

## Ordnung und Recht 1/2023

### Deutschland

#### Bekanntmachung der Neufassung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

(sp/at) Die Deutsche Lebensmittelbuchkommission hat in ihrer 45. Plenarsitzung am 15.06.2022 die Neufassung der **Leitsätze für Feinkostsalate** beschlossen. Diese wurde am 20.10.2022 im Bundesanzeiger bekannt gegeben (BAZ AT 25.11.2022 B1). Sie stützt sich im Wesentlichen auf die Beschreibungen in der bisherigen Fassung vom 02.12.1998, die durch die Neufassung abgelöst wird.

Bei der Neufassung wurden drei eingegangene Änderungsanträge sowie Hinweise von Fachausschuss-Mitgliedern und Sachkundigen berücksichtigt. Es wurden etliche redaktionelle Anpassungen vorgenommen. Um einen Überblick über die am Markt befindlichen Feinkostsalate zu erhalten, wurden im Vorfeld Hunderte von Produktbeispielen gesichtet und ausgewertet.

Im Rahmen der Allgemeinen Beurteilungsmerkmale wurden die Begriffsbestimmungen (LS-Nummer 1.1) wesentlich umfangreicher und zugleich detaillierter ausgeführt. Die für die Verwendung bei Feinkostsalaten typischen Soßen wurden auf Basis des aktuellen Angebotes angepasst und aktualisiert. Der Charakter von Feinkostsalaten wird durch die Rezeptur, Art und Beschaffenheit der Zutaten und die Art der Herstellung geprägt.

Neu eingefügt wurde der Gliederungspunkt „1.2 Herstellung“. Hier wurden Zutaten, welche typischerweise für Feinkostsalate verwendet werden, systematisch gegliedert und deren Beschaffenheit beschrieben. Andere verwendete Zutaten entsprechen den Leitsätzen bzw. der allgemeinen Verkehrsauffassung. Fallen Feinkostsalate nicht unter die besonderen Beurteilungsmerkmale unter den Leitsatznummern 2.1 bis 2.4, so beträgt der Anteil fester Bestandteile mindestens 40 Prozent. Wird in der Bezeichnung eines Lebensmittels in Verbindung mit dem Wort „Salat“ auf eine oder mehrere Zutaten besonders hingewiesen, so muss diese Zutat insgesamt zu 20 Prozent enthalten sein.

Im Abschnitt „1.3 Bezeichnung und Aufmachung“ wurde insbesondere auf hervorhebende Hinweise und bildliche Darstellungen eingegangen. Neu eingefügt wurden Kriterien für Unterscheidung von üblichen Erzeugnissen im Gegensatz zu Produkten, die mit den Angaben von Premium-, Delikatess- oder Spitzenqualität versehen sind.

In der Leitsatznummer „2 Besondere Beurteilungsmerkmale“ werden in der Neufassung Feinkostsalate beschrieben, die am Markt von Bedeutung sind. Dabei wird nach Salaten mit Fleischerzeugnissen, Salaten mit Fischerzeugnissen, Salaten mit Erzeugnissen von Krebs- und/oder Weichtieren und weiteren Feinkostsalaten unterschieden. Insgesamt werden hier nun 18 unterschiedliche Feinkostsalate beschrieben. Um quantitative Angaben in den Leitsätzen ableiten zu können, wurden die Mengen an Hauptzutaten bei den wichtigen Feinkostsalaten statistisch ausgewertet. Feinkostsalate mit geringer Marktbedeutung bzw. solche, die vor allem regional angeboten werden, wurden aus den Leitsätzen gestrichen. Als Beispiel kann hier der Ochsenmaulsalat genannt werden.

Die Neufassung der Leitsätze für Feinkostsalate ist auf der Homepage der DLMBK ([www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de](http://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de)) und über die Homepages des BMEL als PDF-Datei abrufbar.

(at) Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 45. Plenarsitzung am 15.06.2022 die Neufassung der **Leitsätze für Teigwaren** beschlossen und zum 14.09.2022 im Bundesanzeiger bekannt gemacht (BAnz AT vom 18.10.2022 B3). Sie stützt sich im Wesentlichen auf die Beschreibungen in der bisherigen Fassung vom 02.12.1998, die durch die Neufassung abgelöst wird.

Neu ist eine Aufzählung der charakteristischen Eigenschaften der Teigwaren. Die Liste der üblichen Zutaten wird um Mahlerzeugnisse aus Hülsenfrüchten, Leinsamen und pflanzliche Proteine ergänzt. Beibehalten wurden die Eigehalte der Eier-Teigwaren mit den Hinweisen auf den Eigehalt, den hohen und den besonders hohen Gehalt.

Die Gliederung der Leitsätze umfasst wie bisher die Definitionen von Teigwaren, von frischen Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig) und von Ei. Die Begriffsbestimmung der Teigwaren wurde um das Ausgangsmaterial der stärkehaltigen Mahlerzeugnisse (z.B. Hülsenfrüchte) erweitert (Ziffer 1.1).

Neu eingefügt wurde der Gliederungspunkt „Herstellung“ (Ziffer 1.2). Er nennt die zur Herstellung verwendeten Mahlerzeugnisse, die zu einem Teig vermischt werden. Daraus werden durch unterschiedliche mechanische Verfahren unterschiedliche Nudelformen hergestellt. Für Spätzle und Knöpfe wird der Teig meist durch Lochbleche gedrückt bzw. geschabt und im anschließenden Kochbad nach der Ausformung blanchiert.

Die Neufassung enthält eine Aufzählung der charakteristischen Eigenschaften der Teigwaren, wie den Eigehalt, die Art der Ausformung (z.B. Hörnchen, Spiralen, Bandnudeln, Spätzle) oder die Zusammensetzung (z.B. glutenfrei, proteinreich, ballaststoffreich).

Der Wassergehalt, ausgenommen bei frischen Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig), beträgt wie bisher höchstens 13 %, der Gehalt an Speisesalz (Natriumchlorid) bei getrockneten Teigwaren höchstens 1 %. Die Liste der üblichen Zutaten wird um Mahlerzeugnisse aus Hülsenfrüchten (z.B. Erbsen, Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Sojabohnen) und pflanzliche Proteine (z.B. aus Weizen, Soja, Erbsen) ergänzt.

Im Abschnitt „Bezeichnung und Aufmachung“ wird eingefügt, dass eine durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung hervorgehobene Zutat in charaktergebender Menge enthalten ist. Wird eine geschmacksgebende Zutat in der Aufmachung hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Bei den bisherigen Bedingungen für die Verwendung der Bezeichnung Frischei aus Vollei wird ergänzt, dass deren Verarbeitung nach der Lieferung an den Hersteller kurzfristig (maximal 72 Stunden) verarbeitet werden (Ziffer 1.4.7).

In den besonderen Beurteilungsmerkmalen wird in der Neufassung festgelegt, dass geografische Angaben in der Regel echte Herkunftsangaben sind. Mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ weisen sie in jedem Fall auf die Herkunft, eine bestimmte Zusammensetzung oder Herstellungsweise hin (Ziffer 2).

