebensmitteln enthalten sein.

Die Auswahl der Lebensmittel seitens des BfS basiert auf der Nationalen Verzehrstudie II und umfasst vor allem Getreideprodukte, Gemüse, Kartoffeln, Milchprodukte, Fleisch und Fisch. Das BfS untersucht in den Lebensmittelproben verschiedene radioaktive Elemente. Anhand der Messergebnisse der Proben wird das BfS Dosisabschätzungen für die Bevölkerung durchführen. Auftraggeber der BfR-MEAL-Studie ist das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Die Untersuchung ist auf sieben Jahre angelegt und berücksichtigt im Wesentlichen die gesamte deutsche Lebensmittelpalette. Ziel ist es, erstmals in Deutschland Aufschluss über die Konzentrationen verschiedener Stoffe in den von Verbraucherinnen und Verbrauchern verzehrten Lebensmitteln zu erhalten (www.bfr.bund.de).

ECHA klassifiziert Glyphosat als nicht krebserregend, nicht mutagen und nicht reproduktionstoxisch

(mm) Die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) hat am 15. März 2017 mitgeteilt, dass nach einer evidenzbasierten Bewertung von Daten aus epidemiologischen Studien und Tierstudien eine Gefahreinstufung von Glyphosat als krebserregend, mutagen und reproduktionstoxisch entsprechend der CLP-Verordnung nicht gerechtfertigt ist. Die CLP-Verordnung (Regulation on Classification, Labelling and Packaging of Substances and Mixtures) regelt das Verfahren zur europaweiten Harmonisierung der Einstufung und Kennzeichnung von Stoffen. Der Expertenausschuss der ECHA erstellt derzeit seine ausführliche Stellungnahme und wird diese der Europäischen Kommission zur Entscheidung vorlegen.

Das Verfahren zur europaweiten Harmonisierung der Einstufung und Kennzeichnung von Stoffen wird durch das Einreichen eines Vorschlags zur Harmonisierung der Einstufung und Kennzeichnung (CLH-Vorschlag) bei der ECHA initiiert. Im Fall von Glyphosat wurde entsprechend der Chemikaliengesetzgebung von der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) der deutsche Vorschlag zur einheitlichen Einstufung und Kennzeichnung an die ECHA übermittelt. Deutschland ist der berichterstattende Mitgliedsstaat für Glyphosat, wobei das Umweltbundesamt (UBA), das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beteiligt waren.

Der deutsche Vorschlag zur Einstufung von Glyphosat als spezifisch zielorganschädigend nach wiederholter Exposition wurde vom Expertenausschuss der ECHA als nicht notwendig gemäß den Vorgaben der CLP-Verordnung erachtet. In diesem Zusammenhang ist jedoch darauf hinzuweisen, dass die dem deutschen Vorschlag zugrunde liegenden Effekte in die Risikobewertung von Glyphosat durch die EFSA (z.B. bei der Grenzwertableitung) eingegangen sind (www.bfr.bund.de).

Die Übertragung von nutztierassoziierten MRSA auf den Menschen durch Geflügelfleisch ist möglich, das Risiko aber gering

