

Ernährung und Verbraucherschutz: Was sich 2013 ändert

(mm) Zahlreiche Änderungen treten 2013 in Kraft. Zum Beispiel neue Vorgaben für Lebensmittelkennzeichnungen und Zusatzstoffe und mehr Sicherheit bei Kosmetikprodukten.

Positivliste für Aromastoffe in Lebensmitteln

Ab 22.04.2013 gilt eine EU-weite Positivliste für Aromastoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Aromastoffe, die nicht auf der Liste stehen, dürfen nach einer Übergangsfrist von 18 Monaten nicht mehr verwendet werden. Unter Aromastoffen versteht man Stoffe mit Geschmack und/oder Geruch gebenden Eigenschaften, die zur Herstellung von Aromen eingesetzt werden. Rechtsgrundlage für die Positivliste mit über 2100 zulässigen Aromastoffen ist die EU-Verordnung (EG) Nr. 1334/2008. Für weitere rund 400 Aromastoffe fehlt noch die abschließende Bewertung durch die Europäische Lebensmittelbehörde EFSA. Diese Stoffe gelten seit langem als gesundheitlich unbedenklich und dürfen bis zur abschließenden Bewertung vorläufig weiter verwendet werden.

Neue Regelungen für Farbstoffe in Lebensmitteln

Ab 01.06.2013 gelten neue Regelungen für die Lebensmittelfarbstoffe Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (Ponceau 4R - E 124). Sie schränken die Verwendungsmöglichkeiten der Stoffe bei der Herstellung von Lebensmitteln stark ein. Nachdem die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA die Stoffe neu bewertet hatte, wurden die bisherigen Zulassungen revidiert, um sicherstellen zu können, dass die Stoffe nur in gesundheitlich unbedenklichen Mengen aufgenommen werden. Bereits seit dem 20.07.2010 müssen diese Farbstoffe durch den besonderen Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ gekennzeichnet werden.

Verbindliche Höchstmengen und neue Kennzeichnungsregelungen für Energy-Drinks

Am 02.06.2013 tritt die Zweite Verordnung zur Änderung der Fruchtsaftverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften in Kraft. Die Verordnung legt verbindliche Höchstmengen für die in Energy-Drinks verwendeten Stoffe Koffein, Taurin, Inosit und Glucuronolacton fest. Damit wird die Ausnahmeregelung abgelöst, nach der Hersteller für Getränke mit diesen Inhaltsstoffen bisher eine Genehmigung für jedes Produkt beantragen mussten. Die neue Verordnung sorgt für mehr Klarheit und Rechtssicherheit, was den Zusatz dieser Stoffe betrifft. Die einheitlichen Höchstmengen, die für alle diese Getränke gleichermaßen gelten, tragen zu einem verbesserten gesundheitlichen Verbraucherschutz bei. Die Höchstmengen entsprechen denen, die bisher durch die Ausnahmeregelungen nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch festgelegt sind. Neu geregelt wird außerdem die Kennzeichnung von Energy-Drinks: Mussten bisher nur verpackte Energy-Drinks mit der Angabe „erhöhter Koffeingehalt“, gefolgt von der Angabe der Koffeinmenge in Milligramm pro 100 Milliliter, gekennzeichnet werden, gilt diese Kennzeichnungspflicht nun auch für "lose" abgegebene koffeinhaltige Erfrischungsgetränke. Darunter sind Getränke zu verstehen, die beispielsweise in Gaststätten oder Diskotheken im Glas an Gäste abgegeben werden. Die Angabe wird zum Beispiel in der Getränkekarte oder mit einem Aushang erfolgen.

Kosmetikprodukte werden sicherer

Überwiegend ab Juli 2013 greifen die neuen Vorschriften der EU-Kosmetikverordnung (EG) Nr. 1223/2009, wodurch die Produktsicherheit bei kosmetischen Mitteln weiter erhöht wird. Dabei wird unter anderem das in Deutschland bereits bestehende Mitteilungssystem der Rezepturen von kosmetischen Mitteln auf EU-Ebene verbindlich vorgeschrieben. Des Weiteren werden die Sicherheitsbewertung bei kosmetischen Mitteln weiter ausgestaltet sowie Vorschriften zu kosmetischen Mitteln festgelegt, die Nano-Materialien enthalten.

Gebühren nach dem Verbraucherinformationsgesetz

(mm) Am 30.11.2012 wurde die Verordnung über die Gebühren nach dem Verbraucherinformationsgesetz (Verbraucherinformationsgebührenverordnung - VIGGebV) vom

22.11.2012 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 2346 bekannt gemacht. Diese Verordnung regelt die Gebührenerhebung nach dem VIG für die Behörden des Bundes. Die Änderungen sind am 01.12.2012 in Kraft getreten.

Trinkwasserverordnung geändert

(mm) Die Zweite Verordnung zur Änderung der Trinkwasserverordnung ist am 13.12.2012 veröffentlicht worden und am 14. Dezember 2012 in Kraft getreten (BGBl. I S. 2562). Schwerpunkte der Änderungen sind u.a.: Änderungen bei den Vorgaben zur Legionellenuntersuchungspflicht. Dazu zählt die Einführung einer Definition für Großanlagen direkt in der Trinkwasserverordnung ebenso wie die Vorgabe, dass erst eine Überschreitung des Technischen Maßnahmenwertes zu einer Meldepflicht an das Gesundheitsamt und zu weiteren Pflichten zu Maßnahmen für den Betreiber führt. Hierzu zählen die unverzügliche Durchführung von Untersuchungen zur Aufklärung der Ursachen (inklusive einer Ortsbegehung und einer Prüfung auf Einhaltung der allgemein anerkannten Regeln der Technik) sowie eine Gefährdungsanalyse und die Durchführung von Maßnahmen, die zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher erforderlich sind. Jedoch gibt es auch Entlastungen im Bereich der Objekte mit Großanlagen, bei denen Trinkwasser im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit abgegeben werden. Hier wurde das Untersuchungsintervall von 1 x /Jahr auf 1x in 3 Jahren verlängert. Die Erstuntersuchung muss nun bis zum 31.12.2013 (vorher 31.10.2012) erfolgt sein. Auch die Meldepflicht für den Bestand an Großanlagen ist weggefallen. Eingefügt wurde ein neuer § 12. Dieser Paragraph sieht Ausnahmegenehmigungen von der Liste gemäß § 11 vor, wenn es sich dabei um die Erprobung eines Aufbereitungsstoffes oder Desinfektionsverfahren handelt. § 17 wurde neu formuliert. Hygienische Anforderungen/ Eignungen von Werkstoffen und Materialien können nun vom Umweltbundesamt (UBA) verbindlich festgelegt werden. Die vom UBA festgelegten hygienischen Bewertungsgrundlagen gelten zwei Jahre nach ihrer Veröffentlichung verbindlich und ersetzen die bisher unverbindlichen Leitlinien.

Weingesetz novelliert

(mm) Mit dem Siebten Gesetz zur Änderung des Weingesetzes (BGBl. I S. 2592 vom 19.12.2012) werden die Bundesländer ermächtigt, besondere Kriterien für Weine festzulegen, die aus kleineren geografischen Einheiten als dem Anbaugebiet, zum Beispiel Einzellagen, stammen oder unter erschwerten Bedingungen in Steillage oder Terrassenlage erzeugt werden. Durch das Gesetz wird zudem die bundesrechtliche Voraussetzung dafür geschaffen, dass ein deutscher Qualitätsschaumwein wieder mit dem Namen eines Landweingebietes versehen werden kann. Dies ist aber erst dann möglich, wenn die für das jeweilige Landweingebiet geltende Produktspezifikation geändert wird. Auf Wunsch der Weinwirtschaft besteht künftig außerdem die Möglichkeit, Qualitäts- und Prädikatsweine mit einem alten Kataster- oder Gewannnamen zu bezeichnen, wenn dieser zuvor nach einem landesrechtlich geregelten Verfahren in die Weinbergrolle eingetragen wurde. Die Änderungen gelten seit dem 20.12.2012.

Kosmetikverordnung geändert

(mm) Am 14.01.2013 wurde die Sechzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetik-Verordnung vom 21.12.2012 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 2 bekannt gemacht. Mit der Änderungsverordnung wurde die Durchführungsrichtlinie 2012/21/EU der Kommission vom 02.08.2012 zur Änderung der Anhänge II und III der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel in nationales Recht umgesetzt und dabei die Vorschriften an den technischen Fortschritt angepasst. Die Änderungen traten am 15.01.2013 in Kraft.

Deutschland hält an verpflichtenden BSE-Tests fest

(mm) Gemäß des Durchführungsbeschlusses 2013/76/EU der Kommission vom 04.02.2013 zur Änderung der Entscheidung 2009/719/EG (ABl. EU L 35/6 vom 06.02.2013) müssen seit Beginn des Jahres 2013 Rinder in 25 EU-Mitgliedstaaten - darunter Deutschland - nicht mehr systematisch auf die Rinderkrankheit BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie) getestet werden, sondern nur noch stichprobenartig. Dennoch wird das Bundeslandwirtschaftsministerium aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes an den bestehenden bundesweiten Kontrollen festhalten. Das Testalter der

Rinder wird von 72 auf 96 Monate angehoben. Konkret bedeutet das: In Deutschland muss künftig jedes gesund geschlachtete Rind, das 96 Monate oder älter ist, im Rahmen der amtlichen Fleischuntersuchung im Schlachthof auf BSE getestet werden. Diese Regelung wird auf Grundlage einer gemeinsamen Stellungnahme des Friedrich-Loeffler-Instituts (FLI) und des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) getroffen. Die Experten hatten sich dafür ausgesprochen, die systematische Testpflicht bei gesund geschlachteten Rindern beizubehalten, um auch weiterhin über eine ausreichende Datenbasis zu verfügen, die es erlaubt, längerfristige Trends zu beobachten. Mit der Anhebung des Testalters auf 96 Monate sehen die Experten sowohl den gesundheitlichen Verbraucherschutz als auch die Tiergesundheit weiterhin gewährleistet. Die neuen Regelungen sollen, abhängig vom Verlauf der Beratungen im Bundesrat, nach Möglichkeit noch in der ersten Jahreshälfte 2013 in Kraft treten. Bis dahin gelten für Deutschland die bisher gültigen Vorschriften: Demnach wird jedes gesund geschlachtete Rind, das 72 Monate oder älter ist, auf BSE getestet. Andere BSE-Schutzmaßnahmen wie das Entfernen von Risikomaterial und Verfütterungsverbote von Tiermehl an Wiederkäuer bleiben unverändert in Kraft.

