

Internethandel mit Lebensmitteln

(mm) Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) plant im Bereich des Internethandels, mit einer Anpassung des Vierten Gesetzes zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften einen neuen § 43a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) einzuführen, der eine Befugnis für die Landesbehörden zur verdeckten Probenahme vorsieht. Das kündigt die Bundesregierung an. Der § 43a LFGB (neu) soll zur Gewährleistung einer rechtssicheren Handhabung seitens der zuständigen Behörden zur Durchführung des Artikels 36 der Verordnung (EU) 2017/625 dienen. Dieser Artikel sieht vor, dass im Fall von Tieren oder Waren, die durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken angeboten werden, Proben amtlich genommen werden dürfen, ohne dass sich die Behörde zu erkennen geben muss. Zudem soll es der Behörde ermöglicht werden, gegenüber dem Onlinehändler den Kaufpreis sowie angefallene Versandkosten zu verlangen. Dadurch sollen Onlinehändler gleichgestellt werden mit konventionellen Unternehmen, die nach § 43 Abs. 4 LFGB für Proben keine Entschädigung erhalten.

Zudem sieht der Entwurf für ein Viertes Gesetz zur Änderung des LFGB sowie anderer Vorschriften einen neuen § 38b zur Unterrichtung von Telemedien-Diensteanbietern vor. Hiermit soll insbesondere eine Regelung zur Verbesserung des Schutzes der Verbraucher beim Onlinehandel geschaffen werden, wenn Telemedien-Diensteanbieter Internetplattformen zur Verfügung stellen, die dort angebotene Erzeugnisse aber nicht selber in den Verkehr bringen. Die zuständige Behörde soll gemäß § 38b LFGB (neu) Telemedien-Diensteanbietern, auf deren Seite ein Erzeugnis angeboten wird, das Gegenstand einer Schnellwarnmeldung ist (RASSF-Schnellwarnung gemäß Art. 50 der Verordnung [EG] Nr. 178/2002 für Futtermittel und Lebensmittel oder RAPEX-Meldung gemäß Art. 12 der Richtlinie 2001/95/EG für Verbraucherprodukte), bezüglich des betroffenen Erzeugnisses über diese Schnellwarnmeldung informieren können. Der Diensteanbieter erhält dadurch die Möglichkeit, etwa im Falle einer akuten Gesundheitsgefährdung, das entsprechende Angebot zu entfernen und dadurch dazu beizutragen, dass dieses nicht zum Verbraucher gelangt.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

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

- Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 03.03.2020 (BGBl. I S. 431)
- Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 03.03.2020 (BGBl. I S. 431)

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

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

- Gesetz zur Abmilderung der Folgen der COVID-19-Pandemie im Zivil-, Insolvenz- und Strafverfahrensrecht (BGBl. I vom 27.03.2020, Seite 569)
- Gesetz zum Schutz der Bevölkerung bei einer epidemischen Lage von nationaler Tragweite (BGBl. I vom 27.03.2020, Seite 587), u.a. Änderung des Infektionsschutzgesetzes

Europarechtliche Bestimmungen

(nr) Im Folgenden werden neue relevante europarechtliche Bestimmungen genannt, deren Inhalt jeweils stichpunktartig angedeutet wird:

Befristete Sondermaßnahmen der Behörden im Rahmen von COVID-19

Die Durchführungsverordnung (EU) 2020/466 der Kommission vom 30.03.2020 über befristete Maßnahmen zur Eindämmung von Risiken für die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie für den Tierschutz bei bestimmten schweren Störungen in den Kontrollsystemen von Mitgliedstaaten aufgrund von COVID-19 (ABl. EU L 98/30 vom 31.03.2020) sieht vor allem befristete Maßnahmen vor, die zur Eindämmung weitreichender Risiken für die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie für den Tierschutz erforderlich sind, damit auf schwere Störungen in den Kontrollsystemen von Mitgliedstaaten vor dem Hintergrund der COVID-19-Krise reagiert werden kann.

Ursprungsland oder Herkunftsort der Primärzutat

Die Bekanntmachung 2020/C 32/01 der Kommission über die Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (ABl. EU C 32 vom 31.01.2020), die es nun in der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 LMIV hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels gibt, gilt ab dem 01.04.2020. Sie ist anzuwenden, wenn erstens eine Herkunftsangabe vorliegt (z.B. Angabe „italienische Pasta“ oder grafische Angaben wie italienische Landesflagge) und (kumulativ) zweitens der Ursprung der primären Zutat nicht mit dem Ursprung des Lebensmittels identisch ist. Die primäre Zutat ist laut Art. 2 Abs. 1 lit. q LMIV definiert als „diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist. Ein Land gilt als Ursprungsland eines Lebensmittels, wenn dieses vollständig in dem betreffenden Land gewonnen oder hergestellt wurde. Hat die Herstellung in mehreren Ländern stattgefunden, bestimmt das Zollrecht dasjenige Land als Ursprungsland, in dem die Ware den „letzten wesentlichen und wirtschaftlich gerechtfertigten Be- oder Verarbeitungsschritt“ erfahren hat. Jedoch sind vom Anwendungsbereich (s. Art. 1) verkehrswidrliche Bezeichnungen/Gattungsbezeichnungen (z.B. Wiener Schnitzel), geschützte geographische Angaben (z.B. Lausitzer Leinöl, Dresdner Stollen), garantiert traditionelle Spezialitäten (z.B. Serrano-Schinken) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (z.B. Allgäuer Bergkäse) eingetragene Marken. Bezeichnungen bei abweichender Herkunft (s. Art. 2) sind gegeben, wenn auf einem Etikett beispielsweise „Hergestellt in Deutschland“ angegeben ist. Dann muss auch die Herkunft der primären Zutat angegeben werden. Dies kann z.B. durch die Angabe des entsprechenden Landes oder die Angabe „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU und nicht-EU“ oder durch die Erklärung „(Bezeichnung der primären Zutat) stammt/stammen nicht aus (Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels)“ erfolgen. Dabei beträgt die Mindestschriftgröße gemäß Artikel 13

Abs. 2 LMIV x-Höhe von mindestens 1,2 mm und die Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie die Angabe zur Herkunft des Lebensmittels erfolgen und mind. 75 % von dessen Größe einnehmen (s. Art. 3). Lebensmittel, die vor dem 01.04.2020 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, können bis zur Erschöpfung der Bestände in Verkehr gebracht werden.

Änderung der Spezifikation für den Namen „Berliner Kümmel“ genehmigt

Die Durchführungsverordnung (EU) 2020/179 der Kommission vom 03.02.2020 zur Genehmigung einer Änderung der Spezifikation für die geografische Angabe einer eingetragenen Spirituose (Berliner Kümmel), ABl. EU L 37/4 vom 10.02.2020 beinhaltet die ausdrückliche Genehmigung zur Änderung der Spezifikation für den Namen „Berliner Kümmel“.

Elektronisches Register der geografischen Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse

Die Durchführungsverordnung (EU) 2020/198 der Kommission vom 13.02.2020 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 251/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Einrichtung des Registers geschützter geografischer Angaben im Sektor aromatisierte Weinerzeugnisse und die Aufnahme der bestehenden geografischen Angaben in dieses Register (ABl. EU L 42/8 vom 14.02.2020) bestätigt vor allem, dass ein elektronisches Register der geografischen Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse (im Folgenden „das Register“) gemäß Artikel 21 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 mittels eines digitalen Systems eingerichtet wird, das die Kommission der Öffentlichkeit zugänglich macht. Außerdem werden folgende bestehende geografische Angaben als geschützte geografische Angaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 in dem Register aufgeführt: „Nürnberger Glühwein“, „Samoborski bermet“, „Thüringer Glühwein“, „Vermut di Torino“/„Vermouth di Torino“, „Vino Naranja del Condado de Huelva“.

Aufnahme von Fruchtfleisch, Saft und konzentriertem Saft aus dem Fruchtfleisch von *Theobroma cacao* L. in die Unionsliste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel

Die Durchführungsverordnung (EU) 2020/206 der Kommission vom 14.02.2020 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Fruchtfleisch, Saft und konzentriertem Saft aus dem Fruchtfleisch von *Theobroma cacao* L. als traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (ABl. EU L 43/66 vom 17.02.2020) besagt, dass Fruchtfleisch, Saft und konzentrierter Saft aus dem Fruchtfleisch von *Theobroma cacao* L. gemäß den Angaben im Anhang der vorliegenden Verordnung in die Unionsliste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 aufgenommen wird. Eine genaue Zuordnung kann dem Anhang dieser Verordnung entnommen werden.

Sorbinsäure als Farbstoff für bunte Eier

Verordnung (EU) 2020/268 der Kommission vom 26.02.2020 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Sorbinsäure (E 200) in flüssigen Farbstoffzubereitungen zum Erzielen von Farbeffekten auf Schalen von Eiern (ABl. EU L 56/4 vom 27.02.2020). Dabei wird in Anhang III Teil 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 nach den Einträgen für die Lebensmittelzusatzstoffe „E 200–202 Sorbinsäure – Kaliumsorbat“, „E 210 Benzoesäure“, „E 211 Natriumbenzoat“ und „E 212 Kaliumbenzoat“ folgender Eintrag als Sorbinsäure eingefügt: „Flüssige Farbstoffzubereitungen, die

dem Endverbraucher zum Erzielen von Farbeffekten auf Schalen von Eiern zum Kauf angeboten werden.“

Verwendung von Sojabohnen-Polyose

In der Verordnung (EU) 2020/279 der Kommission vom 27.02.2020 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Sojabohnen-Polyose (E 426) (ABl. EU 59/6 vom 28.02.2020) wurde der Eintrag zur Verwendung von Sojabohnen-Polyose angepasst.

Verwendung von Citronensäure (E 330) in Kakao- und Schokoladenprodukten

In der Verordnung (EU) 2020/351 der Kommission vom 28.02.2020 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Citronensäure (E 330) in Kakao- und Schokoladenprodukten (ABl. EU L 65/1 vom 04.03.2020) wurde der Eintrag zur Verwendung von Citronensäure (E 330) in Kakao- und Schokoladenprodukten angepasst.

Verwendung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) in flüssigen Pflanzenölemulsionen

In der Verordnung (EU) 2020/355 der Kommission vom 26.02.2020 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) in flüssigen Pflanzenölemulsionen (ABl. EU L 67/28 vom 05.03.2020) wurde der Eintrag zur Verwendung angepasst.

