

## Verbrauchsdatum bei frischem Geflügel notwendig

(mm) Wir berichteten im „Der Lebensmittelkontrolleur - Ausgabe 2/2013“ darüber, dass die Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch an europäisches Recht angepasst worden sind. Ein sehr wichtiger Fakt wurde nun durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft nochmals konkretisiert. Die Europäische Kommission bestätigte, dass Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 für jegliches frisches und an den Endkonsumenten abgegebenes Fleisch gilt, unabhängig davon, ob es sich um vorverpacktes Fleisch im Sinne des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe b der Richtlinie 2000/13/EG oder nicht vorverpacktes Fleisch handelt. Die Mitgliedstaaten sind demnach bei lose verkauftem Geflügelfleisch nicht befugt, die Lebensmittelunternehmer von der Pflicht, die Verbraucher über das Verbrauchsdatum des Fleisches zu informieren, zu befreien. Damit ist die **Angabe des Verbrauchsdatums auch bei der Abgabe von frischem Geflügel (lose und vorverpackte Ware) erforderlich**.

Aus Gründen der Praktikabilität könnte laut einer Empfehlung des Deutschen Fleischer-Verbandes e. V. an seine Mitglieder die Angabe vereinfacht werden, sofern die amtliche Lebensmittelüberwachung dies vor Ort toleriert, zum Beispiel: „bei unter +4°C verbrauchen bis: zwei Tage nach Verkauf.“ Die Angabe muss in jedem Fall an gut lesbarer Stelle auf einem Schild an oder neben dem Geflügelfleisch erfolgen. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen Lebensmittel nicht weiter in den Verkehr gebracht werden.

## Weinstraft- und Bußgeldrecht neu geregelt

(mm) Am 27.02.2014 trat die Weinrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung (WeinSBV) in Kraft (BGBl. I S. 143 vom 26.02.2014). Sie ersetzt die Verordnung zur Durchsetzung des gemeinschaftlichen Weinrechts, die bis zum 31.12.2013 gültig war.

Hintergrund der Neuregelung ist eine Änderung der EU-rechtlichen Bestimmungen, auf die im nationalen Recht Bezug genommen wird. Ab dem 01.01.2014 ist die Verordnung (EU) Nr.1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse in Kraft, in der eine Reihe von Vorschriften enthalten sind, die - entsprechend der Vorgängerregelung - für den Weinsektor bestimmte Verbote und Gebote vorsehen. Um deren Befolgung sicher zu stellen, muss nun auf die neue EU-Verordnung verwiesen werden. Die Neuregelung wurde zu einer grundlegenden systematischen und inhaltlichen Neuordnung des Weinstraft- und Ordnungswidrigkeitenrechts genutzt. Im Gegensatz zur Vorgängerverordnung gibt es einige neue Tatbestände. So wird zum Beispiel die Verwendung EU-rechtlich unzulässiger Lebensmittelzusatzstoffe oder die Verwendung zulässiger Lebensmittelzusatzstoffe unter EU-rechtlich unzulässigen Bedingungen bei aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken oder aromatisierten weinhaltigen Cocktails, die früher in der Weinverordnung bestraft wurde, in der WeinSBV sanktioniert. Erstmals werden Verstöße gegen die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben als Ordnungswidrigkeit bewehrt, was den Verbraucherschutz wirksam verbessert.

## Verordnung zur Änderung der DiätV und der LMKV

(mm) Im Bundesgesetzblatt Teil I S. 218 vom 06.03.2014 wurde eine Verordnung zur Änderung der Diätverordnung und der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung veröffentlicht.

In der Diätverordnung erfolgten zur Umsetzung der Richtlinie 2013/46/EU zur Änderung der Richtlinie 2006/141/EG (Richtlinie über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung) hinsichtlich der Proteinanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung Ergänzungen. Die bisher bekannten Proteinquellen Kuhmilchproteine und Sojaproteinisolate wurden ergänzt um Ziegenmilchprotein. Eine weitere Ergänzung betrifft die Verwendung von Molkenprotein-Teilhydrolysaten mit vorgegebenen Proteingehalten für Folgenahrung unter den vorgegebenen Bedingungen.

In der LMKV erfolgt die Anpassung des § 3 Abs. 1 Nr. 8 als redaktionelle Änderung der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 über Lebensmittel und Lebensmittelzutaten mit Phytosterin-, Phytosterinester-, Phytostanol und/oder Phytostanolesterzusatz, die durch die Verordnung (EU) Nr. 718/2013 geändert worden ist. Diese Änderung ergänzt Art. 2 um die Angabe "3. Es muss darauf hingewiesen werden, dass das Erzeugnis

nicht für Personen bestimmt ist, die ihren Cholesterinspiegel im Blut nicht zu kontrollieren brauchen." Die Änderungen gelten seit dem 07.03.2014.

### **Verordnung über EU-Normen für Obst und Gemüse sowie Bananen geändert**

(mm) Die Verordnung über EU-Normen für Obst und Gemüse und die Verordnung über Qualitätsnormen für Bananen dienen der nationalen Umsetzung der im Unions- und Gemeinschaftsrecht enthaltenen Vorschriften über Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse bzw. für Bananen. Mit der am 31.03.2014 veröffentlichten Verordnung (BGBl. I S. 269) wurden in erster Linie die im nationalen Recht enthaltenen Verweise auf kürzlich aufgehobene EU-Verordnungen durch Verweise auf die entsprechenden aktuellen EU-Verordnungen ersetzt. Materiell-rechtlich wurde nichts geändert. Außerdem wurde eine nationale Vorschrift, die keine Praxisrelevanz mehr hatte, aufgehoben.

### **Ausnahmeregelung für Höchstwerte der gesamten schwefligen Säure für Weine**

(mm) Im Bundesgesetzblatt I S. 340 vom 14.04.2014 wurde die Zweiundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Weinverordnung veröffentlicht. Mit dieser Änderung wird nunmehr durch Aufnahme eines neuen Absatzes 4a in § 13 die Möglichkeit eröffnet, dass die zulässigen Grenzwerte für Schwefeldioxid für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel“ und Landweine, die mit den sich im Anbaugebiet „Mosel“ befindlichen geschützten geographischen Angaben bezeichnet sind, die aus Trauben des Jahrgangs 2013 stammen, um höchstens 50 mg/l erhöht werden dürfen. Gemäß EU-Recht gilt die Ausnahmeregelung für Weine mit einem Gesamtgehalt an Schwefeldioxid von weniger als 300 mg/l.

Diese Verordnung trat am 15.04.2014 in Kraft. Da sie als Eilverordnung zunächst ohne die Zustimmung des Bundesrates erlassen wurde, musste ihre Geltungsdauer zunächst auf sechs Monate begrenzt werden. Nach Einholung der Zustimmung des Bundesrates wird diese befristete Geltungsdauer aufgehoben. Die EU-Kommission hatte Deutschland die Erlaubnis zur Anwendung dieser Ausnahmeregelung per Verordnung (EU) Nr. 347/2014 (ABl. EU L 102/9 vom 05.04.2014) erteilt.

### **10. Verbraucherschutzministerkonferenz in Rostock**

(mm) Laut einer Pressemitteilung wurden zur 6. Amtschefkonferenz (ACK) / 10. Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) vom 14. bis 16.05.2014 in Rostock-Warnemünde wichtige Beschlüsse zur Stärkung des Verbraucherschutzes gefasst. Erstmals saßen zwei Bundesministerien dabei, da die Aufgaben des Verbraucherschutzes bekanntlich von zwei Ressorts wahrgenommen werden.

Mecklenburg-Vorpommern hat als Vorsitzland das Transatlantische Freihandels- und Investitionspartnerschaftsabkommen (TTIP) frühzeitig als das wichtigste Thema für 2014 identifiziert und als Schwerpunktthema auf die Tagesordnung gesetzt. Erwartungsgemäß wurde dieses Thema breit und zum Teil auch kontrovers diskutiert. Letztendlich wurde einstimmig beschlossen, dass es ein Absenken der Standards nicht geben darf. Außerdem muss eine Beteiligung der Länder über den Bundesrat gewährleistet sein.

Das BMEL wird in Kürze eine Rechtsgrundlage auf den Weg bringen, damit die Behörden der Länder die Öffentlichkeit rechtssicher über Verstöße gegen das Lebensmittelrecht informieren können, auch wenn keine Gesundheitsgefahr besteht. Hierzu ist eine Konkretisierung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vorgesehen. Dabei sollen die Erfahrungsberichte der Länder sowie die ergangenen gerichtlichen Entscheidungen berücksichtigt werden.

Außerdem beschlossen die Verbraucherschutzminister, die Belange von Menschen mit Behinderungen und chronischen Erkrankungen künftig bei Maßnahmen mit Verbraucherbezug noch stärker zu berücksichtigen und sich dabei an den Maßstäben zu orientieren, die durch die UN-Behindertenrechtskonvention gesetzt wurden. Insbesondere Warnmeldungen mit präventivem Charakter sollten künftig nach den Kriterien der Barrierefreiheit ausgerichtet sein. Die leichte Sprache als ein Mittel zur Teilhabe aller Menschen am gesellschaftlichen und politischen Leben sollte verstärkt zum Einsatz kommen.

Die Verbraucherschutzministerkonferenz sprach sich zudem dafür aus, Anreize für die Verwendung besonders glaubhafter und verbraucherfreundlicher Siegel zu schaffen. Dazu soll ein gemeinsamer Workshop von Bund und Ländern beitragen, auf dem die Anforderungen und die Aussagefähigkeit von Label, Güte- sowie weiterer Qualitätszeichen erörtert werden. Dadurch soll gewährleistet werden, die Orientierung für Verbraucherinnen und Verbraucher über Siegel zu verbessern.

Bundesminister Schmidt zeigte sich zudem offen für die Überlegungen der Bundesländer zur Kennzeichnung der Haltungsformen von Eiern bei verarbeiteten Produkten. Da dies jedoch europarechtlich geregelt ist, muss die betreffende EU-Lebensmittelinformations-Verordnung erneut überarbeitet werden. Durch den Kauf von Produkten mit dem Bio-Label oder dem privat vergebenen KAT-Siegel könnten Verbraucher schon heute bewusst auf Käfigeier in verarbeiteten Lebensmitteln verzichten.

Darüber hinaus setzen sich die Verbraucherschutzminister für eine weitere Unterstützung der Schulnetzungsstellen in den Ländern ein. So erwarten die Ländervertreter ein dauerhaftes Engagement des Bundes bei der Finanzierung der Vernetzungsstellen.

Insgesamt wurden 60 Tagesordnungspunkte beraten/beschlossen ( @ [www.verbraucherschutzministerkonferenz.de](http://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de)).

### **Systematische Antibiotika-Minimierung in der Tierhaltung gestartet**

(mm) Am 01.04.2014 trat das im letzten Jahr ergänzte Arzneimittelgesetz in Kraft. Damit wird ein neues System zur flächendeckenden Minimierung des Antibiotikaeinsatzes in Betrieben, die Rinder, Schweine, Hühner und Puten zur Mast halten, etabliert. Die neuen Regelungen verpflichten die Tierhalter, alle sechs Monate der zuständigen Behörde zu melden, welche Antibiotika sie in diesem Zeitraum in welchen Mengen welcher Anzahl von Tieren verabreicht haben.