(mm) *Staphylococcus (S.) aureus* ist ein weit verbreitetes Bakterium, das Haut und Schleimhäute von Mensch und Tier besiedelt. Ungefähr 30 % der Menschen tragen *S. aureus* auf der Haut und/oder den Schleimhäuten. In der Regel wird die Besiedlung nicht bemerkt. *S. aureus* ist jedoch auch häufig an Entzündungen der Haut und/oder von Weichteilen beteiligt. Die methicillinresistente Variante von *S. aureus* (MRSA) ist gegen alle sogenannten Beta-Laktam-Antibiotika unempfindlich, also gegen Penicilline und Cephalosporine. Auch Resistenzen gegen weitere Antibiotikaklassen sind bei diesen Keimen häufig. MRSA werden auch bei Nutztieren und in Lebensmitteln nachgewiesen. Klinische Daten zeigen allerdings, dass die Stämme, die aus dem Tierstall stammen („Livestock associated“-MRSA, kurz: LA-MRSA) derzeit von untergeordneter Bedeutung für die Infektionen des Menschen sind. Eine Ausnahme stellen Personen dar, die in häufigem Kontakt mit Nutztieren sind (Tierärzte, Personal in landwirtschaftlichen Betrieben). Diese können Träger von LA-MRSA sein. Die Übertragung von LA-MRSA über Lebensmittel auf Menschen war bisher nicht beobachtet worden. Aufgrund von Ergebnissen einer Forschungskoooperation kommen Wissenschaftler/-innen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und des Statens Serum Institut (SSI) in Kopenhagen (Dänemark) zu dem Schluss, dass eine Übertragung eines bestimmten Typs von LA-MRSA über Geflügelfleisch auf den Menschen möglich ist. Zuvor waren in Dänemark einige Fälle einer Infektion beim Menschen mit diesem Typ von LA-MRSA (sogenannter CC9/CC398) beschrieben worden. Insgesamt schätzt das BfR das Risiko einer Übertragung von LA-MRSA auf den Menschen durch den Umgang mit bzw. den Verzehr von (rohem) Geflügelfleisch jedoch weiter als gering ein.

Das BfR geht davon aus, dass weiterhin der direkte Kontakt mit Nutztieren als wichtigster Weg für eine Übertragung von LA-MRSA von Tieren auf den Menschen anzusehen ist. Die Ergebnisse zeigen aber auch das Veränderungspotenzial von MRSA. Ob sich diese Veränderungen auf die Übertragungswahrscheinlichkeit oder die Schwere der hervorgerufenen Erkrankungen auswirken können, bedarf ebenfalls weitergehender Untersuchungen.

Das BfR empfiehlt mit Blick auf die Studienergebnisse von Larsen et al. (2016) und Fetsch et al. (2017), das intensive nationale Monitoring von MRSA bei Nutztieren und in Lebensmitteln fortzusetzen. Bemühungen zur Verhinderung des Eintrags in die Lebensmittelkette sollten bereits in der Primärproduktion intensiviert werden. Zudem sei eine enge Zusammenarbeit zwischen den human- und veterinärmedizinischen Fachdisziplinen im Sinne des „One-Health“-Gedankens unerlässlich. Hierbei sollten weitere vergleichende Untersuchungen von Isolaten von Menschen, Tieren und Lebensmitteln durchgeführt werden. Ein besonderes Augenmerk sollte auf den Vergleich von Stämmen aus der Lebensmittelkette vom Geflügel gelegt werden (www.bfr.bund.de).

Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbraucherverhalten

(mm) Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist in die Diskussion geraten – wird es tatsächlich von allen richtig verstanden oder führt es womöglich dazu, dass noch unverdorben Lebensmittel im Müll landen? Im Rahmen des Forschungsprojektes REFOVAS (REduce FOod WASTE) gehen Wissenschaftler des Max-Rubner-Instituts daher u.a. der Frage nach, wie Verbraucher mit dem MHD umgehen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, bis wann ungeöffnete Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung ihre spezifischen Eigenschaften wie Farbe, Geruch, Konsistenz und Geschmack garantiert behalten. Ein Lebensmittel mit abgelaufenem MHD ist somit nicht automatisch schlecht, sondern sollte durch Sehen, Riechen und Schmecken auf seine genießbarkeit geprüft werden. Wie die Verbraucher tatsächlich mit solchen Lebensmitteln umgehen, untersuchen die Wissenschaftler anhand von Daten

des Nationalen Ernährungsmonitorings (NEMONIT) der Jahre 2012 und 2013. Für die Auswertung wurden gewichtete Daten von rund 1.800 Teilnehmern im Alter von 20 bis 80 Jahren herangezogen, die telefonisch zu ihrem Ernährungsverhalten befragt wurden.

