

## Ordnung und Recht 1/2024

### Deutschland

#### Leitsätze für Fisch- und Fischerzeugnisse sowie Krebs- und Weichtiere geändert

(at) Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft machte am 19.09.2023 Änderungen der Leitsätze für Fisch- und Fischerzeugnisse sowie Krebs- und Weichtiere bekannt. Die DLMBK hat folgende Änderungen beschlossen:

In den Besonderen Beurteilungsmerkmalen für Fischerzeugnisse werden weitere Beispiele für Marinaden aus Heringen aufgeführt. Die Zubereitungen haben einen Anteil an marinierten Heringshappen von mindestens 35 % und enthalten weitere wertbestimmende Zutaten, die in der Bezeichnung aufgeführt werden, z. B. Heringshappen mit Dill-Sahnesauce, mit Ei in Senfcreme oder mit Äpfeln und Zwiebeln.

Im Abschnitt zu Dauerkonserven wurde die Beschaffenheit von Makrelenfilets um die Verwendung von Makrelendoppelfilets mit Haut ohne Flossen erweitert. Eine Ergänzung mit Filetteilen zum Gewichtsausgleich ist üblich. Aktualisiert wurde die Anlage 1 zu Erzeugnissen mit eingetragenen geografischen Angaben. Neu hinzu kam der „Peitzer Karpfen“, gestrichen wurde der „Holsteiner Karpfen“. Formale Änderungen erfolgten bei den Leitsätzen für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus (neu gefasst am 14.01.2021). Damit soll die Barrierefreiheit des Dokuments gewährleistet werden.

#### Zulassungen für Lebensmittel mit Vitamin D

(at) Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die mit Vitamin D angereichert sind, bedarf in Deutschland oftmals einer Ausnahmegenehmigung oder Allgemeinverfügung. Auf Antrag wurde vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) für ein Getränk auf Haferbasis mit 15 µg/l Vitamin D (eine Packung) eine Allgemeinverfügung gemäß § 54 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) erteilt und bekannt gemacht (BVL 2023/01/007).

Für vegane Margarinen und Streichfette bzw. flüssige Pflanzenfettzubereitungen wurden vom BVL Ausnahmegenehmigungen erteilt (BAnz AT vom 02.10.2023 B6).

#### Bekanntmachung der in der Bundesrepublik Deutschland amtlichen anerkannten natürlichen Mineralwässer

(at) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat in der Bekanntmachung der in der Bundesrepublik Deutschland amtlich anerkannten natürlichen Mineralwässer (BVL 2023/01/008) vom 17.10.2023 im Banz AT 10.11.2023 B6 die amtlich anerkannten natürlichen Mineralwässer mit der Bezeichnung der Handelsmarke, dem Namen der Quelle und dem Ort der Abfüllung bekannt gegeben (mit Stand 25.07.2023). Die Liste a enthält die in Deutschland gewonnenen Wässer von derzeit 812 Quellen. Die Liste b umfasst 57 bisher im Bundesgebiet amtlich anerkannte natürliche Mineralwässer aus Drittländern.

Beide Listen treten hiermit an die Stelle der mit Bekanntmachung vom 15.02.2021 (Banz AT 17.03.2021 B7) veröffentlichten Liste, die nicht mehr den aktuellen Stand entsprechen.

## Zweite Verordnung zur Änderung der Geflügel-Salmonellen-Verordnung

(at) Am 16.11.2023 wurde die Zweite Verordnung zur Änderung der Geflügel-Salmonellen-Verordnung im BGBl. 2023 I Nr. 306 veröffentlicht. In Artikel 1 wurde festgelegt, dass die Überschrift der Verordnung wie folgt gefasst wird: „Verordnung zur Bekämpfung von Salmonellen beim Haushuhn und bei Puten (Geflügel-Salmonellen-Verordnung – GfSalmoV)“. Die Änderungen in der Geflügel-Salmonellen-Verordnung betreffen folgende Punkte:

- Wegfall des „Verdachts“ auf Salmonellen: Positive Befunde in betriebseigenen Kontrollen gelten nun als „Feststellung“ und lösen unmittelbar Maßnahmen wie Verbringungsverbote aus. Eine amtliche Bestätigung ist nicht mehr erforderlich.
- Schnellere Meldung von Feststellungen in Legehennenbetrieben: Diese müssen die Feststellung bereits vor der Serotypisierung unverzüglich melden. Die zuständige Behörde kann Maßnahmen bereits vor dem Ergebnis der Serotypisierung ergreifen, im Interesse des Verbraucherschutzes.
- Kürzere Mitteilungspflicht für negative Eigenkontrollen: Hühnerzuchtbetriebe müssen negative Eigenkontrollen nun innerhalb von 14 Tagen melden, im Gegensatz zu den bisherigen 3 Monaten.
- Einführung des Begriffs „Herde“: Statt „Betrieb/Betriebsteil“ wird der Begriff „Herde“ etabliert, definiert nach der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003. Die zuständige Behörde (Veterinäramt) legt die „Herden“ im Betrieb unter Berücksichtigung örtlicher Gegebenheiten fest.
- Obligatorische Hygieneschleusen pro „Herde“: Diese müssen über ein Handwaschbecken mit Frischwasserversorgung und einen Abfluss oder eine Auffangmöglichkeit für Abwasser zur Reinigung und Desinfektion verfügen. Mobilställe benötigen keinen Anschluss an das Trinkwassernetz.
- Änderung bei der Desinfektion von Flüssigkeiten und Dung: Diese erfolgt nicht mehr nach dem Stand der Technik, sondern gemäß den Anweisungen der zuständigen Behörde.

## Fünftes Gesetz zur Änderung verwaltungsverfahrenrechtlicher Vorschriften sowie zur Änderung des Sechsten Buches Sozialgesetzbuchs (5. VwVfÄndG)

(at) Im BGBl. 2023 I Nr. 344 vom 08.12.2023 wurde das Fünfte Gesetz zur Änderung verwaltungsverfahrenrechtlicher Vorschriften sowie zur Änderung des Sechsten Buches Sozialgesetzbuchs (5. VwVfÄndG) veröffentlicht.