Aus den Angaben, die die betroffenen Betriebe erstmals ab dem 01.07.2014 der zuständigen Veterinärbehörde gegenüber machen müssen, ermittelt die Behörde die betriebliche halbjährliche Therapiehäufigkeit. Liegt ein Betrieb in der oberen Hälfte aller Betriebe, müssen Tierhalter und Tierarzt gemeinsam die Ursachen ermitteln und Maßnahmen ergreifen, die zur Reduktion der Antibiotika-Verwendung führen. Liegt ein Betrieb im oberen Viertel, muss der Tierhalter nach Beratung mit seinem Tierarzt einen schriftlichen Maßnahmenplan zur Senkung des Antibiotika-Einsatzes erarbeiten und diesen der zuständigen Behörde übermitteln.

Der Tierhalter kann von der zuständigen Behörde auch zu weiteren Maßnahmen verpflichtet werden, darunter Impfungen, die Änderung des Minimierungsplans, Änderungen in der Haltung, Fütterung der Tiere, Besatzdichte oder Hygiene. Als weiteres Mittel kann die Behörde das Ruhen der Tierhaltung anordnen. Wenn die Meldungen nicht erfolgen oder Anordnungen nicht befolgt werden, können Bußgelder verhängt werden.

### **Bereits 1.500 Produkte von rund 190 Betrieben tragen das Regionalfenster**

(mm) Im Januar 2014 war das Regionalfenster mit der Vermarktung der ersten Produkte gestartet. Es sorgt für mehr Transparenz beim Einkauf. Der Verbraucher erkennt auf einen Blick, woher die Hauptzutat des Produktes stammt, wie die Region definiert ist, wo es verarbeitet wurde und wie hoch der Gesamtanteil aller regionalen Zutaten ist. Mit über 50 Prozent nehmen Obst und Gemüse die Spitzenposition bei den bisher registrierten Produkten ein, gefolgt von Fleisch- und Wurstwaren, Milch und Molkerei-Produkten. Auch Eier, Fisch und verarbeitete Produkte sind bereits registriert. Im Laufe der nächsten Wochen und Monate werden weitere Produkte folgen, sobald sie von unabhängigen Kontrollstellen nach den strengen Kriterien des Regionalfensters geprüft sind. Zahlreiche Anträge für weitere Produkte liegen dem Trägerverein Regionalfenster e.V. vor. Es ist davon auszugehen, dass die Zahl der Produkte mit der neuen Ernte von Obst und Gemüse erheblich ansteigen wird.

### **Neue Label-App hilft Verbrauchern bei der Produktauswahl**

(mm) Seit dem Jahr 2000 ist das Portal [www.label-online.de](http://www.label-online.de) die zentrale Anlaufstelle zu allen Label-Fragen. Seither wurde die Website mit Eigenmitteln und mit Unterstützung der Bundesregierung und des Umweltbundesamtes stetig ausgebaut. Die neue App für Smartphones ermöglicht jetzt auch mobil den raschen Zugriff auf Europas größte Label-Datenbank. Bis Ende des Jahres sollen Profile von 600 Labels abrufbar sein.

Bio, fair, energiesparend - zahlreiche Label und Siegel versprechen einen Zusatznutzen. Besonders viele Labels gibt es bei Lebensmitteln. Sie geben Auskunft beispielsweise über eine bestimmte Qualität, besondere Anbaumethoden oder Rezepturen. Dr. Maria Flachsbarth, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft hob bei der Vorstellung im April 2014 die Art der Aufbereitung und Bewertung in der Label-online-App hervor. Die neue Label-App kann unter dem Stichwort "Label-online" für Smartphones mit Android- und iOS-Betriebssystemen in den bekannten App-Stores heruntergeladen werden. In der App werden die Labels systematisch in kurzen Profilen mit allen wichtigen Informationen zu den Trägern, Zielen und Vergabeverfahren vorgestellt und bewertet. Die Bewertung erfolgt anhand einer einheitlichen Matrix nach den vier Aspekten Anspruch, Unabhängigkeit, Kontrolle und Transparenz. Nutzer der App können die einzelnen Labels über einen Foto-Button einscannen oder über ein Textfeld eingeben.

Die Entwicklung der Label-App ist Teil eines Projektes, das mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und künftig des Bundesministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV) gefördert wird. Derzeit sind rund 240 Labels und Managementzeichen auf der Webseite abrufbar (@ [www.bmel.de](http://www.bmel.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:

- Achtundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 108 vom 19.02.2014);
- Erstes Gesetz zur Änderung des Schulobstgesetzes (BGBl. I S. 258 vom 31.03.2014);
- Berichtigung des Sechzehnten Gesetzes zur Änderung des Arzneimittelgesetzes (BGBl. I S. 272 vom 31.03.2014);
- Fünfte Verordnung zur Änderung von Fortbildungsprüfungsverordnungen (BGBl. I S. 274 vom 02.04.2014);
- Verordnung über die Berufsausbildung zum Süßwarentechnologen und zur Süßwarentechnologin (Süßwarentechnologenausbildungsverordnung SüßwAusbV) (BGBl. I S. 444 vom 29.04.2014).

### Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 aufgehoben

(mm) Im Rahmen der Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik wurde die bisherige einheitliche Marktorganisation VO (EG) Nr. 1234/2007 weitestgehend aufgehoben und durch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17.12.2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse ersetzt. Diese Verordnung ist am 01.01.2014 in Kraft getreten (siehe LMK 1/14).

Die Verordnung über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte fasst nahezu den gesamten Bereich des Agrarmarktrechts in einer Verordnung zusammen. Neben den Verordnungen über die Direktzahlungen und über die Entwicklung des ländlichen Raumes sowie der horizontalen Verordnung ist sie eine der vier zentralen Verordnungen, die den größten Teil der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) regeln.

Gegliedert ist die Verordnung in sechs größere Teile:

- Einleitende Bestimmungen (Geltungsbereich, Begriffsbestimmungen, Wirtschaftsjahre, Referenzschwellenwerte),
- Binnenmarktregelungen (öffentliche und private Lagerhaltung, Vermarktungsnormen, Regelungen zu Erzeugerorganisationen und Branchenverbänden),
- Handel mit Drittländern (Einfuhren, Ausfuhren),
- Wettbewerbsvorschriften (Vorschriften für Unternehmen, staatliche Beihilfen),
- Allgemeine Bestimmungen (insbesondere außergewöhnliche Maßnahmen bei Marktstörungen),
- Durchführungsbestimmungen sowie Übergangs- und Schlussbestimmungen.

Insbesondere sind folgende Regelungsbereiche hervorzuheben: Erzeugerorganisationen und Branchenverbände, die klassischen Marktmaßnahmen, die Krisenmaßnahmen sowie Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse.

Erzeugerorganisationen, deren Vereinigungen und Branchenverbände sollen in der reformierten GAP eine größere Rolle spielen. Die fakultative Anerkennung von Erzeugerorganisationen und Branchenverbänden wurde auf weitere Produktionsbereiche der Landwirtschaft ausgedehnt, um die Verhandlungsmacht der Landwirte zu stärken.

Das System der Europäischen Zuckerquotenregelung soll letztmalig für zwei Jahre bis zum 30.09.2017 verlängert werden. Ab 2016 wird ein neues System zur Regelung von Rebanpflanzungen gelten. Das Milchquotenregime läuft - wie bereits früher beschlossen - zum 31.03.2015 aus. Die Hopfenerzeugergemeinschaften erhalten in Deutschland weiterhin eine spezifische Förderung.

Im Falle von Krisen auf den landwirtschaftlichen Märkten wird der Europäischen Kommission die Möglichkeit gegeben, kurzfristig Maßnahmen zu ergreifen. Dies bezieht sich auch auf die Gewährung von Exporterstattungen, die nunmehr grundsätzlich auf "Null" gesetzt sind.

### **Nichtzulassung beantragter gesundheitsbezogener Angaben**

(mm) Am 20.02.2014 wurde die Verordnung (EU) Nr. 155/2014 der Kommission vom 19.02.2014 zur Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern im EU-Amtsblatt L 50/11 veröffentlicht. Mit dieser Verordnung werden zwölf gesundheitsbezogene Angaben, für die Zulassungsanträge gem. Art. 13 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (HCVO) gestellt worden sind, nicht zugelassen. Zu den nicht zugelassenen und im Anhang der VO (EU) 155/2014 aufgelisteten Angaben gehören:

- L-Tyrosin mit der Angabe: L-Tyrosin ist für die natürliche Dopaminbildung unerlässlich.
- Eisen mit der Angabe: Übermäßiger Haarausfall bei Frauen außerhalb der Wechseljahre.
- Citrullinmalat mit der Angabe: Erhalt des Adenosintriphosphatspiegels durch den Abbau von überschüssigem Laktat zur Regeneration bei Muskelermüdung.
- Eff EXT™ mit der Angabe: Unterstützt die Gelenkflexibilität.
- Krillöl mit der Angabe: Verbessert die Funktion empfindlicher Gelenk.
- Extrakt aus den Kernen von *Vitis vinifera* L. mit der Angabe: Trägt zu einer besseren venösen Blutzirkulation in den Beinen bei.
- Extrakt aus den Kernen von *Vitis vinifera* L. mit der Angabe: Hilft gegen geschwollene Beine.
- Cynatine® mit der Angabe: Die tägliche Einnahme von 500 mg Cynatine® unterstützt die Gelenkflexibilität.
- OXY 280 mit der Angabe: OXY 280 hilft beim Abnehmen.
- Extrakt aus den Kernen von *Vitis vinifera* L. mit der Angabe: Wirkt entwässernd bei Wasseransammlungen im Körper.
- Kombination von Extrakten aus *Paullinia cupana* Kunth (Guarana) und *Camellia sinensis* (L.) Kuntze (grüner Tee) mit der Angabe: Hilft bei der Fettverbrennung.
- Kombination von Lycopin, Vitamin E, Lutein und Selen mit der Angabe: Unterstützt die Vorbereitung des Bräunungsvorgangs und aktiviert diesen.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 175/2014 der Kommission vom 25.02.2014 (ABl. EU L 56/7 vom 26.02.2014) wurden folgende weitere bestimmte andere gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern nicht zugelassen:

- Kombination von Extrakten aus *Paullinia cupana* Kunth (guarana) und *Camellia sinensis* (L.) Kuntze (grüner Tee) mit der Angabe: Hilft bei der Fettverbrennung.
- Kombination von *B. longum* LA 101, *L. helveticus* LA 102, *L. lactis* LA 103 und *S. thermophilus* LA 104 mit der Angabe: Fördert das intestinale Wohlbefinden bzw. Reguliert die Darmpassage.
- EFAX™ mit der Angabe: EFAX™ trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Menstruationszyklus bei.
- Slendesta® Kartoffelextrakt mit der Angabe: Slendesta® trägt bei übergewichtigen Personen zur Reduzierung des Körpergewichts bei.
- Monurelle® mit der Angabe: Die in Monurelle® enthaltenen Proanthocyanidine können zum Schutz vor bakteriellen Erregern in den unteren Harnwegen beitragen.
- Natürliches kohlenstoffhaltiges Mineralwasser von Vichy Catalan mit der Angabe: Vichy Catalan, ein bicarbonathaltiges natürliches Mineralwasser, das reich an Mineralstoffen ist, hilft, den Anstieg des Triglyceridspiegels in der Verdauungsphase zu reduzieren.