Verwendung von Polysorbaten (E 432–436) in kohlenensäurehaltigen Getränken

In der Verordnung (EU) 2020/356 der Kommission vom 04.03.2020 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Polysorbaten (E 432-436) in kohlenensäurehaltigen Getränken (ABl. EU L 67/31 vom 05.03.2020) wurde der Eintrag zur Verwendung von Polysorbaten (E 432–436) in kohlenensäurehaltigen Getränken angepasst.

Anhangsänderungen bezüglich detaillierter Produktionsvorschriften für ökologische/biologische Erzeugnisse

In der delegierten Verordnung (EU) 2020/427 der Kommission vom 13.01.2020 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich bestimmter detaillierter Produktionsvorschriften für ökologische/biologische Erzeugnisse (ABl. EU L 87/1 vom 23.03.2020) wurden Anhangsänderungen durchgeführt.

Für die rückwirkende Anerkennung eines früheren Zeitraums vorzulegende Dokumente (Umstellung)

In der Durchführungsverordnung (EU) 2020/464 der Kommission vom 26.03.2020 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der für die rückwirkende Anerkennung von Umstellungszeiträumen erforderlichen Dokumente, der Herstellung ökologischer/biologischer Erzeugnisse und der von den Mitgliedstaaten bereitzustellenden Informationen (ABl. EU L 98/2 vom 31.03.2020) wurden Entscheidungen bzgl. der zur rückwirkenden Anerkennung eines früheren Zeitraums vorzulegenden Dokumente getroffen.

Regelungen zum Einführen von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern

In der Durchführungsverordnung (EU) 2020/479 der Kommission vom 01.04.2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 102/4 vom 02.04.2020) wurden Regelungen zum Einführen von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern getroffen.

Änderung der Spezifikation des neuartigen Lebensmittels Weizenkeimextrakt (*Triticum aestivum*) genehmigt

In der Durchführungsverordnung (EU) 2020/443 der Kommission vom 25.03.2020 zur Genehmigung der Änderung der Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels Weizenkeimextrakt (*Triticum aestivum*) mit hohem Spermidgehalt gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 92/7 vom 26.03.2020) wurde die Änderung der Spezifikation des neuartigen Lebensmittels Weizenkeimextrakt (*Triticum aestivum*) genehmigt.

Berichtigung der Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel

In der Durchführungsverordnung (EU) 2020/478 der Kommission vom 01.04.2020 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel (ABl. EU L 102/1 vom 02.04.2020) wurde die Berichtigung der Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel vorgenommen.

Genehmigung des Inverkehrbringens von Lacto-N-tetraose als neuartiges Lebensmittel

In der Durchführungsverordnung (EU) 2020/484 der Kommission vom 02.04.2020 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lacto-N-tetraose als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 103/3 vom 03.04.2020) wurde das Inverkehrbringen von Lacto-N-tetraose als neuartiges Lebensmittel genehmigt.

Genehmigung des Inverkehrbringens von teilweise entfetteten Pulvern aus Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittel

In der Durchführungsverordnung (EU) 2020/500 der Kommission vom 06.04.2020 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von teilweise entfetteten Pulvern aus Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission (ABl. EU L 109/2 vom 07.04.2020) wurde das Inverkehrbringen von teilweise entfetteten Pulvern aus Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittel genehmigt.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Durchführungsverordnung (EU) 2020/42 der Kommission vom 17.01.2020 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Bambermycin hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge (ABl. EU L 15/2 vom 20.01.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/43 der Kommission vom 17.01.2020 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 in Bezug auf die Einstufung des Stoffs Ciclesonid hinsichtlich der Rückstandshöchstmenge (ABl. EU L 15/5 vom 20.01.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/103 der Kommission vom 17.01.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 844/2012 hinsichtlich der harmonisierten Einstufung von Wirkstoffen (ABl. EU L 19/1 vom 24.01.2020)
- Verordnung (EU) 2020/171 der Kommission vom 06.02.2020 zur Änderung von Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) (ABl. EU L 35/1 vom 07.02.2020)
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates (ABl. EU L 150 vom 14.06.2018, ABl. EU L 37/26 vom 10.02.2020)
- Verordnung (EU) 2020/192 der Kommission vom 12.02.2020 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 Prochloraz in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 40/4 vom 13.02.2020)
- Verordnung (EU) 2020/205 der Kommission vom 14.02.2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich Salmonellen in Reptilienfleisch (ABl. EU L 43/63 vom 17.02.2020)
- Durchführungsverordnung (EU) 2020/207 der Kommission vom 14.02.2020 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 hinsichtlich der Einfuhr von Heimtierfutter aus Saudi-Arabien (ABl. EU L 43/69 vom 17.02.2020)
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.10.2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Aufhebung der Richtlinien 79/117/EWG und 91/414/EWG des Rates (ABl. EU L 309 vom 24.11.2009, ABl. EU L 45/81 vom 18.02.2020)
- Berichtigung der Verordnung (EU) 2019/1966 der Kommission vom 27.11.2019 zur Änderung und Berichtigung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel (ABl. EU L 307 vom 28.11.2019, ABl. EU L 76/36 vom 12.03.2020)

- Durchführungsverordnung (EU) 2020/421 der Kommission vom 18.03.2020 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Laufzeit der Genehmigung für die Wirkstoffe Abamectin, Bacillus subtilis (Cohn 1872) Stamm QST 713, Bacillus thuringiensis subsp. aizawai Stämme ABTS-1857 und GC-91, Bacillus thuringiensis subsp. israeliensis (Serotyp H-14) Stamm AM65-52, Bacillus thuringiensis subsp. kurstaki Stämme ABTS 351, PB 54, SA 11, SA12 und EG 2348, Beauveria bassiana Stämme ATCC 74040 und GHA, Clodinafop, Clopyralid, Cydia pomonella Granulovirus (CpGV), Cyprodinil, Dichlorprop-P, Fenpyroximat, Fosetyl, Lecanicillium muscarium (vormals „Verticillium lecanii“) Stamm Ve6, Mepanipyrim, Metarhizium anisopliae (var. anisopliae) Stamm BIPESCO 5/F52, Metconazol, Metrafenon, Phlebiopsis gigantea Stämme FOC PG 410.3, VRA 1835 und VRA 1984, Pirimicarb, Pseudomonas chlororaphis Stamm MA342, Pyrimethanil, Pythium oligandrum M1, Rimsulfuron, Spinosad, Streptomyces K61 (vormals „S. griseoviridis“), Trichoderma asperellum (vormals „T. harzianum“) Stämme ICC012, T25 und TV1, Trichoderma atroviride (vormals „T. harzianum“) Stämme IMI 206040 und T11, Trichoderma gamsii (vormals „T. viride“) Stamm ICC080, Trichoderma harzianum Stämme T-22 und ITEM 908, Triclopyr, Trinexapac, Triticonazol und Ziram (ABl. EU L 84/7 vom 20.03.2020)
- 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 106/12 vom 06.04.2020)
- Delegierte Verordnung (EU) 2020/565 der Kommission vom 13.02.2020 zur Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 hinsichtlich der Übergangsbestimmungen für das Inverkehrbringen von Beständen von Weinbauerzeugnissen (ABl. EU L 129/1 vom 24.04.2020)
- Delegierte Verordnung (EU) 2020/566 der Kommission vom 17.02.2020 zur Berichtigung bestimmter Sprachfassungen der Delegierten Verordnung (EU) 2016/128 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ABl. EU L 129/3 vom 24.04.2020)

Lebensmittelzusatzstoff Titandioxid

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewertet den Lebensmittelzusatzstoff Titandioxid (TiO₂) weiterhin als sicher. Das geht aus einer Antwort (19/18279) der Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage (19/17532) der Fraktion Die Linke hervor, nachdem Bedenken der französischen Agentur für Lebensmittelsicherheit, Umwelt- und Arbeitsschutz (ANSES) zu einer Prüfung durch die EFSA geführt hatten. Weiter heißt es dazu, dass auch das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) um Prüfung gebetene Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu dem Schluss gekommen sei, dass keine belastbaren wissenschaftlichen Argumente erkennbar seien, die es rechtfertigen würden, die Schlussfolgerungen der EFSA zur Verwendung von

Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff in Frage zu stellen. Titandioxid ist ein chemischer Zusatzstoff in Kosmetika, Arzneimitteln und Lebensmitteln, um Produkte wie Zahncreme, Süßigkeiten oder Sonnenschutzmittel aufzuhellen.

COVID-19-Infektion durch Lebensmittelverpackungen äußerst gering

Wenngleich laut einer Studie des New England Journal of Medicine der COVID-19-Erreger (SARS-CoV-2) unter Laborbedingungen (z.B. kontrollierte relative Feuchtigkeit und Temperatur) bis zu 24 Stunden auf Karton und mehrere Tage lang auf harten Oberflächen wie Stahl und Kunststoff im Rahmen von Analysen erfolgreich nachgewiesen werden kann, gibt es keinen Beweis, dass kontaminierte Verpackungen, die unterschiedlichen Umgebungsbedingungen und -temperaturen ausgesetzt waren, die Infektion übertragen. Dies bestätigt auch die Praxis im Supermarkt, da dort arbeitende Personen sowie Verbraucher beim Einkaufen sich bisher überhaupt nicht durch ein auf der Lebensmittelverpackung und damit auf der Hand-Haut vorhandenes Virus, das ggf. in das Atemsystem gelangen kann (etwa durch Berühren des Gesichts), infiziert hat. Es ist nämlich bestätigt, dass bei guter Hygienepaxis die auf der natürlichen Hautoberfläche befindliche Fettschicht zerstört wird und das Virus ohne diese unweigerlich zugrunde geht. Dementsprechend wird Verbraucherinnen und Verbrauchern dringend ans Herz gelegt, sofort nach dem Einkaufen gründlich mit Seife die Hände zu waschen. Wer auf Nummer sicher gehen will, der sollte auch nach dem erneuten Kontakt der Verpackung innerhalb von 24 Stunden nach dem Einkaufen diese Maßnahmen stets wiederholen. Weiterführende sowie ausführlichere Informationen rund um das Coronavirus und die Auswirkungen auf die Lebensmittelhygiene sind unter ec.europa.eu unter dem Namen „COVID-19 und Lebensmittelsicherheit, Fragen und Antworten“ einsehbar. (ec.europa.eu; Stand: 08.04.2020)

Coronavirus: keine Anhaltspunkte, dass Lebensmittel eine Quelle für eine Infektion oder ein Übertragungsweg sind

Die EFSA überwacht das Geschehen um COVID-19, die weltweite Coronavirus-Pandemie, äußerst genau. Dabei hat sie festgestellt, dass es keinerlei Anzeichen dafür gibt, dass Lebensmittel eine Infektionsquelle sind oder gar das Virus über die Lebensmittel übertragen wird. Die leitende Wissenschaftlerin der EFSA Marta Hugas und ihre Kollegen zogen den Schluss vor allem aus Erfahrungen mit früheren Ausbrüchen, die durch verwandte Coronaviren wie beispielsweise das SARS- und das MERS-Coronavirus (schweres akutes Atemwegsyndrom [SARS-CoV] und Nahost-Atemwegsyndrom [MERS-CoV]) verursacht wurden. Ein anderes Verhalten bei COVID-19 ist derzeit nicht ersichtlich.