Es zeigt sich, dass eine Mehrheit von 88 Prozent der Befragten bei Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD prüfen, ob sie noch verwendbar sind. Aber immerhin sieben Prozent der Befragten werfen diese Lebensmittel generell weg. Der Anteil ist größer bei jüngeren Personen, bei Erwerbstätigen und bei Personen, die in Mehrpersonenhaushalten leben. Zudem zeigen sich Zusammenhänge mit dem Essalltag: Befragte, die Lebensmittel mit abgelaufenem MHD wegwerfen, kochen seltener täglich, essen häufiger außer Haus und werfen auch die Reste warmer Mahlzeiten häufiger weg.

Im Kontext der gesamten Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten scheinen Lebensmittel mit abgelaufenem MHD allerdings nur eine marginale Rolle zu spielen: Etwa die Hälfte der Befragten gab an, dass abgelaufene Lebensmittel gar keinen Anteil an den in ihrem Haushalt weggeworfenen Lebensmitteln haben. Den Hauptteil der Lebensmittelabfälle machen ihren Angaben zufolge verdorbene Lebensmittel aus.

Diese Erkenntnisse fließen in das Projekt REFORAS ein. Hier arbeiten das Thünen-Institut, die Universität Stuttgart, die Verbraucherzentrale NRW und das Max-Rubner-Institut in mehreren Teilprojekten daran, für Politik, Produzenten und Verbraucher Handlungsoptionen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln. Dafür werden Ursachen von Lebensmittelverlusten entlang der gesamten Wertschöpfungskette untersucht. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert (www.mri.bund.de).

Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen nimmt weiter ab

(mm) In Deutschland und in der EU erzeugte Lebensmittel sind sehr selten mit zu hohen Rückständen an Pflanzenschutzmitteln belastet. Nur bei 1,1 Prozent der untersuchten Erzeugnisse wurden im Jahr 2015 Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Die Untersuchungsergebnisse der Bundesländer, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in der „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2015“ veröffentlicht hat, bestätigen das seit Jahren niedrige Niveau.

Unterschiede gibt es bei der Betrachtung einzelner Kulturen. Bei häufig verzehrten Lebensmitteln wie Äpfeln, Karotten und Kartoffeln sowie bei beliebten saisonalen Erzeugnissen wie Erdbeeren oder Heidelbeeren sind seit Jahren kaum oder gar keine Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen festzustellen. Andere Kulturen wie Bohnen und Tee tauchen dauerhaft in der Liste der Kulturen mit den meisten Überschreitungen auf.

Bohnen (mit Hülsen, 7,6 % Überschreitungen) und Tee (4,8 %) fielen schon in den letzten Jahren häufig auf und gehörten 2015 zu den negativen Spitzenreitern. Hier reihten sich 2015 auch frische Kräuter (6,0 % Überschreitungen), Auberginen (3,4 %) und Paprika (3,0 %) ein.

Im Rahmen des repräsentativen Warenkorb-Monitorings wurden im Jahr 2015 verstärkt die frischen Kräuter Dill, Oregano, Rosmarin und Schnittlauch kontrolliert. Die meisten der Kräuterproben, bei denen Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen festgestellt wurden, stammten aus Deutschland, Israel und Äthiopien. Die zum Teil hohen Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte stellen aufgrund der geringen Verzehrsmengen in der Regel jedoch keine Gefahr für die Verbraucher dar.

Die Situation der im Jahr 2014 prozentual am häufigsten aufgefallenen Mangos hat sich im Jahr 2015 deutlich verbessert. Sie gehören zwar auch 2015 zu den Lebensmitteln mit häufigen Überschreitungen des Rückstandshöchstgehaltes, allerdings lag die Überschreitungsquote mit 2,7 % erfreulicherweise wieder deutlich unter der des Jahres 2014 (8,3 %).

Ebenfalls erfreulich: Bei 54 von 124 Lebensmitteln, die ausgewertet werden und von denen mindestens 10 Proben untersucht wurden, konnten in keiner der untersuchten Proben Grenzwertüberschreitungen festgestellt werden.