Die Ablehnungen erfolgten auf Grund der Stellungnahmen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Nach Auffassung der Behörde wurde in den genannten Fällen auf der Grundlage der vorgelegten Daten zwischen der Aufnahme der Stoffe und den angegebenen Wirkungen kein kausaler Zusammenhang nachgewiesen.

### Weitere deutsche Spezialitäten geschützt

(mm) Die Bezeichnung Bayerische Breze/Bayerische Brezn/Bayerische Brez'n/Bayerische Brezel wurde mittels Durchführungsverordnung (EU) Nr. 161/2014 der Kommission vom 18.02.2014, (ABl. EU L 52/9 vom 21.02.2014) in das Europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen.

Im März 2014 wurde Höri Bülle ebenfalls in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben aufgenommen (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 225/2014 der Kommission vom 28.02.2014 - ABl. EU L 70/10 vom 11.03.2014). Höri Bülle ist eine die rote Speisezwiebel (Bülle ist die im Alemannischen gebräuchliche Benennung für Zwiebel), die traditionell auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut wird.

Bornheimer Spargel/Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim wurde ebenfalls in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben aufgenommen (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 243/2014 der Kommission vom 07.03.2014 ABl. EU L 74/29 vom 14.03.2014).

Der Elbe-Saale Hopfen ist seit 15.04.2014 ebenfalls ein geschütztes Produkt und trägt nun das Qualitätssiegel "g.g.A." (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 385/2014 der Kommission vom 03.04.2014 - ABl. EU L 111/44 vom 15.04.2014). Das Hopfenanbaugebiet Elbe-Saale, welches Städte und Gemeinden in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen umfasst ist das gegenwärtig zweitgrößte Deutschlands. Überwiegend werden hier Bittersorten angebaut, die zu 99 Prozent zur Bierherstellung verwendet werden. Die Bitterstoffe und die Aromastoffe (Ätherische Öle) der im Anbaugebiet Elbe-Saale angebauten Hopfensorten haben einen wesentlichen Einfluss auf den spezifischen Brauwert.

### Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe

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

- Nr. 200/2014 vom 03.03.2014 (in Bezug auf Triptorelinacetat), ABl. EU L 62/8 vom 04.03.2014;
- Nr. 201/2014 vom 03.03.2014 (betreffend Tildipirosin), ABl. EU L 62/10 vom 04.03.2014;

- Nr. 418/2014 vom 24.04.2014 (betreffend Ivermectin), ABI. EU L 124/19 vom 25.04.2014.

### **Aktualisierung des Anhangs I der EU-Kunststoffverordnung**

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 62/13 vom 04.03.2014 ist die Verordnung (EU) Nr. 202/2014 der Kommission vom 03.03.2014 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen veröffentlicht worden.

Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 wurde mit Wirkung vom 24.03.2014 geändert. Die Verbindungen 2-Phenyl-3,3-bis(4-hydroxyphenyl)phthalimidin (FCM-Stoff Nr. 872) und 1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzol (FCM-Stoff Nr. 988) wurden in Anhang I eingefügt. Weiterhin wurde für Dicyandiamid (FCM-Stoff Nr. 340) ein spezifischer Migrationsgrenzwert (SML) von 60 mg/kg festgelegt. Für 1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzol und 1,3-Benzoldimethanamin (FCM-Stoff Nr. 421) gilt künftig ein gesamter spezifischer Migrationsgrenzwert (SML (T)) von 0,05 mg/kg, berechnet als 1,3-Benzoldimethanamin.

Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die vor dem 24.03.2014 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden und der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 24.03.2015 in Verkehr gebracht werden. Diese Materialien und Gegenstände aus Kunststoff dürfen nach dem genannten Datum bis zum Abbau der Bestände in Verkehr bleiben.

### **Veröffentlichung der EU-Leitlinie zur Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (EU-Kunststoffverordnung)**

(mm) Die EU-Leitlinie zur Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Union Guidelines on Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food) wurde am 20.02.2014 vom Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit gebilligt und zwischenzeitlich auf der Internetseite der Europäischen Kommission veröffentlicht.

Die Leitlinie kann unter folgendem Link abgerufen werden:

@ [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/10-2011\\_plastic\\_guidance\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/10-2011_plastic_guidance_en.pdf)

Die Leitlinie ist bisher nur in englischer Sprache verfügbar. Ob seitens der EU-Kommission eine Übersetzung in andere Amtssprachen der EU erfolgt, ist derzeit aus finanziellen Gründen offen.

### **Empfehlung zu Bromierten Flammschutzmittel in Lebensmitteln**

(mm) Bromierte Flammschutzmittel sind organische Verbindungen, die man Erzeugnissen zusetzt, um deren Entflammbarkeit zu erschweren oder zu verhindern. Die behandelten Materialien werden in den unterschiedlichsten Verbrauchsgütern verwendet, aus denen sie auslaugen oder verdampfen können. Viele bromierte Flammschutzmittel sind persistent, bioakkumulierbar und somit für Mensch und Umwelt toxisch. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) wurde beauftragt Gutachten über die Gesundheitsrisiken zu erstellen.

Mit der Empfehlung 2014/118/EU der Europäischen Kommission vom 03.03.2014 (ABI. EU L 65/39 vom 05.03.2014) wurden die Mitgliedstaaten angehalten, in den Jahren 2014 und 2015 Lebensmittel im Hinblick auf das Vorkommen bromierter Flammschutzmittel zu überwachen. Es sollten jeweils mehrere Wirkstoffe aus den verschiedenen Klassen bromierter Flammschutzmittel in Lebensmitteln untersucht werden, darunter in Eiern, Milch, Fleisch und den jeweiligen Produkten daraus, Fetten und Ölen, Fisch und anderen Meeresfrüchten, Säuglings- und Kleinkindernahrung. Folgende Klassen sollen analysiert werden: polybromierte Diphenylether (PBDE), Hexabromcyclododecane (HBCDD), Tetrabrombisphenol A (TBBPA), bromierte Phenole.

### **EU-Kontaminanten-Verordnung geändert**

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 212/2014 der Kommission vom 06.03.2014 wurde die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 geändert (ABl. EU L 67/3 vom 07.03.2014). Für das Mykotoxin Citrinin in Nahrungsergänzungsmitteln auf der Basis von Reis, der mit dem Schimmelpilz *Monascus purpureus* fermentiert worden ist, wurde mit der VO (EU) Nr. 212/2014 ein Höchstgehalt von 2.000 µg/kg auf zwei Jahre befristet festgelegt. Um die mögliche Exposition mit Citrinin aus diesen Rotschimmelreiszubereitungen bei Erwachsenen deutlich unter den nierentoxisch unbedenklichen Wert von 0,2 µg/kg Körpergewicht zu senken, wurde der Höchstgehalt von 2.000 µg/kg für Citrinin festgesetzt. Das Wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ist jedoch aufgrund der verfügbaren Daten der Auffassung, dass eine genotoxische und kanzerogene Wirkung von Citrinin bei einer nierentoxisch unbedenklichen Dosis nicht ausgeschlossen werden kann. Aus diesem Grund wurde festgelegt, dass der Höchstgehalt vor dem 01.01.2016 überprüft werden muss. Dabei sind Informationen zur Citrinin-Exposition aus anderen Lebensmitteln und aktualisierte Informationen insbesondere zur kanzerogenen und genotoxischen Wirkung zu berücksichtigen. Die Verordnung gilt seit dem 01.04.2014.

### **Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen novelliert**

(mm) Die Änderungen der amtlichen Fleischuntersuchung, die bereits ausführlich im Bericht der EWFC im letzten „Der Lebensmittelkontrolleur“ dargestellt worden sind, wurden durch mehrere Verordnungen im Europäischen Amtsblatt veröffentlicht. Mit der

Verordnung (EU) Nr. 216/2014 der Kommission vom 07.03.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. EU L 69/85 vom 08.03.2014) werden die Untersuchungen angepasst, gestrafft und vereinfacht.

Verordnung (EU) Nr. 217/2014 der Kommission vom 07.03.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich Salmonellen in Schweineschlachtkörpern (ABl. EU L 69/93 vom 08.03.2014) verschärft entsprechende Vorschriften der Verordnung Nr. 2073/2005. Die EFSA empfiehlt unter anderem, das Prozesshygienekriterium für Salmonellen auf Schweineschlachtkörpern zu verschärfen. Zur Verringerung der Prävalenz von Salmonellen auf Schweineschlachtkörpern sollte die Hygiene während der Schlachtung gemäß der Verordnung (EU) Nr. 218/2014 stärker kontrolliert werden. Somit dürfte sich die Anzahl positiv getesteter Proben verringern.

Verordnung (EU) Nr. 218/2014 der Kommission vom 07.03.2014 zur Änderung von Anhängen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission (ABl. EU L 69/95 vom 08.03.2014) erfolgen Änderungen entsprechend den Empfehlungen der EFSA;

Verordnung (EU) Nr. 219/2014 der Kommission vom 07.03.2014 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der spezifischen Anforderungen an die Fleischuntersuchung bei Hausschweinen (ABl. EU L 69/99 vom 08.03.2014) erfolgen Änderungen entsprechend den Empfehlungen der EFSA. So soll dem EFSA-Gutachten zufolge das Durchtasten und Anschneiden, das derzeit noch bei Fleischuntersuchungen praktiziert wird, bei der Routineschlachtung von Schweinen unterlassen werden, weil das Risiko einer mikrobiologischen Kreuzkontamination höher ist als das Risiko, das von den Zuständen ausgeht, auf die mit diesen Techniken geprüft wird. Die Anwendung dieser manuellen Techniken bei der Fleischuntersuchung sollte auf verdächtige Schweine begrenzt werden, bei denen u. a. durch die Fleischbesichtigung Anomalien festgestellt werden.

Alle vier Verordnungen gelten ab dem 01.06.2014.

### **Berichtigung der Durchführungsbestimmungen für Vermarktungsnormen**

(mm) im europäischen Amtsblatt L 70/37 vom 11.03.2014 ist Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 07.06.2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus



Obst und Gemüse (ABl. EU L 157 vom 15.06.2011) veröffentlicht worden. Diese Berichtigung betrifft die speziellen Vermarktungsnormen für Pfirsiche und Nektarinen, Gemüsepaprika, Tafeltrauben und Tomaten.

### **Streichung verschiedener Aromastoffe aus der Unionsliste**

(mm) Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 enthält eine Unionsliste mit Aromastoffen, die für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind. Für eine Reihe der aufgeführten Aromastoffe ist die Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) noch nicht abgeschlossen bzw. zusätzliche wissenschaftliche Daten stehen noch aus, um die Bewertung abzuschließen.