Auch unter der Prämisse, dass spezielle Tiere in China, mutmaßlich Fledermäuse, höchstwahrscheinlich den Auslöser für den Infektionsherd darstellen, wies das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) explizit darauf hin, dass das Virus von Mensch zu Mensch in den meisten Fällen über Tröpfcheninfektion, also Tröpfchen, die beim Niesen, Husten oder Ausatmen abgesondert werden, übertragen wird. Genauere Informationen dazu sind im Bereich FAQ auf der Homepage des deutschen Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) abrufbar.

Nach dem derzeitigen Stand gibt es keine Änderung zu der oben genannten Erkenntnis, dass das Virus sich nicht über Lebensmittel weiterverbreitet, sodass die EFSA aus kompetenzrechtlichen Gründen derzeit nicht in Gegenmaßnahmen zu COVID-19 eingebunden ist. Selbstverständlich überprüft die EFSA fortlaufend mögliche neue Erkenntnisquellen bezüglich einschlägiger Informationen dazu.

Des Weiteren weist die EFSA darauf hin, dass die Weltgesundheitsorganisation (WHO) Empfehlungen über Vorsorgemaßnahmen veröffentlicht hat, darunter Ratschläge für eine gute Hygienepraxis bei der Handhabung und Zubereitung von Lebensmitteln, etwa sich gründlich die Hände zu waschen, Fleisch gut durchzubraten und eine mögliche Kreuzkontamination zwischen gekochten und rohen Lebensmitteln zu vermeiden. Genaueres dazu ist unter who.int zu finden. (efsa.europa.eu/de; Stand: 09.03.2020)

Aufbereitete Abwässer: Bakterielle Krankheitserreger auf frischem Obst und Gemüse

Infolge der zunehmend prognostizierten Wasserknappheit weltweit wird es immer mehr dazu kommen, dass sowohl in Deutschland als auch sonst in Europa Pflanzen zum Rohverzehr, vor allem nährstoffreiches Obst und Gemüse, mit aufbereitetem Abwasser bewässert werden, was teils jetzt schon der Fall ist. Diesbezüglich hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zusammen mit dem Julius-Kühn-Institut (JKI) und dem Max-Rubner-Institut (MRI) aktuelle Forschungsergebnisse zum Vorkommen von bestimmten bakteriellen Krankheitserregern in aufbereiteten Abwässern sowie auf Obst und Gemüse analysiert.

Die wichtigsten bakteriellen Krankheitserreger, die im Abwasser vorkommen, sind Salmonellen, Shigatoxin-bildende *Escherichia coli* (STEC) und *Listeria monocytogenes*. STEC sind krankmachende *E. coli*-Typen, deren gebildetes Shigatoxin im menschlichen Darm wirkt. Wenn sie bei Menschen zu Erkrankungen führen, werden sie als enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC) bezeichnet. *Listeria monocytogenes* können bei Schwangeren und Menschen mit geschwächter Immunabwehr schwere Erkrankungen verursachen.

Interessant ist, dass es trotz vergleichsweise seltener Nachweise auf pflanzlichen Lebensmitteln immer wieder zu großen lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen durch mit Krankheitserregern verunreinigtes Obst und Gemüse kommt. Im Zuge des weiträumigen und schnellen Lebensmittelvertriebes sind die betroffenen Lebensmittel häufig schon verzehrt, bevor Ausbrüche infolge einer Untersuchung erkannt werden können. Nichtsdestotrotz ist bisher das Risiko der Allgemeinbevölkerung, nach dem Rohverzehr von frischem Obst oder Gemüse in Deutschland an einer Salmonellose oder STEC-Infektion zu erkranken, in den meisten Fällen als gering einzustufen. Dies gilt auch für das Risiko von Schwangeren und Menschen mit geschwächter Immunabwehr.

Anders könnte es aussehen, wenn Pflanzen zur Produktion von Obst oder Gemüse mit aufbereitetem Abwasser bewässert und später im Ganzen oder in Teilen roh verzehrt werden. Bis dazu weitere Ergebnisse bekannt sind, wird den Verbraucherinnen und Verbrauchern zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen empfohlen, frisches Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich mit Trinkwasser zu waschen, um den oberflächlichen Keimgehalt zu reduzieren. Eine vollständige

Entfernung möglicherweise vorhandener Krankheitserreger ist durch gründliches Abwaschen unter fließendem Wasser jedoch nicht möglich. Deshalb wird derzeit angedacht, ob man bodennah wachsendes Gemüse vor dem Rohverzehr lieber schälen oder blanchieren sollte, um das Infektionsrisiko zu verringern. Deshalb wird Schwangeren und Personen, deren Abwehrkräfte durch hohes Alter, Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme geschwächt sind, bereits jetzt Folgendes empfohlen: Sprossen sollten vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden und selbst zubereitete Salate aus frischen Zutaten sollten kurz vor dem Verzehr gründlich mit Trinkwasser gewaschen werden. Zudem wird diesen Personengruppen auch vom Verzehr von vorgeschnitten und verpackten Salaten abgeraten. (bfr.bund.de; Stand: 21.04.2020)

Neue Umfrage gibt Aufschluss über die Wahrnehmung der Lebensmittelsicherheit in den Heranführungsländern

Die Eurobarometer-Umfrage der EFSA zur Lebensmittelsicherheit gibt einen interessanten Einblick in die Einstellungen der Verbraucher. Im Gegensatz zum vergangenen Jahr haben aus den EU-Mitgliedstaaten dieses Jahr fünf von sieben EU-Heranführungsländern mitgemacht, nämlich Albanien, Montenegro, Nordmazedonien, Serbien und die Türkei.

Bereits im Juli 2019 hat die EFSA die Eurobarometer-Umfrage in allen EU-Mitgliedstaaten (einschließlich des Vereinigten Königreichs) in Auftrag gegeben, sodass Themen wie Interesse an Lebensmittelsicherheit, Sensibilisierung und Risikowahrnehmung sowie Vertrauen in verschiedene Informationsquellen auf den Prüfstand gestellt wurden.

Dieselbe Studie wurde nun auch in den fünf der sieben Heranführungsländer in Zusammenarbeit mit der Generaldirektion Kommunikation der Europäischen Kommission nachträglich durchgeführt.

Über diese Mitwirkungsbereitschaft freut sich Barbara Gallani (Leiterin der Abteilung Kommunikation, Engagement und Zusammenarbeit der EFSA) ganz besonders, da sie sich erhofft, aus diesen Ergebnissen weitere zusätzliche oder gar neue Erkenntnisse zu gewinnen. Sie äußert sich positiv über die erfolgreiche Zusammenarbeit mit den oben genannten Heranführungsländern und bezeichnet die diesjährige weitläufige Eurobarometer-Umfrage der EFSA zur Lebensmittelsicherheit als einen wichtigen Meilenstein in der Geschichte der EFSA.

Außerdem sind auch Kommunikationsexperten der nationalen Behörden der Heranführungsländer als Beobachter am Netzwerk der Kommunikationsexperten der EFSA involviert. Dabei tauschen die Mitglieder untereinander unter anderem Informationen und Wissen über die öffentliche Wahrnehmung der Lebens- und Futtermittelsicherheit aus, um diese Erkenntnisse in Risikokommunikationsstrategien anschließend zu berücksichtigen.

Die Factsheets nach den Ländern sind in der jeweiligen Landessprache unter efsa.europa.eu/de einsehbar. (efsa.europa.eu/de; Stand: 13.02.2020)

Antibiotikaresistenz in der EU

Der zusammenfassende Bericht der EU ist eine jährliche Veröffentlichung des ECDC und der EFSA, in der der Stand der Antibiotikaresistenz bei Bakterien untersucht wird, die Menschen, Tiere und Lebensmittel betreffen.

Salmonella und Campylobacter werden immer resistenter gegen Ciprofloxacin, eines der Antibiotika erster Wahl zur Behandlung von Infektionen, die durch diese Bakterien verursacht werden. Diesbezüglich haben das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) einen Bericht über die Antibiotikaresistenz bei Zoonosen veröffentlicht, in welchem unter anderen auch einige positive Trends im Tiersektor auffällig sind.

Aktuell bei Menschen, Tieren und Lebensmitteln erhobene Daten belegen, dass ein großer Teil der Salmonella-Bakterien multiresistent ist (also resistent gegen drei oder mehr Antibiotika). Beim Menschen ist die Resistenz gegen Ciprofloxacin weit verbreitet. Dies trifft vor allem auf bestimmte Arten von Salmonella zu, zudem ist die Resistenz gegen hohe Konzentrationen von Ciprofloxacin von insgesamt 1,7 % (2016) auf 4,6 % (2018) gewachsen. Bei Campylobacter berichten 16 von 19 Ländern über sehr hohe oder extrem hohe Prozentsätze an Ciprofloxacin-Resistenz. Ebenso werden derart hohe Resistenzen gegen Ciprofloxacin auch bei Salmonella und E. coli-Bakterien bei Geflügel verzeichnet.

Ciprofloxacin ist ein Fluorchinolon, eine Klasse von Antibiotika, die als äußerst wichtig für die Anwendung beim Menschen eingestuft wird. Falls Fluorchinolone ihre Wirksamkeit verlieren, wird dies zwangsläufig zu erheblich zu spürenden Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit führen. Die positive Nachricht ist jedoch, dass die kombinierte Resistenz – d. h. die gleichzeitige Resistenz gegen zwei äußerst wichtige Antibiotika – Fluorchinolone und Cephalosporine der dritten Generation bei Salmonella sowie gegen Fluorchinolone und Makrolide bei Campylobacter sich bei Menschen derzeit nach wie vor sehr selten einstellt.