Die besonderen Merkmale der Eier-Teigwaren, der Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf einen hohen Eigehalt und der Eier-Teigwaren mit Hinweisen auf einen besonders hohen Eigehalt wurden in ihrer ursprünglichen Fassung mit den Mindesteigehalten von 100, 200 bzw. 300 g/kg Getreidemahlerzeugnissen beibehalten (Ziffern 2.1.1–2.1.3). Ebenso wie eine Reihe von Teigwaren, bei denen auf die Herstellung bestimmter Getreidearten hingewiesen wird. Neu hinzugenommen wurden die Beschreibungen von Teigwaren aus Hülsenfrüchten, von glutenfreien Teigwaren und von Glasnudeln.

In der Anlage sind die beiden für Deutschland eingetragenen geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) „Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe“ und „Schwäbische Maultaschen/Schwäbische Suppenmaultaschen“ aufgeführt.

### **Beschlüsse der 89. Arbeitstagung des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)**

(at) Beschluss 2022/89/19: Aufgrund des Hygiene- und Gesundheitsrisikos in Verbindung mit dem hohen Bearbeitungs- und Zerkleinerungsgrad ist Sashimi/Sushi, das aus aufgetauten rohen Fischereierzeugnissen hergestellt wird, so einzustufen wie ein frisches Fischereierzeugnis. Somit ist auch auf der Stufe des Einzelhandels bis zur Abgabe an den Endverbraucher eine Aufbewahrung dieser Erzeugnisse bei Temperaturen von schmelzendem Eis notwendig.

(at) Beschluss 2022/89/26: Sofern bei nicht-expliziter Nennung einer Tierart in der Bezeichnung lediglich ein zusammenfassender Begriff wie z.B. „Wild“ oder „Geflügel“ genannt wird, genügt die zusammengefasste Mengenangabe für die jeweilige Zutatenklasse (z.B. X % Wildfleisch bzw. X % Geflügelfleisch) den rechtlichen Anforderungen zur Mengenkennzeichnung gemäß Anhang VIII Nr. 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011.

(at) Beschluss 2021/89/08: Bei einem Milcherzeugnis mit einem minimalen Fruchtanteil z.B. von nur 0,1 % sind blickfangartige naturalistische Abbildungen von Früchten zur Irreführung im Sinne von Art. 7 Abs. 1 Buchst. a) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 geeignet.

(at) Beschluss 2022/89/28: Schinkenwürfel, die aus tiefgefrorenen Schinkenabschnitten in gefrorenem Zustand geschnitten sind, müssen, wenn sie gekühlt und fertig verpackt in Verkehr gebracht werden, mit dem Hinweis „aufgetaut“ zur Ergänzung der Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 5 i.V. mit Anhang VI Teil A Nr. 2 der VO (EU) Nr. 1169/2011 versehen werden.

(at) Beschluss 2022/89/29: Nach Auffassung des ALTS wird mit der Bezeichnung „...mett nach Art einer frischen Zwiebelmettwurst“ auf zwei unterschiedliche Erzeugnisse verwiesen, für die es jeweils eine eigenständige Verkehrsauffassung gibt. Der Arbeitskreis hält die gleichzeitige Verwendung der Bezeichnungen „...mett“ (Nr. 2.1.5.2 der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse) und „...mettwurst“ (Nr. 2.4.1.2.3 der o.g. Leitsätze), auch mit der Ergänzung „nach Art ...“ für widersprüchlich.

Die Beschlüsse des ALTS sind auf der Homepage des BVL veröffentlicht.

### **Lebensmittelbestrahlungsverordnung geändert**

(at) Mit der Verordnung zur Änderung der Lebensmittelbestrahlungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften vom 21.10.2022 wird die Lebensmittelbestrahlungsverordnung um spezifische Vorgaben für die direkte Bestrahlung von Eiern mit ultravioletten Strahlen erweitert (Artikel 1) und die Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz (Artikel 2) sowie die Neuartige-Lebensmittel-Verordnung (Artikel 3) geändert.

Die Begründung der Verordnung verweist darauf, dass die Behandlung von Eiern durch direkte Einwirkung mit ultravioletten Strahlen (Behandlung mit UV-C-Strahlen) geeignet ist, den mikrobiologischen Status der Schalenoberfläche zu verbessern und so dem gesundheitlichen Verbraucherschutz zu dienen. Die bisher erteilten Ausnahmegenehmigungen für die Behandlung von Eiern mit UV-C-Strahlen haben gezeigt, dass diese Behandlung wirksam und bei guter lebensmittelhygienischer Praxis zu befürworten ist.

Gestützt auf diese Erfahrungen, wurde die Behandlung von Eiern mit ultravioletten Strahlen unter festgelegten Bedingungen generell zugelassen. Für die Behandlung der in § 1 Absatz 4 der Verordnung genannten Lebensmittel kommen nur UV-C-Strahlen mit Wellenlängen zwischen 100 und 280 nm in Betracht. UV-C-Strahlen sind aufgrund ihrer energiereichen, kurzen Wellenlängen zur Abtötung von Bakterien und Viren geeignet.

Ferner wird festgelegt, dass Lebensmittelunternehmer, die eine Behandlung mit UV-C-Strahlen durchführen, dafür Sorge tragen, dass nur Eier ohne sichtbare Verschmutzung der Oberfläche bestrahlt werden. Durch Verschmutzungen der Eierschale bzw. durch geringe Mengen organischen Materials auf der Eioberfläche kann es zu einer Abnahme der Wirksamkeit der Keimreduktion kommen.

In der Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz wird die sogenannte „Berlin-Klausel“ gestrichen.

Mit der Änderung der „Neuartige-Lebensmittel-Verordnung“ werden die Zuständigkeiten des BVL gemäß § 1 Nummer 2 der Verordnung um Aufgaben im Zusammenhang mit der Überprüfung der Zulässigkeit von Meldungen für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern erweitert.

Die Änderung regelt ein Verkehrs- und Verwendungsverbot hinsichtlich neuartiger Lebensmittel, die den in den Tabellen 1 und 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 festgelegten Höchstgehalten, Mindestgehalten oder Spezifikationen nicht entsprechen (§ 2 neu). Verkehrsverbote, z.B. bei fehlenden rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen oder Verwendungshinweisen, bestehen bereits durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in Verbindung mit der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung. Weiterhin werden die enthaltenen Bewehrungsvorschriften überarbeitet.

Die Verordnung trat zum 29.10.2022 in Kraft.

### **Bekanntmachung der Richtlinie über Mittel und Verfahren für die Durchführung der Desinfektion bei bestimmten Tierseuchen vom 06.12.2022**

(at) Seit dem 21.04.2021 ist das EU-Tiergesundheitsrecht anzuwenden (Verordnung [EU] 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 09.03.2016 zu Tierseuchen und zur Änderung und Aufhebung einiger Rechtsakte im Bereich Tiergesundheit (ABl. L 84 vom 31.03.2016, S. 1) sowie davon abgeleitete delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte. Nach Artikel 61 Buchstabe f der Verordnung (EU) 2016/429 ergreift die zuständige Behörde bestimmte Seuchenbekämpfungsmaßnahmen, unter anderem zur Reinigung, Desinfektion, Bekämpfung von Insekten und Nagern oder sonstige notwendige Maßnahmen zum Schutz vor biologischen Gefahren, die auf den betreffenden Betrieb, das betroffene Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmen, den betreffenden

Betrieb für tierische Nebenprodukte oder sonstige betroffene Orte anzuwenden sind, um das Risiko der Ausbreitung der gelisteten Seuche auf ein Minimum zu beschränken.