Das Fünfte Verwaltungsverfahrenänderungsgesetz (5. VwVfÄndG) sieht eine Änderung des Verwaltungsverfahrensgesetzes (VwVfG) vor und dient vorrangig der Verstärkung der Regelungen des Planungssicherstellungsgesetzes (PlanSiG), das bis zum 31.12.2023 befristet ist. Der Entwurf enthält folgende wesentliche Änderungen des VwVfG:

- § 3a VwVfG: Erweiterung der Regelungen zum elektronischen Schriftformersatz: Zulassung des qualifizierten elektronischen Behördensiegels, Zulassung „besonderer elektronischer Postfächer“, z. B. besonderes elektronisches Anwaltspostfach (beA).
- § 27a VwVfG: öffentliche/ortsübliche Bekanntmachung zwingend auch im Internet (bisher nur Soll-Vorschrift).
- § 27b VwVfG: Pflicht zur Zugänglichmachung im Internet bei öffentlicher Auslegung zusätzlich zu mindestens einer anderen Auslegungsform.

- § 27c VwVfG: Zulassung von Onlinekonsultation und Video-/Telefonkonferenz als Ersatz für Erörterung/mündliche Verhandlung mit Verfahrensbeteiligten oder der Öffentlichkeit.

### Verordnung zur vorläufigen Regelung der Anwendung bestimmter Pflanzenschutzmittel

(at) Die Verordnung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurde am 12.12.2023 erlassen. Sie regelt die vorläufige Aussetzung bestimmter Verbote und die vorläufige Fortgeltung bestimmter Anwendungsbeschränkungen von Pflanzenschutzmitteln, die aus Glyphosat oder Glyphosat-Trimesium bestehen oder einen der Wirkstoffe enthalten. Die Verordnung trat mit Ablauf des 31.12.2023 in Kraft und tritt mit Ablauf des 30.06.2024 außer Kraft, soweit nicht mit Zustimmung des Bundesrates etwas anderes verordnet wird. (BGBl. 2023 I Nr. 360 vom 15.12.2023)

### Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten

(at) Mit Ausgabedatum 2024-01 ist die DIN 10527 Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen erschienen. Das Dokument kann bei der Beuth Verlag GmbH ([www.beuth.de](http://www.beuth.de)) bezogen werden.

### Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung

(at) Im Dezember 2023 ist die zweite Auflage der „Leitlinie für die Direktvermarktung von Geflügelfleisch ohne EU-Zulassung – Lebensmittelhygienische Voraussetzungen für das Schlachten und Zerlegen von Geflügel“ erschienen. Herausgeber ist der Bundesverband Mobile Geflügelhaltung e. V. Die *bebilderte* Leitlinie wurde für Geflügelschlachtbetriebe ohne EU-Zulassung erarbeitet, die im Rahmen der Ausnahmegenehmigung gemäß VO (EU) Nr. 853/2004 Art. 1 Abs. 2 Buchstabe d) in Verbindung mit § 3 Tier-LMHV (max. 10.000 Tiere/Jahr) hofeigenes Geflügel im eigenen Betrieb schlachten, teilweise zerlegen, kennzeichnen sowie verpacken.

(Quelle: <http://www.mobilstallverband.de/>)

---

## Europäisches Recht

### Weitere neuartige Lebensmittel (Novel Food) zugelassen

(at) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2023/2210 vom 20.10.2023 erfolgt die Zulassung des **humanen Milcholigosaccharids 3-Fucosyllactose (3-FL)** für einen weiteren Hersteller. 3-FL darf in Lebensmitteln für spezielle Gruppen eingesetzt werden, in Nahrungsergänzungsmitteln (außer für Säuglinge und Kleinkinder) sowie in bestimmten Milcherzeugnissen, Getränken und Getreideriegeln. Sowohl die spezifizierten Lebensmittelkategorien als auch die Höchstgehalte unterscheiden sich von den vorliegenden Zulassungen, die Kennzeichnungsvorschriften sind jedoch gleich.

(at) Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2023/2215 vom 23.10.2023 erfolgt die Zulassung des **humanen Milcholigosaccharids 6'-Sialyllactose-Natriumsalz (6'-SL)** analog zu 3-FL für einen weiteren Hersteller. 6'-SL darf in Lebensmitteln für spezielle Gruppen eingesetzt werden, in Nahrungsergänzungsmitteln (außer für Säuglinge und Kleinkinder) sowie in bestimmten Milcherzeugnissen, Getränken und Getreideriegeln. Bezüglich der Höchstgehalte entspricht die Zulassung der ersten Zulassung von Glycom A/S, wobei der Gehalt etwas niedriger spezifiziert ist ( $\geq 82,0\%$  gegenüber  $\geq 88,0\%$ ).

(at) Anwendung von teilweise entfettetem **Pulver aus Chiasamen (Salvia hispanica)** erweitert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2023/2214 vom 23.10.2023 werden die Verwendungsbedingungen und die Spezifikation des bereits zugelassenen neuartigen Lebensmittels geändert. Bislang sind zwei Varianten zulässig: ein Pulver mit hohem Proteingehalt ( $\geq 40,0\%$ ) und ein Pulver mit hohem Fasergehalt ( $\geq 50\%$ ). Der Antragsteller ersuchte um die Ausweitung der Verwendung der faserreichen Form auf Kuchen und feine Backwaren, Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse einschließlich Gemüsegerichte, Brot und Brötchen, Erzeugnisse aus Teigwaren und Proteinerzeugnisse (5–10 g/100 g). Er legte eine Studie zur Bildung der Prozesskontaminanten Acrylamid, Furan und Alkylfuranen in Brot vor, die keine erhöhte Bildung im Vergleich zur Herstellung ohne Zusatz des Chia-Pulvers ergaben. In Bezug auf Proteinerzeugnisse wird auf Literatur verwiesen, die eine Vermeidung der Acrylamidbildung bei üblichen Prozessen der Herstellung von pflanzenbasierten Fleischanaloga (Nass-Extrusion) belegt.

### Vermarktungsnormen bei Eiern

(at) Die bereits bestehenden Regelungen über die Vermarktungsnormen bei Eiern werden laut Amtsblatt der EU L 2023/2464, 2023/2465 und 2023/2466 vom 08.11.2023 wie folgt geändert und ergänzt:

Die **Delegierte Verordnung (EU) 2023/2464** vom 17.08.2023 verlagert den Ort, an dem die Kennzeichnung der Eier stattfindet, generell an den Ort der Erzeugung, die Produktionsstätte. Die bisherige Möglichkeit, auch in den Packstellen zu kennzeichnen, würde das Risiko einer falschen Kennzeichnung bergen, insbesondere wenn Eier aus verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben durcheinandergeraten könnten. Die Rückverfolgbarkeit könnte eingeschränkt sein, was bei Vorfällen im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu Problemen führen könnte.