In diesem Bericht werden für das Jahr 2018 sporadische Fälle von Infektionen mit Salmonella beim Menschen mit Resistenz gegen Carbapeneme, einem Reserveantibiotikum, genannt.

Dazu hat sich Mike Catchpole, leitender Wissenschaftler des ECDC, wie folgt geäußert: Es besteht ein Grund zur Besorgnis darin, dass eine Resistenz gegen Carbapeneme bei durch Lebensmittel übertragenen Bakterien in der EU festgestellt wurde. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass die Ausbreitung von Stämmen gezielt verhindert wird. Dies soll insbesondere durch das sog. Screening erleichtert werden und außerdem bereits früher eingedämmt werden, indem man umgehend auf positiv getestete Fälle reagiert. Um dies möglich zu machen, erarbeiten das ECDC zusammen mit den EU-Mitgliedstaaten und der EFSA ein Konzept namens „Eine Gesundheit“. Dieses Konzept dient der Verbesserung der Früherkennung sowie der Überwachung, um so die anhaltende Bedrohung durch antibiotikaresistente Zoonosen im Kern klein zu halten.

Zudem enthält der Bericht auch wichtige Ergebnisindikatoren, die den EU-Mitgliedstaaten dabei helfen, ihre Fortschritte bei der Verringerung des Einsatzes von Antibiotika und der Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen zu bewerten.

Bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, ist der Gesamtindikator der Antibiotikaempfindlichkeit bei E. coli im Zeitraum 2014–2018 in knapp 25 % der Mitgliedstaaten (6) gestiegen. Dies ist eine positive Entwicklung, da in diesen Ländern bei Bedarf Behandlungen mit Antibiotika größere Chancen auf Erfolg hätten. Im Zeitraum 2015–2018 wurden in etwa 40 % der Mitgliedstaaten (11) rückläufige Trends beim Auftreten von β -Lactamase (ESBL) mit erweitertem Wirkungsspektrum oder AmpC-bildenden E. coli beobachtet. Dies ist auch deshalb wichtig, weil ESBL-AmpC bildende E. coli für schwere Infektionen beim Menschen verantwortlich sind.

Bei Reserveantibiotika war die Resistenz gegen Colistin bei Salmonella und E. coli nicht häufig, und bei Masthähnchen, Truthühnern und Masthähnchenfleisch wurden keine Carbapenemase bildenden E. coli nachgewiesen.

Infolge der positiven Befunde bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, ist eine deutliche Verbesserung zu erkennen, was Mut macht. Nichtsdestotrotz müssen die Gründe für diese Änderung weiter im Auge behalten werden. Die Antibiotikaresistenz geht sowohl die Menschen als auch die Tiere weltweit etwas an, sodass ein globales Handeln geboten ist, wie Marta Hugas (leitende Wissenschaftlerin der EFSA) betont.

Bei Menschen ist der Rückgang der Resistenz gegen Ampicillin und Tetracycline bei Salmonella Typhimurium in vielen Ländern ein weiterer ermutigender Trend, der in den Jahren 2013–2018 zu beobachten war.

Der hier überblicksartig dargestellte Bericht ist auch im Volltext unter efsa.europa.eu einsehbar. (efsa.europa.eu/de; Stand: 03.03.2020)

Neue Erhebungen erweitern die Datenbank über den Lebensmittelverzehr

Die EFSA hat ihre umfassende Europäische Datenbank über den Lebensmittelverzehr um neue Daten ergänzt, die im Rahmen des „EU-Menu“-Projekts gewonnen wurden.

Bereits ab dem Jahr 2011 hat die EFSA im Rahmen des „EU-Menu“-Projekts 21 Ländern finanzielle Unterstützung und Leitlinien für die Datenerhebung bereitgestellt. Bisher wurden 17 Umfragen von 11 Ländern abgeschlossen. In den kommenden Jahren ist damit zu rechnen, dass die EFSA-Datenbank mit weiteren und neuen Erhebungen gespeist wird.

Dabei wurden neun zusätzliche Ernährungserhebungen in den folgenden sechs Ländern durchgeführt: Österreich, Belgien, Zypern, Griechenland, die Niederlande und Slowenien. Dadurch konnten neue Informationen zu allen von „EU Menu“ abgedeckten Altersgruppen erzielt werden (Säuglinge, Kleinkinder, Kinder, Jugendliche, Erwachsene, ältere Menschen und besondere Gruppen). Dabei werden die Statistiken erstmals nach Geschlecht aufgeschlüsselt.

Das „EU-Menu“-Projekt dient dazu, hochwertige harmonisierte Daten aus den Mitgliedstaaten zu sammeln und zugleich alle Altersgruppen von drei Monaten bis 74 Jahren zu erfassen. Man verspricht sich von der Vereinheitlichung der Datenerhebungsmethodik einerseits einen erleichterten Vergleich der gewonnenen Informationen, andererseits aber auch eine Qualitätsverbesserung der von der EFSA durchgeführten Risikobewertungen, die sich hauptsächlich auf die vorliegenden Erkenntnisse der Ernährungsinformationen stützen.

Den dringend benötigten Informationen kommt nämlich eine absolute Schlüsselrolle bei der Bewertung der Risiken, die sich aus möglichen Gefahren in Lebensmitteln ergeben, zu und führen erst dazu, dass eine Abschätzung der Exposition der Verbraucher gegenüber solchen Gefahren im Wege des Risikobewertungsprozesses durch die EFSA getroffen werden kann.

Ein Zugriff auf die umfassende europäische Datenbank der EFSA über den Lebensmittelverzehr sowie auf eine Sonderausgabe im EFSA-Journal dazu ist unter efsa.europa.eu/de möglich.
(efsa.europa.eu/de; Stand: 07.02.2020)

E-Zigaretten: Mehrheit der Bevölkerung sieht gesundheitliche Risiken

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat eine Spezial-Ausgabe des Verbrauchermonitors zum Thema E-Zigaretten veröffentlicht.

Wie eine aktuelle repräsentative Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) darlegt, assoziiert die große Mehrheit der Bevölkerung (84 %) trotz der Popularität der E-Zigarette gesundheitliche Risiken wie Lungenschäden oder Krebs mit dem Konsum von E-Zigaretten. Bei der Nutzung der E-Zigaretten werden sogenannte Liquids – das sind zumeist nikotinhaltige Flüssigkeiten in Kartuschen – verdampft. Beim Verdampfen werden neben Nikotin auch andere Inhaltsstoffe des Liquids sowie mögliche Verunreinigungen freigesetzt, die höchstwahrscheinlich zu gesundheitlichen Gefährdungen führen. Derzeit ist jedoch noch recht wenig über die Langzeitfolgen für die Gesundheit durch den Konsum von E-Zigaretten bekannt, weshalb es ein großes Anliegen des BfR ist, dies zu erforschen.

Um dieses Ergebnis als repräsentativ betrachten zu können, wurden im Auftrag des BfR rund 1.000 Personen, die in Privathaushalten in Deutschland leben und mindestens 14 Jahre alt sind, im Hinblick auf ihre Einstellung und ihre Risikowahrnehmung zum Thema E-Zigaretten telefonisch interviewt.

Von besonderem Interesse sind folgende Ergebnisse: Es hat sich herausgestellt, dass in Deutschland etwa ein Viertel der Befragten Zigaretten raucht. Davon wiederum griffen nur rund 6 % der Befragten zur E-Zigarette. Davon wiederum konsumierten rund zwei Drittel zusätzlich auch eine „herkömmliche“ Zigarette. Die Mehrheit aller Befragten (84 %) ist sich dessen auch bewusst, dass von E-Zigaretten gesundheitliche Risiken im Hinblick auf die Lunge sowie irgendgearteter Krebsformen ausgehen; von den E-Zigaretten-Nutzern sagten dies nur 65 %. Darüber, ob die konventionelle Zigarette oder die E-Zigarette die größeren Gesundheitsrisiken mit sich bringt, war man sich uneinig. 37 % aller Befragten sehen die Gesundheitsrisiken bei beiden Alternativen als

gleich hoch an. Der Rest stuft zu etwa gleichen Teilen entweder die E-Zigarette oder die konventionelle Zigarette als gesundheitlich problematischer ein. Diejenigen, die E-Zigaretten nutzen, sehen hingegen hier zu 67 % weniger Risiken als bei „normalen“ Zigaretten.

Wenngleich die gesundheitlichen Risiken durchaus dem überwiegenden Teil bekannt waren, haben vor allem diejenigen, die E-Zigaretten nutzen, dieser Alternative durchaus auch positive Aspekte abgewinnen können. Unter anderem würde sich dies durch einen angenehmeren Geruch, leichtere Rauchentwöhnung und eine angebliche geringere Schädlichkeit der E-Zigarette im Vergleich zur Zigarette äußern. Diese Ansicht teilen Befragte, die weder E-Zigaretten nutzen noch Zigaretten rauchen nicht. Mehr als 90 % von ihnen verbinden keine positiven Aspekte mit der E-Zigarette. Auch, dass die E-Zigaretten sich besonders zur Rauchentwöhnung eignen würden, glaubt nur etwa einer von fünf Befragten. Mehr als die Hälfte aller Befragten hält E-Zigaretten sogar für ungeeignet, um sich das Rauchen abzugewöhnen.

Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des BfR haben bereits im Jahr 2012 einige typische Inhaltsstoffe von E-Zigaretten-Liquids hinsichtlich des gesundheitlichen Risikos bewertet, darunter Nikotin, Vernebelungsmittel sowie Zusatz- und Aromastoffe. Das Ergebnis: Die Dämpfe dieser Substanzen sind sehr wohl dazu geeignet, die Gesundheit der Nutzerinnen und Nutzer zu beeinträchtigen. Ebenso sind Gefahren für Beistehende, die die entstehenden Dämpfe einatmen, nicht ausgeschlossen, sondern es ist vielmehr davon auszugehen.

Fast die Hälfte der aktuell in Deutschland Befragten hält ihr Umfeld, also Passiv-Dampfende, dadurch für gefährdet. Rauchverbote, welche die Nutzung von E-Zigaretten einschließen, würden daher rund zwei von drei Befragten zustimmen.

Abschließend wird besonders darauf hingewiesen, dass das BfR inzwischen davon ausgeht, dass der Konsum von konventionellen Zigaretten ein deutlich höheres Gesundheitsrisiko mit sich bringt als der Konsum von E-Zigaretten. Nichtsdestotrotz stellen die E-Zigaretten keine risikolose Alternative dar, sondern bergen ebenfalls ein hohes Gefährdungspotenzial für die menschliche Gesundheit, wenngleich nach derzeitigem Kenntnisstand dieses Gefährdungspotenzial deutlich niedriger liegt als bei konventionellen Zigaretten.