Im Rahmen der überwiegend risikoorientiert durchgeführten Kontrolle von Lebensmitteln auf das Vorhandensein von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln wurden 2015 bei der Untersuchung von 18.765 Lebensmittelproben in den Laboren der Bundesländer über 5,8 Millionen Analyseergebnisse generiert. Dabei wurden die Grenzwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände in deutschen Erzeugnissen bei 1,1 % der untersuchten Proben überschritten (2011: 1,4 %, 2012: 1,6 %, 2013: 1,1 % und 2014: 1,9%). Bei Erzeugnissen aus anderen EU-Mitgliedsstaaten wurden ebenfalls in 1,1 % der Proben Überschreitungen festgestellt (Vorjahr: 1,3 %), bei Erzeugnissen aus Drittländern in 5,5 % der Proben (Vorjahr: 5,8 %).

Lebensmittel, die in der Vergangenheit auffällig geworden sind, werden durch den risiko-orientierten Ansatz der Kontrollen häufiger und mit höheren Probenzahlen untersucht. Der Anteil an Proben, bei denen Pflanzenschutzmittelrückstände festgestellt werden, ist dadurch überproportional groß. Es ist deshalb davon auszugehen, dass die durchschnittliche Belastung von Lebensmitteln mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln deutlich niedriger ist.

Aufgrund der Befunde an Phosphonsäure in Babynahrung im Jahr 2014 wurde auch 2015 wieder Säuglings- und Kleinkindernahrung auf das Abbauprodukt Fosetyl (Summe aus Fosetyl und Phosphonsäure) untersucht. 2015 wurden in 47 von 455 Proben (10,3 %) Rückstände von Phosphonsäure über dem Höchstgehalt von 0,01 mg/kg gefunden. Dabei hat es sich bei 29 von 47 Proben um Erzeugnisse aus ökologischem Anbau gehandelt. Die Rückstände können als Folge der Anwendung des fungiziden Wirkstoffs Fosetyl auftreten, aber auch aus anderen Eintragsquellen stammen, die auch im ökologischen Landbau zulässig sind, etwa aus phosphonathaltigen Düngern.

Biolebensmittel wurden wie in den Vorjahren besonders intensiv kontrolliert. Etwa 10 % der Untersuchungen wurden in diesem Marktsegment durchgeführt, dessen Anteil am gesamten Lebensmittelmarkt unter 5 % liegt. Die Kontrollen 2015 haben bestätigt, dass der Anteil an Lebensmitteln ohne quantifizierbare Rückstände bei Biowaren mit 65 % deutlich über dem Anteil bei konventionell hergestellten Waren (36,6 %) liegt. Dies gilt ebenso für den Anteil der Lebensmittel, bei denen der Rückstandshöchstgehalt überschritten wurde, wenn man von den erwähnten Überschreitungen bei Fosetyl absieht (Quote der Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte ohne Fosetyl: 0,5 %) (www.bvl.bund.de).

Betrug bei Haselnussprodukten

(mm) Haselnussprodukte bildeten den Schwerpunkt der deutschen Kontrollen im Rahmen der weltweiten, von Europol und Interpol koordinierten Operation OPSON VI zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug. Die Behörden der Lebensmittelüberwachung, der Zoll und das Bundeskriminalamt gingen dem Verdacht nach, dass Haselnussprodukte aus der Türkei, Georgien und Italien durch den Zusatz von Erdnüssen, Cashewkernen oder Mandeln manipuliert worden seien. In drei Fällen konnten Manipulationen festgestellt werden, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilte, das die deutsche Beteiligung koordinierte.

Ende des vergangenen Jahres wurden über einen Zeitraum von sechs Wochen 28 Hersteller von Haselnusserzeugnissen kontrolliert und 90 Erzeugnisse Dokumentenkontrollen beziehungsweise analytischen Untersuchungen unterzogen. An Grenzeingangsstellen wurden weitere 15 Erzeugnisse überprüft. Die Kontrollen umfassten insgesamt 545 Tonnen Ware. Bei 1.300 kg gerösteten gehackten Haselnüssen aus Georgien stellten die Untersuchungsämter eine Beimischung von Erdnüssen in Höhe von gut 8 % fest. Bei 500 kg Haselnusspaste aus Italien wurden Anteile von bis zu 45 % Cashewkerne nachgewiesen. Und bei einer anderen Sendung Haselnusspaste aus Italien wurden rund 27 % Mandeln ermittelt. Aufgrund der Höhe der festgestellten Anteile ist in allen Fällen von einer absichtlichen Zugabe auszugehen.