In der Verordnung (EU) 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse wird daher Anhang VII geändert. Ausnahmen von dieser Regel können nur von den Mitgliedstaaten beschlossen werden. In solchen Fällen kann die Kennzeichnung in der ersten Packstelle erfolgen. Voraussetzung dafür ist die Etablierung effizienter Kennzeichnungssysteme, die eine Rückverfolgbarkeit bis zum Erzeuger gewährleisten können. Die Verordnung trat am 28.11.2023 in Kraft. Sie gilt ab 08.11.2024.

Die **Delegierte Verordnung (EU) 2023/2465** vom 17.08.2023 ersetzt die bisherige Verordnung (EG) Nr. 589/2008 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Eier. Sie behandelt im Wesentlichen die Klassifizierungskriterien, die Haltbarmachung und Handhabung, die Kennzeichnungs- und Verpackungsvorschriften, die Verwendung fakultativer Angaben, Toleranzgrenzen und die Ein- und Ausfuhrbedingungen. Einige Neuerungen im Detail:

Nach den neuen Mindestanforderungen an „Eier aus Freilandhaltung“ wird die Installation von Solarpaneelen auf der Auslauffläche erlaubt, solange die Bewegungsfreiheit der Hennen nicht eingeschränkt wird und die Tierschutzbedingungen eingehalten werden.

Die Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums wird nicht mehr vorgeschrieben, sondern wird den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu Kennzeichnung und Hygiene unterliegen.

Aus Drittländern eingeführte Eier werden im Ursprungsland deutlich sichtbar und leicht lesbar mit dem entsprechenden ISO-3166-Ländercode gekennzeichnet. Bestehen keine ausreichenden Garantien hinsichtlich der Gleichwertigkeit der Vorschriften im Ausfuhrland zur EU, so muss auf der Außenseite der Verpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar das Ursprungsland und als Haltungsart „Nicht-EU-Norm“ angegeben werden. Eine Bewertung der Normen erfolgt auf Antrag der betreffenden Länder durch die Kommission. Die Verordnung trat am 28.11.2023 in Kraft.

Die **Durchführungsverordnung (EU) 2023/2466** vom 17.08.2023 enthält weitere Durchführungsvorschriften für die Vermarktungsnormen von Hühnereiern in Bezug auf die Identifizierung der Erzeuger und der Packstellen, die zu führenden Register, die Konformitätskontrollen und Meldungen bzw. Mitteilungen der Mitgliedsstaaten an die Kommission. Die Regelungen sollen im Wesentlichen der Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit dienen. Die Verordnung trat am 28.11.2023 in Kraft.

### Fragen und Antworten zur Umsetzung der neuen EU-Weinkennzeichnungsvorschriften

(at) Die Bekanntmachung der Kommission (C/2023/1190) **Fragen und Antworten zur Umsetzung der neuen EU-Weinkennzeichnungsvorschriften** nach der Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Kommission zur Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 enthält fachliche Antworten auf Fragen, die bei den Dienststellen der Kommission eingegangen sind und mit Sachverständigen aus den Mitgliedstaaten erörtert wurden, im Zusammenhang mit der Anwendung der Vorschriften für die Kennzeichnung von Weinen, die mit der Verordnung (EU) Nr. 2021/2117 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates (im Folgenden auch „geänderte GMO-Verordnung“) eingeführt wurden. Dieses Dokument soll nationalen Behörden und Unternehmen Hilfestellung bei der Anwendung dieser EU-Rechtsvorschriften geben. Für die Auslegung des Unionsrechts ist ausschließlich der Gerichtshof der Europäischen Union zuständig.

**In der Bekanntmachung werden Fragen zu folgenden Schwerpunkten behandelt:**

**Allgemeine Fragen** (z. B.: Wie sollten die neuen obligatorischen Informationen auf dem Etikett dargestellt werden? Wann ist ein Wein als hergestellt zu betrachten?),

**Zutatenverzeichnis** (z. B.: Welche Form sollte das Zutatenverzeichnis haben? Welche Regeln gelten für die Angabe der Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, auf dem Etikett?), **Nährwertdeklaration** (z. B.: In welcher Form ist die Nährwertdeklaration darzustellen? Muss es eine Tabelle sein oder gibt es andere mögliche Formen? Müssen neben Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz noch andere Bestandteile in der Nährwertdeklaration angegeben werden?), **Elektronische**

**Kennzeichnung** (z. B.: Können die vollständige Nährwertdeklaration und das Zutatenverzeichnis auf elektronischem Wege mithilfe eines QR-Codes auf dem Weinetikett angegeben werden, der zu einem elektronischen Etikett mit der vollständigen Deklaration

und dem Zutatenverzeichnis verlinkt? Ist es möglich, das „elektronische Etikett“, das die vollständige Nährwertdeklaration und das Zutatenverzeichnis enthält, über einen QR-Code oder Ähnliches mit der Homepage des Herstellers als Teil seiner Website zu verknüpfen?). (ABl. C/2023/1190 vom 24.11.2023)

### Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(at) Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1191/2012 der Kommission vom 12.12.2012 zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs betreffend Natriumsalicylat (ABl. L, 2023/90067 vom 06.11.2023)

(at) Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren (ABl. L 2023/2613 vom 24.11.2023)

(at) Delegierte Verordnung (EU) 2023/2652 der Kommission vom 15.09.2023 zur Änderung und Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2292 hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang in die Union von Honig, Fleisch, hochverarbeiteten Erzeugnissen, Gelatinekapseln und Fischereierzeugnissen sowie der Anforderungen an die private Bestätigung und zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2021/630 hinsichtlich der Anforderungen an die private Bestätigung für von den amtlichen Kontrollen an Grenzkontrollstellen ausgenommene zusammengesetzte Erzeugnisse (ABl. L, 2023/2652, 28.11.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2755 der Kommission vom 05.12.2023 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 (ABl. L, 2023/2755 vom 06.12.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Liste zugelassener Wirkstoffe DVO (EU) Nr. 540/2011 vom 25.05.2011 (ABl. Nr. L 153/1, letzte Änderung ABl. Nr. L 2024/20 vom 12.12.2023)