Der Verbrauchermonitor Spezial E-Zigaretten des BfR ist auch unter bfr.bund.de einzusehen.
(bfr.bund.de; Stand: 07.04.2020)

Ein modernes Beschriftungsverfahren für Obst und Gemüse

Bisher wurden Laserstrahlen vor allem in der Medizintechnik benutzt, nun werden sie auch bei Lebensmitteln eingesetzt, um deren Oberflächenstrukturen zu verändern oder Material in begrenztem Umfang abzutragen.

Die neue Lasertechnologie macht es möglich, Fruchtoberflächen einzufärben oder zu strukturieren und auf diese Weise dauerhaft sichtbare Schriftzüge, Symbole und sogar Strichcodes zu erzeugen. Dies hat einen enorm positiven Effekt auf die Umwelt, da so eine Menge an Plastikmüll eingespart

wird. Noch dazu kann der Lasercode, da er eingebrannt ist, im Gegensatz zu einer leicht zu trennenden Plastikverpackung auch nicht auf dem Weg bis zur Kasse verloren gehen. Diese nachhaltige Verfahrensmethode wird auch als „Natural Branding“ bezeichnet. Derzeit sind auch schon einige Lebensmittel-Einzelhändler und -Vermarkter vom Konzept überzeugt, und für Verbraucher ist lasermarkiertes Obst und Gemüse stellenweise im Einzelhandel erhältlich.

Wie jedes Konzept hat auch dieses seine Tücken: Zum einen führt die Verletzung der äußeren Schalenschicht dazu, dass sich die Haltbarkeit der Früchte verringert. Zum anderen kann das Lasern Auswirkungen auf die Zusammensetzung der Fruchtschale haben. Aus diesen Gründen kann das Natural Branding nicht bedenkenlos bei allen Früchten angewandt werden.

Keine Probleme ergeben sich bei Früchten mit einer dicken oder festen Schale sowie bei Früchten, deren Schale ohnehin nicht verzehrt wird, beispielsweise bei Zitrusfrüchten, Avocados, Mangos, Süßkartoffeln, Ingwer oder Bananen. Schwierigkeiten ergeben sich bei Früchten mit weichen oder dünnen Schalen wie Äpfeln oder Tomaten. Bei diesen ist eine genaue Dosierung der Lasermarkierung zum einen technisch schwieriger, zum anderen können diese Früchte nach einer Laserbehandlung anfälliger gegen Wasserverlust und Verderb sein. Hinzu kommt, dass es eine Datengrundlage geben muss, sodass gewährleistet ist, dass die laserbestrahlten Schalenbereiche gesundheitlich unbedenklich sind und deshalb auch mitverzehrt werden können bzw. vorsichtshalber entfernt werden sollten.

Zwar gab es in den vergangenen Jahren bereits einige wissenschaftliche Untersuchungen zur Haltbarkeit lasermarkierter Früchte, nichtsdestotrotz sind die Auswirkungen der Laserstrahlung auf die Inhaltsstoff-Zusammensetzung der Fruchtschale weitestgehend unerforscht. Um diese Lücke mit Wissen zu füllen, untersuchen das Max-Rubner-Institut in Karlsruhe und die Hochschule Osnabrück in einem aktuellen Forschungsprojekt am Beispiel des Apfels gemeinsam, welche Veränderungen in der Schale infolge einer Laserbehandlung eintreten. Die Forschung ist wie folgt ausgestaltet: Es werden Äpfel der Sorte Braeburn mit verschiedenen Dosen Laserenergie bestrahlt, im Anschluss finden sowohl mikroskopische und sensorische Analysen als auch eine umfangreiche Inhaltsstoffanalyse statt. Dies dient dazu, einerseits die biologische Reaktion der Frucht auf die Laserbehandlung zu verstehen, andererseits sollen Konzentrationsveränderungen bei bekannten wie bei unbekanntem Verbindungen erkannt werden, sodass Aussagen zur Auswirkung der Laserbehandlung auf der Inhaltsstoffe-Ebene getroffen werden können.
(mri.bund.de; Stand: Mitte April 2020)

DNS-Chip-basierter qualitativer Schnelltest zur Fischartendifferenzierung

Im Zuge der Globalisierung können Verbraucherinnen und Verbraucher eine große Vielfalt an Fischarten und Meeresfrüchten kaufen. Die genaue Anzahl an Fischarten, die in Deutschland gehandelt werden dürfen, ist nur äußerst schwer genau zu bestimmen. Das Verzeichnis der Handelsbezeichnungen, das die Vergabe der Handelsnamen regelt, erlaubt unter manchen Bezeichnungen den Verkauf sämtlicher in einer Gattung oder Familie zusammengefasster Spezies. Trotzdem muss bei unverarbeiteten oder leicht bearbeiteten Fischereierzeugnissen (z.B. Fischfilets) zusätzlich die genaue Spezies mit dem wissenschaftlichen, sprich lateinischen Namen (z.B. *Gadus*

morhua für den heimischen Kabeljau), angegeben sein. Dementsprechend müssen fischverarbeitende Betriebe und Händler genauestens auf die richtige Kennzeichnung ihrer Produkte achten. Wenn jedoch bereits bearbeitete Rohwaren (z.B. Fischfilets) oder Spezies, die morphologisch nicht eindeutig zu bestimmen sind (z.B. bestimmte Thunfisch- oder Snapper-Arten) im Spiel sind, ist deren Herkunft oft gar nicht mit dem bloßen Auge zu erkennen. Doch falsch gekennzeichnete Fischereierzeugnisse gehen zu Lasten sowohl der Kundinnen und Kunden als auch der betroffenen Unternehmen, da Letztere in der Regel Bußgelder zahlen und teure Rückrufaktionen durchführen, was auch nicht ohne Konsequenzen für das Unternehmensimage bleibt. Denn Lebensmittelfälschungen führen dazu, dass Verbraucherinnen und Verbraucher in ihrem Vertrauen erschüttert sind, was sich neben dem betroffenen Unternehmen sogar auch zu Lasten der gesamten Branche auswirken kann.

Die absolute Standard-Technik zur Bestimmung der Fischart erfolgt mithilfe des Bestimmens der DNS-Sequenz-geeigneten DNS-Marker. Um dies zu ermöglichen, müssen die DNS-Segmente zunächst über die Polymerase-Ketten-Reaktion (PCR) vervielfältigt werden. Anschließend kann die genaue DNS-Sequenz in einer zweiten Reaktion, der sogenannten Sanger-Sequenzierung bestimmt werden. Die Identifizierung der vorliegenden Spezies geschieht schließlich über den Vergleich der DNS-Sequenzen mit einem Sequenzpool in großen Nukleotiddatenbanken wie zum Beispiel der GenBank des National Center for Biotechnology Information (NCBI) in den USA. Die genaue Überprüfung des beschriebenen Vorgangs erfolgt üblicherweise durch spezialisierte Dienstleistungslabore, die das nötige Fachwissen sowie die erforderliche und geeignete Ausrüstung dafür besitzen. Bis das endgültige Testergebnis bekannt ist, kann bis zu einer Woche vergehen. Außerdem ist die Speziesbestimmung kostenintensiv, sodass nur einige Stichproben analysiert werden. In der Praxis fehlen bisher zeit- und kostenschonende Analysemethoden, die auch kein allzu großes Equipment voraussetzen, sodass Routineuntersuchungen auch in kleineren Laboratorien (z.B. handels- oder unternehmenseigenen Laboratorien) stattfinden könnten.

Genau an dieses Defizit knüpft das Max-Rubner-Institut an und forscht an folgendem Projekt, das durch die Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF) gefördert wird: DNS-Microarrays (oder DNS-Chips) sind kleine chipförmige Trägereinheiten, auf denen zahlreiche DNS-Sonden rasterartig aufgebracht sind, mit deren Hilfe DNS-Moleküle aus einer Probe spezifisch nachgewiesen werden können. Zwar wird es ein hoher Entwicklungsaufwand sein, doch dann können sie leicht vervielfältigt werden und ermöglichen eine schnelle, kostengünstige Analyse, die sogar die simultane Detektion mehrerer Tierarten beinhaltet. Eine DNS-microarraybasierte Analyseverfahren soll vor allem die Bestimmung der zehn für den deutschen Markt bedeutendsten Fischarten sowie zweier hochpreisiger Garnelenspezies einfacher machen. Ein großes Bestreben des Max-Rubner-Instituts ist es, dass diese Methode in naher Zukunft die bisherige Standard-Technik der DNS-Sequenzierung ablöst und vor allem ohne große Spezialausrüstung direkt in den für die Qualitätskontrolle beauftragten Handelslaboratorien oder ggf. direkt in den fischverarbeitenden Unternehmen genutzt werden kann.

Zu diesem Forschungsprojekt ist auch ein Kurzbericht des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) unter mri.bund.de zugänglich. (mri.bund.de; Stand: Mitte April 2020)

Oleogele optimieren Fettsäureprofil

Die Ergebnisse des Projekts zum Einsatz von Oleogelen in Feinen Backwaren liegen vor. Doch Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des MRI am Standort Detmold forschen zusammen mit Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der TU Berlin weiter daran, wie sich Oleogele bei Marinaden, Soßen und Brotaufstrichen verhalten. Außerdem hat schon ein Vorprojekt zur Eignung von Oleogelen als Frittierfett begonnen und ein Fortsetzungsantrag ist gestellt.

Bei Feinen Backwaren in der industriellen Herstellung spielt die Wahl des verwendeten festen Fettes eine große Rolle, da dadurch die Verarbeitungsfähigkeit des Teiges sowie Textur, Konsistenz, Rheologie, Haltbarkeit und der Geschmack des fertigen Produktes enorm beeinflusst werden. Dabei ist auffällig, dass die herkömmlichen Fette, vor allem Backmargarine, die hauptsächlich aus Palmöl oder aus gehärteten pflanzlichen Fetten besteht, einen hohen Anteil an gesättigten und teilweise trans-Fettsäuren aufweisen, wodurch das für Risiko Herz-Kreislauf-Erkrankungen enorm ansteigt. Dazu kommt, dass inzwischen viele Verbraucherinnen und Verbraucher der Verwendung von Palmöl ablehnend gegenüberstehen, da der Anbau der Ölpalme zur Erzeugung von Palmöl häufig mit einer Rodung des Regenwaldes einhergeht. Des Weiteren hat Palmöl bei der Herstellung ein großes Potenzial zur Bildung von gesundheitsschädlichen 3-Monochlorpropandiol- und Glyzidylfettsäureestern.