Die oben erwähnte Richtlinie gibt nunmehr den zuständigen Behörden ein Instrumentarium an die Hand, um den Artikel 61 Buchstabe f der Verordnung (EU) 2016/429 fachlich effektiv anwenden zu können. Es handelt sich hierbei um eine Handreichung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft für eine möglichst einheitliche Anwendung des Artikels 61 Buchstabe f der Verordnung (EU) 2016/429.

Die letzte Überarbeitung der Richtlinie erfolgte im November 2009 (Abschnitt II „Entwesung“). Das FLI wurde gebeten, die Richtlinie unter Mitarbeit eines externen Expertengremiums erneut zu überarbeiten und dabei den aktuellen Stand von Wissenschaft und Forschung zu berücksichtigen. Die überarbeitete Richtlinie ist abrufbar unter:

<https://desinfektions-rl.fli.de/de/home>.

(BAnz AT 16.12.2022 B1)

---

## Europäisches Recht

### Glühwein jetzt auch als Rosé erlaubt

(at) Seit der Glühweinsaison 2022 darf es erstmals auch offiziell Rosé-Glühweine geben. Bis dato gab es diesen nur vereinzelt als roséfarbene Heißgetränke mit Fantasienamen, weil Glühwein aus weinrechtlichen Gründen nur aus Rot- oder Weißwein hergestellt werden durfte. Aber weil die Rosés in den letzten Jahren immer beliebter wurden, hat man sie jetzt auch für die Glühweinbereitung zugelassen.

Mit der Verordnung (EU) 2021/2117 wurde unter anderem die Verordnung (EU) Nr. 251/2014 geändert. Mit dieser Änderung wurde die Möglichkeit eingeführt, Glühwein auch aus einer Mischung von Rot- und Weißwein herzustellen (was bei der Roséweinerstellung verboten ist).

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gilt für die Aufmachung und Etikettierung aromatisierter Weinerzeugnisse, sofern in der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 keine abweichenden Bestimmungen festgelegt sind (Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung [EU] Nr. 251/2014). Informationen über Lebensmittel dürfen nicht irreführend sein. Sie müssen zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein (Artikel 7 der Verordnung [EU] Nr. 1169/2011). Damit stehen bereits die richtigen Instrumente für eine zutreffende und leicht verständliche Kennzeichnung der Glühweine zur Verfügung. In der Folge können daher Roséweine als Rotweine im Sinne der Bestimmung zur Herstellung von Glühwein gemäß Anhang II Abschnitt B Nr. 8 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 betrachtet werden.

### Schwefeldioxid und Sulfite: EFSA-Neubewertung sieht gesundheitliche Risiken bei hohem Verzehr; Datenlage weiterhin lückenhaft

(at) In seiner Mitteilung Nr. 039/2022 vom 20. Dezember 2022 weist das BfR auf Folgendes hin: In der Europäischen Union ist die Verwendung von Schwefeldioxid (E 220) sowie von schwefeldioxidhaltigen Salzen (Sulfite; E 221–228), als Lebensmittelzusatzstoff in bestimmten Lebensmitteln zugelassen. Hierfür gelten jeweils Höchstmengen. Schwefeldioxid und Sulfite werden zum Beispiel Lebensmitteln als Konservierungsmittel zugesetzt, um das Wachstum von Pilzen, Bakterien und Hefen zu hemmen. Zudem werden sie als Antioxidationsmittel bestimmten Obst- und Gemüseerzeugnissen zugefügt, um eine Braunfärbung zu vermindern oder ganz zu unterbinden. Sulfite kommen auch

natürlicherweise im Körper und in Lebensmitteln vor. Im menschlichen Körper werden Sulfite mithilfe des Enzyms Sulfid-Oxidase in das gesundheitlich unproblematische Sulfat umgewandelt.

Schwefeldioxid wirkt als reizende Substanz (Irritans). Bei einigen Menschen kann der Kontakt mit Schwefeldioxid oder Sulfiten zu Reaktionen des Immunsystems, insbesondere Pseudoallergien, führen. So zeigen einzelne Studien, dass ein bestimmter Teil der untersuchten Asthma- und/oder Rhinitispatienten nach dem Konsum sulfithaltiger Lebensmittel mit bronchialen Reaktionen und/oder Urtikariaschüben (Nesselsucht) reagiert. Es wird geschätzt, dass in Deutschland 5–10 % der erwachsenen chronischen Asthmatikerinnen und Asthmatiker in unterschiedlichen Schweregraden auf Sulfite reagieren. Im Unterschied zur Allergie verursachen nicht Eiweißstoffe, sondern kleinmolekulare Substanzen, wie Sulfite oder Schwefeldioxid, die durch Immunglobulin-E(IgE)-Antikörper vermittelte pseudoallergene Reaktion.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hatte die Substanzen im Jahr 2016 einer erneuten Risikobewertung unterzogen, wie sie es routinemäßig für alle Lebensmittelzusatzstoffe tut, die vor dem Jahr 2009 in der EU zugelassen wurden. Die EFSA wies auf eine eingeschränkte Datenlage hin. Deshalb wurde damals die Gültigkeit der zuvor abgeleiteten akzeptablen täglichen Aufnahmemenge (ADI) zeitlich begrenzt (Temporary ADI). Im Jahr 2022 hat die EFSA eine erneute Risikobewertung vorgenommen. In Tierstudien zeigten sich Hinweise auf potenziell gesundheitsschädliche Wirkungen von Sulfiten auf das zentrale Nervensystem, wie z. B. eine verzögerte Reaktion von Nervenzellen auf Stimuli, ein frühes Anzeichen für eine Funktionsstörung des Nervensystems. Da seit der letzten Bewertung keine adäquaten neuen Daten verfügbar geworden sind, wurde der „Temporary-ADI“-Wert zurückgezogen.

Die EFSA berechnete stattdessen einen MoE-Wert (Margin of Exposure). Hierbei handelt es sich um das Verhältnis zwischen der Dosis, die in Tierstudien zu einer bestimmten (geringen) unerwünschten Wirkung führt, und der Menge des Stoffes, der man schätzungsweise ausgesetzt ist (Exposition). Aus Sicht der EFSA sollte der MoE-Wert in diesem Fall mindestens 80 sein. Das heißt, bei einem MoE-Wert kleiner als 80 bestehen gesundheitliche Bedenken. Die Expositionsschätzungen der EFSA haben gezeigt, dass der MoE-Wert bei allen Altersgruppen (außer bei Jugendlichen) kleiner als 80 ist.