Reduzierung von Mineralöl-Rückständen

(mm) Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat Entwürfe für zwei Verordnungen erarbeitet, mit denen der Übergang von Mineralöl-Rückständen aus Recycling-Verpackungen in Lebensmittel verhindert werden soll. Hintergrund sind Untersuchungsergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung und aus einem Forschungsprojekt des Ministeriums, wonach Karton-Verpackungen aus Recycling-Papier Rückstände mineralöhlaltiger Farben enthalten können, mit denen das Papier bedruckt war, das im Recycling verwendet wurde.

Der Entwurf für eine so genannte Mineralöl-Verordnung sieht Höchstmengen für den Übergang von Mineralöl aus Lebensmittelverpackungen, die unter Verwendung von Recycling-Papier hergestellt wurden, auf Lebensmittel vor. Die Höchstmengen sind so bemessen, dass Verbraucher vor gesundheitlich nachteiligen Wirkungen dieser Stoffe geschützt werden. Mineralöl kann auch durch das direkte Bedrucken von Verpackungen in Lebensmittel gelangen. Um dies zu verhindern, hat das Ministerium einen weiteren Verordnungsentwurf auf den Weg gebracht, der vorsieht, dass mineralöhlaltige Druckfarben zum Bedrucken von Lebensmittelverpackungen künftig nicht mehr verwendet werden dürfen: die so genannte Druckfarbenverordnung.

Beide Verordnungsentwürfe werden derzeit mit den anderen Regierungsressorts, den Ländern und der Wirtschaft abgestimmt. Ziel des Bundesverbraucherministeriums ist es, diese Regelungen so bald wie möglich auf den Weg zu bringen und in der Praxis umzusetzen. Voraussetzung für die Umsetzung ist allerdings eine amtliche Methode zum gesicherten Nachweis der Mineralöl-Verbindungen. Mit der Entwicklung einer solchen Methode ist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) derzeit beauftragt.

Mineralöle sind Gemische, die aromatische Kohlenwasserstoffe enthalten. Diese Gemische sind toxikologisch nicht ausreichend untersucht. Insofern können Toxikologen auch ein Krebs erzeugendes Potenzial nicht ausschließen. Aus Vorsorgegründen sollte die Aufnahme von Mineralöl-Rückständen über Lebensmittel so gering wie irgend möglich bleiben. Erst kürzlich hatten Medienberichte über Rückstände von Mineralöl in Adventskalendern, die aus Recyclingpapier hergestellt wurden, für Schlagzeilen gesorgt. Die Ergebnisse einer Untersuchung zeigten aber auch, dass die Problematik nicht alle Adventskalender betrifft. Es ist in der Herstellungspraxis also möglich, die Adventskalender-Verpackungen so zu produzieren, dass keine Mineralöl-Rückstände in die Schokolade übergehen, und die Hersteller sind genau dazu auch gesetzlich verpflichtet. Unabhängig von neuen gesetzlichen Regelungen müssen Lebensmittel-Unternehmen grundsätzlich gewährleisten, dass sie nur sichere Produkte herstellen und auf den Markt bringen. Auch von Lebensmittelkontaktmaterialien dürfen keine Gesundheitsgefahren für den Menschen und keine unvermeidbaren Veränderungen von Lebensmitteln ausgehen (@ www.bmelv.de).

Verbraucher verstehen Lebensmittelangaben nicht und fühlen sich getäuscht

(mm) Zu diesem Ergebnis kommt eine repräsentative Studie, die der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) in Auftrag gegeben hat. Demnach haben 72 Prozent der Befragten das Gefühl,

dass bei den Angaben auf Lebensmitteln viel getrickst wird. Weniger als die Hälfte der Verbraucher findet die Kennzeichnung überhaupt verständlich.

Laut der Studie, die im Januar 2013 präsentiert wurde, ärgert sich jeder Zweite, dass wichtige Informationen nicht auf der Vorderseite einer Lebensmittelverpackung stehen. Stattdessen wecken Name, Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln oft Erwartungen, die das Produkt nicht erfüllt. Und vieles von dem, was auf der Packung steht, verstehen Verbraucher nicht.

So sorgen regionale Bezüge auf Lebensmitteln für Verwirrung. Knapp die Hälfte der Befragten geht davon aus, dass ein Tiefkühl-Apfelkuchen mit der Bezeichnung „aus unserer Region“, in der Heimatregion gebacken wurde und die Äpfel von dort kommen. Tatsächlich gibt es keine klaren Vorgaben für die Werbung mit „regional“. „Nur wo Region drin ist, darf auch Region draufstehen. Regionalität darf nach den Angaben des vzbv nicht zum Marketingtrick verkommen.

Neben Ortsbezeichnungen ist auch die Aussage „frei von...“ Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärkern, Aromen oder Farb- und Konservierungsstoffen für die Verbraucher missverständlich.

Mit der Fortführung des Verbraucherportals lebensmittelklarheit.de will der vzbv den Dialog mit Handel und Wirtschaft verstärken und Lösungen für Probleme erarbeiten, die sich aus Meldungen und der begleitenden Verbraucherforschung ergeben. Die aktuellen Daten wurden in Zusammenarbeit mit der Georg-August-Universität Göttingen Ende 2012 erhoben. Sie sind Bestandteil des Projekts Lebensmittelklarheit. Das Gemeinschaftsprojekt von den Verbraucherzentralen und dem vzbv wird im Rahmen der Initiative „Klarheit und Wahrheit bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln“ durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gefördert. Seit Beginn des Projekts im Juli 2011 meldeten Verbraucher auf dem Internetportal www.lebensmittelklarheit.de 6.650 Produkte, durch deren Aufmachung und Kennzeichnung sie sich getäuscht fühlten. Die vollständige Studie kann unter [@ www.vzbv.de/11052.htm](http://www.vzbv.de/11052.htm) abgerufen werden.

Überschreitungen von Rückstandshöchstgehalten für Pflanzenschutzmittel

(mm) Mit 7,2 Prozent an Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen ist die Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen bei Erzeugnissen aus Drittländern nach wie vor am höchsten. Der Trend ist allerdings positiv. Seit dem Jahr 2008, als noch bei 9,1 Prozent der Proben die Höchstgehalte überschritten wurden, hat diese Quote jedes Jahr kontinuierlich abgenommen. Das ist ein Ergebnis der Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände aller Bundesländer für das Jahr 2011, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Bericht zur „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2011“ veröffentlicht hat.

Bei Erzeugnissen deutscher Herkunft wurde 2011 in 1,4 Prozent der Fälle eine Überschreitung des geltenden Rückstandshöchstgehaltes festgestellt. Die Rückstandssituation ist damit nach wie vor als niedrig und positiv zu werten, auch wenn sich die Überschreitungsquote im Vergleich zum Vorjahr, in dem sie bei 1,0 Prozent lag, leicht negativ entwickelt hat. Bei Lebensmitteln aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union (EU) blieb die Überschreitungsquote auf dem niedrigen Niveau der Vorjahre von 1,5 Prozent.

Besonders bemerkenswert ist, dass 96,0 Prozent (2010: 82,6 Prozent) der untersuchten Proben von Säuglings- und Kleinkindernahrung keine quantifizierbaren Rückstände von Pflanzenschutzmitteln aufwiesen. Nur in 4,0 Prozent der Proben wurden Rückstände nachgewiesen. Diese lagen alle im Spurenbereich; keine Probe wies Rückstände über dem Rückstandshöchstgehalt auf. Dieses Ergebnis zeigt das hohe Qualitätsniveau bezüglich Pflanzenschutzmittelrückständen in Nahrungsmitteln für Säuglinge und Kleinkinder.

Auch in Biolebensmitteln hat sich der Anteil an Proben ohne quantitativ nachweisbare / quantifizierbare Rückstände im Vergleich zum Vorjahre leicht um 2,3 Prozentpunkte auf 82,2 Prozent verbessert. Negativ fiel im Jahr 2011 die Quote von 0,8 Prozent der Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen auf (2010: 0,2%). Der Anstieg ist jedoch vornehmlich auf ein Produkt „getrocknete Linsen“ zurückzuführen. Die Ursache konnte hier schnell gefunden werden, so dass geeignete Maßnahmen eingeleitet wurden.

Insgesamt haben im Jahr 2011 die Untersuchungseinrichtungen der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung der Bundesländer 17.157 Proben von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf das Vorhandensein von Pflanzenschutzmittelrückständen untersucht. Dabei wurden mehr als 5,4 Millionen einzelne Analyseergebnisse zu 856 verschiedenen Wirkstoffen ermittelt. Im Durchschnitt wurde jede Probe auf 316 Wirkstoffe untersucht (@ www.bvl.bund.de).

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

(mm) Im Bundesgesetzblatt sowie dem Bundesanzeiger (auch elektronisch) wurden u. a. weitere Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Berichtigung der Bekanntmachung der Neufassung des Verbraucherinformationsgesetzes (BGBl. I S. 2725 vom 21.12.2012);
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchIV), (BGBl. I S. 2982 vom 31.12.2012).

Weitere deutsche Spezialität geschützt

(mm) Die Bezeichnung „Aischgründer Karpfen“ wurde durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1096/2012 der Kommission vom 14.11.2012 in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen (ABl. EU L 326/1 vom 24.11.2012). Bei der Art des Aischgründer Karpfens handelt es sich um eine besonders hochrückige und gering beschuppte Gattung des Karpfens. Insgesamt hatte das Anerkennungsverfahren neun Jahre gedauert. Der Aischgründer Karpfen ist die 25. bayerische Spezialität auf der EU-Liste. Konkret erhielt der Aischgründer Karpfen das Gütesiegel "geschützte geographische Angabe" (g.g.A.). Das heißt, dass der Aischgründer Karpfen auch aus dem Aischgrund in Mittelfranken kommen muss, oder zumindest dort "erzeugt, hergestellt oder verarbeitet" wurde.

Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1235/2012 der Kommission vom 19.12.2012 zur Änderung des Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der VO (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nichttierischen Ursprungs“ (ABl. EU L 350/44 vom 20.12.2012) wurde die zehnte Änderung von Anhang I der VO (EG) Nr. 669/2009 vorgenommen. Ziel der EU-Kommission ist, die Einträge in Anhang I vierteljährlich zu überprüfen und zu aktualisieren. Im Rahmen der Änderung wurde eine ganze Reihe an Neueinträgen, Änderungen und Streichungen vorgenommen, daher wurde der Anhang I komplett ersetzt. Neu aufgenommen wurde die verstärkte Untersuchung von getrockneten Weintrauben aus Afghanistan auf Ochratoxin A, von Wassermelonen aus Brasilien auf Salmonellen, von Erdbeeren aus China auf Norovirus und Hepatitis A, von Erbsen und Bohnen aus Kenia auf Pestizidrückstände, von Minze aus Marokko auf Pestizidrückstände, von Wassermelonenkernen und daraus hergestellten Erzeugnissen aus Sierra Leone auf Aflatoxine und von bestimmten Kräutern, Gewürzen und Gemüse aus Vietnam auf Pestizidrückstände. Die Verordnung gilt seit dem 01.01.2013.

Vier weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt bzw. erweitert

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden mehrere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht die neuartige Lebensmittelzutaten betreffen:

- Rinder-Lactoferrin (bLF): Protein, das natürlich in Kuhmilch vorkommt. Es ist ein eisenbindendes Glycoprotein von etwa 77 kDa und besteht aus einer einzigen Polypeptidkette aus 689 Aminosäuren. Rinder-Lactoferrin bLF wird aus entrahmter Milch durch Ionenaustausch und anschließende

Ultrafiltrationsprozesse isoliert. Dann wird es sprühgetrocknet, und große Teilchen werden ausgesiebt. Es ist ein nahezu geruchloses, leicht rosafarbenes Pulver.

Verwendung in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (trinkfertig) ; Für Kleinkinder bestimmte Lebensmittel auf Milchbasis - verzehrfertig; Verarbeitete Getreidekost -in fester Form, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke - je nach den Bedürfnissen des Einzelnen, Getränke auf Milchbasis, Getränkemischungen in Pulverform auf Milchbasis - trinkfertig, Getränke auf Basis von fermentierter Milch -einschließlich Joghurtgetränke, Nichtalkoholische Getränke, Erzeugnisse auf Joghurtbasis, Erzeugnisse auf Käsebasis, Speiseeis, Kuchen und feine Backwaren, Bonbons, Kaugummi.

Die Bezeichnung in der Kennzeichnung der Lebensmittel, die gemäß diesem Beschluss zugelassenes Rinder-Lactoferrin enthalten, lautet „Lactoferrin aus Kuhmilch“.

(Durchführungsbeschlüsse 2012/725/EU und 2012/727/EU; ABl. EU L 327/46 und 52 vom 27.11.2012);

- Dihydrocapsiat: wird durch enzymkatalysierte Veresterung von Vanillylalkohol und 8-Methylnonansäure hergestellt. Nach der Veresterung wird Dihydrocapsiat mit n-Hexan extrahiert. Das Enzym Lipozyme 435 wurde von der dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde zugelassen. Eine Viskose, farblose bis gelbe Flüssigkeit.

Verwendung: Getreideriegel, Kekse und Kräcker, Knabberartikel auf Reisbasis, Kohlensäurehaltige Getränke, verdünnbare Getränke, Getränke auf Fruchtsaftbasis, Gemüsegetränke, Getränke auf Kaffeebasis, Getränke auf Teebasis, Aromatisiertes Wasser - ohne Kohlensäure, Wärmebehandelte Haferflocken-Cerealien und andere Cerealien, Speiseeis und gefrorene Desserts auf Milchbasis, Puddingmischungen (verzehrfertig), Erzeugnisse auf Joghurtbasis, Schokoladenerzeugnisse, Bonbons, Zuckerfreie Kaugummis, Kaffeeweißler, Süßungsmittel, Suppe (verzehrfertig), Salatsoßen, Pflanzliches Protein, Mahlzeitenersatz.

(Durchführungsbeschluss 2012/726/EU; ABl. EU L 327/49 vom 27.11.2012);

- synthetischem Zeaxanthin: natürlich vorkommendes Xanthophyllpigment, nämlich ein sauerstoffhaltiges Carotinoid. Es wird durch eine mehrstufige chemische Synthese aus kleineren Molekülen hergestellt. Synthetisches Zeaxanthin wird entweder als sprühgetrocknetes Pulver auf der Basis von Gelatine- oder Stärkekügelchen mit zugesetztem α -Tocopherol und Ascorbylpalmitat oder als Maisölsuspension mit zugesetztem α -Tocopherol in Verkehr gebracht. Orangerotes kristallines Pulver, geruchlos oder fast geruchlos.

Verwendung: ausschließlich als Zutat in Nahrungsergänzungsmitteln

(Durchführungsbeschluss 2013/49/EU; ABl. EU L 21/32 vom 24.01.2013);

- Erweiterung der Verwendungszwecke für Chiasamen: Chia (*Salvia hispanica*) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der Labiatae. Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Chiasamen als solcher darf nur vorverpackt an den Endverbraucher verkauft werden. Dabei ist eine zusätzliche Kennzeichnung erforderlich, welche die Angabe für den Verbraucher enthält, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g nicht überschritten werden darf.

Weitere Verwendung: Backwaren, Frühstückscerealien, nicht mehr als 10 % Mischungen aus Früchten, Nüssen und Samen

(Durchführungsbeschluss 2013/50/EU; ABl. EU L 21/34 vom 24.01.2013).

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut mehrfach geändert

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden folgende Verordnungen (EU) der Kommission zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates veröffentlicht, die die Neuzulassung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Nr. 1147/2012 vom 04.12.2012 (Verwendung von Bienenwachs (E 901), Carnaubawachs (E 903), Schellack (E 904) und mikrokristallinem Wachs (E 905) auf bestimmten Früchten), ABl. EU L 333/34 vom 05.12.2012;
- Nr. 1148/2012 vom 04.12.2012 (Verwendung von Schwefeldioxid - Sulfiten (E 220-228) und von Propylenglycolalginat (E 405) in Getränken aus fermentiertem Traubenmost), ABl. EU L 333/37 vom 05.12.2012,

- Nr. 1149/2012 vom 04.12.2012 (Verwendung von Extrakt aus Rosmarin (E 392) in Füllungen für trockene Teigwaren), ABl. EU L 333/40 vom 05.12.2012;
- Nr. 1166/2012 vom 07.12.2012 (Verwendung von Dimethyldicarbonat (E 242) in bestimmten alkoholischen Getränken), ABl. EU L 336/75 vom 08.12.2012.

Zudem wurde die Verordnung (EU) Nr. 25/2013 der Kommission vom 16.01.2013 zur Änderung der Anhänge II und III 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 den Lebensmittelzusatzstoff Kaliumdiacetat veröffentlicht (ABl. EU L 13/1 vom 17.01.2013).

Rückstandshöchstmengen für pharmakologische wirksame Stoffe

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

- Nr. 1161/2012 vom 07.12.2012 (Fenbendazol), ABl. EU L 336/14 vom 08.12.2012;
- Nr. 1186/2012 vom 11.12.2012 (Phoxim), ABl. EU L 338/20 vom 12.12.2012;
- Nr. 1191/2012 vom 12.12.2012 (Natriumsalicylat), ABl. EU L 340/35 vom 13.12.2012;
- Nr. 59/2013 vom 23.01.2013 (Monensin), ABl. EU L 21/21 vom 24.01.2013;
- Nr. 115/2013 vom 08.02.2013 (Diclazuril), ABl. EU L 38/11 vom 09.02.2013;
- Nr. 116/2013 vom 08.02.2013 (Eprinomectin), ABL EU L 38/14 vom 09.02.2013).

Geänderte Grenzwerte für die Erhöhung des Alkoholgehalts genehmigt

(mm) Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1181/2012 der Kommission vom 10.12.2012 (ABl. EU L 337/44 vom 11.12.2012) wurde Dänemark, Schweden und dem Vereinigten Königreich eine Anhebung der Grenzwerte für die Anreicherung von Wein aus Trauben der Ernte 2012 in bestimmten Weinanbaugebieten genehmigt. Aufgrund der außergewöhnlich ungünstigen Witterungsverhältnisse während der Vegetationsperiode im Jahr 2012 reichen die in Anhang XVa Abschnitt A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 festgesetzten Grenzwerte für die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts nicht aus, um in bestimmten Weinanbaugebieten der benannten Mitgliedsstaaten die Erzeugung von Wein mit einem angemessenen Gesamtalkoholgehalt, für den normalerweise eine Marktnachfrage bestehen würde, zu ermöglichen.

EU-Kunststoffverordnung geändert und korrigiert

(mm) Am 12.12.2012 wurde im Europäischen Amtsblatt L 338/11 die Verordnung (EU) Nr. 1183/2012 der Kommission vom 30.11.2012 zur Änderung und Korrektur der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, veröffentlicht. Die in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 enthaltene Unionsliste von Monomeren, sonstigen Ausgangsstoffen und Zusatzstoffen, die bei der Herstellung von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, verwendet werden dürfen, wird aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse/Bewertungen aktualisiert. Die Verwendung des Stoffes mit der FCM-Stoff-Nummer 257 und der Bezeichnung Dipropylenglycol als Zusatzstoff in Kunststoffen ist gemäß Anhang I Tabelle 1 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 zugelassen und mit der CAS-Nummer 0000110-98-5 aufgeführt. In der Richtlinie 2002/72/EG der Kommission vom 06.08.2002 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen war dieser Stoff mit der CAS-Nummer 0025265-71-8 aufgeführt. Diese Bezugnahme wurde mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, welche die Richtlinie 2002/72/EG ersetzte, gestrichen, da sie als überflüssig erachtet wurde. Da sich jedoch die CAS- Nummer 0025265-71-8 nicht auf den reinen Stoff, sondern auf das gewerblich genutzte Isomergemisch bezieht, wurde diese in die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 wieder aufgenommen. Der Hinweis Nr. 4 zur Konformitätsprüfung in Tabelle 3 des Anhangs I der Verordnung (EU) Nr.10/2011 enthält eine unklare Bezugnahme auf Simulanz D; beabsichtigt ist jedoch eine Bezugnahme auf Simulanz D2. Daher verweist der Hinweis Nr. 4 zur Konformitätsprüfung jetzt auf Simulanz D2.