Um derartige gesundheitliche und ökologische Probleme zu verhindern, die zwangsläufig bei herkömmlichen festen Fetten auftreten, könnten Oleogele der Schlüssel zur Lösung sein. Oleogele bestehen aus strukturierten bzw. verfestigten pflanzlichen Ölen. Ihre Herstellung erfolgt aus heimischem, raffiniertem Rapsöl, da dieses Öl einen sehr geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren aufweist und darüber hinaus aufgrund seines ernährungsphysiologisch günstigen Verhältnisses von Linol- zu Linolensäure (Omega-6- bzw. Omega-3-Fettsäure) empfohlen wird. Um das Rapsöl zu verfestigen, können zum Beispiel Sonnenblumenwachs, Ethylzellulose (E 462) oder Monoglyzeride (E 471) beigesetzt werden, sodass ein 3D-Netzwerk entsteht, in welches das flüssige Öl eingebunden wird.

Von großem Vorteil ist, dass die charakteristischen Eigenschaften der Oleogele vor allem durch die Art und Konzentration des eingesetzten Strukturanten, die Temperierung von Öl und Strukturant während der Oleogelherstellung und die Abkühlrate nach der Herstellung beeinflusst werden und somit schnell und einfach einer Individualisierung zugänglich sind.

Bezüglich Feiner Backwaren haben die Untersuchungen ergeben, dass sich Oleogele, basierend auf 5 % Ethylzellulose und 5 % Monoglyzeriden, ausgezeichnet für die Herstellung von Mürbeteig oder Muffins eignen, da die Oleogele und die daraus resultierenden Backwaren ähnliche chemische, physikalische und sensorische Eigenschaften wie Margarine oder gehärtetes Erdnussfett und somit dieselbe Struktur und Eigenschaften wie konventionelle Backwaren besaßen. Auch die Nutzung von sonnenblumenwachs-basierten Oleogelen mit einem Strukturbildneranteil von 5 bis max. 10 % erwies sich als vielversprechend, da den Oleogelen durch die Verwendung des Wachses eine geschmeidige Konsistenz verliehen wird und insbesondere die rheologischen Eigenschaften der Oleogele sich sogar noch mehr an die Eigenschaften von konventionellen festen Fetten annäherten.

Wie Tests mit ungeschulten Konsumenten ergaben, sind Muffins und Mürbekekse mit Oleogelen auf Basis von Ethylzellulose und Monoglyzeriden sehr gut und teilweise sogar besser als das Standard-Produkt von den Verbrauchern bewertet worden. Die Konsistenz und Struktur von Backwaren, basierend auf Oleogelen mit 10 % Sonnenblumenwachs, wurde als geschmacklich zu hart und zu fest wahrgenommen. Die Beliebtheit von Backwaren mit Sonnenblumenwachs-Oleogelen besitzt Verbesserungspotenzial, indem der Anteil von Sonnenblumenwachs reduziert wird.

Als Fazit kann Folgendes daraus gewonnen werden: Oleogele auf der Basis von Rapsöl sind gut geeignet, um herkömmliche, feste Fette bei der Herstellung von Feinen Backwaren zu ersetzen und diese ernährungsphysiologisch und ökologisch sogar zu verbessern. Auch gibt es keinen Grund zur Befürchtung, dass derartige Backwaren nicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern akzeptiert werden, denn wie die Tests zeigten, kamen diese geschmacklich teils sogar besser an. Nichtsdestotrotz besteht ein großes Optimierungs- und Ausbaupotenzial rund um die Anwendung der Oleogele im Bereich der Feinen Backwaren. So sollten die Oleogele, analog zu herkömmlichen Backmargarinen, individuell und produktspezifisch modifiziert werden, damit in einigen Jahren eine industrielle Produktion von oleogelbasierten Feinen Backwaren einfacher umsetzbar ist. Um dies zu erleichtern, forscht das Max-Rubner-Institut auch in Zukunft in diesem Themengebiet weiter und untersucht außerdem auch den Anwendungsbereich der Oleogele beim Frittieren von Siedegebäcken und Kartoffelprodukten sowie bei der Herstellung von Süßwaren, Marinaden, Soßen und Brotaufstrichen. (mri.bund.de; Stand: Mitte April 2020)

Reformulierung von Lebensmitteln

Viele Zivilisationskrankheiten sind hausgemacht. Das heißt, dass sie aus falscher Ernährung resultieren, da vieles zu fett, zu süß, zu salzig oder schlicht einfach zu viel ist. Der simpelste Weg, dagegen anzukämpfen, ist eine Ernährungsumstellung. Doch viele der Verbraucherinnen und Verbraucher haben ihre Ernährungsgewohnheiten sehr fest verankert, und es fällt ihnen schwer, in diesem Bereich Änderungen dauerhaft umzusetzen.

Ein anderer Ansatzpunkt ist die Änderung der Rezeptur oder Zubereitungstechnik verarbeiteter Lebensmittel, sodass man sich trotz gleichbleibendem Ernährungsverhalten automatisch besser ernährt. Deshalb forscht das Max-Rubner-Institut (MRI) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) daran, Möglichkeiten zu finden, Lebensmittel mit weniger Salz, Zucker und Fett herzustellen. Diese Forschung läuft unter dem Namen „Reformulierung“ und befasst sich vor allem mit neuer Technologie zur Sicherheit und Haltbarkeit reformulierter Produkte sowie zur ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Qualität der „neuen“ Lebensmittel.

Das ist deutlich schwerer, als es auf den ersten Blick klingt, denn einfach weglassen kann man die Lebensmittelbestandteile Salz, Zucker und Fett bei den meisten Produkten nicht. So gut wie immer hat der Nährstoff mehr als eine Funktion im Lebensmittel. Salz im Käse hemmt zum Beispiel gefährliche Mikroorganismen, Zucker in Milchprodukten beeinflusst die zur Joghurt-Herstellung nötigen Bakterienkulturen und Fett ist ein wichtiger Geschmacksträger. Beispielsweise beeinflusst der Einsatz von Hochdruck bei Lebensmitteln die Zellstrukturen, was sich in einer veränderten Haltbarkeit äußert, aber auch im Geschmack. In diesem Gebiet greift das Max-Rubner-Institut an und

untersucht die oben genannten Auswirkungen beispielsweise auf unter Hochdruck behandelte Gemüsesäfte und -pürees mit und ohne Zugabe von Kochsalz. Aber auch im Bereich der Feinen Backwaren versucht man sich daran, die herkömmlichen festen Fette durch eine ernährungsphysiologisch bessere Variante zu ersetzen. Des Weiteren planen die Wissenschaftler des Instituts im Bereich von kaltgeräuchertem Lachs, Matjesfilet oder Bismarckhering die Rezeptur bzgl. der zugesetzten Menge an Kochsalz (Natriumchlorid) zu verringern und trotzdem dieselbe Haltbarkeit zu gewährleisten. Ähnliches ist auch beim Salz im Bereich von Kochschinken oder Brühwürsten in Arbeit. Eine Besonderheit ist, dass dort neben Salz auch Stoffe beigelegt werden sollen, die die Geschmacksempfindung für den (neben süß, salzig, bitter, sauer) fünften Geschmack Umami stimulieren und so das Empfinden der Salzigkeit verstärken. Auch beim Käse soll mit Salzersatzstoffen gearbeitet werden, wobei hier die Haltbarkeit, die infolge einer möglichen Vermehrung von gesundheitsbedenklichen Bakterienstämmen gemindert sein könnte, besonders im Auge behalten werden muss. Im Endprodukt muss absolut ausgeschlossen werden können, dass sich diese Bakterien im Käse vermehren können. Die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher hat stets höchste Priorität.

Sobald die Forschungen des Max-Rubner-Instituts zu diesem Themenkomplex erfolgreich abgeschlossen sind, ist geplant, die Ergebnisse bekannt und den Nutzerinnen und Nutzern zeitnah zugänglich zu machen. (mri.bund.de; Stand: Mitte April 2020)

Signifikante Änderungen bei Zucker und Energie, nicht bei Salz

Auf Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) hin wird weltweit alles darangesetzt, dass der Gehalt an Zucker, Fett, Salz und Energie in Fertigprodukten verringert wird und trotzdem der gewohnte Geschmack aufrechterhalten werden kann. Auch in Deutschland versuchen sich die Lebensmittelhersteller daran, und das vom Max-Rubner-Institut durchgeführte Produktmonitoring 2019 zeigt auf, ob die Bestrebungen tatsächlich fruchten.

Dabei erfolgten durch das Max-Rubner-Institut im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2016 Basiserhebungen für 18 Produktgruppen und 2018 für Erfrischungsgetränke. Dies ermöglicht, dass die Entwicklung der Gehalte für Joghurtzubereitungen, gesüßte Quarkzubereitungen, Frühstückscerealien, Erfrischungsgetränke und Tiefkühlpizzen im Zuge einer Vergleichsbasis ermittelt werden kann. Ebenso wurde dies bei gesüßten Milchmischgetränken auf der Basis von Milch oder Joghurt durchgeführt. Beachtenswert ist, dass der Fokus des Monitorings vor allem auf Produkten dieser Sparte lag, die aufgrund der Verpackung oder anderer Kriterien, etwa der Gestaltung des Produktes selbst, gezielt Kinder ansprechen. Daneben wurde bei diesen kinderspezifischen Produkten auch anhand der Zutatenliste überprüft, ob neben Zucker auch Süßstoffe zugesetzt sind. Darüber hinaus wurden Produkte untersucht, die von Verbraucherinnen und Verbrauchern besonders gerne gekauft werden. Ziel ist es, durch Extreme in unterschiedliche Richtungen zu ermöglichen, dass sowohl Produkte mit geringem Marktanteil untersucht werden können, aber trotzdem deren Effekt auf die Aufnahme nicht überschätzt wird und umgekehrt. Als Grundlage für die Einschätzung der Marktrelevanz der Produkte dient das repräsentative Haushaltspanel der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK).