Die EFSA weist darauf hin, dass Aspekte wie die Reaktionen des Immunsystems gegenüber Sulfiten aufgrund bestehender Wissenslücken weiter erforscht werden sollten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) schließt sich diesen Schlussfolgerungen an und bekräftigt die Notwendigkeit einer verbesserten Datenlage, um die gesundheitliche Risikobewertung von Sulfiten in der Zukunft auf eine robuste Basis zu stellen.

### **EU stärkt den Schutz der Verbraucher vor gefährlichen Produkten**

(at) Für alle Non-Food-Verbraucherprodukte, einschließlich Spielzeug, chemische Erzeugnisse und Elektrogeräte, gelten künftig präzisere und einheitliche Sicherheitsvorschriften. Das Europäische Parlament und der Rat haben sich auf die Kernelemente der Verordnung über die allgemeine Produktsicherheit geeinigt, die auf den Vorschlag der EU-Kommission vom Juni 2021 folgt. Damit entsteht ein modernisierter allgemeiner Rahmen für die Sicherheit von Non-Food-Konsumgütern, der der Digitalisierung,

dem technologischen Fortschritt und den zunehmend globalisierten Lieferketten gerecht wird.

Die Verordnung über die allgemeine Produktsicherheit wird gleiche Wettbewerbsbedingungen für alle Unternehmen schaffen, die an Verbraucher in der EU verkaufen, klare Regeln für alle Unternehmen vorsehen und eine bessere Durchsetzung durch die Behörden ermöglichen. So müssen beispielsweise Unternehmen aus Drittländern, die Produkte in die EU exportieren, eine verantwortliche Kontaktperson in der EU benennen. Auf diese Weise werden diese Unternehmen auch für die Sicherheit der Produkte, die sie in den Binnenmarkt einführen, verantwortlich gemacht. Das Europäische Parlament und der Rat müssen nun die politische Einigung formell annehmen.

(Pressemitteilung vom 29.11.2022 der Europäischen Kommission – Vertretung in Deutschland)

### **„Operation Yucatán“: Pferdefleisch-Betrug – Ermittler decken erneut EU-weites Netzwerk auf**

(at) Bei der Operation „Yucatán“, die auf den illegalen Verkauf von für den Verzehr ungeeignetem Pferdefleisch abzielte, wurde mehr als eine halbe Tonne nicht zurückverfolgbares Fleisch beschlagnahmt, heißt es in einer Erklärung von Europol. Die Aktion soll insgesamt 1,5 Millionen Euro eingebracht und die Gesundheit der Verbraucher:innen erheblich gefährdet haben, da die fehlende Überwachung ein „erhebliches Risiko für die Entwicklung von auf den Menschen übertragbaren Zoonosen“ darstellt, so die EU-Agentur. Die spanischen Behörden nahmen 35 Personen fest, die an dem Betrug beteiligt waren. Sechs weitere Festnahmen wurden von der belgischen Bundespolizei vorgenommen. Bei den Ermittlungen wurden auch sechs Unternehmen ermittelt, die mit dem Netzwerk in Verbindung stehen.

Das geltende EU-Lebensmittelrecht verpflichtet Unternehmen, in allen Phasen der Produktion und des Vertriebs die EU-Vorschriften einzuhalten. Dazu gehört die Garantie, dass die importierten Lebensmittel den EU-Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit sowie den Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit entsprechen, und die Zählung jener Lebensmittelunternehmer:innen, die eine zufriedenstellende Einhaltung des Lebensmittelrechts auf allen Stufen gewährleisten.

In der Praxis arbeitete das kriminelle Netzwerk folgendermaßen: Unerwünschte Pferde wurden in Spanien entweder billig oder kostenlos erworben, dann wurden sie geschlachtet, bevor das Fleisch auf dem europäischen Markt verkauft wurde. „Die Verdächtigen, die an dem kriminellen Netzwerk beteiligt waren, hatten unterschiedliche Funktionen: von denjenigen, die die Tiere ohne die erforderlichen Kontrollen schlachteten, über die Personen, die sich um den Transport kümmerten, bis hin zu den Tierärzten und -ärztinnen, die falsche Dokumente ausstellten, und den Schlachtereien, die das ungenießbare Fleisch verkauften“, heißt es in der Erklärung.

Im Jahr 2013 hatte zuletzt ein ähnlicher Skandal Europa erschüttert, nachdem in gefrorenen Rindfleisch-Burgern, die in irischen und britischen Supermärkten verkauft wurden, nicht oder nicht ordnungsgemäß deklarierte Spuren von Pferde-DNA gefunden wurden.

([www.euractiv.de](http://www.euractiv.de))

## **Neue Vermarktungsnormen für Olivenöl**

(at) Die Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 ergänzt die in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 enthaltenen Vermarktungsnormen für Olivenöl. Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung und die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 werden aufgehoben. Die vorliegende Verordnung enthält die analytischen Qualitätsmerkmale, die Reinheitsmerkmale und die Verfahren zur Beurteilung der Qualität von Olivenölen. Weiter legt die Verordnung die obligatorischen und die fakultativen Angaben der Olivenöle fest. Die Verordnung trat zum 24.11.2022 in Kraft.  
(ABI EU L 284 vom 04.11.2022)

## **Kontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl**

(at) Nach der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 haben die Mitgliedstaaten Konformitätskontrollen bei Olivenöl durchzuführen. Dazu sind die Vermarktungsnormen der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 zu überprüfen. Die Merkmale werden mit den Analysemethoden des Internationalen Olivenrates (IOR) bestimmt. Festgelegt werden die Probenahmeverfahren und die Auswertung der Analyseergebnisse zur Feststellung der Konformität. Über die Ergebnisse der Konformitätsprüfungen haben die Mitgliedstaaten jährlich zu berichten.  
(ABI EU L 284 vom 04.11.2022)

## **Verwendung von Ascorbinsäure bei Thunfisch geändert**

(at) Um zu verhindern, dass Thunfisch, der mit hohen Mengen der Lebensmittelzusatzstoffe Ascorbinsäure (E 300), Natriumascorbat (E 301) und Calciumascorbat (E 302) das Aussehen frischer Ware erhält und als solche verkauft wird, wurde die Verwendung dieser mit der Menge quantum satis auf 300 mg/kg mit der Verordnung (EU) 2022/1923 vom 10.10.2022 begrenzt. Dementsprechend wurden in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in den Lebensmittelkategorien 09.1.1 („Fisch, nicht verarbeitet“) und 09.2 („Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet“) die entsprechenden Einträge eingefügt.  
(ABI EU Nr. L 264 vom 11.10.2022)

## **Vermeidung von Lebensmittelverschwendung – Mindesthaltbarkeitsdatum für Eier von Hühnern der Art Gallus gallus auf maximal 28 Tage festgesetzt**

(at) Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2258 der Kommission vom 09.09.2022 zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Bezug auf Fischereierzeugnisse, Eier und bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse sowie zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission in Bezug auf bestimmte Muscheln, die seit dem 08.12.2022 wirksam ist, wurde der Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wie folgt geändert:

Kapitel I Nummer 3 erhält folgende Fassung: „3. Die Eier müssen binnen 28 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.“ In Kapitel I wird folgende Nummer 4 angefügt: „4. Für Eier von Hennen der Art Gallus gallus wird das Mindesthaltbarkeitsdatum



im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe r der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festgesetzt. Ist ein Legezeitraum angegeben, so wird das Mindesthaltbarkeitsdatum ab dem ersten Tag dieses Zeitraums gerechnet.“

Dieses legt einerseits die Mindesthaltbarkeit der Hühnereier auf 28 Tage fest und zugleich die Abgabefrist von 28 Tagen. Da EU-Recht die Festlegungen in der Tier-LMHV überlagert und Vorrang hat, ist somit die 21-Tage-Abgabefrist im Handel hinfällig.