Zur Begrenzung des Verwaltungsaufwands für Unternehmer dürfen Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die vor dem 01.01.2013 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden und der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, bis 01.01.2014 weiterhin in Verkehr gebracht werden. Diese Materialien und Gegenstände aus Kunststoff dürfen in Verkehr bleiben, bis die Bestände aufgebraucht sind. Der geänderte Anhang I gilt ab 01.01.2013.

Qualitätslabel für Lebensmittel geographischer Herkunft oder traditioneller Herstellungsart

(mm) Wie bereits in der letzten Ausgabe berichtet, wurden neue EU-weite Regelungen für Qualitätsprodukte beschlossen. Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.11.2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. EU L 343/1 vom 14.12.2012) enthält die ausführlichen Vorschriften für die EU-Qualitätslabel für Produkte bestimmter geographischer Herkunft oder traditioneller Herstellungsart. Zudem wird ein geschütztes Label für "Berg- und Inselerzeugnisse" eingeführt. Die europäische Kommission muss in maximal sechs statt bisher zwölf Monaten Anfragen zur Registrierung beantworten und hat darüber hinaus zukünftig eine kürzere Zeitspanne, um eventuelle Einwände geltend zu machen. Die bisherigen Verordnungen (EG) Nr. 509/2006 und (EG) Nr. 510/2006 werden aufgehoben. Die neue Verordnung ist am 01.01.2013 in Kraft getreten. Einige Regelungen zu Kennzeichnungen gelten jedoch unbeschadet der bereits vorher im Verkehr befindlichen Erzeugnisse ab dem 04.01.2016.

Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch geändert

(mm) Neue Technologien haben zur Entwicklung neuer Kühlmethoden geführt, für die dieselben Vorschriften gelten sollten wie für die in Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 genannten Kühlmethoden. In den Anhängen VI und VII der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 sind Grenzwerte für den Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnchenschlachtkörpern festgelegt, in Anhang VIII der genannten Verordnung sind Grenzwerte für den Wassergehalt von bestimmten Geflügelteilstücken festgelegt, und in Anhang IX der genannten Verordnung sind Grenzwerte für den Wassergehalt von frischem Geflügelfleisch in Überprüfungen der Wasseraufnahme im Produktionsbetrieb festgelegt. Alle diese Grenzwerte sind unter Bezugnahme auf drei in Artikel 10 der genannten Verordnung definierte Kühlmethoden, nämlich Luftkühlung, Luftsprühkühlung und Tauchkühlung, festgelegt. Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1239/2012 der Kommission vom 19.12.2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. EU L 350/63 vom 20.12.2012) wurden neue Grenzwerte festgesetzt, die bei Verwendung neuer Kühlmethoden gelten. Zudem wurde für den Mitgliedsstaat Malta die neue Bezeichnung ihres nationalen Referenzlaboratoriums aufgenommen. Die Änderungen gelten seit dem 27.12.2012.

Leitlinien zur Health-Claims-Verordnung veröffentlicht

(mm) Mit dem Durchführungsbeschluss 2013/63/EU vom 24.01.2013 (ABl. EU L 22/25 vom 25.01.2013) werden Leitlinien zur Umsetzung des Artikels 10 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 veröffentlicht. Der Artikel 10 enthält spezielle Bedingungen für die Verwendung gesundheitsbezogener Angaben. Bei der praktischen Anwendung der Verordnung traten wiederholt Fragen auf. Deshalb wurden die Leitlinien für die Umsetzung der Verordnung Nr. 1924/2006 (Guidance on the implementation of regulation N° 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods conclusions of the standing committee on the food chain and animal health) abgefasst. Mit Hilfe dieser Leitlinien soll ein besseres Verständnis sowie die korrekte und einheitliche Anwendung der Verordnung durch die betroffenen Kreise sichergestellt werden. Unter dem LINK @ www.bvl.bund.de finden sich zahlreiche Informationen zu gesundheitsbezogenen Angaben. Die Leitlinie ist zwar rechtlich nicht verbindlich, muss aber von den nationalen Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie den Gerichten beachtet werden. So kann sich der Lebensmittelunternehmer auf mehr Klarheit und Rechtssicherheit stützen.

Erstmalige Zulassung eines Dekontaminationsmittels für tierische Lebensmittel

(mm) Am 05.02.2013 wurde die Verordnung (EU) Nr. 101/2013 über die Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Rinderschlachtkörpern vom 04.02.2013 im Amtsblatt der EU L 34/1 veröffentlicht. Damit wurde in der Europäischen Union erstmalig

ein Mittel zur sog. „Dekontamination“ von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zugelassen. Die auf Grundlage der wissenschaftlichen Stellungnahme der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in der Verordnung vorgesehene Möglichkeit der Anwendung von Milchsäure stellt eine ergänzende und unter kontrollierten Bedingungen anzuwendende Maßnahme dar, um die Reduktion einer auch bei sorgfältiger Anwendung der Guten Hygienepraxis nie ganz auszuschließenden mikrobiellen Oberflächenkontamination von Rinderschlachtkörpern im Schlachthof zu erreichen.

Vorausgegangen war dem Erlass dieser Verordnung ein 2010 gestellter Antrag des US-Landwirtschaftsministeriums an die Europäische Kommission zur Zulassung von Milchsäure als Stoff zur Entfernung von Oberflächenkontaminationen bei Rinderschlachtkörpern sowie ein längerer Abstimmungsprozess innerhalb der Mitgliedstaaten der EU. Nachdem der Ständige Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit zu dem Entwurf der Kommission zur Zulassung von Milchsäure keine Stellungnahme abgegeben hat, hat sich der Rat (Landwirtschaft und Fischerei) im November 2012 mit dem Vorschlag befasst. In der Beratung des Rates ergab sich keine qualifizierte Mehrheit für oder gegen den Vorschlag, so dass der Rat somit ebenfalls keine Stellungnahme abgeben hat. Die Europäische Kommission hat daher die Maßnahme erlassen können. Deutschland hatte in den Beratungen auf EU-Ebene sich für die Zulassung eingesetzt, mit der Position, dass gute Hygienepraxis zwar nicht durch Dekontaminationsmaßnahmen am Endprodukt ersetzt werden dürfe, jedoch alle bisherigen Erfahrungen zeigen, dass trotz guter Hygienepraxis mikrobielle Kontaminationen nicht gänzlich zu verhindern sind und der Einsatz von Milchsäure bei Rinderschlachtkörpern deshalb eine sinnvolle, ergänzende Maßnahme zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit sein kann.

Milchsäurelösungen dürfen nur aus Milchsäure zubereitet werden, die den Spezifikationen der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entspricht und nur auf ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln von einheimischen Rindern (einschließlich der Arten Bubalus und Bison) im Schlachthof verwendet werden. Zudem darf die Milchsäurelösung nur durch Besprühen oder Einnebeln mit einer Milchsäurelösung von 2-5 % in Trinkwasser bei einer Temperatur von höchstens 55 °C verwendet werden. Milchsäurelösungen dürfen nicht auf Schlachtkörpern mit einer sichtbaren fäkalen Verschmutzung verwendet werden. Außerdem darf die Anwendung von Milchsäurelösungen nicht zu einer irreversiblen physikalischen Veränderung des Fleisches führen.

Folgende HACCP-Mindestkriterien und Kontrollparameter gelten: vor der Anwendung von Milchsäurelösungen auf Schlachtkörpern, deren Hälften oder Vierteln sind Stichproben zwecks Bewertung der mikrobiologischen Kriterien im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zu nehmen. Die Milchsäurekonzentration ist während der Behandlung, im Rahmen des HACCP-Plans, durch regelmäßige Überwachung zu überprüfen, zu dokumentieren und aufzuzeichnen. Die Temperatur der Milchsäurelösung ist während der Behandlung, im Rahmen des HACCP-Plans, fortlaufend durch instrumentelle Messungen zu überwachen, zu dokumentieren und aufzuzeichnen.

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen Milchsäurelösungen zur Verringerung mikrobieller Oberflächenverunreinigungen von ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln verwendet werden, müssen den Lebensmittelunternehmer, der die behandelten Schlachtkörper, deren Hälften oder Viertel erhält, über diese Behandlung informieren. Diese Information sollte dokumentiert werden. Die Verordnung ist am 25.02.2013 in Kraft getreten.

EU plant spezielle Einfuhrkontrollen für Erdbeeren aus China

(mm) Anfang Dezember 2012 berieten Experten aus allen EU-Mitgliedsstaaten über verstärkte Einfuhrkontrollen aus China. Geplant ist, dass Tiefkühlerdbeeren, die von China in die EU eingeführt werden, in Zukunft von den europäischen Behörden verstärkt auf Noroviren und Hepatitis-A-Viren untersucht werden. Deutschland unterstützt die geplanten Maßnahmen. Beide Erreger waren von europäischen Behörden zuvor in Lieferungen aus China festgestellt worden.