Für 19 dieser Stoffe haben die für das Inverkehrbringen der Aromastoffe verantwortlichen Personen zwischenzeitlich ihre Anträge zurückgezogen. Diese Aromastoffe sollen daher aus der Unionsliste gestrichen werden. Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 wurde entsprechend geändert. Die Verordnung (EU) Nr. 246/2014 der Kommission vom 13.03.2014 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 hinsichtlich der Streichung verschiedener Aromastoffe aus der Unionsliste wurde im Amtsblatt der EU veröffentlicht (ABl. EU L 74/58 vom 14.03.2014). Die Verordnung trat am 03.04.2014 in Kraft.

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

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

- Nr. 264/2014 vom 14.03.2014 (Verwendung von Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer in festen Nahrungsergänzungsmitteln sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission im Hinblick auf die Spezifikationen dieses Stoffes), ABl. EU L 76/22 vom 15.03.2014;
- Nr. 298/2014 vom 21.03.2014 (Verwendung Magnesiumdihydrogendiphosphat als Backtriebmittel und Säureregulator), ABl. EU L 89/36 vom 25.03.2014;
- Nr. 497/2014 vom 14.05.2014 (Verwendung Advantam als Süßungsmittel), ABl. EU L 143/6 vom 15.05.2014;
- Nr. 505/2014 vom 15.05.2014 (Verwendung von Zuckerkulören (E 150a-d) in Bier und Malzgetränken), ABl. EU L 145/32 vom 16.05.2014;
- Nr. 506/2014 vom 15.05.2014 (in Bezug auf Ethyllaurylarginat als Konservierungsmittel in bestimmten wärmebehandelten Fleischerzeugnissen), ABl. EU L 145/35 vom 16.05.2014.

### **Neufassung der Verordnung über aromatisierte Weinerzeugnisse**

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 vom 26.02.2014 (ABl. EU L 84/14 vom 20.03.2014) wurden die Regeln für die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen sowie zum Schutz geographischer Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse festgelegt. Diese Verordnung löst zum 28.03.2015 die bisherige Verordnung (EG) Nr. 1601/91 ab. Bei der Einteilung aromatisierter Weinerzeugnisse verbleibt es bei der bisherigen Dreiteilung innerhalb der Verordnung in aromatisierten Wein, aromatisiertes weinhaltiges Getränk sowie aromatisierten weinhaltigen Cocktail. Bei den aufgeführten Definitionen wurden grundsätzlich die Regelungen der alten Verordnung übernommen. Dennoch gab es in einigen Details Veränderungen:

- Die Herstellung der Erzeugnisse aus Drittlandsweinen ist möglich, da die in der alten Verordnung (EWG) 1601/1991 festgelegte Einschränkung auf Qualitätsweine und Tafelweine entfällt.
- Nach Punkt 14 der Erwägungsgründe zu der Verordnung gilt die sog. Bio-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 unter anderem für verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, was auch die hier betroffenen aromatisierten Weinerzeugnisse einschließt. Dementsprechend können aromatisierte Weinerzeugnisse, die den Anforderungen der genannten

Bioverordnung und der gemäß dieser Verordnung erlassenen Rechtsakte entsprechen, als biologische aromatisierte Weinerzeugnisse in Verkehr gebracht werden.

- Ursprung dieser Erzeugnisse ist der Herstellungsort der Aromatisierung, wie im Lebensmittelrecht üblich. Unerheblich ist die Herkunft der Grundware (also auch: Grundwein).

- Bei den vorgeschriebenen Alkoholgehalten gibt es deutliche Veränderungen. Aktuell ist bei einem aromatisierten weinhaltigen Getränk mindestens 7 % vol und weniger als 14,5 % vol erforderlich; nach der VO 251/2014 sind es mindestens 4,5 % vol und nicht mehr als 14,5 % vol. Bei einem aromatisierten weinhaltigen Cocktail gilt jetzt ein Alkoholgehalt von weniger als 7 %, nach neuem Recht ein Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol und weniger als 10 % vol. D.h., bei aromatisierten weinhaltigen Getränken und bei aromatisierten weinhaltigen Cocktails gibt es vom Alkoholgehalt her Überschneidungen. Der Alkoholgehalt trennt diese beiden Kategorien nicht mehr zwangsweise. Zudem liegt jetzt ein Mindestalkoholwert von 1,2 vol % der neuen Verordnung zu Grunde – ob alkoholfreie aromatisierte Erzeugnisse nach der neuen Verordnung denkbar sind, wird momentan geprüft.

- Die EU-Kommission kann zukünftig Herstellungsverfahren (auf OIV-Basis) für aromatisierte Weinerzeugnisse durch delegierte Rechtsakte erlassen. Sie können die Herstellungsweise betreffen, wobei den Verbraucherwartungen Rechnung zu tragen ist. Auch in Bezug auf den Schutz geographischer Angaben können Delegierte Rechtsakte erlassen werden.

- Die neue Verordnung gewährt den Mitgliedstaaten, für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten aromatisierten Weinerzeugnisse mit geschützten geographischen Angaben oder für die Einführung neuer geographischer Angaben strengere Vorschriften als in dieser EU-Verordnung vorgesehen, festzulegen. Dies würde z.B. gelten für „Nürnberger-“ oder „Thüringer Glühwein“, die automatisch im Rahmen der vorliegenden Verordnung als geographische Angabe wieder geschützt sind. Die Mitgliedstaaten sollen der Kommission bezüglich dieser bestehenden geographischen Angaben bis zum 28.03.2018 die entsprechenden technischen Unterlagen und die einzelstaatlichen Entscheidungen über die Genehmigung übermitteln, da ansonsten danach die geographischen Angaben ihren Schutz verlieren würden.

Die Verordnung gilt ab dem 28.03.2015. Erzeugnisse die vor dem 27.03.2015 hergestellt wurden und den Vorgaben der VO (EG) Nr. 1601/91 entsprechen, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände in Verkehr gebracht werden.

Am 08.04.2014 erschien im europäischen Amtsblatt L 105/12 eine Berichtigung der Verordnung 251/2014. Damit wurde das Geltungsdatum auf den 28.03.2015 geändert.

### **Weitere neuartige Lebensmittelzutaten genehmigt**

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurde zwei weitere Durchführungsbeschlüsse der Europäischen Kommission veröffentlicht die neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffen:

- (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz als Folatquelle (Cremefarbenes bis hellbraunes Pulver). Zulässige Verwendung: in Nahrungsergänzungsmitteln).

Durchführungsbeschluss 2014/154/EU der Kommission vom 19.03.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 1683*), ABl. EU L 85/10 vom 21.03.2014).

- Koriandersamenöl (ein Fettsäureglyceride enthaltendes Öl, das aus den Samen der Korianderpflanze *Coriandrum sativum* L. gewonnen wird, leicht gelbliche Farbe, milder Geschmack). Zulässige Verwendung: in Nahrungsergänzungsmitteln in einer Dosis von höchstens 600 mg je Tag).

Durchführungsbeschluss 2014/155/EU der Kommission vom 19.03.2014 (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 1689*), ABl. EU L 85/13 vom 21.03.2014).

### **Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen**

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 der Kommission vom 21.03.2014 wurden die Anhänge II, III und V der Verordnung (EU) Nr. 396/2005, über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des

Rates novelliert. Die Rückstandshöchstgehalte für Foramsulfuron, Azimsulfuron, Iodosulfuron, Oxasulfuron, Mesosulfuron, Flazasulfuron, Imazosulfuron, Propamocarb, Bifenazat, Chlorpropham und Thiobencarb wurden geändert (ABl. EU L 87/49 vom 22.03.2014). Durch die Verordnung (EU) Nr. 318/2014 der Kommission vom 27.03.2014 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich von Höchstgehalten an Rückständen von Fenarimol, Metaflumizon und Teflubenzuron geändert (ABl. EU L 112/1 vom 15.04.2014). Im Amtsblatt EU L 119/3 erschien am 23.04.2014 die Verordnung (EU) Nr. 398/2014 der Kommission vom 22.04.2014 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 d hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Benthialdicarb, Cyazofamid, Cyhalofop-butyl, Forchlorfenuron, Pymetrozin und Silthiofam in oder auf bestimmten Erzeugnissen in oder auf bestimmten Erzeugnissen. Durch die Verordnung (EU) Nr. 491/2014 der Kommission vom 05.05.2014 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Ametoctradin, Azoxystrobin, Cycloxydim, Cyfluthrin, Dinotefuran, Fenbuconazol, Fenvalerat, Fludioxonil, Fluopyram, Flutriafol, Fluxapyroxad, Glufosinatummonium, Imidacloprid, Indoxacarb, MCPA, Methoxyfenozid, Penthioopyrad, Spinetoram und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABl. EU L 146/1 vom 16.05.2014).

Zudem wurde eine Durchführungsverordnung (EU) Nr. 400/2014 der Kommission vom 22.04.2014 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2015, 2016 und 2017 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs veröffentlicht (ABl. EU L 119/44 vom 23.04.2014).

### **Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima**

(mm) Die EU-Kommission hat die nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima erlassenen Maßnahmen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, anhand der von den japanischen Behörden vorgelegten Daten über die radioaktive Belastung von Lebens- und Futtermitteln überprüft. Hierzu wurde die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 322/2014 der Kommission vom 28.03.2014 veröffentlicht (ABl. EU L 95/1 vom 29.03.2014).

Da weiterhin vorschriftswidrige oder erhebliche Mengen radioaktiver Belastung in Lebens- und Futtermitteln aus der Präfektur Fukushima nachgewiesen werden, wird die bestehende Vorschrift zur Probenahme und Analyse aller Lebens- und Futtermittel mit Ursprung in dieser Präfektur vor der Ausfuhr in die EU weiter aufrechterhalten. Für sonstige, von dem Unfall betroffene Präfekturen gelten für in der Verordnung genannte Produkte weiterhin mehr oder weniger strenge Regeln hinsichtlich der Probenentnahme vor der Ausfuhr der Waren in die EU. Da die bei der Einfuhr durchgeführten Kontrollen zeigen, dass die durch EU-Recht vorgeschriebenen besonderen Bedingungen von den japanischen Behörden ordnungsgemäß angewendet werden und dass seit über zwei Jahren nicht dagegen verstoßen wurde, wird die Kontrollhäufigkeit bei der Einfuhr in die EU verringert.

Um der weiteren Entwicklung Rechnung zu tragen, wird die bisherige Durchführungsverordnung (EU) 996/2012 (ABl. EU L 299/31 vom 27.10.2012), die nur bis 31.03.2014 galt, durch die neue Durchführungsverordnung, die am 01.04.2014 in Kraft trat und ab diesem Datum Anwendung findet, ersetzt. Es ist vorgesehen, die nächste Überprüfung der Vorschriften nach Vorliegen der Ergebnisse der Probenahmen und Analysen der radioaktiven Belastung von Lebens- und Futtermitteln der vierten Vegetationsperiode nach dem Unfall, spätestens jedoch am 31.03.2015 vorzunehmen.