Da im Falle der fehlenden Kennzeichnung der allergieauslösenden Erdnüsse und Schalenfrüchte auch eine unmittelbare Gesundheitsgefahr von den Erzeugnissen ausgeht, wurden die Waren aus dem Handel zurückgenommen. Außerdem hat das BVL als nationale Kontaktstelle Informationen zu den Fällen über die europäischen Meldesysteme RASFF (Lebensmittelsicherheit) und AAC

(Lebensmittelbetrug) weitergeleitet. Im Fall der georgischen gehackten Haselnüsse haben die Behörden der Lebensmittelüberwachung den Sachverhalt an die Kriminalpolizei übergeben. Die Frage, wo die Manipulationen im Einzelnen vorgenommen wurden, ist noch offen und wird weiterverfolgt.

Die deutschen Behörden hatten sich für Haselnussprodukte als Schwerpunkt der OPSON-Operation entschieden, weil über die globalen Behördennetzwerke konkrete Hinweise auf Manipulationen bei diesen Erzeugnissen aufgekommen waren. Außerdem wurde die Entwicklung der Weltmarktpreise analysiert. Scheinbar geringe Preisunterschiede bei den Rohwaren werden für Fälscher zu einem Gewinn, wenn das Haselnussprodukt teilweise durch eine preiswertere Rohware ersetzt wird.

Um relevante Sendungen aus den im Fokus der OPSON-Operation stehenden Drittstaaten zu identifizieren, arbeitete die amtliche Lebensmittelüberwachung eng mit dem Zoll zusammen. Darüber hinaus haben die Behörden der Lebensmittelüberwachung Abfragen in der Datenbank TRACES durchgeführt, welche Warenlieferungen in die EU erfasst. Die Ergebnisse von OPSON VI zeigen daher auch, dass dem Lebensmittelbetrug insbesondere mit vernetzten Strukturen und innovativen Lösungen bei der Behördenzusammenarbeit begegnet werden kann. Das BVL wird die Bekämpfung von Lebensmittelbetrug zusammen mit seinen Partnern sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene weiter vorantreiben (www.bvl.bund.de).

Trends im Lebensmittelverbrauch – Ergebnisse des 13. DGE-Ernährungsberichts

(mm) Seit 1969 dokumentieren die DGE-Ernährungsberichte, welche die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) im Auftrag des BMEL jeweils im Vierjahresrhythmus erstellt, die aufgetretenen Veränderungen der Ernährungssituation in Deutschland.

Der Verbrauch von Gemüse, Beeren- und Schalenobst und Mineralwasser in Deutschland nimmt zu. Beim Gemüse sind vor allem Tomaten, Möhren und Zwiebeln sowie Blatt- und Stängelgemüse beliebt. Diese positiven Entwicklungen dürften zu einer besseren Versorgung der Bevölkerung mit einigen Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen, Mineralstoffen und Ballaststoffen geführt haben. Der Verbrauch von Frischobst und Zitrusfrüchten befindet sich dagegen in einem Abwärtstrend. Gleichzeitig sollte in der Bevölkerung der Verzehr von Lebensmitteln bzw. Speisen und Getränken mit hoher Energiedichte (u.a. von zuckerhaltigen Erfrischungsgetränken und Schokoladenwaren) eingeschränkt werden. Gerade der Konsum von Lebensmitteln mit hohem Energiegehalt erhöht das Risiko für die Entstehung von Adipositas deutlich.