Die EU begründet diese neue Regelung mit der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (siehe Erwägungsgrund 10) (ABl. EU L 299 vom 18.11.2022)

### Weitere neuartige Lebensmittel (Novel Food) zugelassen

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/5 der Kommission vom 03.01.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von **teilweise entfettetem Pulver aus Acheta domesticus (Hausgrille)** als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (ABl. EU L 2 vom 04.01.2023)

Teilweise entfettetes Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) kann in folgenden Lebensmitteln verarbeitet werden: Mehrkornbrot und -brötchen, Cracker und Brotstangen, Getreideriegel, Vormischungen für Backwaren, Kekse, Erzeugnisse aus Teigwaren (trocken), gefüllte Erzeugnisse aus Teigwaren (trocken), Soßen, Kartoffelerzeugnisse, Gerichte auf Basis von Hülsenfrüchten und Gemüse, Pizzen, Gerichte auf Basis von Teigwaren, Molkenpulver, Fleischanalogen, Suppen und Suppenkonzentraten oder -pulver, Snacks auf Maismehlbasis, bierähnliche Getränke, Schokoladenerzeugnisse, Nüsse und Ölsaaten, Snacks außer Chips und Fleischzubereitungen mit den entsprechend vorgegebenen Höchstmengen. Die Bezeichnung im Zutatenverzeichnis lautet „**teilweise entfettetes Pulver aus Acheta domesticus (Hausgrille)**“.

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/58 der Kommission vom 05.01.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens **von Larven** von *Alphitobius diaperinus* (**Getreideschimmelkäfer**) in gefrorener, pastenartiger, getrockneter und pulverisierter Form als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (ABl. EU L 5 vom 06.01.2023)

Die Larven des Getreideschimmelkäfers dürfen in gefrorener, pastenartiger, getrockneter und pulverisierter Form in den Verkehr gebracht werden und können folgenden Lebensmitteln zugesetzt werden: Getreideriegel, Brot und Brötchen, verarbeitetes Getreide und Frühstückscerealien, Porridge, Vormischungen (trocken) für Backwaren, getrocknete Erzeugnisse aus Teigwaren, gefüllte Erzeugnisse aus Teigwaren, Molkenpulver, Suppen, Gerichte auf Getreide-/Teigwarenbasis, Gerichte auf Pizzabasis, Nudeln, Snacks außer Chips. Die Bezeichnung im Zutatenverzeichnis lautet entweder „**gefrorene Larven/Paste aus Larven von Alphitobius diaperinus (Getreideschimmelkäfer)**“ oder „**getrocknete Larven/Pulver aus Larven von Alphitobius diaperinus (Getreideschimmelkäfer)**“. Bei beiden Speiseinsekten muss zudem der Hinweis erfolgen, dass diese Zutat bei Verbraucherinnen und Verbrauchern, die bekanntermaßen gegen Krebstiere und

Erzeugnisse daraus sowie gegen Hausstaubmilben allergisch sind, allergische Reaktionen auslösen kann. Dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste angebracht werden.

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/6 der Kommission vom 03.01.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von mit Myzelien von *Lentinula edodes* (Shiitake-Pilz) **fermentiertem Erbsen- und Reisprotein** als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (ABl. EU L 2 vom 04.01.2023)

Mit Myzelien von *Lentinula edodes* (Shiitake-Pilz) fermentiertes Erbsen- und Reisprotein darf in folgenden Lebensmitteln verarbeitet werden: Backwaren, Brote, Brötchen, Croutons, Pizzen, Frühstückscerealien und Getreideriegel, Frucht- und Gemüsegetränke, Instant-Getränkepulver, Kakao- und Schokoladenerzeugnisse, Milchprodukt-Analoga, fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis, Erzeugnisse aus Teigwaren, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, Suppen (verzehrfertig) sowie Suppenkonzentrate oder -pulver, Salate, Fleisch-Analoga, Milchgetränke. Die Bezeichnung im Zutatenverzeichnis lautet „**mit Myzelien des Shiitake-Pilzes fermentiertes Erbsen- und Reisprotein**“. Das neuartige Lebensmittel wird durch Fermentierung einer Mischung aus Konzentraten von 65 Prozent Erbsenprotein und 35 Prozent Reisprotein mit den Myzelien des Shiitake-Pilzes hergestellt, anschließend zum Abschluss der Fermentierung wärmebehandelt und einer Reihe von Trocknungsvorgängen unterzogen, um ein Pulver zu erzeugen. Das Pulver kann als Zutat in den vorgenannten Lebensmitteln beispielsweise Mehl ersetzen und so den Proteingehalt der Backwaren, Cerealien oder Getränkepulver erhöhen und gleichzeitig die Kohlenhydratzufuhr senken.

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/4 der Kommission vom 03.01.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von **Vitamin-D2-Pilzpulver** als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (ABl. EU L 2 vom 04.01.2023)

Unter Vorgabe entsprechender Höchstgehalte darf Vitamin-D2-Pilzpulver in Milch-Analoga, Frühstückscerealien und Getreideriegeln, Suppen, Molkenpulver, Frucht- und Gemüsesäften und Frucht- und Gemüsenektaren, Erfrischungsgetränken und fermentierten nichtalkoholischen Getränken eingesetzt werden. Die Bezeichnung im Zutatenverzeichnis lautet „**Vitamin D2 enthaltendes, UV-behandeltes Pilzpulver**“. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die das Vitamin-D2-Pilzpulver enthalten, muss mit dem Hinweis versehen sein, dass sie nicht von Säuglingen und Kindern unter drei Jahren verzehrt werden sollten.

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/65 der Kommission vom 06.01.2023 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel, der Durchführungsverordnung (EU) 2018/1648 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Xylo-Oligosacchariden als neuartiges Lebensmittel, der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1686 zur Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von basischem Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch als neuartiges Lebensmittel sowie der Durchführungsverordnung (EU) 2021/96 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von 3'-Sialyllactose-Natriumsalz als neuartiges Lebensmittel

(ABI. EU L 6 vom 09.01.2023)

Die Kommission hat Fehler im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 festgestellt. Um Klarheit und Rechtssicherheit für die Lebensmittelunternehmer und die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zu schaffen, wurden Berichtigungen erforderlich, durch die sichergestellt wird, dass die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel ordnungsgemäß umgesetzt und verwendet werden kann.