(at) Verordnung (EU) 2023/915 der Kommission über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 VO (EU) 2023/915 vom 25.04.2023 (ABl. Nr. L 119/103, letzte Änderung ABl. Nr. L 2023/90176 vom 13.12.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2782 vom 14.12.2023 der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle des

Mykotoxingehalts von Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 401/2006  
Die neue Regelung ist ab 01.04.2024 anzuwenden.  
(ABl. L 2023/2782, 15.12.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2023/2783 vom 14.12.2023 der Kommission zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle des Pflanzentoxingehalts in Lebensmitteln (z. B. Pyrrolizidinalkaloide, Opiumalkaloide, Tropanalkaloide) und zur Aufhebung der Verordnung (EU) 2015/705.  
Die neue Regelung ist ab 01.04.2024 anzuwenden.  
(ABl. L 2023/2783 vom 15.12.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2847 der Kommission vom 20.12.2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Biomasse aus Apfel-Zellkultur als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470  
(ABl. L, 2023/2847 vom 21.12.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2852 der Kommission vom 20.12.2023 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2023/1581 der Kommission zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 im Hinblick auf die Bedingungen für die Verwendung des neuartigen Lebensmittels Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge *Haematococcus pluvialis*  
(ABl. L, 2023/2852 vom 21.12.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2809 der Kommission vom 21.12.2023 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  
(ABl. L, 2023/2809 vom 22.12.2023)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2886 der Kommission vom 18.12.2023 zur Änderung der Anhänge V und XIV der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 hinsichtlich der Einträge für 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  
(ABl. L, 2023/2886 vom 22.12.2023)

(at) Bekanntmachung der Kommission – Fragen und Antworten zur Umsetzung der EU-Vorschriften über die Entalkoholisierung von Wein  
Das Dokument enthält technische Antworten auf Fragen, die die Kommissionsdienststellen im Zusammenhang mit der Anwendung der Vorschriften über die Entalkoholisierung von Wein erhalten und mit Sachverständigen aus den Mitgliedstaaten erörtert haben. Es soll nationalen Behörden und Unternehmen Hilfestellung bei der Anwendung dieser EU-Rechtsvorschriften geben. Für die Auslegung des Unionsrechts ist ausschließlich der Gerichtshof der Europäischen Union zuständig.  
(ABl. C, C/2024/694 vom 15.01.2024)

(at) Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in

Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind  
(ABl. C, C/2024/581, 15.01.2024)

(at) Verordnung (EU) 2024/234 der Kommission vom 15.01.2024 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste  
(ABl. L 2024/234 vom 16.01.2024)

(at) Verordnung (EU) 2024/238 der Kommission vom 15.01.2024 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Einführung von Beschränkungen für die Verwendung bestimmter Aromastoffe  
(ABl. L 2024/238 vom 16.01.2024)

(at) Verordnung (EU) 2024/248 der Kommission vom 16.01.2024 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Eisenhydroxid-Adipat-Tartrats zur Verwendung bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln  
(ABl. L 2024/248 vom 17.01.2024)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2024/286 der Kommission vom 16.01.2024 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 über die vorübergehende Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmaßnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union zur Durchführung der Verordnungen (EU) 2017/625 und (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates  
(ABl. L, 2024/286 vom 17.01.2024)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2024/256 der Kommission vom 17.01.2024 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2020/1158 der Kommission über die Einfuhrbedingungen für Lebens- und Futtermittel mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl  
(ABl. L, 2024/256 vom 18.01.2024)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2024/359 der Kommission vom 17.01.2024 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  
(ABl. L, 2024/359 vom 18.01.2024)

(at) Verordnung (EU) 2024/331 der Kommission vom 19.01.2024 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Oxamyl in oder auf bestimmten Erzeugnissen  
(ABl. L, 2024/331 vom 22.01.2024)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2024/334 der Kommission vom 19.01.2024 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2021/405 hinsichtlich der Listen der Drittländer mit einem genehmigten Kontrollplan, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von bestimmten lebenden, gekühlten, tiefgefrorenen oder verarbeiteten Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken sowie Fischereierzeugnissen zulässig ist

(ABl. L, 2024/334, 22.01.2024)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2024/387 der Kommission vom 19.01.2024 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

(ABl. L 2024/387 vom 22.01.2024)

(at) Verordnung (EU) 2024/346 der Kommission vom 22.01.2024 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Verwendung von Trimagnesiumdicitrat in Nahrungsergänzungsmitteln

(ABl. L 2024/00346 vom 23.01.2024)

(at) Verordnung (EU) 2024/374 der Kommission vom 24.01.2024 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Bezeichnung der Lebensmittelkategorien alkoholischer Getränke und der Verwendung verschiedener Zusatzstoffe in bestimmten alkoholischen Getränken

(ABl. L 2024/00374 vom 24.01.2024)

(at) Verordnung (EU) 2024/376 der Kommission vom 24.01.2024 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Indoxacarb in oder auf bestimmten Erzeugnissen

(ABl. L 2024/00376 vom 24.01.2024)

(at) Durchführungsverordnung (EU) 2024/360 der Kommission vom 24.01.2024 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2022/478 hinsichtlich der Verlängerung der Geltungsdauer von Schutzmaßnahmen in Bezug auf die Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmten Muscheln aus der Türkei

(ABl. L 2024/00360 vom 24.01.2024)

---

## Wissenschaftliches Recht

### Lebensmittelsicherheit in Deutschland – Ergebnisse aus dem Bundesweiten Überwachungsplan 2022

(at) Essen bequem nach Hause: Online-Speisekarten auf Prüfstand  
Kontrolle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung auf Speisekarten im Internet

Im Jahr 2022 wurden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) die Online-Speisekarten von 1.273 Gastronomiebetrieben kontrolliert. Dabei wurden in 633 der kontrollierten Betriebe (49,7 %) Verstöße gegen die Allergenkennzeichnung bei Pizza, Pasta, Brot, Mayonnaise und Rahmsoußen festgestellt. Verstöße gegen die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wurden in 586 der kontrollierten Betriebe (46,0 %) registriert.

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln sind in der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung und der Lebensmittelinformations-Verordnung geregelt. Unternehmen, welche solche Lebensmittel online anbieten, sind danach zur Bereitstellung der Informationen verpflichtet.