### **Anpassung der Einfuhrkontrollen aus Drittländern**

(mm) Bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs aus bestimmten Ländern werden verstärkte amtliche Kontrollen an der EU Außengrenze durchgeführt (Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004). Diese haben an bestimmten, benannten Eingangsorten zu erfolgen. Die Liste der betroffenen Futtermittel und Lebensmittel wird im Anhang I der Verordnung genannt, und regelmäßig - mindestens vierteljährlich - aktualisiert. Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 323/2014 (ABl. EU L 95/12 vom 29.03.2014) wurden u.a. für Sendungen mit Betelblättern mit Ursprung in Indien und Thailand, Enzymen mit Ursprung in Indien,

Erdnüssen und daraus gewonnenen Erzeugnissen mit Ursprung im Sudan sowie Weinblättern mit Ursprung in der Türkei Risiken benannt, die die Einführung verstärkter amtlicher Kontrollen rechtfertigen. Für solche Importsendungen wurde daher eine Kontrollpflicht aufgenommen. Getrocknete Nudeln aus China wurden dagegen aus der Verordnung gestrichen. Die Änderungen gelten seit 01.04.2014.

### **EU-Kommission empfiehlt Senkung der Cadmiumgehalte in Lebensmitteln und ergänzt Höchstgehalte für Cadmium**

(mm) Mit der im April 2014 veröffentlichten Kommissionsempfehlung 2014/193/EU (ABl. EU L 104/80 vom 08.04.2014) werden die EU-Mitgliedsstaaten aufgefordert, Maßnahmen zur Senkung der Cadmiumgehalte in Lebensmitteln zu ergreifen. Im Fokus der Minimierungsbemühungen stehen insbesondere Getreide, Gemüse und Kartoffeln.

Handlungsbedarf entstand durch einen wissenschaftlichen Bericht der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA, 2012), nach dem es bei bestimmten Bevölkerungsgruppen zur Überschreitung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmemenge (TWI) von 2,5 µg/kg Körpergewicht kommen kann.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 488/2014 der Kommission vom 12.05.2014 (ABl. EU L 138/75 vom 13.05.2014) wurden Höchstgehalte für Cadmium in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 u.a. für Kakao- und Schokoladenprodukte und Babynahrung festgelegt. Diese Verordnung beinhaltet bereits Höchstgehalte für Cadmium für eine Reihe von Lebensmittelgruppen, wie Getreide, Gemüse, Fleisch, Fisch und Nahrungsergänzungsmittel.

### **EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau geändert**

(mm) Mit mehreren Verordnungen wurden die Normen für den ökologischen Landbau novelliert:

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 354/2014 der Kommission vom 08.04.2014 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 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 106/7 vom 09.04.2014). Änderungen betreffen die Anhänge I (Düngemittel, Bodenverbesserer und Nährstoffe), II (Pflanzenschutzmittel), V (Futtermittelausgangserzeugnisse) und VI (Futtermittelzusatzstoffe) der Verordnung (EG) Nr. 889/2008.

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 355/2014 der Kommission vom 08.04.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Regelung der Einfuhren von ökologischen/biologischen Erzeugnissen aus Drittländern (ABl. EU L 106/15 vom 09.04.2014).

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 442/2014 der Kommission vom 30. 04.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 hinsichtlich der Anträge auf Aufnahme in das Verzeichnis der für die Zwecke der Gleichwertigkeit in Bezug auf die Einfuhr von ökologischen/biologischen Erzeugnissen anerkannten Drittländer (ABl. EU L 130/39 vom 01.05.2014).

### **EU verbietet ausgewählte Parabene**

(mm) Die selten verwendeten Parabene Isopropyl-, Isobutyl-, Phenyl-, Pentyl- und Benzylparaben sowie Salze von Isobutylparaben werden in der EU ab 30.10.2014 verboten. Hierzu wurde die Verordnung (EU) Nr. 358/2014 der Kommission vom 09.04.2014 zur Änderung der Anhänge II und V der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über kosmetische Mittel veröffentlicht (ABl. EU L 107/5 vom 10.04.2014). Parabene sind eine Gruppe von Chemikalien, die als Konservierungsstoffe in Kosmetika und Körperpflegeprodukten wie z. B. in Deodorants, Duschgels und Körpercremes weit verbreitet sind. Sie verhindern wirksam das Wachstum von Mikroorganismen. Bei Tierversuchen hat sich jedoch gezeigt, dass die hormonähnliche Substanzen Verhaltensauffälligkeiten, Unfruchtbarkeit und Krebs begünstigen. Sie können den Körper auf unterschiedliche Weise beeinflussen. Einige Parabene in

Kosmetikprodukten wirken im Körper wie Östrogene, also weibliche Geschlechtshormone). Über das Verbot hinaus hat die EU-Kommission die zulässigen Höchstgrenzen einiger Parabene in kosmetischen Produkten gesenkt. Damit reagiert sie auf ein entsprechendes Verbot in Dänemark aus dem Jahr 2011. Dort sind Propyl- und Butylparaben in allen Produkten für Kinder unter drei Jahren verboten.

### **EU-Spirituosenverordnung geändert**

(mm) Mit der Verordnung (EU) Nr. 426/2014 der Kommission vom 25.04.2014 wurde Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen geändert (ABl. EU L 125/55 vom 26.04.2014).

Gemäß Anhang II können die Spirituosen der Kategorie 16 „-brand (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), der durch Mazeration und Destillation gewonnen wird“ durch Mazeration und Destillation der dort genannten Früchte und Beeren gewonnen werden. In mehreren Mitgliedstaaten wird diese Art von Spirituose auch mit anderen Früchten hergestellt, die nicht auf dieser Liste stehen. Daher wurde die Liste der für die Herstellung von Spirituosen dieser Kategorie verwendeten Früchte und Beeren erweitert. Gemäß Anhang II sind die Spirituosen der Kategorie 24 „Akvavit oder aquavit“ Spirituosen mit Kümmel und/oder Dillsamen, die mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat aromatisiert wurden. Diese Spirituosen werden traditionell unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt. In der Spirituosenkategorie „Akvavit oder aquavit“ ist die Verwendung von Ethylalkohol zurzeit nicht vorgeschrieben. Die Verwendung von Ethylalkohol bei der Herstellung von „Akvavit oder aquavit“ ist jedoch unerlässlich für die Qualität des Erzeugnisses. Daher wurde Anhang II angepasst.

### **Neuordnung der Tabakprodukt-Richtlinie**

(mm) Am 29.04.2014 wurde die neue Tabakprodukt-Richtlinie zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Herstellung, die Aufmachung und den Verkauf von Tabakerzeugnissen und verwandten Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 2001/37/EG im Amtsblatt der Europäischen Union L 127/1 veröffentlicht. Die Mitgliedstaaten haben bis 20.05.2016 Zeit, die Richtlinie in nationales Recht umzusetzen. Danach gelten neue Regelungen zum Schutz vor den Gefahren des Tabakkonsums.

Die Richtlinie enthält unter anderem folgende Neuregelungen:

- Neu eingeführt werden Warnhinweise auf Zigarettenpackungen und Tabak zum Selbstdrehen, die künftig aus einer Kombination von Bild und Text bestehen, die 65 Prozent der Packungsfläche umfassen.
- Außerdem werden europaweit einheitliche Regelungen zu Zusatzstoffen getroffen. Verboten werden charakteristische Aromen wie etwa Menthol. Auch andere Zusatzstoffe sollen verboten werden, die die Attraktivität, die Sucht erzeugende oder toxische Wirkung erhöhen.
- Verboten werden Werbeaktivitäten etwa in Form von Gutscheinen oder Gratisverteilungen.
- Erstmals werden auch so genannte E-Zigaretten von der Richtlinie erfasst. Dies schafft mehr Rechtssicherheit für die Betroffenen, da diese Produkte künftig einheitlich in der gesamten EU geregelt sind. In E-Zigaretten dürfen keine verbotenen Zusatzstoffe (z.B. Vitamine, Koffein oder Stoffe, die die Inhalation oder Nikotinaufnahme erleichtern) enthalten sein. Zudem müssen E-Zigaretten mit einer Kindersicherung versehen sein. Bis zuletzt war die Ausgestaltung der Regelungen zur E-Zigarette umstritten.
- Weitere Eckpunkte sind wissenschaftlich noch herauszuarbeiten: Unter anderem soll die EU-Kommission die Machbarkeit, den Nutzen und die möglichen Folgen der Einführung einer Positivliste für Zusatzstoffe überprüfen. Zudem muss die Wirtschaft für die wichtigsten Zusatzstoffe innerhalb von 18 Monaten nach Inkrafttreten der Richtlinie umfassende Studien vorlegen.

### **Änderungen bei den Probenahmen zur Kontrolle des Mykotoxingehaltes**

(mm) Am 17.05.2014 erschien im europäischen Amtsblatt L 147/29 die Verordnung (EU) Nr. 519/2014 der Kommission vom 16.05.2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 hinsichtlich der

Probenahmeverfahren für große Partien, Gewürze und Nahrungsergänzungsmittel, der Leistungskriterien für die Bestimmung von T-2-Toxin, HT-2-Toxin und Citrinin sowie der Screening-Methoden für die Analyse.

Die Vorschriften für die Probenahme bei Gewürzen mussten geändert werden, um der unterschiedlichen Partikelgröße Rechnung zu tragen, die eine heterogene Verteilung der Kontamination der Gewürze mit Mykotoxinen bewirkt. Des Weiteren wurde Vorschriften für die Probenahme bei großen Partien festgelegt, um in der gesamten Europäischen Union einen einheitlichen Ansatz bei der Durchsetzung zu gewährleisten. Außerdem enthält die Änderung eine Klärung, welches Probenahmeverfahren für die Beprobung von Apfelsaft anzuwenden ist. Die Leistungskriterien für T-2-Toxin und HT-2-Toxin mussten aktualisiert werden, damit der wissenschaftliche und technologische Fortschritt Berücksichtigung findet. In Anbetracht des festgelegten Höchstgehalts für Citrinin in Nahrungsergänzungsmitteln auf Basis von Reis, der durch den Schimmelpilz *Monascus purpureus* fermentiert wurde, sind Leistungskriterien für Citrinin bestimmt. Zur Analyse auf Mykotoxine werden zunehmend Screening-Methoden genutzt. Es wurden daher Kriterien festgelegt, denen die Screening-Methoden entsprechen müssen, damit sie zu regulatorischen Zwecken verwendet werden dürfen.

Die Änderung der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 gilt ab dem 01.07.2014.

### **Verwendungsbedingungen für aluminiumhaltige Zusatzstoffe**

(mm) Im „Der Lebensmittelkontrolleur - Ausgabe 2/2012“ berichteten wir ausführlich über die Verordnung (EU) Nr. 380/2012 der Kommission vom 03.05.2012 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates. Mit dieser Verordnung wurden die Verwendungsbedingungen für aluminiumhaltige Zusatzstoffe sowie für Farblacke geändert. Für zahlreiche Anwendungen wurden die Verwendungsmengen gesenkt - einige Zulassungen entfallen ganz. In Tabelle 3 der Verordnung sind all die Farbstoffe aufgeführt, die in Form von Lacken verwendet werden dürfen. Die Verordnung enthält zudem zahlreiche Übergangsvorschriften. Lebensmittel, die den ab 01.02.2014 geltenden Bestimmungen nicht entsprechen, aber vor diesem Zeitpunkt rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zum Ablauf ihres Mindesthaltbarkeitsdatums oder Verbrauchsdatums verkauft werden. Abweichend davon dürfen Lebensmittel, die Aluminiumlacke enthalten und den ab 01.08.2014 geltenden Bestimmungen nicht entsprechen, aber vor diesem Tag rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums verkauft werden.