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/113 der Kommission vom 16.01.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von **3'-Sialyllactose-Natriumsalz**, erzeugt durch abgeleitete Stämme von *Escherichia coli* BL21(DE3), als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (1)

(ABI EU L 15 vom 17.01.2023)

### Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/2504 der Kommission vom 19.12.2022 zur Änderung der Anhänge III und V der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 hinsichtlich der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen und für amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Fischereierzeugnisse und hochverarbeiteter Erzeugnisse tierischen Ursprungs sowie hinsichtlich des Musters der privaten Bescheinigung für die Einfuhr bestimmter zusammengesetzter Erzeugnisse in die Union

(ABI EU L 325 vom 20.12.2022)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/2503 der Kommission vom 19.12.2022 zur Änderung und Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 hinsichtlich praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen bei lebenden Muscheln, Fischereierzeugnissen oder im Zusammenhang mit UV-Strahlung

(ABI EU L 325 vom 20.12.2022)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/2485 der Kommission vom 12.12.2022 über die Gewährung des Schutzes gemäß Artikel 99 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Rosalia“ (g. U.). Am Osthang des Rosaliengebirges, das sich entlang der niederösterreichisch-burgenländischen Grenze erstreckt, liegt das Weinbaugebiet Rosalia. Pannonisches Klima und Lehmböden aller Art bieten dort perfekte Voraussetzungen für den Anbau von Blaufränkisch und Zweigelt, den beiden prominentesten Rebsorten des Gebiets.

(ABI EU L 323 vom 19.12.2022)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2022/2486 der Kommission vom 16.12.2022 zur Änderung des Anhangs I der Durchführungsverordnung (EU) 2021/605 mit besonderen Maßnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest

(ABI EU L 323 vom 19.12.2022)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/139 der Kommission vom 18.01.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für Kanada, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten in den Listen

der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Geflügel, Zuchtmaterial von Geflügel sowie frischem Fleisch von Geflügel und Federwild zulässig ist (ABI EU L 19 vom 20.01.2023)

(at) Durchführungsbeschluss (EU) 2023/106 der Kommission vom 11.01.2023 über die vorläufige Zuweisung der Unionsbeihilfe für Schulobst und -gemüse sowie Schulmilch an die Mitgliedstaaten für den Zeitraum 01.08.2023 bis 31.07.2029 (ABI EU L 12 vom 13.01.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/121 der Kommission vom 17.01.2023 zur Änderung und Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 über die Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse (ABI EU L 16 vom 18.01.2023)

---

## **Wissenschaftliches Recht**

### **Aktualisierte FAQ des BfR vom 16.12.2022**

(at) Vor einigen Jahren wurden in Tee und Kräutertee hohe Gehalte an 1,2-ungesättigten Pyrrolizidinalkaloiden (PA) nachgewiesen. Auch in bestimmten Honigen wurden in Abhängigkeit von der Herkunft erhöhte Gehalte dieser Verbindungen gefunden. Ferner können Blattsalate und Kräuter/Gewürze mit Pflanzenteilen von PA-haltigen Pflanzen wie *Senecio vulgaris* (Greiskraut, Kreuzkraut) verunreinigt sein, welches erhebliche Mengen an 1,2-ungesättigten PA enthält. Eine weitere Quelle können Nahrungsergänzungsmittel darstellen, die aus PA-haltigen Pflanzen hergestellt werden oder diese enthalten.

Die 1,2-ungesättigten PA sind aufgrund ihres gesundheitsschädigenden Potenzials in Lebens- und Futtermitteln unerwünscht. Nach Auffassung des BfR sind vor allem seitens der Lebensmittelwirtschaft weiterhin Maßnahmen nötig, um die Belastung von Lebensmitteln mit 1,2-ungesättigten PA zu senken. Das BfR hat Fragen und Antworten zum Thema zusammengestellt.

### **Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung aus dem Zoonosen-Monitoring 2021**

(at) Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings werden vorrangig diejenigen Zoonoseerreger überwacht, die eine besondere Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Weiterhin sollen neu auftretende Zoonoseerreger erkannt werden. Die Überwachung erfolgt auf den Stufen der Lebensmittelkette einschließlich der Primärproduktion, die hinsichtlich des jeweiligen Zoonoseerregers am besten dafür geeignet sind.

### **Plätzchenbacken: Teigessen kann krankmachen – potenziell gesundheitsgefährdende Bakterien in Weizenmehl nachgewiesen**

(at) Für das Zoonosen-Monitoring wurden 242 Proben von Weizenmehl aus Mühlenbetrieben auf STEC untersucht. 22 Proben (9,1 %) enthielten die potenziell krankmachenden Bakterien. Shigatoxinbildende E. coli (STEC) sind Bakterien, die akute Darmentzündungen hervorrufen können, die zum Teil einen schweren Verlauf nehmen. Insbesondere bei Kindern kann eine Infektion mit STEC zur Ausbildung eines hämolytisch-urämisches Syndroms (HUS) führen, das oftmals mit einem akuten Nierenversagen einhergeht. STEC-Bakterien kommen natürlicherweise im Darm von Wiederkäuern wie Rindern vor und werden über den Kot ausgeschieden. Da die Keime etwa durch verunreinigtes Bewässerungswasser oder organische Düngung auf die Felder gelangen, können vereinzelt auch pflanzliche Lebensmittel betroffen sein.

Erst bei vollständiger Erhitzung im Backofen werden mögliche STEC-Bakterien im Mehl abgetötet. Deshalb sollten Kinder laut Empfehlung des BVL keinen rohen Teig naschen. Zudem sollte eine angemessene Küchenhygiene eingehalten werden, um die Übertragung von STEC-Bakterien von Mehl auf andere Lebensmittel zu verhindern.

### **Krankmachende Keime in Rinderhackfleisch – empfindliche Verbrauchergruppen sollten Hackfleisch nur durcherhitzt essen**

(at) Laut Mitteilung des BVL wurden bei amtlichen Untersuchungen von Rinderhackfleisch potenziell krankmachende Keime gefunden. 6,7 % der Proben enthielten STEC-Bakterien, 21,5 % Listerien (*Listeria monocytogenes*). Das BVL rät daher empfindlichen Verbrauchergruppen, wie Kleinkindern, älteren und immungeschwächten Menschen sowie Schwangeren, Hackfleisch nur ausreichend durcherhitzt zu verzehren.

Im Zoonosen-Monitoring 2021 wurden über 400 Proben Rinderhackfleisch untersucht. Bei 28 von 420 Proben (6,7 %) wurden shigatoxinbildende E. coli (STEC) nachgewiesen.

88 von 410 auf Listerien (*Listeria monocytogenes*) untersuchten Proben (21,5 %) waren zudem positiv. Infektionen mit *Listeria monocytogenes* treten vergleichsweise selten auf, die Listeriose gehört aber zu den schwerwiegendsten durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten. Die im Rinderhackfleisch nachgewiesenen Keimzahlen waren zwar gering, für besonders empfindliche Verbrauchergruppen können aber auch niedrigere Keimgehalte eine Gesundheitsgefahr darstellen.