Die Überprüfung der Allergenkennzeichnung ergab, dass bei den 572 kontrollierten Betrieben, die sowohl eine Speisekarte auf der eigenen Homepage als auch auf der Homepage eines Abhol- und Lieferdienstes veröffentlicht hatten, die Angabe der Allergene auf der eigenen Internetseite häufiger fehlerhaft war oder fehlte als auf der Homepage des betreffenden Abhol- und Lieferdienstes.

Betriebe, die nur auf der eigenen Homepage eine Speisekarte vorwies, hatten bei 35,7 % der Überprüfungen die entsprechenden Allergene nicht deklariert. Dagegen fehlte bei Betrieben, die Speisekarten nur auf der Homepage des Abhol- und Lieferdienstes zur Verfügung stellten, die Allergendeklaration nur in 11,6 % der Überprüfungen.

### **Panade als Fassade bei Tintenfischen? Zu geringer Tintenfischanteil in panierten Tintenfischerzeugnissen und irreführende Kennzeichnung**

(at) Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans 2022 wurden 205 panierte Tintenfischerzeugnisse bzw. Erzeugnisse in Backteig auf ihre Zusammensetzung und deren Übereinstimmung mit der Bezeichnung auf der Verpackung sowie den Tintenfischanteil überprüft.

„Tintenfischringe“ sollen nach allgemeiner Verkehrsauffassung einen Tintenfischanteil von mindestens 50 % bzw. 40 % (Produkte mit kleinerem Durchmesser) haben. Rund ein Drittel der untersuchten Calamaris-Proben (41 von 131) wies dagegen einen Panadeanteil von mehr als 60 % auf. Wird der Tintenfischanteil reduziert und mehr preisgünstige Panade verwendet oder stimmt die Bezeichnung nicht, werden Verbraucherinnen und Verbraucher getäuscht. Fast jede dritte Probe der untersuchten „Tintenfischringe“ hatte einen zu hohen Panadeanteil. Außerdem wurde fast jedes dritte Produkt nicht korrekt gekennzeichnet.

„Tintenfischringe“ bestehen nach allgemeiner Verkehrsauffassung ausschließlich aus ganzen, querschnittenen Kalmartuben. Bei fast 75 % der als „Tintenfischringe“ deklarierten Produkte (113 von 154) war die Kennzeichnung korrekt. Es wurde aber auch festgestellt, dass „Tintenfischringe“ mit zugesetztem Wasser und wasserbindenden Zusatzstoffen sowie Tintenfischringe, die aus Tintenfischstücken zusammengefügt wurden, falsch gekennzeichnet waren – genau wie „Tintenfischringe“, die aus einer homogenen Masse aus fein zerkleinertem Tintenfisch unter Zusatz von Bindemitteln geformt sind. Wenn derartige Produkte aufgrund ihrer Kennzeichnung, Beschaffenheit oder Aufmachung mit „Tintenfischringen“, die der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen, verwechselt werden können, kann eine Irreführung der Konsumierenden nicht ausgeschlossen werden. Da für Verbraucherinnen und Verbraucher sowohl äußerlich als auch sensorisch derartige Produkte nur schwer unterscheidbar sind, ist hier eine intensive Kontrolle seitens der Lebensmittelüberwachung notwendig.

### **Keime im Weihnachtsbraten?**

(at) Zum ersten Mal wurden im Jahr 2022 im Zoonosen-Monitoring auch Mastenten untersucht. Dabei lag der Anteil an Halshautproben von Mastentenschlachtkörpern mit

Campylobacter-Keimzahlen von über 1000 KbE/g (Koloniebildenden Einheiten pro g) bei 70,9 % und damit deutlich über den Befunden bei Masthähnchen (18,4 %). Frisches Entenfleisch wies mit 60,6 % positiver Proben zudem eine deutlich höhere Campylobacter-Nachweisrate auf als frisches Hähnchenfleisch (46,0 %). Die Kontaminationsrate der Halshaut von Mastentenschlachtetkörpern mit Salmonellen lag bei 28,6 % und damit ebenfalls deutlich über der Nachweisrate bei Masthähnchen (5,5 % positive Halshautproben). Bei der Untersuchung auf Salmonellen lag die Kontaminationsrate von frischem Entenfleisch mit 5,1 % ähnlich hoch wie bei Hähnchenfleisch.

Weitere Untersuchungsschwerpunkte betrafen die Kontamination von losen schwarzen und geschwärzten Oliven aus dem Einzelhandel mit Listerien, Gefährliche Stoffe in Bilderbüchern und Puzzlespielen aus Pappe sowie die Belastung mit Formaldehyd in als „bügelfrei“ angepriesenen Hemden mit hohem Anteil an Cellulosefasern.

(Quelle: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de), Pressemitteilung vom 28.11.2023)

### **Jahresbericht zum Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan (MNKP) – Daten zur Lebensmittelüberwachung 2022**

(at) Bei den insgesamt 1.260.433 registrierten Betrieben, die im Jahr 2022 in der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln tätig waren, erfolgten 681.193 amtliche Kontrollen in 466.731 Betrieben, bei denen 141.467 Verstöße festgestellt wurden. Für Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen, gilt eine Zulassungspflicht. Seit dem europaweiten EHEC-Ausbruch 2011 gilt dies auch für sprossenerzeugende Betriebe. Bei den insgesamt 14.095 zugelassenen Betrieben erfolgten 23.059 amtliche Kontrollen in 10.355 Betrieben, bei denen 4.319 Verstöße festgestellt wurden. Bei Erzeugnissen/Waren wurden im Jahr 2022 insgesamt 791.014 amtliche Kontrollen durchgeführt, wobei die meisten Kontrollen auf Fleisch, Fleischzubereitungen (z. B. Hackfleisch) und Fleischerzeugnisse mit insgesamt 181.706 Kontrollen entfielen. Getränke wurden insgesamt 133.965-mal und Obst und Gemüse 114.512-mal kontrolliert. Insgesamt wurden 7.874 Verstöße festgestellt.