Die untersuchten Produktgruppen zeigten auf, dass es sich um einen sehr dynamischen Markt handelt. Beispielsweise stieg die Zahl der am Markt angebotenen Frühstücksbreie im Jahr 2016 mit nur 13 auf ganze 98 im Jahr 2019. Auch hat die Produktvielfalt in Bezug auf Gehalte an Zucker, Salz und Energie zugenommen. Die Spannbreiten der eingesetzten Inhaltsstoffe innerhalb der Produktgruppen sind extrem. Häufig sind die maximalen Gehalte von Zucker und Salz ähnlich hoch geblieben. Dennoch gibt es inzwischen Produkte mit so niedrigen Zucker- und Salzgehalten auf dem Markt, wie es zur Zeit der Basiserhebungen überhaupt nicht vorstellbar gewesen wäre.

Dementsprechend können Verbraucherinnen und Verbraucher gezielt auswählen, welches Produkt am besten ihren Bedürfnissen entspricht. In der Realität findet dies auch seinen Anklang, beispielsweise wählen Haushalte bei Quarkzubereitungen mit Kinderoptik eher die zuckerärmere Variante – bei Joghurtzubereitungen mit Kinderoptik ist allerdings eher der gegenteilige Effekt zu beobachten. Ebenso werden bei den Frühstückscerealien von den knusprigen Schoko-Frühstücksprodukten die energiereichen Varianten häufiger gekauft als die weniger energiereichen. Auch bei den marktrelevanten Teekaltgetränken („Eistees“) greifen die Haushalte verstärkt zu den zuckerreichen Produkten – obwohl genauso Varianten mit weniger Zucker zur Auswahl stehen.

Bei Tiefkühlpizzen ging es vor allem um den Salzgehalt. Die Spannweite der Salzgehalte der gesamten Produktpalette des Marktangebots ist bei dieser Produktgruppe besonders hoch: So sind die maximalen Gehalte an Salz, zum Beispiel bei Pizza Salami doppelt so hoch, bei Pizza Chicken oder Pizza Margherita sogar dreimal so hoch wie die minimalen Gehalte bei der jeweils gleichen Sorte. Bei TK-Pizzen konnte auch keine statistisch signifikante Verringerung des Salzgehaltes zwischen 2016 und 2019 nachgewiesen werden. Doch auch aus diesem breiten Sortiment bevorzugen die Verbraucher eher die ernährungsphysiologisch günstigeren salzärmeren Varianten.

Nichtsdestotrotz kann überwiegend ein positives Fazit gezogen werden: So geht beispielsweise bei Joghurt- und Quarkzubereitungen die Zuckerreduktion häufig mit einer signifikanten Reduktion des Energiegehaltes einher. Bei den Joghurtzubereitungen mit Kinderoptik ist die Energiereduktion sogar deutlich höher als die Zuckerreduktion. Bei Frühstückscerealien ist das Bild etwas uneinheitlich, da sich bei den Frucht-/Nuss-Müslis zwar ein deutlich geringerer Zuckergehalt, aber nur ein minimal geringerer Energiegehalt eingestellt hat. Bei den Produkten mit Kinderoptik wurde der Zuckergehalt über die Produkte „knusprige Erzeugnisse mit Schoko“ hinweg um 17 Prozent reduziert, was jedoch nicht mit einer Reduktion des Energiegehaltes einhergeht.

Bezüglich der Produkte mit Kinderoptik ist darüber hinaus zu sagen, dass in den untersuchten Produktgruppen keinerlei Süßstoffe nachgewiesen wurden, außer bei der Gruppe der Erfrischungsgetränke. Trotzdem ist aus der statistischen Erhebung deutlich geworden, dass die Produkte, die sich an Kinder richten, häufig immer noch zu den zuckerreichsten innerhalb der Produktgruppen zählen. Diesbezüglich ist dringendst eine Verbesserung in Form der Reduktion von Zucker geboten. (mri.bund.de; Stand: 01.04.2020)

Neue Daten zum Ernährungsverhalten

Im Journal of Health Monitoring hat das Robert-Koch-Institut (RKI) die Ergebnisse der „Ernährungsstudie als KiGGS-Modul“, EsKiMo II, zum Ernährungsverhalten mit einem Schwerpunkt auf Kinder und Jugendliche veröffentlicht. Diese Studie hat in den Jahren 2015 bis 2017 stattgefunden und beschäftigt sich vor allem mit dem Konsum von Fast Food, Energydrinks und Bio-Lebensmitteln.

Von den Kindern zwischen 6 und 11 Jahren verzehren 63,2 % Bio-Lebensmittel. Gemessen an deren Tagesverzehrsmenge, beträgt der Anteil 8 %. Außerdem gilt grundsätzlich: Je höher der sozioökonomische Status ist, desto höher ist der verzehrte Bio-Anteil. Keine Rolle hingegen spielen Geschlecht und Alter.

Dagegen haben 23 % der 12- bis 17-Jährigen einen hohen Verzehr von Fast Food angegeben. Dort wurden Unterschiede nach Geschlecht, Alter, sozioökonomischem Status, Schultyp, Gemeindegröße und Medienkonsum festgestellt. Außerdem hat in der Regel mit dem Alter der Energieanteil aus Fast Food stetig zugenommen, wohingegen der Gesamtkonsum von Fast Food mit einem höheren sozioökonomischen Status der Familie abnahm.

In Bezug auf Energydrinks ergab sich, dass knapp 25 % der 12- bis 17-jährigen Konsumenten von Energydrinks infolge dieses Konsums den von der europäischen Lebensmittelbehörde empfohlenen Grenzwert für Koffein überschritten. Und das, obwohl bereits bekannt ist, dass eine zu hohe Koffeinzufuhr gesundheitliche Nebenwirkungen hervorrufen kann, zum Beispiel Übelkeit oder Nervosität. (rki.de; Stand: 04.03.2020)

Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung aus dem Jahr 2018 ergaben sich folgende Untersuchungsergebnisse: Insgesamt konnten bei Lebensmitteln nur sehr geringe Mengen an Pflanzenschutzmittelrückständen festgestellt werden. Bei häufig verzehrten Lebensmitteln wie Äpfeln, Karotten, Kartoffeln, Erdbeeren oder Spargel sind kaum oder gar keine Überschreitungen der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte erfolgt. Die höchsten Überschreitungen zeigten sich bei Kulturen (mindestens 100 Proben) wie Bohnen mit Hülsen (18,8 %), Reis (13,7 %) und Grünkohl (11,9 %).

Anders beim Anteil der Proben in Säuglings- und Kleinkindernahrung, in denen Rückstände nachgewiesen wurden. Dort ist im Jahr 2018 im Vergleich zum Vorjahr das Ganze leicht angestiegen (2018: 13,4 %; 2017: 9,7 %). Zuvor ging die Quote der Überschreitungen in den vergangenen Jahren kontinuierlich zurück – auf 1,2 % im Jahr 2018 (2017: 1,5 %, 2016: 4,3 %, 2015: 10,3 %). Der Nachweis von zu hohen Rückständen, vor allem des Elements Kupfer, ist jedoch nicht zwingend auf Pflanzenschutzmittel zurückzuführen, da auch andere Eintragswege nicht ausgeschlossen sind, etwa bei Phosphorsäure. (bvl.bund.de; Stand: 15.01.2020)

Online-Handel mit Pflanzenschutzmitteln

(mm) Im Februar 2020 hat beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) die Zentralstelle der Bundesländer „Online-Überwachung Pflanzenschutz“ ihre Arbeit aufgenommen. Ihre Aufgabe ist es, den Vertrieb von Pflanzenschutzmitteln im Internet zentral zu kontrollieren und sicherer zu machen. Nicht registrierte oder nicht sachgerecht arbeitende Händler und Produkte, die in Deutschland nicht zugelassen oder gar gefälscht sind, sollen so effektiver ermittelt werden können. Die Zentralstelle ist zunächst ein zweijähriges Projekt, das durch die Länder finanziert, gesteuert und beaufsichtigt wird. Für die Überwachung des Verkaufs von Pflanzenschutzmitteln sind die Pflanzenschutzdienste der Bundesländer zuständig. Da die Produkte beim Onlinehandel ortsunabhängig angeboten werden, wird deren Kontrolle in Zukunft zentral erfolgen. Der Vollzug gegebenenfalls notwendiger Maßnahmen wird weiterhin bei den Behörden der Länder verbleiben. Wie das BVL erläutert, gelten für den Vertrieb von Pflanzenschutzprodukten in Internetshops die gleichen Vorschriften wie für Händler vor Ort. Das heißt, jeder Händler, der Pflanzenschutzmittel verkaufen möchte, muss die Tätigkeit vorab entsprechend dem Pflanzenschutzgesetz beim Pflanzenschutzdienst anzeigen. Ferner muss der Verkäufer im Besitz des Sachkundenachweises Pflanzenschutz für Abgeber sein. Ein Verkäufer muss einen Käufer fachkundig über die bestimmungsgemäße und sachgerechte Anwendung des Pflanzenschutzmittels informieren können. Ein bloßer Hinweis auf die Gebrauchsanleitung ist nach Auffassung des BVL nicht ausreichend. Auch im Online- und Versandhandel besteht eine Beratungspflicht. Da in der Regel kein direktes Verkaufsgespräch stattfindet, müssen zu den angebotenen Pflanzenschutzmitteln die entsprechenden Informationen in schriftlicher Form bereitgestellt werden.

Die Mitarbeiter der „Online-Überwachung Pflanzenschutz“ werden die Angebote von Auktionshäusern, auf Handelsplattformen oder auf Internetseiten einzelner Händler sichten. Mögliche Verstöße gegen die Vorschriften des Pflanzenschutzrechts werden sie dokumentieren und die Kontaktdaten der Anbieter identifizieren. Im Auftrag der Bundesländer kann die Zentralstelle auch Proben der im Internet angebotenen Ware beschaffen. Die Rechercheergebnisse werden anschließend an die zuständigen Behörden in den Bundesländern beziehungsweise an die Kontaktstellen anderer EU-Mitgliedstaaten weitergeleitet, die über Maßnahmen entscheiden.