### **Abgepackte Salate häufig mit Krankheitskeimen belastet – empfindliche Verbrauchergruppen sollten auf Verzehr verzichten**

(at) Über 400 Proben von Feldsalat, Rucola und Pflücksalat in Fertigpackungen wurden untersucht. In 200 von 428 Proben (46,7 %) wurden präsumtive *Bacillus cereus* nachgewiesen. Der Verzehr von mit präsumtiven *Bacillus cereus* verunreinigten Lebensmitteln kann zu Erbrechen oder Durchfall führen. Eine potenzielle Gesundheitsgefahr geht insbesondere von hohen Keimgehalten von über 105 koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KbE/g) aus, wie sie in 2,1 % der untersuchten Proben nachgewiesen wurden. Zudem wurden in 8 von 423 Salatproben (1,9 %) STEC-Bakterien gefunden, die akute Darmentzündungen hervorrufen können. 10 von 433 Proben (2,3 %) enthielten in geringen Keimzahlen Listerien (*Listeria monocytogenes*).

Da Salate roh verzehrt und die Keime damit nicht durch Erhitzen abgetötet werden, rät das BVL empfindlichen Verbrauchergruppen, vorsichtshalber auf den Verzehr von Salat aus Fertigpackungen zu verzichten und stattdessen Salate aus frischen und gründlich gewaschenen Zutaten kurz vor dem Verzehr selbst zuzubereiten.

Weitere Informationen unter: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)

### **Mehr Rückrufe auf Lebensmittelwarnung.de im Jahr 2022**

(at) Laut der vom BVL veröffentlichten Jahresstatistik 2022 zu Rückrufen gab es im letzten Jahr 311 Rückrufe auf dem Portal Lebensmittelwarnung.de der Bundesländer und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Bei mehr als einem Drittel waren mikrobiologische Kontaminationen Grund der Warnung. Hauptursache waren dabei Salmonellen, und zwar 47-mal. Besonders für Kinder und ältere Menschen ist es gefährlich, sich mit diesen krankmachenden Bakterien zu infizieren.

Insgesamt wurden im vergangenen Jahr 108-mal Lebensmittel aufgrund von mikrobiologischen Verunreinigungen zurückgerufen. 24 % der Rückrufe erfolgten wegen Grenzwertüberschreitungen, bei 14 % waren Fremdkörper die Ursache, 11 % der Rückrufe lagen unzulässige Inhaltsstoffe zugrunde und bei 10 % waren Allergene der Auslöser.

Laut BVL gab es im letzten Jahr „so viele Rückrufe wie nie zuvor“. Demnach zeigt die neuerliche Zunahme der Meldungen im Portal Lebensmittelwarnung.de, dass Unternehmen und Handel ihrer gesetzlichen Meldepflicht nachkommen und somit zum hohen Niveau der Sicherheit von Lebensmitteln in Deutschland beitragen.

Weitere Informationen unter: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)

### **Feinkostsalate mit Fisch und Fischereierzeugnissen im Fokus – LAVES untersucht auf Zusatzstoffe und Keimgehalte**

(at) Heringssalat an Heiligabend oder Silvester hat in vielen Familien Tradition. Neben der beliebten Variante mit der roten Bete gibt es im Handel viele weitere Feinkostsalate mit Fisch oder Fischereierzeugnissen. Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) untersucht regelmäßig Proben von fischhaltigen Feinkostsalaten. Im Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (IFF) des LAVES werden diese Proben auf ihre Zusammensetzung, auf Zusatzstoffe und Keimgehalte untersucht.

230 Proben Fisch-Feinkostsalate wurden analysiert. Dazu zählten unter anderem Heringssalate, Nordseekrabbensalate, Thunfischsalate und Matjessalate. Es handelte sich überwiegend um vorverpackte Fischsalate, die von den Lebensmittelüberwachungsbehörden im Einzelhandel aus den Kühlregalen entnommen und zur Untersuchung eingesandt wurden. Aber auch Feinkostsalate, die lose in Bedientheken angeboten werden, wurden in das Untersuchungsspektrum aufgenommen.

Das Ergebnis: Von 230 untersuchten Feinkostsalatproben wurden insgesamt acht lebensmittelrechtlich abweichend beurteilt. Davon war eine Probe verdorben (sauer, gärig und im Geruch alkoholisch) und nicht mehr zum Verzehr geeignet; es handelte sich um

einen Flusskrebscocktail aus der Bedientheke. Bei vier Proben handelte es sich um Kennzeichnungsmängel. Drei Beanstandungen wurden aufgrund von Irreführung ausgesprochen. Dabei handelte es sich um Matjessalat, der keinen echten/traditionellen hochwertigen Matjes enthielt. In keiner Probe sind krankmachende Keime wie Salmonellen oder Staphylokokken nachgewiesen worden.

Rückblick: Im Jahr 2020 wurden von 94 untersuchten Feinkostsalatproben acht lebensmittelrechtlich abweichend beurteilt. Bei zwei losen Proben wurden deutlich erhöhte Keimgehalte (Enterobakterien) festgestellt. Bei sechs Proben handelte es sich um Kennzeichnungsmängel.

Feinkostsalate mit Fisch gehören aufgrund ihrer Zusammensetzung zu den leicht verderblichen und kühlpflichtigen Lebensmitteln. Um insbesondere bei loser Ware aus der Bedientheke das Risiko einer Keimbelastung zu minimieren, ist eine durchgehend kühle Lagerung sowie der hygienische Umgang mit diesen empfindlichen Salaten das A und O. Ein kritischer Blick beim Einkauf kann deshalb nicht schaden: auf gekühlte, frische Waren und auf Hygiene achten – zum Beispiel auf saubere Arbeitskleidung des Personals, auf eine saubere Bedientheke sowie auf sauberes Besteck. Eingetrocknete oder verklebte Reste im Arbeitsbereich oder auf der Theke können Brutstätten für Mikroorganismen darstellen und zu erhöhten Keimgehalten führen.

Feinkostsalate sollten bei maximal sieben Grad Celsius gelagert werden. Vorverpackte Fischsalate sollten unbedingt einwandfrei und nicht beschädigt sein. Lebensmittel in beschädigten oder aufgeblähten Verpackungen sind zu meiden. Wichtig: Auf das Haltbarkeitsdatum achten und vor dem Verzehr Geruch und Aussehen der Ware prüfen. (LAVES Presseinformation vom 16.12.2022)

### **Lebensmittelbetrug bei Sushi – betrügerischer Austausch von teuren Fischarten und Meeresfrüchten**

(at) Sushi enthält neben Reis und Gemüse häufig auch Fisch und Meeresfrüchte. Neben den „Klassikern“ wie Lachs oder Thunfisch werden auch teurere Arten angeboten. Lebensmittelfälscher tauschen diese jedoch unerlaubt gegen preiswerte Arten aus und steigern somit illegal ihren Gewinn. Bei amtlichen Untersuchungen von Fisch und Meeresfrüchten wurde nach Angaben des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bei 8,1 % aller Proben eine andere als die angegebene Tierart nachgewiesen.