Lebensmittelüberwachungsbehörden in Niedersachsen hatten bei amtlichen Kontrollen eine Verunreinigung von Erdbeer-Erzeugnissen aus China mit Hepatitis A nachgewiesen. Die betroffene Ware - über Schweden eingeführte gefrorene Erdbeer-Würfel - war Tage zuvor schon von den zuständigen Behörden in Zusammenarbeit mit den betroffenen Unternehmen aus dem Verkehr genommen worden. Die Öffentlichkeit wurde von den Behörden über das mögliche Risiko unterrichtet,

das von diesen Produkten ausgeht. Bereits früher hatten belgische Behörden in chinesischen Erdbeeren Hepatitis-A-Viren festgestellt. Das Bundesverbraucherschutzministerium nimmt die aktuellen Hinweise sehr ernst. Tiefgefrorene Erdbeeren aus China, die mit Noroviren belastet waren, gelten auch als Auslöser einer großen Lebensmittel-Epidemie, bei der Ende September 2012 in Ostdeutschland fast 11.000 Schüler kurzfristig an Brechdurchfall erkrankten. Nach den jüngsten Laborbefunden muss nun vordringlich die Ursache der Verunreinigung der Lebensmittel, also der genaue Eintragsweg, untersucht werden. Bei den beiden genannten Fällen, also bei dem aktuellen Hepatitis- und dem zurückliegenden Noroviren-Befund, handelt es sich zwar um tiefgefrorene Erdbeeren aus China, aber um jeweils unterschiedliche Produkte unterschiedlicher Hersteller. Lebensmittelsicherheitsexperten der Bundesregierung reisten noch 2012 zu Gesprächen nach Peking.

Tabakerzeugnisse: Künftig größere Warnhinweise und Verbot starker Aromen

(mm) Größere Warnhinweise zu Gesundheitsrisiken auf Zigarettenschachteln und das Verbot von Geschmackszusätzen in Zigaretten sollen das Rauchen künftig unattraktiver machen. Der Vorschlag der EU-Kommission vom 19.12.2012 enthält neue und strengere Vorschriften darüber, wie Tabakerzeugnisse hergestellt, aufgemacht und verkauft werden können. Alle Packungen von Zigaretten und Tabak zum Selbstdrehen müssen einen kombinierten textlichen und bildlichen Warnhinweis tragen, der 75 Prozent der Vorder- und der Rückseite der Packung einnimmt und sie dürfen keine Werbeelemente tragen. Die gegenwärtigen Informationen über Teer, Nikotin und Kohlenmonoxid, die als irreführend betrachtet wurden, werden durch eine seitlich auf der Packung angebrachte Informationsbotschaft zu den 70 krebserregenden Stoffen im Tabakrauch ersetzt. Den Mitgliedstaaten steht es frei, in begründeten Fällen neutrale Einheitsverpackungen einzuführen.

Zigaretten, Tabak zum Selbstdrehen und rauchlose Tabakerzeugnisse mit charakteristischen Aromen werden verboten. Die Richtlinie regelt grenzüberschreitende Internetverkäufe und sieht technische Merkmale zur Bekämpfung des illegalen Handels vor. Nikotinhaltige Erzeugnisse (z. B. elektronische Zigaretten), deren Nikotingehalt unter einer bestimmten Schwelle liegt, dürfen auf den Markt kommen, müssen aber gesundheitsbezogene Warnhinweise tragen. Produkte, deren Nikotingehalt oberhalb dieser Schwelle liegt, sind nur zulässig, wenn sie als Arzneimittel - wie beispielsweise Nikotinersatztherapeutika - zugelassen sind. Pflanzliche Raucherzeugnisse müssen ebenfalls gesundheitsbezogene Warnhinweise tragen. Kau- und Schnupftabak unterliegen künftig eigenen Vorschriften für Kennzeichnung und Inhaltsstoffe. Das bestehende Verbot von Tabak zum oralen Gebrauch (Snus) wird aufrechterhalten.

Als Nächstes wird der Vorschlag im Europäischen Parlament und im Ministerrat erörtert. Es wird erwartet, dass er 2014 angenommen wird. Dann könnte er 2015 oder 2016 in Kraft treten.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. EU L 354 vom 31.12.2008), (ABl. EU L 322/8 vom 21.11.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1097/2012 der Kommission vom 23.11.2012 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren in Bezug auf den Versand tierischer Nebenprodukte und von Folgeprodukten zwischen den Mitgliedstaaten (ABl. EU L 326/3 vom 24.11.2012);

- Durchführungsbeschluss der Kommission vom 23.11.2012 zur Änderung der Entscheidung 2008/866/EG über Sofortmaßnahmen zur Aussetzung der Einfuhr bestimmter Muscheln für den menschlichen Verzehr aus Peru im Hinblick auf die Geltungsdauer der Maßnahmen (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C (2012) 8459), (ABl. EU L 327/56 vom 27.11.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1185/2012 der Kommission vom 11.12.2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse (ABl. EU L 338/18 vom 12.12.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1197/2012 der Kommission vom 13.12.2012 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Verlängerung der Genehmigungsdauer der Wirkstoffe Acetamiprid, Alpha-Cypermethrin, Ampelomyces quisqualis Stamm: AQ 10, Benalaxyl, Bifenazat, Bromoxynil, Chlorpropham, Desmedipham, Etoxazol, Gliocladium catenulatum Stamm: J1446, Imazosulfuron, Laminarin, Mepanipyrim, Methoxyfenozid, Milbemectin, Phenmedipham, Pseudomonas chlororaphis Stamm: MA 342, Quinoxifen, S-Metolachlor, Tepraloxydim, Thiocloprid, Thiram und Ziram (ABl. EU L 342/27 vom 14.12.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1237/2012 der Kommission vom 19.12.2012 zur Genehmigung des Wirkstoffs Zucchinielbmosaikvirus (abgeschwächter Stamm) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 350/55 vom 20.12.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1238/2012 der Kommission vom 19.12.2012 zur Genehmigung des Wirkstoffs Trichoderma asperellum (Stamm T34) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 350/59 vom 20.12.2012);
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 05.09.2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. EU L 250 vom 18.09.2008), (ABl. EU L 359/77 vom 29.12.2012);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 17/2013 der Kommission vom 14.01.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Trichoderma atroviride Stamm I-1237 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 9/5 vom 15.01.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 22/2013 der Kommission vom 15.01.2013 zur Genehmigung des Wirkstoffs Cyflumetofen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 11/8 vom 16.01.2013);
- Durchführungsbeschluss 2013/38/EU der Kommission vom 18.01.2013 zur Ermächtigung der Mitgliedstaaten, die vorläufigen Zulassungen für die neuen Wirkstoffe Emamectin und Maltodextrin zu verlängern (Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2013) 51), (ABl. EU L 18/17 vom 22.01.2013);
- Verordnung (EU) Nr. 34/2013 der Kommission vom 16.01.2013 zur Änderung der Anhänge II, III und IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 2-Phenylphenol, Ametoctradin, Aureobasidium pullulans (Stämme DSM 14940 und DSM 14941), Cyproconazol, Difenoconazol, Dithiocarbamaten, Folpet,

Propamocarb, Spinosad, Spirodiclofen, Tebufenpyrad und Tetraconazol in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 25/1 vom 26.01.2013);

- Verordnung (EU) Nr. 35/2013 der Kommission vom 18.01.2013 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Dimethomorph, Indoxacarb, Pyraclostrobin und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen (ABl. EU L 25/49 vom 26.01.2013);
- Berichtigung der Richtlinie 2012/12/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19.04.2012 zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung (ABl. EU L 115 vom 27.04.2012), (ABl. EU L 31/83 vom 31.01.2013);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 91/2013 der Kommission vom 31.01.2013 zur Festlegung besonderer Bedingungen für die Einfuhr von Erdnüssen aus Ghana und Indien, Okra und Curryblättern aus Indien sowie Wassermelonenkernen aus Nigeria und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 669/2009 und (EG) Nr. 1152/2009 der Kommission (ABl. EU L 33/2 vom 02.02.2013).

Seetransport von Speiseölen und -fetten

(mm) Für den weltweiten Handel mit Speiseölen und -fetten als Massengut ist deren Beförderung auf der Straße, der Schiene, in der Binnenschifffahrt und auf dem Seeweg erforderlich. In der Europäischen Union ist der Seetransport von Speiseölen und -fetten nach Europa in Lagertanks zulässig, die bereits für die Beförderung von Stoffen eingesetzt wurden, die auf einer von der EU genehmigten Liste zulässiger vorheriger Ladungen geführt werden. Da Rückstände dieser Stoffe zu einer Kontamination der Lebensmittel führen können, müssen sie hinsichtlich möglicher Sicherheitsbedenken bewertet werden. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Bewertung von 64 dieser Stoffe bzw. Stoffgruppen abgeschlossen. Die meisten von ihnen wurden als „zulässige“ vorherige Ladungen eingestuft, und in einigen Fällen wurde genauer angegeben, in welchen Fällen besondere Verwendungsbedingungen gelten (die etwa durch EU-Bestimmungen vorgegeben sind), bevor Speiseöle und -fette in denselben Tanks befördert werden dürfen.