Der Jahresbericht, der sämtliche kontrollierten Bereiche der OCR gemäß den jeweils geltenden horizontalen Rechtsvorschriften aufführt, ist unter dem nachfolgenden Link abrufbar: [www.bvl.bund.de/mnkp](http://www.bvl.bund.de/mnkp)

(Quelle: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de), Fachmeldung vom 21.11.2023)

### **Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und des RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2022 erschienen**

(at) Im Jahr 2022 gingen beim RKI und beim BVL etwas mehr Meldungen zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen als im Vorjahr ein. Insgesamt wurden 211 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche gemeldet. Mindestens 1.488 Erkrankungen, 268 Hospitalisierungen und acht Todesfälle standen mit den Ausbrüchen in Zusammenhang. 34 % der Ausbrüche im Jahr 2022 wurden durch den Erreger *Campylobacter* spp. verursacht und 33 % der Ausbrüche durch Salmonellen. Weitere Erreger und Agenzien von Ausbrüchen waren Noroviren (10 %), *Listeria monocytogenes* (3 %), *Bacillus cereus* (1 %), Shigatoxinbildende *Escherichia coli* (STEC) (1 %), *Cryptosporidium* spp. (1 %), *Staphylococcus aureus* (1 %), Hepatitis-E-Virus (1 %), *Shigella* spp. (1 %) sowie andere

Viren, Yersinia enterocolitica und Histamin (jeweils unter 1 %). Bei 23 Ausbrüchen (11 %) blieb der Erreger bzw. das Agens unbekannt  
(Quelle: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de), Fachmeldung vom 26.10.2023)

### **Codex Alimentarius feierte sein 60-jähriges Jubiläum – BVL wirkt im Codex Alimentarius für hohe Lebensmittelstandards mit**

(at) Der Codex Alimentarius ist das gemeinsame Programm der Welternährungsorganisation FAO und der Weltgesundheitsorganisation WHO für internationale Lebensmittelsicherheit. Im Codex Alimentarius arbeiten die Mitgliedsstaaten der FAO und WHO seit 1963 eng zusammen, um international anerkannte Standards für Lebensmittelsicherheit zu erarbeiten.

Als im Dezember 2023 der Codex Alimentarius in Rom sein 60-jähriges Jubiläum beging, wurden dort zugleich auch neue Standards für die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Säuglings- und Kleinkindernahrung diskutiert und beschlossen. Der überarbeitete Standard für Folgenahrung ist dabei Ergebnis einer intensiven Diskussion im Codex-Alimentarius-Komitee für Ernährung und Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke (CCNFSDU), in dem auch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitwirkt.

Mit dem neuen Standard für Folgenahrung für ältere Säuglinge und Produkte für Kleinkinder wurde nun eine internationale Norm verabschiedet, welche die Gesundheit sowie die besonderen Ernährungsbedürfnisse dieser sensiblen Verbrauchergruppe schützt. Dazu wurden Vorgaben zur Zusammensetzung der Produkte sowie u.a. Kennzeichnungsvorgaben entwickelt. Dieser Standard wurde nun nach mehr als zehnjährigen Verhandlungen mit breitem Konsens im Codex Alimentarius verabschiedet.

Die Bundesrepublik Deutschland hat den Vorsitz des CCNFSDU, das BVL leitet zukünftig die Sitzungen des Komitees. In dieser Rolle unterstützt es die beteiligten Mitgliedsstaaten und -organisationen, gemeinsam Lösungen zu finden, die die verschiedenen Ernährungssysteme und wissenschaftlichen Erkenntnisse rund um den Globus berücksichtigt.  
(Quelle: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de), Pressemitteilung vom 01.12.2023)

### **Ein aktueller Fall von Botulismus**

(at) Das akute Risiko für Botulismus durch den Verzehr kontaminierter Konserven und dessen Folgen werden detailliert am Fall eines Ausbruchs in Frankreich im September 2023 dargestellt. Ursache, Verlauf der Erkrankungen und die Maßnahmen der Behörden werden in einer Schnellmitteilung des Journals Eurosurveillance ausführlich dargestellt. Der örtlich begrenzte Ausbruch wurde auf Sardinien zurückgeführt, die zunächst mit Kräutern und Olivenöl mariniert und anschließend konserviert wurden. Botulismus tritt in Europa selten auf, kann aber durch nicht-sachgerechte Verarbeitung, Haltbarmachung und Lagerung von Konserven nicht ausgeschlossen werden.

Das Bakterium Clostridium botulinum kann sich als streng anaerober Mikroorganismus nur bei Abwesenheit von Sauerstoff vermehren und Neurotoxine bilden. Es bildet Sporen, die über Erde oder Wasser auf Lebensmittel gelangen können und sich unter Haushaltsbedingungen kaum abtöten lassen. Bei unzureichenden Lagerbedingungen besteht daher eine latente Gefahr des Lebensmittelverderbs, verbunden mit

schwerwiegenden Erkrankungen nach Verzehr der betroffenen Lebensmittel. Durch entsprechende Qualitätssicherungsmaßnahmen lässt sich das Risiko bei industriell erzeugten Waren deutlich reduzieren, weshalb Erkrankungen in Europa relativ selten sind, aber immer wieder vorkommen.

Im September 2023 kam es in Frankreich zu einem schweren Ausbruch, der auf Sardinenkonserven zurückgeführt werden konnte, die haushaltsmäßig hergestellt worden waren und in einem Restaurant in Bordeaux verzehrt wurden. Insgesamt erkrankten nachweislich 15 Personen an Botulismus, von denen acht Personen mit klinischen Symptomen hospitalisiert wurden und eine Person verstarb.

Eurosurveillance veröffentlichte die Ergebnisse kurzfristig in einer „Rapid communication“. Es werden die Fallberichte der einzelnen Patienten einschließlich des zeitlichen Verlaufs vom Verzehr über das Auftreten von Symptomen, dem Zeitpunkt der Antitoxingabe und des Aufenthalts in der Intensivstation dargestellt. Der Krankenhausaufenthalt dauerte im Median 18 Tage (8–21), wobei zwei Fälle zum Zeitpunkt des Berichts im Oktober noch maschinell beatmet werden mussten.

Die Aufarbeitung des Falles durch die Behörden zeigte, dass der Serotyp B von *C. botulinum* verantwortlich war. Er ist untypisch für Fisch, könnte aber aus Olivenöl oder Kräutern stammen, die in der Marinade verwendet wurden. Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wies bereits 2016 in einer Mitteilung darauf hin, dass selbst hergestellte Kräuteröle und in Öl eingelegte Gemüse gesundheitliche Risiken durch *C. botulinum* bergen können.