Die Verordnung (EU) Nr. 380/2012 trat am 24.05.2012 in Kraft. Dieses Jahr enden die Übergangszeiträume.

### **EU-Kommission wird die bestehenden Beschränkungen für Weichmacher nicht ausweiten**

(mm) Ende Januar 2014 hat die Europäische Kommission ihre Ergebnisse zur Neubewertung der Beschränkung der hochmolekularen Phthalate DINP und DIDP in Spielzeug und Babyartikeln, die von Kindern in den Mund genommen werden können, veröffentlicht und damit die im August letzten Jahres vorgestellten Ergebnisse der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) bestätigt.

Basierend auf der umfassenden Bewertung der ECHA und ihrer Experten aus allen EU Mitgliedsstaaten, ist die Europäische Kommission zu dem Schluss gekommen, dass zwar die Beschränkungen für Spielzeug und Babyartikel, die von Kindern in den Mund genommen werden können, bestehen bleiben sollen. In allen anderen Anwendungen hingegen ist kein Risiko identifiziert worden, dass weitere Schritte zur Verminderung der Exposition von DINP und DIDP notwendig macht. Die vier Jahre andauernde wissenschaftliche Bewertung umfasste neben einem öffentlichen Konsultationsprozess auch eine unabhängige Bewertung durch den Ausschuss für Risikobeurteilung der ECHA, welcher sich aus anerkannten Experten aller 28 Mitgliedsstaaten zusammensetzt.

### **Neue Regeln für den ökologischen Landbau in Europa**

(mm) Um die Biolandwirtschaft in Europa zu stärken und das Vertrauen der Verbraucher in "Bio" zu wahren, hat die Europäische Kommission eine Novellierung der Öko-Verordnung vorgeschlagen. Diese

betreffen sowohl die Produktion als auch die Kennzeichnung von Bioprodukten und sollen Mängel des bestehenden Systems beseitigen.

Die EU-Kommission schlägt vor, bestehende Ausnahmen, beispielsweise bei Kontrollen entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette, abzuschaffen und so für EU-weit gleich hohe Qualitätsansprüche zu sorgen. Für Kleinlandwirte sollen bürokratische Hürden abgebaut werden, um ihnen den Zugang zur ökologischen Produktion zu erleichtern. Der Bio-Markt in der EU hat sich in den vergangenen zehn Jahren vervierfacht. Der Vorschlag konzentriert sich auf drei Hauptziele: Wahrung des Vertrauens der Verbraucher, Wahrung des Vertrauens der Erzeuger und Vereinfachung einer Umstellung auf die ökologische Produktion für die Landwirte. Die EU-Kommission schlägt insbesondere vor:

- die Vorschriften sowohl in der Europäischen Union als auch für Einfuhrerzeugnisse zu verschärfen und zu harmonisieren, indem viele der derzeitigen Ausnahmen in Sachen Produktion und Kontrollen abgeschafft werden;
- die Kontrollen durch einen risikobasierten Ansatz zu verstärken;
- den Zugang zur ökologischen Produktion für Kleinlandwirte durch die Möglichkeit einer Gruppensertifizierung zu vereinfachen;
- der internationalen Dimension des Handels mit ökologischen Erzeugnissen durch neue Vorschriften für den Export besser gerecht zu werden und schließlich
- die Rechtsvorschriften zu vereinfachen, um die Verwaltungskosten zu senken und die Transparenz zu verbessern.

Der Vorschlag, über den jetzt das Europäische Parlament und der Rat der EU-Staaten diskutieren, beruht auf den Ergebnissen eines breiten Konsultationsverfahrens, bei dem EU-interne und internationale Experten für die ökologische Produktion angehört wurden. Eine 2013 durchgeführte öffentliche Konsultation stieß bei den Bürgerinnen und Bürgern auf großes Interesse (45.000 Antworten überwiegend von Verbrauchern). Aus ihr ergab sich eine klare Forderung nach EU-weit strengeren und einheitlicheren Vorschriften.

### **10 Jahre RAPEX: Gefährliche Produkte werden immer konsequenter aufgespürt**

(mm) Im vergangenen Jahr haben die EU-Staaten über das EU-Schnellwarnsystems RAPEX 2.364 Mal vor gefährlichen Produkten auf dem europäischen Markt gewarnt. Das ist ein Anstieg von 3,8 Prozent zum Jahr davor. 361 Meldungen kamen aus Deutschland. Wie schon im Jahr 2012 war China das Ursprungsland Nr. 1 für gefährliche Produkte: 64 Prozent der Warnmeldungen entfielen auf Importe aus China. Im Jahr 2013 machten vor allem Bekleidung, Textilien und Modeartikel sowie Spielzeug (je 25 Prozent aller Warnungen) ein Eingreifen der Behörden erforderlich. Zu den am häufigsten gemeldeten Risiken im Zusammenhang mit diesen Produktkategorien zählen chemische Risiken sowie Erdrückungs-, Verletzungs- und Erstickungsrisiken. Die deutschen Behörden warnten 59 Mal vor fehlerhaften Kraftfahrzeugen und 58 Mal vor Bekleidung, Textilien und Modeartikeln.

Um die chinesischen Hersteller besser mit den EU-Vorschriften vertraut zu machen und deren Einhaltung zu fördern, ist die EU auf bilateraler Ebene mit den chinesischen Behörden in einem regelmäßigen Dialog. RAPEX ist das Schnellwarnsystem der EU, mit dessen Hilfe die 31 Staaten (die 28 EU-Staaten und Norwegen, Island und Liechtenstein) und die Europäische Kommission sich gegenseitig über Non-Food-Produkte informieren. Warnungen über potenziell gefährliche Produkte und über nationale Durchsetzungsmaßnahmen können schnell geteilt und gefährliche Produkte schneller aufgespürt und vom europäischen Markt genommen werden ([@ ec.europa.eu/consumers/safety/rapex/alerts](http://ec.europa.eu/consumers/safety/rapex/alerts)).

### **Weitere Entscheidungen der Europäischen Union**

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

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 143/2014 der Kommission vom 14.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Pyridalyl 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 45/1 vom 15.02.2014);

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 144/2014 der Kommission vom 14.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Valifenalat 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 45/7 vom 15.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 145/2014 der Kommission vom 14.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Thiencarbazon 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 45/12 vom 15.02.2014);
- Durchführungsbeschluss 2014/88/EU der Kommission vom 13.02.2014 zur vorübergehenden Aussetzung der Einfuhr von Lebensmitteln aus Bangladesch, die Betelblätter („Piper betle“) enthalten oder aus ihnen bestehen (*Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 794*) (ABl. EU L 45/34 vom 15.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 149/2014 der Kommission vom 17.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs L-Ascorbinsäure 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 46/3 vom 18.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 151/2014 der Kommission vom 18.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs S-Abscisinsäure 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 48/1 vom 19.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 154/2014 der Kommission vom 19.02.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Teebaumextrakt (ABl. EU L 50/7 vom 20.02.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 185/2014 der Kommission vom 26.02.2014 zur Berichtigung der bulgarischen Sprachfassung 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 (ABl. EU L 57/21 vom 27.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 187/2014 der Kommission vom 26.02.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Methiocarb (ABl. EU L 57/24 vom 27.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 192/2014 der Kommission vom 27.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs 1,4-Dimethylnaphthalin 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 59/20 vom 28.02.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 193/2014 der Kommission vom 27.02.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Amisulbrom 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 59/25 vom 28.02.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 274/2014 der Kommission vom 14.03.2014 zur Berichtigung der litauischen Sprachfassung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABl. EU L 83/1 vom 20.03.2014);



- Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 der Kommission vom 13.12.2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (ABl. EU L 335 vom 14.12.2013), (ABl. EU L 95/70 vom 29.03.2014);
- Verordnung (EU) Nr. 362/2014 der Kommission vom 09.04.2014 zur Berichtigung der spanischen Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (Abl. EU L 107/56 vom 10.04.2014);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 der Kommission vom 21.09.2012 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Acephat, Alachlor, Anilazin, Azocyclotin, Benfuracarb, Butylat, Captafol, Carbaryl, Carbofuran, Carbosulfan, Chlorfenapyr, Chlorthal-dimethyl, Chlorthiamid, Cyhexatin, Diazinon, Dichlobenil, Dicofol, Dimethipin, Diniconazol, Disulfoton, Fenitrothion, Flufenzin, Furathiocarb, Hexaconazol, Lactofen, Mepronil, Methamidophos, Methopren, Monocrotophos, Monuron, Oxycarboxin, Oxydemeton-methyl, Parathion-methyl, Phorat, Phosalon, Procymidon, Profenofos, Propachlor, Quinclorac, Quintozen, Tolyfluanid, Trichlorfon, Tridemorph und Trifluralin in oder auf bestimmten Erzeugnissen und zur Änderung der genannten Verordnung durch Festlegung des Anhangs V mit einer Liste der Standardwerte (ABl. EU L 273 vom 06.10.2012), (ABl. EU L 109/48 vom 12.04.2014);
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1272/2013 der Kommission vom 06.12.2013 zur Änderung von Anhang XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlament und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) hinsichtlich polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe (ABl. EU L 328 vom 07.12.2013), (ABl. EU L 109/ 49 vom 12.04.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 462/2014 der Kommission vom 05.05.2014 zur Genehmigung des Grundstoffs Equisetum arvense L. gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 134/28 vom 07.05.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 485/2014 der Kommission vom 12.05.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Bacillus pumilus QST 2808 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 138/65 vom 13.05.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 486/2014 der Kommission vom 12.05.2014 zum Widerruf der Genehmigung für den Wirkstoff Fenbutatinoxid gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 (ABl. EU L 138/70 vom 13.05.2014);
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 496/2014 der Kommission vom 14.05.2014 zur Genehmigung des Wirkstoffs Acequinocyl 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 143/1 vom 15.05.2014);
- Delegierte Verordnung (EU) Nr. 499/2014 der Kommission vom 11.03.2014 zur Ergänzung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie (EU) Nr. 1306/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission in Bezug auf Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (ABl. EU L 145/5 vom 16.05.2014);

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 504/2014 der Kommission vom 15.05.2014 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 hinsichtlich der Bedingungen für die Genehmigung des Wirkstoffs Pflanzenöle/Citronellöl (ABl. EU L 145/28 vom 16.05.2014).