Die auf der EU-Liste geführten Stoffe haben unterschiedliche Verwendungszwecke im industriellen oder landwirtschaftlichen Bereich: Sie umfassen Lebensmittelzutaten wie Trinkwasser, Fettsäuren und Melasse, Lebensmittelbestandteile (z.B. andere Fette und Öle oder Kalzium) sowie regulierte Substanzen wie Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromen. Als weitere Beispiele sind Extraktionslösungsmittel, Düngemittel und in chemischen Prozessen verwendete Substanzen zu nennen. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass eine Reihe von Stoffen die erforderlichen Kriterien nicht erfüllen: Kalziumligninsulfonat gilt aufgrund seiner variierenden Zusammensetzung und fehlender Informationen über Verunreinigungen und eine mögliche Reaktion mit Fetten und Ölen nicht länger als zulässig. Zu Weintrub und Paraffinwachs lagen nicht genügend Informationen hinsichtlich der Zusammensetzung vor, um im Falle ihrer Verwendung als vorherige Ladungen gesundheitliche Bedenken ausschließen zu können. Auch Carnaubawachs und Silicondioxid geben aufgrund ihrer Wasserunlöslichkeit und ihres hohen Schmelzpunkts Anlass zu Sicherheitsbedenken, da diese Eigenschaften die Wirkung der Tankreinigung beeinträchtigen könnten ([@ www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

Zuckerkulöre: Verbraucherexposition niedriger als zuvor geschätzt

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihre Abschätzung der Verbraucherexposition gegenüber drei Zuckerkulören (E 150a, E 150c, E 150d), die in einer Vielzahl von Lebensmitteln und Getränken Verwendung finden, revidiert. Anhand neuer Daten zur Konzentration dieser drei Zuckerkulöre (E 150a, E 150c, E 150d) in Lebensmitteln und Getränken sowie neuer Verzehrdaten kam die EFSA zu dem Schluss, dass die Verbraucherexposition gegenüber diesen Zuckerkulören deutlich niedriger ist als in dem 2011 erstellten wissenschaftlichen Gutachten der Behörde geäußert. In den meisten Fällen liegt die neu geschätzte Exposition unter den zulässigen

täglichen Aufnahmemengen (Acceptable Daily Intake - ADI), die von den Sachverständigen der EFSA 2011 festgelegt wurden. Bei Kleinkindern und Erwachsenen mit sehr hoher Aufnahme kann die Exposition allerdings die ADI-Werte für das Zuckerkulör E 150c überschreiten. Die Expositionsabschätzungen für alle vier Zuckerkulöre zusammen überschreiten für keine Bevölkerungsgruppe den festgesetzten Gruppen-ADI-Wert in Höhe von 300 mg/kg KG/Tag. Hauptquelle für E 150c sind bei Kleinkindern Backwaren und bei Erwachsenen alkoholische Getränke (@ www.efsa.europa.eu).

Quecksilber in Lebensmitteln

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat tolerierbare wöchentliche Aufnahmemengen (Tolerable Weekly Intakes - TWI) bzw. „unbedenkliche Werte“ festgelegt, um die Verbraucher vor gesundheitsschädlichen Wirkungen durch das mögliche Vorhandensein der wichtigsten Formen von Quecksilber in Lebensmitteln Methylquecksilber und anorganisches Quecksilber - zu schützen. Die EFSA hat in ihrem Gutachten einen TWI-Wert von 4 µg/kg Körpergewicht (KG) für anorganisches Quecksilber festgesetzt. Für Methylquecksilber deuten neue Studien darauf hin, dass vorteilhafte Wirkungen im Zusammenhang mit langkettigen Omega-3-Fettsäuren in Fisch bisher möglicherweise dazu geführt haben, dass die potenziellen schädlichen Wirkungen von Methylquecksilber in Fisch unterschätzt wurden. Das Gremium hat daher einen TWI-Wert von 1,3 µg/kg für Methylquecksilber vorgeschlagen, der niedriger als der vom JECFA festgelegte Wert von 1,6 µg/kg ist. Methylquecksilber ist die vorherrschende Form von Quecksilber in Fisch und anderen Meeresfrüchten und besonders giftig für das sich entwickelnde Nervensystem einschließlich des Gehirns. Zwar ist unwahrscheinlich, dass die durchschnittliche Exposition gegenüber Methylquecksilber in Lebensmitteln den TWI-Wert überschreitet, bei Verbrauchern mit hohem und häufigem Fischkonsum jedoch steigt die Wahrscheinlichkeit, diesen Wert zu erreichen. Da zu dieser Gruppe auch Schwangere zählen können, kann es zu einer Exposition des Fötus in einer kritischen Entwicklungsphase des Gehirns kommen. Anorganisches Quecksilber ist weniger giftig und findet sich ebenfalls in Fisch und anderen Meeresfrüchten sowie in Fertiggerichten. Für die meisten Menschen ist die Wahrscheinlichkeit niedrig, dass die lebensmittelbedingte Exposition gegenüber anorganischem Quecksilber den TWI-Wert überschreitet, sofern keine anderen Expositionsquellen hinzukommen (@ www.efsa.europa.eu).

Risiken für die öffentliche Gesundheit durch Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs

(mm) Die EFSA hat die erste in Europa durchgeführte wissenschaftliche Bewertung zu Risiken für die öffentliche Gesundheit durch Pathogene veröffentlicht, mit denen Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs kontaminiert sein können. Das wissenschaftliche Gutachten vergleicht den Anteil der im Zeitraum 2007 bis 2011 in Europa gemeldeten Ausbrüche lebensmittelbedingter Krankheiten bei Menschen durch Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs mit dem Anteil der Ausbrüche, der auf Lebensmittel tierischen Ursprungs zurückzuführen ist. Die Sachverständigen der EFSA ermittelten außerdem Kombinationen von Lebensmitteln und Pathogenen, die häufig mit lebensmittelbedingten Krankheiten durch Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs in Verbindung stehen, und stufte deren Risiko ein.

Zu den Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs zählt eine breite Palette von Obst, Gemüse, Salaten, Samen, Nüssen, Getreiden, Kräutern und Gewürzen. Diese sind ein wichtiger Bestandteil unserer täglichen Ernährung. Laut dem Gutachten sind Lebensmittel tierischen Ursprungs auch weiterhin die Ursache für die Mehrheit aller dokumentierten und gemeldeten Ausbrüche (90%). Die Anzahl der Ausbrüche, Erkrankungen bei Menschen und Krankenhausaufenthalte im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs ist jedoch innerhalb des untersuchten Zeitraums gestiegen.

Ausbrüche im Zusammenhang mit dieser Art von Lebensmitteln gehen tendenziell mit mehr Erkrankungen bei Menschen einher, sind dabei aber in Bezug auf die Zahl der Krankenhausaufenthalte und Todesfälle gewöhnlich weniger schwerwiegend als dies bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs der Fall ist. Betrachtet man die Tendenzen im Zeitraum 2007 bis 2011, zeigt sich, dass Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs mit 10% der Ausbrüche, 26% der Erkrankungen bei Menschen, 35% der Krankenhausaufenthalte und 46% der Todesfälle in Zusammenhang standen. Hierbei sind allerdings

die schwerwiegenden gesundheitlichen Auswirkungen des auf Sprossen zurückzuführenden Ausbruchs von Shiga-Toxin produzierenden *Escherichia coli* (STEC) im Jahr 2011 zu berücksichtigen. Schließt man die Daten zu diesem großen Ausbruch aus, gehen 5% aller Todesfälle im Zusammenhang mit gemeldeten Ausbrüchen lebensmittelbedingter Krankheiten auf Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs zurück.

Es wurde ein Modell entwickelt, das Risikomanager bei der Einstufung von Risiken durch lebensmittelbedingte Krankheiten unterstützen soll, deren Ursache in Verbindung mit Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs steht. Die am höchsten eingestufte Kombination von Lebensmitteln und Pathogenen (Viren, Bakterien oder Parasiten) im untersuchten Zeitraum waren Salmonellen und roh verzehrte Blattgemüse, gefolgt von den nachstehenden Kombinationen, die jeweils gleich eingestuft wurden: Salmonellen und Zwiebel- oder Stängelgemüse (z.B. Spargel, Zwiebeln, Knoblauch etc.), Salmonellen und Tomaten, Salmonellen und Melonen sowie pathogene *E. coli* und frische Schoten, Hülsenfrüchte oder Getreide. Wie bei allen Modellen ist die sich daraus ergebende Analyse in Bezug auf die untersuchten Daten gewissen Beschränkungen unterworfen.

Die EFSA nutzte alle in den Mitgliedstaaten erhobene Überwachungsdaten zu Zoonosen, die Aufschluss über die Anzahl und den Schweregrad von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Krankheiten in sämtlichen Mitgliedstaaten gaben. Es ist jedoch möglich, dass die Bedeutung einiger Kombinationen überbewertet wurde und weitere Lebensmittel/Pathogen-Kombinationen ermittelt werden, sollten in Zukunft neue EU-Überwachungsdaten zur Verfügung stehen. Im Rahmen des Modells wird vermutlich auch der Stellenwert eher sporadisch auftretender Krankheiten zu gering eingeschätzt, beispielsweise von Erkrankungen, die auf *Listeria monocytogenes* oder *Campylobacter* zurückzuführen sind.

Das wissenschaftliche Gutachten der EFSA empfiehlt für die Datenerhebung die Einführung einer harmonisierten Terminologie zur Kategorisierung von Lebensmitteln sowie die Sammlung zusätzlicher Informationen über die Zubereitung, Verarbeitung und Lagerung einzelner Lebensmittel. Dieses Jahr wird die EFSA maßgebliche Faktoren der Risiken analysieren, die von den im Rahmen des wissenschaftlichen Gutachtens ermittelten Lebensmittel/Pathogen-Kombinationen ausgehen, und ggf. auch Möglichkeiten zur Minderung dieser Risiken sowie mikrobiologische Kriterien bestimmter Lebensmittel/Pathogen-Kombinationen untersuchen (@ www.efsa.europa.eu).

EFSA legt durchschnittlichen Energieaufnahmebedarf fest

(mm) Die EFSA hat den durchschnittlichen Energieaufnahmebedarf von Erwachsenen, Säuglingen und Kindern sowie Schwangeren und stillenden Müttern festgelegt. Diese Werte stellen bestmögliche Schätzungen des Energiebedarfs einzelner Bevölkerungsgruppen in Europa dar und sollen politische Entscheidungsträger dabei unterstützen, Ernährungsprogramme zu entwickeln und zu überwachen, um so, u.a. durch die Erstellung lebensmittelorientierter Ernährungsleitlinien, die öffentliche Gesundheit zu fördern.

Die Werte für den durchschnittlichen Energiebedarf einzelner, nach Alter und Geschlecht differenzierter Bevölkerungsgruppen wurden unter Berücksichtigung unterschiedlicher Grade körperlicher Aktivität berechnet und basieren auf einem angenommenen gesunden Körpermassenindex (Body-Mass-Index – BMI) von 22 kg/m². Die EFSA legte beispielsweise für einen mäßig aktiven Lebensstil folgende durchschnittliche Bedarfswerte fest:

	Alter	Durchschnittlicher Energiebedarf (kcal/Tag)
Mädchen/ Jungen	6	1.500-1.600
	12	2.000-2.200
	17	2.300-2.900
Frauen/ Männer	30-39	2.000-2.600
	50-59	2.000-2.500
	70-79	1.800-2.300

Bei Schwangeren wird davon ausgegangen, dass ein Anstieg der Körpermasse um 12 kg auf eine optimale Gesundheit von Mutter und ungeborenem Kind hinweist. Der zur Unterstützung der Schwangerschaft erforderliche zusätzliche Energiebedarf wurde auf 70 kcal/Tag im ersten, 260 kcal/Tag im zweiten und 500 kcal/Tag im dritten Schwangerschaftsdrittel geschätzt. Der zusätzliche durchschnittliche Energiebedarf bei Müttern, die in den ersten sechs Monaten nach der Entbindung ausschließlich stillen, wird auf 500 kcal/Tag geschätzt.