Im Jahr 2021 wurden im Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) 186 Sushi-Proben untersucht, wovon einige in Sets verschiedener Sushi-Sorten angeboten wurden. Insgesamt wurden daher 229 Teilproben, davon 191 Fische sowie 38 Krebs- und Weichtiere, auf die Tierart überprüft.

Am häufigsten wurden Sushi mit Lachs und Thunfisch untersucht. Bei diesen stimmte die deklarierte mit der nachgewiesenen Fischart in allen untersuchten Proben überein. Bei den anderen untersuchten Fischen wurde jedoch in mehr als einem Drittel der Proben (35,9 %) eine andere als die angegebene Tierart nachgewiesen. Am häufigsten (bei 8 von 9 Proben) wurde Buttermakrele anstelle von Butterfisch verwendet.

Der Anreiz zur Fälschung hängt u.a. davon ab, wie einfach die Manipulation ist, wie viel Gewinn erzielt werden kann und wie aufwendig es ist, Betrug nachzuweisen. Nach Verarbeitung der Fische, z. B. Filetierung, ist die Identifizierung der Fischart anhand der äußeren Form erschwert. So kann es sich für Hersteller lohnen, preiswerte Fische aus Aquakulturen, wie Pangasius oder Tilapia, statt teurer Seefische zu verarbeiten.

Dazu sagt Friedel Cramer, Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL): „Lebensmittelbetrug bei Fisch ist von den Verbraucherinnen und Verbrauchern oft kaum zu erkennen. Umso wichtiger ist es, dass die amtliche Lebensmittelüberwachung hier weiterhin aktiv ist und den Fälschern das Handwerk legt.“  
Weitere Informationen unter: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de)

### **Ergebnisse aus dem Gemeinsamen nationalen Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2021**

(at) Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche verursachen in Deutschland jährlich zahlreiche Erkrankungen. Ursachen für die Erkrankungen können Bakterien, Viren, Parasiten oder Toxine sein, die über kontaminierte Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden.

Im Jahr 2021 wurden insgesamt 168 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche an das RKI bzw. an das BVL gemeldet. Mindestens 1.179 Erkrankungen, mindestens 196 Hospitalisierungen und zwei Todesfälle standen mit den Ausbrüchen in Zusammenhang. Den größten Anteil (38 %) nahmen Ausbrüche durch den Erreger *Campylobacter* spp. ein, 36 % der Ausbrüche wurden durch Salmonellen verursacht. Weitere Erreger und Agenzien von Ausbrüchen waren Noroviren (7 %), *Bacillus cereus* (4 %), Hepatitis-A-Viren (2 %), *Listeria monocytogenes* (2 %), *Clostridium perfringens* (2 %), *Yersinia enterocolitica* (1 %), shigatoxinbildende *Escherichia coli* (STEC) (1 %), *Clostridium botulinum* (1 %), *Cronobacter sakazakii* (1 %), Histamin (1 %), *Shigella* spp. (1 %) und *Staphylococcus aureus* (1 %). Bei sieben Ausbrüchen blieb der Erreger bzw. das Agens unbekannt.

Besonderheiten im Jahr 2021: Im Jahr 2021 gingen beim RKI und beim BVL 13 % weniger Meldungen zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen ein als im Jahr 2020. Im Vergleich zu den Jahren vor Beginn der SARS-CoV-2-Pandemie ist die Zahl der übermittelten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche auf weniger als die Hälfte gesunken. Zumindest teilweise ursächlich für den Rückgang von lebensmittelbedingten Infektionskrankheiten und Ausbrüchen könnten die Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie gewesen sein. Hygienemaßnahmen wie häufiges Händewaschen können auch die Übertragung von lebensmittelbedingten Infektionskrankheiten vermindern. Die Schließung von Restaurants, Kantinen und Cafeterien sowie der Wegfall von Veranstaltungen bzw. die Durchführung von Veranstaltungen mit begrenzter Teilnehmerzahl und ohne Gastronomieangebot haben vermutlich die Gelegenheiten für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche reduziert. Möglicherweise kam es auch zu einer Untererfassung von lebensmittelbedingten Infektionskrankheiten und Ausbrüchen, da sich Menschen mit gastrointestinalen Symptomen aus Angst vor einer Ansteckung mit SARS-CoV-2 in einer Arztpraxis seltener in ärztliche Behandlung begeben haben könnten. So wären Infektionen mit potenziell lebensmittelbedingten Erregern seltener diagnostiziert und gemäß IfSG



gemeldet worden als in den Vorjahren. Im Ergebnis sind die hier berichteten Zahlen zu den lebensmittelbedingten Ausbrüchen 2021, wie im Jahr 2020, nur bedingt mit denen der Vorjahre vergleichbar. Aufgrund der niedrigen Zahlen in bestimmten Auswertungskategorien könnten die berechneten prozentualen Anteile ein verzerrtes Ergebnis darstellen. Die Auswertung ist deshalb im Gegensatz zu den Auswertungen der Vorjahre 2015–2019 für viele Erreger weniger aussagekräftig.

Weitere Informationen unter: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de) und [www.rki.de](http://www.rki.de)

### **Keine Entwarnung für die Qualität von Kinder-Kosmetik: Internationale Studie zeigt weiterhin viele Verstöße auf**

(at) Nagellacke, Lippen-Produkte und temporäre Haarfärbemittel gibt es nicht nur für Erwachsene, sondern auch gezielt attraktiv für Kinder gestaltet. Bei Kindern sind diese Produkte sehr beliebt. Das Netzwerk amtlicher Kosmetik-Labore nimmt solche Produkte seit Jahren genau unter die Lupe. In einer gemeinsamen Marktüberwachungsstudie wurden erneut 25 % dieser dekorativen Kinder-Kosmetik beanstandet.

Die teilnehmenden Labore untersuchten zwischen 2017 und 2019 insgesamt 905 Kosmetik-Proben, die durch ihre Aufmachung gezielt Kinder ansprechen. Die Proben wurden unter anderem auf Farbstoffe, Konservierungsmittel, mikrobielle Kontamination und Verunreinigungen wie krebserzeugende Nitrosamine untersucht. Die Labore beanstandeten dabei 25 % der Proben. Gründe für die Beanstandungen waren beispielsweise der Nachweis verbotener Farb- oder Konservierungsmittel sowie Schwermetallfunde. – Keine gute Bilanz für diese besonders schützenswerte Verbrauchergruppe.

Das Network of Official Cosmetics Control Laboratories (OCCLs), in dem auch das CVUA Karlsruhe mitarbeitet, ist ein Verbund internationaler Kosmetik-Labore. Das Netzwerk dient als Plattform für den europäischen und internationalen Informationsaustausch, etwa bei der Entwicklung neuer Prüfmethode und der Organisation gemeinsamer Marktüberwachungsprogramme. Das European Directorate for the Quality of Medicines & Health Care (EDQM) des Europarats koordiniert das OCCL-Netzwerk.

Die Ergebnisse der Studie zeigen, wie wichtig eine enge Zusammenarbeit der amtlichen Kosmetik-Labore ist. Die Qualität von Kinderkosmetik muss im Interesse der öffentlichen Gesundheit in Europa weiterhin genau überwacht werden.

(Quelle: [www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de))