## EFSA und ECDC legen Zoonosenbericht vor - Antibiotikaresistenzen ein Problem!

(mm) Menschliche Infektionen mit *Campylobacter* waren 2012 erstmals seit fünf Jahren leicht rückläufig. Dennoch bleibt die Campylobakteriose die am häufigsten gemeldete Zoonose, und es wäre verfrüht, von einem beginnenden Abwärtstrend zu sprechen. Salmonellen-Infektionen beim Menschen nahmen weiter ab und sind damit im siebten Jahr in Folge rückläufig. Die Zahl der gemeldeten Listerien-Infektionen beim Menschen ist dagegen in den letzten vier Jahren allmählich angestiegen. Dies sind einige der wesentlichsten Erkenntnisse des Jahresberichts 2012 zu Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in der Europäischen Union. Der Bericht vermittelt einen genauen Überblick darüber, welche Mikroorganismen am häufigsten für lebensmittelbedingte Erkrankungen in der Europäischen Union verantwortlich sind und in welchen Lebensmitteln und Tieren sie gefunden werden. Er unterstützt die Europäische Kommission und die EU-Mitgliedstaaten bei der Überwachung, Eindämmung und Prävention von Zoonosen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) erstellen den Bericht jedes Jahr gemeinsam auf Grundlage der von den EU-Mitgliedstaaten erhobenen Daten.

### Die wichtigsten Ergebnisse

*Campylobacteriosen* werden nach wie vor am häufigsten gemeldet und waren für 214.000 Infektionsfälle verantwortlich. Typische Symptome sind u.a. Durchfall, Fieber und Kopfschmerzen. Das die Erkrankung verursachende *Campylobacter*-Bakterium ist überwiegend in Hähnchenfleisch zu finden.

*Salmonellosen* sind seit Jahren auf dem Rückmarsch. 2012 wurden 91.034 Fälle gemeldet. Dies ist dem Bericht zufolge hauptsächlich auf die erfolgreiche Umsetzung der von den EU-Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission eingeführten Salmonellen-Kontrollprogramme für Geflügelfleisch zurückzuführen. Die Mehrzahl der Mitgliedstaaten erreichte die gesetzten Ziele zur Reduzierung von *Salmonella* in Geflügelbeständen. Salmonellen, die typischerweise Fieber, Darmkrämpfe und Erbrechen verursachen, wurden am häufigsten in Geflügelfleisch nachgewiesen.

Auf *Listeriosen* entfielen 1.642 der gemeldeten Fälle. Dies bedeutet eine Steigerung um 10,5% gegenüber 2011 und eine allmähliche Zunahme in den letzten fünf Jahren. Die Symptome können bei infizierten Personen von leichten grippeähnlichen Beschwerden bis hin zu schwereren Infektionen wie Meningitis, Septikämie oder anderen potenziell lebensbedrohlichen Komplikationen reichen. Die EU-Überwachung konzentriert sich auf schwere Erkrankungsfälle und erfasst daher nur einen kleinen Teil aller Listerien-Infektionen beim Menschen. Besonders hoch ist die Listeriose-Inzidenz bei älteren Menschen über 74 Jahre. Als weitere Risikogruppen gelten Schwangere und Personen mit geschwächten Immunsystemen. *Listeria monocytogenes*, das Bakterium, das die Listeriose bei Mensch und Tier verursacht, wurde hauptsächlich in verzehrfertigen Fisch- und Fleischerzeugnissen (z. B. Räucherfisch und aufgeschnittenem Schinken) gefunden.

Bakterien wie *Salmonella* und *Campylobacter*, die zu den häufigsten Verursachern lebensmittelbedingter Infektionen zählen, zeigen eine erhebliche Resistenz gegenüber gängigen antimikrobiellen Stoffen, so der von EFSA und ECDC erstellte *EU-Kurzbericht zu Antibiotikaresistenzen bei Zoonose- und Indikator-Bakterien aus Menschen, Tieren und Lebensmitteln für das Jahr 2012*. Den vorliegenden Daten zufolge bleibt dabei die kombinierte Resistenz (Co-Resistenz) gegenüber antimikrobiellen Substanzen von entscheidender Bedeutung gering. Dies bedeutet, dass bei schweren Infektionen durch besagte Zoonose-Bakterien in der Mehrzahl der Fälle Behandlungsoptionen zur Verfügung stehen. Dennoch gibt der häufige Nachweis antimikrobieller Resistenzen Anlass zu Bedenken (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

## Schätzwerte für ernährungsbedingte Exposition gegenüber anorganischem Arsen gesenkt

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihre Analyse hinsichtlich des Vorkommens von Arsen in Lebensmitteln in Europa aktualisiert. Die Analyse umfasst rund 3.000

Stichprobendaten zu anorganischem Arsen, das giftiger ist als dessen organische Verbindungen. Die Datenspezialisten der Behörde haben auch ihre Abschätzungen der ernährungsbedingten chronischen Exposition gegenüber anorganischem Arsen verfeinert, wozu sie auf Informationen der EFSA-Datenbank über den Lebensmittelverzehr zurückgriffen.

Die jüngste Analyse ergibt niedrigere Schätzwerte für die ernährungsbedingte Exposition gegenüber anorganischem Arsen als im Jahr 2009 von der EFSA berichtet. Die Genauigkeit der Abschätzungen konnte durch die Verwendung von Daten zu Vorkommen und Verzehr, die 2009 noch nicht vorlagen, sowie eine detaillierte Lebensmittelklassifizierung verbessert werden. Für Arsen in Lebensmitteln gibt es keine EU-weit empfohlenen Höchstwerte. Einige Mitgliedstaaten verfügen jedoch über nationale Richtlinien. Fast 98% der von der EFSA analysierten Trinkwasserproben enthielten Arsenmengen, die unter dem auf EU-Ebene für natürliches Mineralwasser und zum menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser festgelegten Grenzwert lagen.

Arsen ist eine weit verbreitete Verunreinigung, die sowohl natürlich als auch infolge menschlicher Aktivität auftritt. Es kommt in vielen - organischen (also Kohlenstoff enthaltenden) sowie anorganischen - Formen vor. Lebensmittel, insbesondere verarbeitete Getreideerzeugnisse (wie Weizenbrot), Reis, Milch und Milchprodukte, sowie Trinkwasser sind für die allgemeine Bevölkerung in Europa die Hauptexpositionsquellen. Die Aufnahme von anorganischem Arsen über einen längeren Zeitraum wird mit einer Reihe von Gesundheitsproblemen in Verbindung gebracht, darunter Hautläsionen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie einige Krebsarten (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Pestizide und geschützte Kulturen - Leitlinien zur Umweltrisikobewertung**

(mm) Die neuen Leitlinien der EFSA bieten einen Rahmen für die Durchführung von Umweltrisikobewertungen hinsichtlich der Emission von Pflanzenschutzmitteln aus geschützten Kulturen - also solchen aus Unterglas- und Tunnelanbau. Das Dokument bietet Anleitung im Hinblick darauf, wie und wann entsprechende Emissionen in Boden, Oberflächenwasser, Grundwasser und der Luft zu bewerten sind. Der Leitfaden geht auch darauf ein, welche Aspekte in Expositionsszenarien für die Risikobewertung zu berücksichtigen sind - sowohl für bodengebundene als auch bodenunabhängige Kulturen. Der Leitfaden ist ein weiterer Beitrag zur den laufenden Arbeiten der EFSA auf dem Gebiet der Pflanzenschutzmittel zum Schutz der Umweltgesundheit (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Peressigsäure - Sicherheit und Wirksamkeit bei Reduzierung von Erregern auf Geflügelschlachtkörpern und -fleisch**

(mm) Die Anwendung von Peressigsäure (PES) enthaltenden Lösungen zur Reduzierung der Keimbelastung auf Geflügelschlachtkörpern und Geflügelfleisch würde keine toxikologischen Bedenken aufwerfen, so die Sachverständigen der EFSA. Einige Behandlungsverfahren sind wirksamer als andere. So ist etwa das Eintauchen in Bäder effektiver als das Besprühen. Die Sachverständigen der EFSA kamen ferner zu dem Schluss, dass es unwahrscheinlich sei, dass der PES-Einsatz zum Auftreten von antimikrobiellen Resistenzen bzw. zu einer verringerten Biozidempfindlichkeit führe. Auch im Hinblick auf etwaige Risiken für die Umwelt gelten alle Bestandteile der Lösung als unbedenklich - mit Ausnahme von HEDP, dessen Freisetzung in die Umwelt aus einem Geflügel verarbeitenden Betrieb nicht in allen Fällen als sicher erachtet wird (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Aufrechterhaltung der Kühlkette während der Lagerung und des Transports von Fleisch**

(mm) Fleisch kann bei höheren Temperaturen als der aktuell vorgeschriebenen Höchsttemperatur von 7°C transportiert werden, ohne dass dies zu vermehrtem Bakterienwachstum führt - vorausgesetzt, dass bestimmte maximale Transportzeiten eingehalten werden und das Bakterienwachstum durch eine effektive Kühlung kontrolliert wird. Dies ist das Hauptergebnis eines wissenschaftlichen Gutachtens der EFSA zu Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit der Aufrechterhaltung der Kühlkette während der Lagerung und des Transports von Fleisch. Die EFSA empfiehlt spezifische Kombinationen von maximalen Temperaturen der Schlachtkörper und Transportzeiten, bei deren Einhaltung es nicht zu vermehrtem Bakterienwachstum kommt. Die Aufrechterhaltung der Kühlkette ist eines der wichtigsten

Prinzipien und eine grundlegende Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften im Bereich der Lebensmittelhygiene (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Risiko durch Salmonellen und Noroviren in Blattgemüse**

(mm) Regen, die Verwendung von kontaminiertem Bewässerungswasser und kontaminierte Gerätschaften zählen mit zu den Faktoren, die eine Kontamination von Blattgemüse mit Salmonellen und Noroviren verursachen können. Dies sind einige der Ergebnisse des jüngsten EFSA-Gutachtens über Risikofaktoren, die zur Kontamination von Blattgemüse auf verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette beitragen. Zur Kontaminationsvermeidung empfiehlt das BIOHAZ-Gremium Erzeugern die Anwendung einer guten landwirtschaftlichen, Herstellungs- und Hygienepaxis. Außerdem schlägt das Gremium spezifische mikrobiologische Kriterien bei der Primärproduktion vor (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Bisphenol A: EFSA schließt Neubewertung bis Ende 2014 ab**

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) verlängert die Frist für den Abschluss ihrer vollständigen Risikobewertung von Bisphenol A (BPA) bis Ende 2014. Dies soll den Wissenschaftlern der EFSA genügend Zeit zur Auswertung der großen Zahl an Stellungnahmen geben, die während der öffentlichen Konsultation über ihre Sicherheitsbewertung des chemischen Stoffs eingegangen sind.

Im Januar 2014 hatte die EFSA Interessengruppen und sonstige interessierte Kreise aufgerufen, den zweiten Teil ihres Gutachtenentwurfs zu den von BPA ausgehenden Risiken für die menschliche Gesundheit zu kommentieren. Während der zweimonatigen Konsultation erhielt die Behörde fast 250 Rückmeldungen, und sie erachtet es als unerlässlich, sich vor Abschluss ihrer Risikobewertung zu BPA ein umfassendes Verständnis dieser Kommentare zu verschaffen.

Im Rahmen ihrer ständigen Verpflichtung zu Offenheit und Transparenz hatte die EFSA zudem am 23.04.2014 ein nachbereitendes Treffen mit Interessengruppen abgehalten, um die Kommentare zu diskutieren, die während der Konsultation zu den von BPA ausgehenden Risiken für die menschliche Gesundheit eingingen. Dabei waren die Interessengruppen auch in der Lage, die Rückmeldungen aus der im Sommer 2013 durchgeführten öffentlichen Konsultation über den ersten Teil des Gutachtenentwurfs, einer Abschätzung der Exposition gegenüber dem chemischen Stoff, zu erörtern.