Bei der Berechnung des durchschnittlichen Bedarfs werden verschiedene Grade körperlicher Aktivität (Physical Activity Levels - PAL) berücksichtigt, die unterschiedlichen Lebensstilen entsprechen (sitzend, mäßig aktiv, sehr aktiv bzw. höchst aktiv). Diese PAL-Werte ergeben sich aus folgenden Faktoren: berufliche Tätigkeit (z.B. sitzende Tätigkeit oder körperliche Arbeit), Umfang der täglichen körperlichen Betätigung sowie tägliche Hausarbeit, einschließlich Einkaufen und Kochen[4]. Der durchschnittliche Bedarf ist unter bestimmten Umständen entsprechend anzupassen, etwa bei Personen oder Bevölkerungsgruppen mit einem BMI über oder unter 22 kg/m² (@ www.efsa.europa.eu).

EFSA rüstet sich für Sicherheitsbewertung von Enzymen

(mm) Enzyme sind Proteine, die chemische Reaktionen um das Millionenfache beschleunigen können. Diese kommen natürlicherweise in allen Lebewesen vor und können auch aus Pflanzen, Tieren oder Mikroorganismen für den Einsatz in der Lebensmittelherstellung extrahiert werden. Bis zum Jahr 2015 müssen alle Enzyme, die in Europa als Verarbeitungshilfsstoffe zur Lebensmittelherstellung Verwendung finden, einer Sicherheitsbewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) unterzogen werden. Vor kurzem traf sich die Behörde mit Antragstellern, um die administrativen und technischen Anforderungen für die Einreichung der technischen Unterlagen für die Sicherheitsbewertung von Lebensmittelenzymen zu erörtern. Dies ist ein weiterer Schritt nach vorne bei der Risikobewertung der EFSA für regulierte Produkte in diesem Bereich (@ www.efsa.europa.eu).

Tenazität (Widerstandsfähigkeit) von Noroviren

(mm) In seiner Stellungnahme 038/2012 vom 06.10.2012 bewertete das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) die Tenazität von Noroviren in Erdbeerkompott, welches in verschiedenen Großküchen aus Tiefkühlerdbeeren unterschiedlich zubereitet worden ist.

Hintergrund war ein Ausbruch von akuter Gastroenteritis unter Kindern und Jugendlichen sowie Betreuungspersonal von Einrichtungen in Ostdeutschland. Erkrankungsfälle sind Ende September 2012 größtenteils in Schulen und Kindergärten aufgetreten, die im fraglichen Zeitraum von mindestens 10 verschiedenen Küchen mit Nachspeisen versorgt wurden, die aus Tiefkühl-Erdbeeren einer bestimmten Charge und ohne ausreichende Erhitzung hergestellt wurden. Darüber hinaus zeigen Studien des Robert Koch-Instituts einen starken und statistisch signifikanten Zusammenhang zwischen dem Verzehr dieser Erdbeerspeisen und den Erkrankungen an Brechdurchfall. Dieser Ausbruch ist mit über elftausend Fällen der bisher mit Abstand größte bekannte lebensmittelbedingte Ausbruch in Deutschland.

Ermittlungen des betroffenen Cateringunternehmens haben ergeben, dass die Tiefkühl-Erdbeeren in den jeweiligen Küchen unterschiedlich zubereitet wurden. Von mehreren Küchen, die mit Erkrankungen assoziiert waren, wurde berichtet, dass die Tiefkühl-Erdbeeren nur aufgetaut und gezuckert wurden. Zwei Küchen gaben an, die Erdbeeren kurz aufgekocht zu haben. Eine Küche soll die tief gefrorenen Erdbeeren mit Zucker und einer Prise Salz in kochendes Wasser eingerührt, 2 bis 3 Minuten weitergekocht und dann ziehen gelassen haben. Gemäß Angaben des betroffenen Cateringunternehmens sollen Küchen, welche bisher nicht mit Erkrankungen im Zusammenhang stehen, die Erdbeeren fast ausschließlich in gekochter Form abgegeben haben. Welche Kerntemperaturen bei diesen Erhitzungsverfahren erreicht wurden, ist dem BfR nicht bekannt.

Zur Tenazität von humanen Noroviren ist generell wenig bekannt, weil durch fehlende Zellkultursysteme die Infektiosität dieser Viren nicht gemessen werden kann. Eine Erhitzung von humanen Noroviren für 30 Minuten auf 60 °C sowie eine auf pH-Wert-Senkung auf pH 2,7 für 3 Stunden kann das

Virus nicht vollständig inaktivieren, wie in Freiwilligen-Versuchen nachgewiesen wurde. Studien zu Noroviren in Erdbeerkompott oder ähnlichen Zubereitungen liegen nicht vor.

Weitere Erkenntnisse zur Tenazität von Noroviren wurden indirekt durch die Verwendung von Surrogat-Viren, die mehr oder weniger eng mit den humanen Noroviren verwandt sind, erhalten. So zeigen Untersuchungen mit felinem Calicivirus (FCV) und caninem Calicivirus (CaCV), dass eine Erhitzung auf 70 °C für 1 Minute zu einer Virusreduktion von etwa 3 log-Stufen führt. Eine Virusreduktion von einer log-Stufe bedeutet eine Verringerung der Virenlast um den Faktor 10. FCV und murines Norovirus (MNV) zeigen nach Erhitzung auf 72 °C für 15 Sekunden nur einen geringen Abfall der Infektiosität von 1 log-Stufe. Eine Erhitzung von FCV auf 70 °C für 5 Minuten oder Kochen für 1 Minute führt zu einer starken Reduktion von 7,5 log-Stufen. MNV wird bei Inkubation bei 80 °C für 2,5 Minuten um 6,5 log-Stufen inaktiviert. Über die Empfindlichkeit von humanen Noroviren gegenüber pH-Wert-Änderungen oder Zusatzstoffen ist ebenfalls nur wenig bekannt.

Untersuchungen zur Tenazität von humanen Noroviren in Erdbeeren existieren nicht. Eine Studie wurde mit MNV durchgeführt, das zu Himbeer-Püree zugegeben worden war. Bei einer Behandlung von 65 °C für 30 Sekunden ergab sich eine Verminderung der Infektiosität um 1,86 log-Stufen. Eine Erhitzung auf 75 °C für 15 Sekunden führte zu einer Verminderung um 2,81 log-Stufen.

Insgesamt kann aus den vorliegenden Daten abgeleitet werden, dass Noroviren einen niedrigen pH-Wert tolerieren und sie im Temperaturbereich oberhalb von 70 °C in Abhängigkeit von der gewählten Haltezeit an Infektiosität verlieren. Eine Erhitzung von Erdbeerkompott auf Kerntemperaturen von über 90 °C bzw. lange Heißhaltezeiten im Temperaturbereich oberhalb von 70 °C scheinen geeignet, das Virus vollständig zu inaktivieren. Es ist hingegen davon auszugehen, dass ein Einrühren großer Mengen tiefgefrorener Erdbeeren in kochendes Wasser oder die ungleichmäßige Erhitzung beim kurzen Aufkochen einer großen Menge Kompott auf den Erdbeeren vorhandene Noroviren nicht überall sicher inaktivieren können.

Noroviren sind unbehüllte Viren des Genus Norovirus in der Familie Caliciviridae. Es existieren mehrere Genogruppen, von denen die Genogruppen I und II die wichtigste Bedeutung bei humanen Infektionen haben. Die Infektion mit Noroviren kann zu Magen-Darm-Erkrankungen führen, die durch Diarrhö und Erbrechen gekennzeichnet sind. Die Erkrankungen treten in allen Altersgruppen auf. In Infektionsversuchen mit Freiwilligen wurde eine minimale Infektionsdosis von 10-100 Viruspartikeln abgeschätzt. Neuere Analysen dieser Daten zeigen, dass die Wahrscheinlichkeit einer Norovirus-Infektion nach Aufnahme eines infektiösen Norovirus-Partikels bei 0,5 liegt; die Wahrscheinlichkeit zu erkranken jedoch steigt erst mit höherer Infektionsdosis von 0,1 (bei 103 Partikeln) auf 0,7 (bei 107 Partikeln). Über Unterschiede in der Dosis-Wirkungsbeziehung zwischen Kindern und Erwachsenen sind dem BfR keine Untersuchungen bekannt. Von infizierten Personen können im Stuhl bis zu 1011 Viruspartikel pro Gramm ausgeschieden werden. Noroviren werden über den fäkal-oralen Weg übertragen. Dies kann durch direkten Kontakt mit Infizierten oder indirekt über kontaminierte Oberflächen oder Lebensmittel erfolgen. Von Erkrankten kann das Norovirus in sehr hohen Mengen mit dem Stuhl ausgeschieden werden. Die Kontamination von Lebensmitteln kann auch über Kontakt mit Norovirus-kontaminierten Abwässern erfolgen. Außerhalb des Menschen existiert wahrscheinlich kein Reservoir für humane Noroviren.

Beeren können an verschiedenen Stellen ihrer Produktion mit Noroviren kontaminiert werden. Hierbei kommt zunächst die unsachgemäße Bewässerung bzw. Düngung mit humanen Norovirus kontaminierten Ausscheidungen in Betracht. Des Weiteren können während der Ernte oder Verpackung mit Noroviren infizierte Personen das Virus auf die Beeren übertragen. Bei tief gefrorenen Beeren kann darüber hinaus Norovirus über kontaminiertes Wasser, das während des Gefrierprozesses zugegeben wird, in die Beeren gelangen. Schließlich ist auch eine Kontamination während der Zubereitung der Beeren möglich ([@ www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

Nanomaterialien mit der REACH-Verordnung wirksam regeln

(mm) Mögliche Gefährdungen von Mensch und Umwelt durch Nanomaterialien sollten zukünftig besser erfasst und bewertet werden. Dazu haben die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin

(BAuA), das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und das Umweltbundesamtes (UBA) auf Anregung des Bundesumweltministeriums ein Konzept zur Anpassung der europäischen Chemikalienverordnung REACH entwickelt.