Der Fleischverbrauch in Deutschland ist mit ca. 60 kg pro Kopf und Jahr seit einiger Zeit weitgehend stabil und damit immer noch zu hoch. Einen regelrechten Einbruch gab es seit 2010 beim Verbrauch von Fisch. Das ist negativ zu bewerten, da (See-)Fisch reich an langkettigen mehrfach ungesättigten n-3-Fettsäuren und Jod ist. Langkettige n-3-Fettsäuren spielen eine wichtige Rolle in der primären Prävention der koronaren Herzkrankheit. Das erste Kapitel des DGE-Ernährungsberichts schreibt traditionell die Entwicklung des Lebensmittelverbrauchs auf der Ebene der für die Energie- und Nährstoffversorgung wichtigen Grundlebensmittel fort. Die jährliche Agrarstatistik bietet eine wertvolle Grundlage für Trendanalysen im Lebensmittelverbrauch. Unter Berücksichtigung der Lebensmittelinhaltsstoffe lässt sie Rückschlüsse auf die damit verbundenen Änderungen in der Nährstoffversorgung auf nationaler Bevölkerungsebene zu (www.dge.de).

Neue App zeigt Aktualität von Normen an

(mm) Mit der neuen App NORM2GO können sich Nutzer von DIN-Normen in Sekundenschnelle anzeigen lassen, ob eine DIN-Norm noch gültig ist. Für den Check wird einfach der Barcode auf der Titelseite einer DIN-Norm gescannt. Die App prüft das Dokument und zeigt sofort an, ob die Norm noch aktuell oder bereits zurückgezogen ist. Historische DIN-Normen werden in der Regel durch Folge-Dokumente ersetzt. NORM2GO zeigt auch die aktuelle Version an – mit der App kann man die DIN-Norm mühelos und direkt im Beuth-Webshop erwerben. NORM2GO kann kostenfrei bei Google Play (Android) oder App Store (iOS) heruntergeladen werden. Weitere Informationen unter www.beuth.de/go/norm2go.

Neue Fassung der Deutschen Normungsstrategie

(mm) Grundlage für die Arbeit aller an der Normung in Deutschland beteiligten Kreise ist die Deutsche Normungsstrategie, in der die Ziele von Normung und Standardisierung festgehalten sind – beispielsweise, den internationalen und europäischen Handel zu erleichtern. Die aktuelle Version wurde 2016 von allen Interessengruppen in Deutschland gemeinsam erarbeitet und steht ab sofort unter www.din.de zum Download bereit. Insgesamt sechs Ziele beinhaltet die neue Strategie.

Wie entsteht eine Norm?

(mm) Wer schreibt Normen eigentlich? Und welche Stationen muss ein Vorschlag durchlaufen, bis aus ihm ein marktgerechter Standard wird? In einem neuen Video „Entstehung einer Norm“ wird sehr anschaulich erklärt, wie der Normungsprozess funktioniert – vom Vorschlag bis zur Veröffentlichung (www.din.de/de/ueber-normen-und-standards/basiswissen).

Küchenhygiene für Profis – aid-Heft erläutert aktuelle Vorschriften

(mm) Ob theoretische Grundlagen über Mikroorganismen oder praktische Anleitungen für Rückstellproben: Das überarbeitete Heft erklärt auf 68 Seiten verständlich die wichtigsten Hygienevorschriften für die Gemeinschaftsgastronomie. In der Neuauflage ergänzt wurden Unterkapitel über Parasiten, Vorratspflege und Schädlingsmanagement sowie ein Abschnitt über risikoorientierte Lebensmittelkontrolle. Die Texte, insbesondere über das europäische Lebensmittelrecht, wurden strukturiert zusammengefasst und gestrafft. Das Kapitel über Reinigung und Desinfektion wurde erweitert. Insgesamt veranschaulichen zahlreiche Bilder, Tabellen und Abbildungen das Fachwissen über Hygiene. Das Heft richtet sich vor allem an Küchenchefs und Verantwortliche in Kantinen der Gemeinschaftsverpflegung und Betriebsgastronomie, Lebensmittelkontrolleure und Lebensmitteltechnologien, sowie an alle, die Hygiene-Schulungen durchführen (www.bzfe.de).