Quellen: Courtot-Melciolle L et al.: Food-borne botulism outbreak during the Rugby World Cup linked to marinated sardines in Bordeaux, France, September 2023 in Eurosurveillance, 28/41 of 12/Oct/29023 (frei verfügbar unter: <https://doi.org/10.2807/1560-7917.ES.2023.28.41.2300513>)

(Quelle: *BEHRS Food & Recht* Dezember 2023)

### **KI deckt Food-Trends auf**

(at) Neuartige Ernährungstrends mit möglicherweise unerwünschten Gesundheitsfolgen für Verbraucherinnen und Verbraucher soll der „BfR Weak Signal Miner“ aufspüren. Das Computerprogramm untersucht große Mengen an Text und Veröffentlichungsdaten, auch aus den sozialen Medien, auf Trends im Lebens- und Futtermittelbereich. Entwickelt wird es am BfR im Rahmen des von der Europäischen Union geförderten Projekts HOLiFOOD mit Beteiligten aus mehreren EU-Ländern. HOLiFOOD läuft bis Oktober 2026 mit dem Ziel, die Risikoanalyse im Bereich Lebensmittelsicherheit in Europa zu verbessern. Künstliche Intelligenz und Big-Data-Technologien sollen Frühwarn- und Vorhersagesysteme für neu auftretende gesundheitliche Risiken unterstützen.

(Quelle: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de), *BfR2GO Ausgabe 2/2023*)

### **BfR Internet Portal „Mikronährstoffe und Co“**

(at) Welche Lebensmittel enthalten viel Eisen oder Vitamin C? Wozu benötigt mein Körper Mineralstoffe? Brauche ich Nahrungsergänzungsmittel, um gesund zu bleiben? Diese und weitere Fragen beantwortet das BfR auf seinem neuen Internetportal „Mikronährstoffe und Co“. Hier finden Verbraucherinnen und Verbraucher Wissenswertes rund um Vitamine,

Mineralstoffe und sonstige Stoffe, die Nahrungsergänzungsmitteln oder herkömmlichen Lebensmitteln häufig zugesetzt werden. Vom BfR dazu erarbeitete gesundheitliche Risikobewertungen sowie die BfR-Höchstmengenempfehlungen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln sind ebenso Teil des neuen Portals.

*(Quelle: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de), BfR2GO Ausgabe 2/2023)*

### **Authentizitätskontrolle von Fisch und Fischereierzeugnissen – Neue Plattform FISH-FIT ist online**

(at) Die neue Online-Plattform FISH-FIT stellt authentisches Probenmaterial wichtiger europäischer und kommerzieller Fisch- und Meerestierarten bereit. Bei Interesse kann das Probenmaterial zum Abgleich angefragt werden, beispielsweise um die Richtigkeit und Zuverlässigkeit von eigenen Messergebnissen sicherzustellen. Zusätzlich enthält FISH-FIT eine DNA-Sequenzdatenbank von diversen Fisch-, Krestier-, Muschel- und Kopffüßerarten. Dabei werden zusätzlich Informationen zu verwendeten Primern, PCR-Protokollen und Quellenangaben der Methoden gegeben. Nutzer und Nutzerinnen können ihre eigenen Sequenzen identifizieren, indem sie diese mithilfe eines einfachen Alignment-Tools mit den Eintragungen in der Datenbank abgleichen. Außerdem gibt es eine Sammlung von Standardarbeitsanweisungen (SOP) und weitere wertvolle Informationen, Literaturangaben sowie Links zur Übersicht von DIN-, CEN- oder ISO-Methoden. Das authentische Material und die DNA-Sequenzen wurden gemeinsam von den SEATRACES-Partnern aus Frankreich (Muséum National D'Histoire Naturelle), Spanien (Instituto de Investigaciones Mariñas und AZTI – Ciencia y tecnología marina y alimentaria), Portugal (Instituto Português do Mar e da Atmosfera), dem Vereinigten Königreich (Liverpool John Moores University) und Deutschland (Max-Rubner-Institut) bereitgestellt.

Wer kann FISH-FIT nutzen? Amtliche Untersuchungslabore sowie öffentliche Forschungsinstitutionen, die sich mit dem Thema Authentizität von Lebensmitteln beschäftigen, können sich bei FISH-FIT registrieren. Der Zugang zu FISH-FIT wird nach erfolgreicher Anmeldung möglich. Die Registrierung erfolgt über <https://www.fish-fit.org>.

*(Quelle: [www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de), Meldung vom 05.12.2023)*

### **13.000 Jahre Weinanbau**

(at) Seinen Ursprung hat der Weinbau im Südkaukasus. Das fand nun ein Team der Yunnan Agricultural University (China) heraus. Es sammelte die DNS von 3.500 Reben entlang der Seidenstraße von China bis Westeuropa: Ein Netzwerk von Forschenden aus 16 Ländern, darunter das Karlsruher Institut für Technologie (KIT), trug zahlreiche Rebenproben und das Wissen über deren Herkunft und Geschichte zusammen. Das Ergebnis: das bisher detaillierteste Modell der Evolution und Domestizierung der Weinrebe. Dieses zeigt nicht nur den Weg des Weins bis zu den heutigen Kulturreben, sondern liefert auch wichtige Informationen für die Zukunft: Anhand des Genmaterials könnten Forschende Sorten entwickeln, die resistenter gegen die Folgen des Klimawandels sind.

*(Quelle: [www.julius-kuehn.de](http://www.julius-kuehn.de), forschungsfelder – Magazin für Ernährung und Landwirtschaft 2/2023)*

### **Lebensmittel nur geringfügig mit Pflanzenschutzmitteln belastet**

(at) Lebensmittel in Deutschland sind nur wenig mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln belastet. Die Untersuchungsergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung aus dem Jahr 2022 bestätigen die Daten der Vorjahre. Der Blick auf einzelne Kulturen und die Herkunft der Produkte fällt jedoch unterschiedlich aus. Erzeugnisse aus Deutschland und anderen EU-Staaten sind deutlich geringer belastet als solche aus Nicht-EU-Staaten. Dies geht aus der vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichten „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2022“ hervor. Dem Bericht liegen mehr als 8,3 Millionen Analyseergebnisse aus 21.601 Lebensmittelproben der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Jahres 2022 zugrunde. Bei den überwiegend risikoorientiert durchgeführten Kontrollen wurde auf 1.067 Stoffe untersucht. Die Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen variiert wie in den Vorjahren abhängig von der Herkunft der Erzeugnisse. Bei Lebensmitteln aus Deutschland stieg die Anzahl an Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte im Jahr 2022 im Vergleich zum Jahr 2021 von 1,1 % auf 1,3 % leicht an. Bei Produkten aus anderen EU-Staaten sank die Überschreitungsquote auf 1,5 % (2021: 1,8 %). Lebensmittel aus Nicht-EU-Staaten sind deutlich höher belastet: Hier lag die Überschreitungsquote bei 9,8 % (2021: 10,9%).