Die europäische REACH-Verordnung erfasst bereits heute Nanomaterialien als chemische Stoffe. Die bei der Registrierung durch den Hersteller oder Importeur zu liefernden Informationen werden aber einigen Besonderheiten von Nanomaterialien, Fasern und Stäuben nicht hinreichend gerecht. Wenn biologisch beständige Partikel oder Fasern freigesetzt werden, reichen die bislang unter REACH geforderten Informationen zur Charakterisierung der Stoffe nicht aus. Am Arbeitsplatz kann das Einatmen von biobeständigen Stäuben und Fasern langfristig zu chronischen Erkrankungen der Atemwege führen. Nanomaterialien besitzen eine größere Oberfläche und veränderte chemische und physikalische Eigenschaften.

Die Behörden legen mit ihrem Konzept dar, wie sich Anforderungen für Nanomaterialien sowie ultrafeine Stäube und Fasern mit ihren besonderen Eigenschaften in REACH integrieren lassen. Darüber hinaus soll REACH aber auch auf die rasanten Entwicklungen in der Nanotechnologie vorbereitet werden und im Sinne des Vorsorgeprinzips offen für zukünftige neue Erkenntnisse zu schädlichen Wirkungen von Nanomaterialien auf Mensch und Umwelt sein. Der Vorschlag der Bundesbehörden will auch die Übermittlung von Informationen im Sicherheitsdatenblatt verbessern, damit sich Nanomaterialien menschen- und umweltgerecht handhaben lassen. Im REACH-Verfahren muss über die Anforderungen zur Stoffregistrierung hinaus eine risikobezogene Behandlung der besonderen Eigenschaften von Nanomaterialien auch bei der Dossier- und Stoffbewertung und in eventuellen Zulassungs- und Beschränkungsverfahren gewährleistet sein.

Wenn es von einem chemischen Stoff nanoskalige Formen gibt, sollen diese grundsätzlich gemeinsam mit dem chemisch identischen Basismaterial registriert werden. Die aufgrund von Partikeleigenschaften notwendigen zusätzlichen Informationen und die hiermit verbundenen Risiken für Mensch und Umwelt sind eigenständig zu bewerten und zu dokumentieren. Wegen der extrem geringen Schüttdichte und erhöhten Wirksamkeit vieler Nanomaterialien, die sich auch bei geringen Mengen weit verbreiten können, empfehlen die Behörden, die Tonnagegrenzen für die Prüf- und Informationspflichten von Herstellern und Importeuren abzusenken.

Das Konzept der Bundesbehörden erfordert Änderungen der REACH-Verordnung. Dies betrifft besonders die Anhänge zu den Datenanforderungen für Stoffe. Es erscheint vorteilhaft, die besonderen Prüf- und Informationsanforderungen zur Toxikologie und Ökotoxikologie von Nanomaterialien sowie Fasern und Stäuben in einem spezifischen Anhang zur Verordnung zu regeln. Darüber hinaus ist eine umfassende Charakterisierung der Materialien notwendig.

Die Europäische Kommission hat im Oktober 2012 ihre „Zweite Überprüfung der Rechtsvorschriften zu Nanomaterialien“ vorgelegt. Darin wird REACH als geeignet für die Regelung von Nanomaterialien angesehen. Auch die Kommission sieht Änderungen in den Anhängen und weitere Erläuterungen in Leitfäden für Hersteller und Importeure von Nanomaterialien vor. Der ebenfalls angekündigte Kommissionsbericht zur Überprüfung der REACH-Verordnung wird den passenden Rahmen bieten, um über die notwendigen Anpassungen zu beraten. Mit dem Konzept der deutschen Bundesbehörden liegt nun ein konkreter Vorschlag vor. Das Konzeptpapier steht in deutscher oder englischer Sprache zur Verfügung und kann von den Internetseiten der Behörden (BAuA, BfR und UBA) heruntergeladen werden. (@ www.bfr.bund.de).

Yersinien in Lebensmitteln: Empfehlungen zum Schutz vor Infektionen

(mm) Der Verzehr von Lebensmitteln, die mit Yersinien verunreinigt sind, kann zu Magen-Darm-Infektionen führen. Auslöser der sogenannten Yersiniose sind die Spezies *Y. enterocolitica* und *Y. pseudotuberculosis*. Yersinien sind Stäbchenbakterien, die in der Umwelt weit verbreitet sind. Hauptreservoir für *Yersinia enterocolitica* ist das Schwein, die Bakterien sind daher auch in rohem Schweinefleisch zu finden. Für *Yersinia pseudotuberculosis* sind vermutlich Wildtiere das wichtigste Reservoir.

Im Jahr 2011 wurden in Deutschland rund 3.400 Infektionen mit Yersinien gemeldet, die meisten Infektionen wurden durch *Y. enterocolitica* ausgelöst. Damit gehören Yersiniosen - nach Infektionen mit *Campylobacter* und *Salmonellen* - zu den häufigsten bakteriellen Magen-Darm-Erkrankungen in Deutschland. Besonders häufig sind Kinder bis zum Alter von drei Jahren betroffen, da das Immunsystem in diesem Alter noch nicht vollständig entwickelt ist. Der größte Risikofaktor für eine Infektion mit Yersinien ist der Verzehr von rohen Schweinefleischprodukten, beispielsweise als Mett oder Hackepeter. Yersinien können sich auch bei Temperaturen von 4 °C vermehren, d.h. bei Lagerung im Kühlschrank kann die Keimzahl in einem verunreinigten Lebensmittel und damit das Infektionsrisiko ansteigen. Aus diesem Grund sollten verzehrfertige Lebensmittel keine krankmachenden Yersinien enthalten. Um die Belastung von Lebensmitteln mit Yersinien so weit wie möglich zu reduzieren, sollten bei der Schlachtung und Verarbeitung von Schweinen sehr hohe hygienische Standards eingehalten werden. Die Bakterien befinden sich vor allem in den Mandeln, den Lymphknoten und im Darm der Schweine. Daher sollte beim Schlachten eine Übertragung von dort auf die Körperteile, die zum Verzehr bestimmt sind, vermieden werden.

Verbraucher können sich vor Infektionen mit Yersinien schützen, indem sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln die Regeln der Küchenhygiene beachten: Sie sollten Fleisch vor dem Verzehr für mindestens zwei Minuten auf mindestens 70 °C erhitzen und eine Übertragung der Bakterien vom rohen Fleisch auf andere Lebensmittel vermeiden. Eine solche „Kreuzkontamination“ kann beispielsweise über die Hände, Schneidbretter oder Messer erfolgen. Besonders empfindliche Personengruppen, dazu zählen Kleinkinder, Schwangere, Senioren und Personen mit geschwächter Immunabwehr, sollten auf den Verzehr von rohem Fleisch verzichten (@ www.bfr.bund.de).

Migration unerwünschter Stoffe aus Verpackungsmaterialien aus Altpapier in Lebensmitteln

(mm) Die Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE) hat am 31.10.2012 im Internet den Abschlussbericht eines im Auftrag des BMELV durchgeführten Projektes veröffentlicht. Hintergrund ist die Belastung von Verpackungsmaterialien und verpackten Lebensmitteln mit stofflichen Komponenten, die über den Recyclingprozess eingebracht werden und aus Altpapier/gebrauchten Kartonagen stammen. Im Rahmen des Forschungsvorhabens relevante Einträge von Kontaminanten in den Recyclingprozess konnten u.a. für Zeitungen (Mineralöle, polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe [PAK]), Thermopapiere (Bisphenol A), verklebte Produkte wie z.B. Bücher und Faltschachtelkartons (Weichmacher) festgestellt werden. Optische Aufheller befanden sich in allen Produktgruppen. Mineralölbestandteile waren die mengenmäßig bedeutendste Verunreinigung. Die Reinigungswirkung des Recyclingprozesses erwies sich als gering (< 30 % Abreicherung).

In Recyclingkartons wurden über 250 migrierfähige Stoffe in Konzentrationen gefunden, welche zu einer Migration ins Lebensmittel von über 10 µg/kg führen können. Diese Analyse umfasste allerdings nicht alle Stoffklassen, und nur knapp 2/3 der Substanzen konnten identifiziert werden. Lagerversuche mit 6 definiert in Recyclingkarton abgepackten Lebensmitteln über 9 Monate ergaben hohe Migrationen für Mineralöl (bis zu 80 % der Kohlenwasserstoffe unter n-C24), Dibutyl- und Diisobutylphthalat, Druckfarbenbestandteile und leichte PAK. Innenbeutel zeigten große Unterschiede in ihrem Barriereverhalten: Beutel aus Polyethylen senkten die Migration um einen Faktor 2-3, Polypropylen um einen Faktor von etwa 100. PET erwies sich als dichte Barriere. Bisphenol A und optische Aufheller migrierten nicht. Konventionelle Tests mit Tenax simulierten die realen Ergebnisse unzureichend. In 45 kartonverpackten Lebensmitteln vom Markt wurden bis zu 101 mg/kg aliphatische (MOSH) und 13 mg/kg aromatische (MOAH) Mineralölbestandteile nachgewiesen. Unter den Weichmachern wurden die höchsten Migrationswerte für Diisobutylphthalat gemessen: bis zu 3 mg/kg; in ca. 50 % der Proben wurde der Grenzwert des BfR von 0,3 mg/kg überschritten. Photoinitiatoren waren zumeist nur im unteren µg/kg-Bereich nachweisbar. Die Einführung einer Barrierschicht für Verpackungen mit Recyclingkarton erscheint unverzichtbar (@ <http://service.ble.de>).