Auf seiner Website stellt das BVL die erforderlichen Informationen im Zusammenhang mit dem Verkehr und der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln zur Verfügung, z.B. die Vorschriften zur Abgabe, die Lagerung und Beseitigung und die Sachkunde und Fortbildung von Verkäufern (siehe Quellen). Weiter kann auf der BVL-Homepage (siehe Quellen) überprüft werden, ob ein Pflanzenschutzmittel zugelassen ist, der Abverkaufsfrist unterliegt oder nicht mehr gehandelt werden darf. (bvl.bund.de; Stand: 16.03.2020)

Hanfextrakt ist Novel Food

(mm) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) teilt auf seiner Website mit, dass für Hanfextrakte oder daraus hergestellte Produkte, die Cannabinoide (z.B. CBD) enthalten, bis jetzt weder durch die EIHA (European Industrial Hemp Association) noch durch andere Wirtschaftsbeteiligte ausreichende Nachweise erbracht wurden, die einen nennenswerten Verzehr in der Europäischen Union vor dem Stichtag der Novel-Food-Verordnung (15. Mai 1997) belegen. Daher

werden diese Erzeugnisse weiterhin EU-weit als neuartige Lebensmittel betrachtet. Die Entscheidung über die Einstufung cannabinoidhaltiger Hanfextrakte wurde von den EU-Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission nach Sichtung und Wertung aller verfügbaren Informationen einvernehmlich getroffen. Nach der aktuellen Auswertung des Europäischen Schnellwarnsystems (RASFF) wurde im Zeitraum 13.02. bis 12.03.2010 vor insgesamt 12 tetrahydrocannabinolhaltigen Nahrungsergänzungsmitteln und CBD-Ölen gewarnt (Food & Recht, 4/2020, S. 15). Das BVL widerspricht damit einer Verlautbarung der EIHA. Der Verband teilte in seiner Pressemitteilung vom 03.03.2020 mit, CBD-haltige Produkte fallen nicht grundsätzlich unter die Verordnung für zulassungspflichtige neuartige Lebensmittel (Novel Food).

Bereits am 20.03.2019 stellte das BVL fest: „Für die Einzelsubstanz Cannabidiol (CBD) wurde bisher kein nennenswerter Verzehr vor dem 15. Mai 1997 belegt. CBD wird daher im Novel-Food-Katalog der Europäischen Kommission unter dem Eintrag ‚Cannabinoids‘ als neuartig beurteilt und bedarf somit einer Zulassung nach der Novel-Food-Verordnung. Da eine Zulassung von CBD als neuartiges Lebensmittel bisher nicht erfolgt ist, sind derartige Erzeugnisse bislang nicht verkehrsfähig (Stand: März 2019). Die Neuartigkeit gilt sowohl für cannabinoidhaltige Extrakte aus Cannabis sativa L. als auch für jedes Produkt, zu dem cannabinoidhaltige Extrakte als Zutat zugesetzt werden (z.B. Hanfsamenöl mit CBD)“. (bvl.bund.de; Stand: 20.03.2020)

Vorsicht bei billigem Modeschmuck

Die deutschen Behörden untersuchten im Jahr 2018 preiswerten Modeschmuck, vorwiegend aus China, auf Blei und Cadmium. Die Verwendung von Blei und Cadmium in Schmuck ist im Chemikalienrecht stark reglementiert. Die Grenzwerte für Schmuckwaren liegen für Cadmium bei 0,01 % und für Blei bei 0,05 %, jeweils auf das Gewicht des Gesamterzeugnisses bzw. einheitliche Teile davon bezogen.

Bei den Untersuchungen wurde festgestellt, dass in jedem achten untersuchten Schmuckstück (12,6 %) die zulässigen Grenzwerte überschritten wurden. Einige der Schmuckstücke bestanden sogar fast ausschließlich aus Blei oder Cadmium. In reinen Zahlen bedeutet das, dass von den 257 auf ihren Bleigehalt und den 286 auf ihren Cadmiumgehalt untersuchten Proben jeweils ca. 8 % die jeweiligen Grenzwerte überschritten. Bei einigen der insgesamt 296 untersuchten Schmuckstücke lagen die jeweils gemessenen Blei- bzw. Cadmiumgehalte sogar bei über 90 %.

Da eine längerfristige Aufnahme hoher Schwermetallmengen zu ernsten gesundheitlichen Problemen führen kann, ruft das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) die Verbraucherinnen und Verbraucher dazu auf, äußerste Vorsicht beim Kauf von billigem Modeschmuck walten zu lassen, denn Blei beeinträchtigt unter anderem das Nervensystem und kann zu Unfruchtbarkeit führen.

Cadmium und Cadmiumoxid sind sogar als krebserzeugend eingestuft. Noch dazu kann Cadmium Knochen- und Nierenschäden auslösen. Besonders gefährlich ist es, wenn Kinder solche belasteten Schmuckanhänger oder Ketten beim Spielen in den Mund nehmen, an ihnen lecken, lutschen oder sie auch verschlucken, denn auf diese Weise gelangen die gesundheitsbedenklichen Stoffe direkt in

das Körperinnere des Kindes und werden vom Körper unweigerlich aufgenommen. Beim Kauf von Schmuck, vor allem für Kinder, sollte man deshalb einen Händler des Vertrauens oder ein Fachgeschäft aufsuchen. (bvl.bund.de; Stand: 11.02.2020)

Spirulina, Afa und Chlorella sind keine zuverlässigen Vitamin-B12-Quellen

In den letzten Jahren ist auch in Deutschland der Anteil derer gestiegen, die sich vegan ernähren; das heißt, dass sie neben Fleisch und Fisch auch auf sämtliche Produkte tierischen Ursprungs verzichten.

Problematisch an einer rein pflanzlichen Ernährung ist, dass eine ausreichende Versorgung mit einigen Nährstoffen, vor allem Vitamin B12, nicht oder nur schwer möglich ist. Derzeit wird besonders im Internet für die zum Teil als „Nahrungsergänzungsmittel“ bezeichneten Spirulina-, Afa¹- und Chlorella-Erzeugnisse mit einem hohen Gehalt an Vitamin B12 geworben. Bei einer Untersuchung des Gehalts auf Vitamin B12 hat sich jedoch herausgestellt, dass häufig mit höheren Gehalten geworben wurde, als tatsächlich vorhanden waren.

Nach Einschätzung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) müssen Veganer zur Deckung des täglichen Vitamin-B12-Bedarfes von den meisten Produkten sehr große Mengen verzehren, um die von ihr geschätzte angemessene Zufuhrmenge aufzunehmen. Um überhaupt die Bezeichnung Nahrungsergänzungsmittel mit Vitamin B12 nutzen zu dürfen, müssen in der vorgesehenen Tagesverzehrsmenge mindestens 0,375 µg Vitamin B12 enthalten sein. Daran fehlt es bei Spirulina, Afa und Chlorella, die laut der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) keine sicheren Quellen für eine ausreichende Zufuhr von Vitamin B12 sind. (ua-bw.de; Stand: 17.12.2019)

¹ Afa = Aphanizomemon flosaquae

Studie zum Einfluss von Verpackung auf Lebensmittel am Beispiel Fleisch – Abschluss des Interreg-Projekts „QualiMeat“ mit sechs Partnern unter Leitung des MCI

Die Interreg-Studie QualiMeat unter Leitung des MCI hat in einem dreijährigen Forschungsprojekt unter anderem den Einfluss von Verpackungen auf Lebensmittel untersucht. Ein Hauptaugenmerk lag darauf, wie man bestehende Verpackungslösungen umweltfreundlicher gestalten kann.

Beim Produkt beschränkte man sich bewusst auf Fleisch, da dieses aufgrund seiner Beschaffenheit eine hohe Variabilität aufweist und besonders empfindlich ist, wodurch man sich erhoffte, die interessantesten Ergebnisse gewinnen zu können. Gerade auch in Deutschland ist der Fleischkonsum relativ hoch, wovon der Hauptteil auch im Supermarkt abverkauft wird. Jedoch zählen Fleisch- und Wurstwaren zu den verderblichsten Lebensmitteln überhaupt, sodass es sogar unter sterilen Bedingungen ab und an zu Verkeimung und Oxidation kommt. Gerade an diesem Punkt soll die Verpackungslösung anknüpfen und noch leistungsfähiger als die bisherigen herkömmlichen Verpackungsarten ausgestaltet sein. Die bekanntesten und am meisten verwendeten Verpackungssysteme sind vakuumierte, auch Skin-Verpackungen genannt, sowie MAP-Verpackungen, bei denen das Fleisch unter Schutzatmosphäre (Modified Packaging Atmosphere) verpackt wird und die sich durch einen luftgefüllten Kopfraum über dem Fleisch kennzeichnen.

Beide dieser Verpackungsarten wurden in der Studie sowohl mit üblichem Kunststoff als auch mit biobasierten Folien getestet. Besonders überraschend ist, dass die biobasierten Folien dieselbe Leistung wie herkömmliche Materialien erbringen und sogar genauso maschinenfähig sind, was auch in ersten Vorversuchen im industriellen Maßstab mit der Firma Feneberg Lebensmittel GmbH bestätigt werden konnte. (umweltruf.de/europaticker; Stand: 21.01.2020)

Code of Practice der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft zur Vermeidung und Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden

Bereits seit langer Zeit verfolgt der Lebensmittelverband Deutschland die Entwicklungen zu Kontaminationen von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden. Aus diesem Grund wurde im Jahr 2015 ein „Runder Tisch Pyrrolizidinalkaloide“ ins Leben gerufen, in dessen Rahmen Verbände aus den Bereichen Lebensmittel, Futtermittel, Nahrungsergänzungsmittel und Arzneimittel regelmäßig zu dieser Thematik debattieren.

Aus den Diskussionen beim Runden Tisch bezüglich möglicher und umsetzbarer Verringerungsmaßnahmen über Minimierungsmaßnahmen zu Pyrrolizidinalkaloiden ist die Idee aufgekommen, neben bestimmten branchenspezifischen Codes of Practice einen branchenübergreifenden Code of Practice für die deutsche Land- und Ernährungswirtschaft zusammenzustellen. Dieser branchenübergreifende Code of Practice soll seinen Ursprung in dem Code of Practice des Codex Alimentarius finden und soweit erforderlich mit Blick auf die Besonderheiten der Land- und Ernährungswirtschaft in Deutschland modifiziert werden.

Inzwischen ist dieser „Code of Practice zur Vermeidung und Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden“ auf der Homepage des Lebensmittelverbands (lebensmittelverband.de) im Volltext zu finden und kann auch kostenfrei heruntergeladen werden.

Der Code of Practice wurde als branchenübergreifender Leitfaden von der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft zur Vermeidung und Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden konzipiert. Er dient als Hilfsmittel in der Praxis, um es Anwendern zu ermöglichen, mit einem gezielten Blick in den Leitfaden die entsprechenden Maßnahmen zur Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden zu ergreifen. Ziel dieses Code of Practice ist es, zum vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz sowie zum gesundheitlichen Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere beizutragen. (lebensmittelverband.de; Stand: Mitte April 2020)