(Quelle: [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de), Pressemitteilung vom 15.01.2024)

### Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ – Empfehlungen an den Deutschen Bundestag

(at) Der Deutsche Bundestag hat im Mai 2023 die Einsetzung des Bürgerrats beschlossen. Der Bürgerrat des Deutschen Bundestages soll den Blick auf die im Alltag bereits stattfindenden Umbrüche in der Ernährung richten und die Perspektive der Bürgerinnen und Bürger in die politische Debatte einbringen. Besonderes Augenmerk soll dabei auf der Rolle des Staates im Spannungsfeld von individueller Freiheit und Verantwortung für die Gesellschaft liegen. Der Mehrwert des Bürgerrates für den Deutschen Bundestag besteht darin, ein genaues Bild davon zu bekommen, welche Maßnahmen die Bürgerinnen und Bürger für eine gesündere und nachhaltigere Ernährung wünschen oder welchen Beitrag sie selbst dafür bereit sind zu leisten.

Vom 29.09.2023 bis zum 14.01.2024 haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des ersten Bürgerrates des Deutschen Bundestages auf insgesamt sechs Online- und drei Präsenzsitzungen zum Thema „Ernährung im Wandel. Zwischen Privatangelegenheit und staatlichen Aufgaben“ diskutiert. Die finalen Empfehlungen sind nach der Priorisierung durch die Teilnehmenden sortiert, beginnend mit den Empfehlungen, die den Teilnehmenden am wichtigsten waren.

#### **Die neun am höchsten priorisierten Maßnahmen, denen mindestens die Hälfte des Bürgerrates zugestimmt hat:**

1. Investition in die Zukunft: kostenfreies Mittagessen für alle Kinder als Schlüssel für Bildungschancen und Gesundheit
2. Bewusstes Einkaufen leicht gemacht durch ein verpflichtendes staatliches Label
3. Verpflichtende Weitergabe von genießbaren Lebensmitteln durch den Lebensmitteleinzelhandel
4. Lebensbedingungen und Herkunft von Tieren transparent darstellen
5. Fördern statt fordern – neuer Steuerkurs für Lebensmittel
6. Gesunde, ausgewogene und angepasste Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern, Reha-, Senioren- und sonstigen Pflegeeinrichtungen
7. Verbrauchsabgabe zur Förderung des Tierwohls

8. Altersgrenze für Energydrinks

9. Mehr Personal für Lebensmittelkontrollen und bessere Transparenz der Ergebnisse für die Öffentlichkeit

(Quelle: [www.bundestag.de](http://www.bundestag.de))

### **Länderübergreifender Ausbruch von Salmonella Enteritidis in Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnissen**

(at) Zwischen Januar und Oktober 2023 meldeten 14 EU/EWR-Länder, das Vereinigte Königreich und die USA 335 Fälle im Zusammenhang mit diesem Ausbruch.

Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse (Kebab) sind die wahrscheinliche Quelle eines länderübergreifenden Ausbruchs, der durch drei Arten von Salmonella Enteritidis verursacht wird, so die jüngste schnelle Ausbruchsbewertung der EFSA und des ECDC.

Bakterien, die denen ähneln, die den Ausbruch verursacht haben, wurden in Proben von Hühnerfleisch und Hühnerkebab nachgewiesen. Die Daten zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln weisen zwar auf Erzeuger in Polen (7 Erzeuger) und Österreich (1 Erzeuger) hin, es wurden jedoch keine mikrobiologischen Beweise für eine Kontamination in deren Einrichtungen gefunden. Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass bei diesem länderübergreifenden Ausbruch wahrscheinlich neue Fälle auftreten werden, da die Quelle noch nicht identifiziert wurde. Die Sachverständigen der EFSA und des ECDC empfehlen weitere Untersuchungen, um die potenziellen Stellen innerhalb der Hühnerfleischproduktionskette zu ermitteln, an denen die Kontamination stattgefunden haben könnte.

(Quelle: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu), Pressemitteilung vom 26.10.2023)

### **Mikrobiologie und PAK in Rohpökelfleisch, das auf Almen angeboten wird**

(at) Ziel der Schwerpunktaktion in Österreich war die Überprüfung der hygienischen Bedingungen von Rohpökelfleisch, das auf Almen angeboten und eventuell auch dort (oder in der Region) hergestellt werden, sowie der Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK). 46 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

PAK wie z. B. Benzo[a]pyren sind krebserregende Substanzen, die durch unvollständige Verbrennungsprozesse von organischen Materialien (Holz, Kohle, Benzin, Öl, Tabak, Abfälle) oder beim Grillen, Braten, Räuchern oder Trocknen von Lebensmitteln entstehen. Für PAK gelten EU-weit einheitliche Höchstgehalte.

Zur Beurteilung der 46 von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer entnommenen Proben wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Im Ergebnis lag die Beanstandungsquote insgesamt bei 8,7 Prozent. Drei Proben wurden als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ beurteilt, wobei sich die Begründung aus den untersuchten PAK ergab. Dieser Wert ist statistisch mit Werten aus anderen Quellen derselben Produktgruppe vergleichbar. Bei der Beurteilung der Hygiene ergab sich nur einmal „nicht sicher – für den menschlichen Verzehr/bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet“, weil ein Stück Speck Schimmel aufwies. Einmal wurde ein Hinweis wegen der Hygiene ausgesprochen.

*(Quelle: [www.ages.at](http://www.ages.at), Endbericht der Schwerpunktaktion A-027-23, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz [BMSGPK] und Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH [AGES] Lebensmittelaufsicht der Bundesländer)*