Dieser wichtige Dialog gibt den wissenschaftlichen Sachverständigen und Mitarbeitern der EFSA Gelegenheit, sich mit allen beitragenden Interessengruppen auszutauschen, um sicherzustellen, dass ein möglichst breites Spektrum an wissenschaftlichen Ansichten und Informationen Berücksichtigung findet, bevor das endgültige Gutachten verabschiedet wird (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr**

(mm) Die EFSA schlägt angemessene Jod-Aufnahmemengen für Kinder, Erwachsene, schwangere und stillende Frauen vor. Als integraler Bestandteil der Schilddrüsenhormone ist Jod ein für Menschen lebensnotwendiges Spurenelement. Die reichhaltigsten Jodquellen sind Milch- und Meeresprodukte sowie jodiertes Salz. Eine unzureichende Jodzufuhr kann zu Beeinträchtigungen der Schilddrüsenfunktion sowie Entwicklungsstörungen in allen Lebensphasen, insbesondere während Schwangerschaft und Kindheit, führen. Dieses jüngste Wissenschaftliche Gutachten der EFSA entstand im Rahmen ihrer laufenden Arbeiten zu Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr (Dietary Reference Values - DRV) (@ [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)).

### **Bericht über den Antibiotikaverbrauch und die Verbreitung von Antibiotikaresistenzen in der Human- und Veterinärmedizin**

(mm) Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, die Paul-Ehrlich-Gesellschaft für Chemotherapie e. V. und die Universitätsklinik Freiburg veröffentlichen GERMAP 2012. Dies ist nunmehr der dritte Bericht über die Entwicklung des Antibiotikaverbrauchs und die Verbreitung von Antibiotikaresistenzen in der Human- und Veterinärmedizin in Deutschland. Der Bericht fasst die beobachteten Trends der Jahre 2009 bis 2011 zusammen und stellt somit eine Basis für die Entwicklung

von Leitlinien und Empfehlungen für die Therapie von Infektionskrankheiten bei Menschen und Tieren mit Antibiotika dar.

Die in der Deutschen Antibiotika-Resistenzstrategie (DART) formulierten Ziele zur Vermeidung der Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen wurden bisher nur teilweise erreicht. Weitere Maßnahmen sind erforderlich. Hierzu leistet der Antibiotika-Resistenzatlas GERMAP einen wesentlichen Beitrag.

Im GERMAP 2012 sind erstmals auch ausgewählte spezifische Aspekte zum Antibiotikaverbrauch und zur Resistenzentwicklung näher beleuchtet worden. Diese Beiträge finden sich in der vorliegenden Ausgabe unter der Bezeichnung „GERMAP spezial“. Die Mehrzahl der Daten zur Antibiotikaresistenz und zum Verbrauch von Antibiotika in der Human- und Veterinärmedizin stammen aus unterschiedlichen Monitoringprogrammen, Einzelprojekten, Krankenhäusern und aus dem ambulanten Bereich.

Mit der zunehmenden Globalisierung in allen Gesellschaftsbereichen geht auch eine zunehmende Globalisierung des bakteriellen Ökosystems einher. Hieraus ergeben sich weitreichende Konsequenzen wie umfangreiche Interaktionen zwischen ambulanter Medizin und Krankenhaus sowie zwischen Mensch und Tier.

Eine elektronische Version des Antibiotika-Resistenzatlas 2012 steht online unter @ [www.bvl.bund.de](http://www.bvl.bund.de) zur Verfügung.

### **Neue EU-Höchstgehalte für Dioxine, dioxinähnliche PCB und nichtdioxinähnliche PCB in Lebern an Land lebender Tiere und in Schafleber**

(mm) Die Leber ist bei Wirbeltieren das zentrale Stoffwechselorgan zur Entgiftung. Bestimmte Umweltkontaminanten wie Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB) werden verstärkt im Fett dieses Organs eingelagert, weshalb die Leber an Land lebender Tiere häufig höhere Konzentrationen an Dioxinen und PCB aufweist als das übrige Gewebe. In der EU werden die Höchstgehalte für Dioxine, dioxinähnliche (dl-) PCB und nicht-dioxinähnliche (ndl-) PCB in Lebern an Land lebender Tiere in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 geregelt (an Land lebende Tiere sind nach der EU-Verordnung Nutztiere wie Rind, Schwein, Schaf und Geflügel; Wild ist in der Verordnung nicht reguliert). In der Verordnung wurden bisher die Höchstgehalte bezogen auf das Fett dieses Organs angegeben. Mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) Nr. 1067/2013 wurde die Bezugsgröße von Fett auf Frischgewicht der Leber geändert. Einhergehend mit dieser Umstellung wurden die bisherigen Werte für die Höchstgehalte erhöht und zwar je nach Höchstgehalt für die jeweilige Tierart um den Faktor 2 bis Faktor 5. Darüber hinaus wurden erstmals getrennte Höchstgehalte zum einen für Lebern von Rind, Schwein und Geflügel und zum anderen für Schafleber festgelegt, weil Schafe aufgrund ihrer speziellen Physiologie generell höhere Gehalte an Dioxinen und PCB in der Leber aufweisen als andere Nutztiere.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die in der Verordnung (EU) Nr. 1067/2013 mit Bezug auf das Frischgewicht festgelegten neuen Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Lebern an Land lebender Tiere gesundheitlich bewertet. Das BfR kommt zu dem Schluss, dass eine Beeinträchtigung der Gesundheit durch die höheren Höchstgehalte für Lebern an Land lebender Tiere (außer Schafen) unwahrscheinlich ist, wenn Verbraucher die Leber in den in Deutschland üblicherweise geringen Mengen verzehren.

Bei Schafleber wird durch die Erhöhung des Höchstgehalts im Zuge des Wechsels der Bezugsgröße von Fett zu Frischgewicht bereits bei einem einmaligen Verzehr einer Portion von 250 g Schafleber mit einem Gehalt an Dioxinen und dl-PCB im Bereich des Höchstgehaltes von 2 pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ je Gramm Frischgewicht die wöchentlich duldbare Aufnahmemenge (TWI) zu 51 % ausgeschöpft. Unter Einbeziehung der täglichen Aufnahmemenge von Dioxinen und dl-PCB über den Verzehr von anderen Lebensmitteln (außer Schafleber) ist bereits bei einem einmaligen Verzehr von Schafleber eine Überschreitung des TWI möglich.

Schafleber ist ein in der deutschen Allgemeinbevölkerung sehr selten verzehrtes Lebensmittel. Dem entsprechend kommt das BfR zu dem Schluss, dass aufgrund des seltenen Verzehrs eine gesundheitliche Beeinträchtigung der Allgemeinbevölkerung durch die Erhöhung des Höchstgehalts für Schafleber

unwahrscheinlich ist. Es gibt in Deutschland jedoch auch Bevölkerungsgruppen anderer geographischer Herkunft, die häufiger Innereien vom Schaf und damit auch regelmäßig Schafleber oder Schafleberprodukte verzehren. Das zeigt eine Befragung von in Deutschland lebenden Griechen, Italienern und Türken. Für diese speziellen Verbrauchergruppen ist bei regelmäßigem Verzehr von Schafleber und Schaflebererzeugnissen, die den nach Verordnung (EU) Nr. 1067/2013 geltenden Höchstgehalt von 2 pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ je Gramm Frischgewicht aufweisen, eine gesundheitliche Beeinträchtigung möglich. Das BfR empfiehlt, aufgrund der deutlich erhöhten zulässigen Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Schafleber und der sich daraus möglicherweise ergebenden höheren Aufnahmemenge von Dioxinen und PCB den Verzehr von Schafleber generell zu meiden. Lamm-, Schaf- oder Hammelfleisch kann dagegen bedenkenlos verzehrt werden (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Neue Flüssigwaschmittel können Vergiftungsunfälle bei Kindern verursachen**

(mm) Neue attraktiv portionierte Flüssigwaschmittel in Form von sogenannten „Liquid Caps“ können für Kinder ein relevantes Gesundheitsrisiko bergen. Zu diesem Schluss kommt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) nach Auswertung von Vergiftungsunfällen im In- und Ausland und Beratung durch seine Kommission „Bewertung von Vergiftungen“.

Liquid Caps sind eine Produktinnovation im Bereich der Waschmittel, auch bekannt als Gel Caps oder Waschmittelkissen. Es handelt sich dabei um hochkonzentrierte Flüssigwaschmittel in einer dünnen Folienummantelung, die sich beim Waschen im Wasser auflöst. Erfahrungen aus anderen Ländern zeigen, dass Waschmittel-Caps ein erhöhtes Vergiftungsrisiko bergen. In Großbritannien, Frankreich und Italien, in denen die Caps schon länger auf dem Markt sind, werden jährlich ca. 400-500 Anfragen zu Vergiftungsunfällen mit „Liquid Caps“ gemeldet. Seit 2012 haben zwei deutsche Giftinformationszentren rund 150 Fälle mit ca. 10 % mittelschweren Gesundheitsbeeinträchtigungen dokumentiert. Damit unterscheiden sich die „Liquid Caps“ in ihrem gesundheitlichen Risiko deutlich von anderen marktüblichen Wasch- und Reinigungsmitteln. Wenn die „Liquid Caps“ sich in der Reichweite von Kindern befinden, besteht die Gefahr, dass Kinder sie als „Süßigkeiten“ in den Mund nehmen und zerbeißen. Aufgrund der handlichen Größe, der bunten Farbe, der glänzenden Verpackung und der weichen, glatten Oberfläche der „Liquid Caps“ kann eine Verwechslung auch für Erwachsene im hohen Alter, bei bestimmten Erkrankungen oder beginnender Demenz nicht ausgeschlossen werden. Da die Caps im Vergleich zu anderen Waschmitteln deutlich höhere Konzentrationen an Tensiden enthalten, ist es wahrscheinlich, dass schon von kleinen Mengen gesundheitliche Risiken ausgehen. Wie auch bei anderen Tensiden sind Husten, Übelkeit und Erbrechen deutliche Anzeichen auf gesundheitliche Beeinträchtigungen. Ein Verschlucken von waschaktiven Stoffen in die Lunge (Aspiration) muss dann in jedem Falle ärztlich ausgeschlossen werden.

Auf der Basis der deutschen Fälle und nach den Erfahrungen aus anderen Ländern sieht das BfR bei den „Liquid Caps“ Handlungsbedarf, um gesundheitliche Risiken für den Verbraucher zu vermindern. Das BfR hat die Hersteller aufgefordert, geeignete Maßnahmen zu ergreifen, um diese Produkte in Form, Farbe und Oberflächenbeschaffenheit für Kinder weniger attraktiv zu gestalten. Inzwischen haben die meisten Produktlinien auf Farben, die auf Kinder besonders anziehend wirken, verzichtet, die Verpackungsverschlüsse verstärkt und Warnhinweise auf den Verpackungen angebracht. Außerdem prüfen die Hersteller, ob das Folienmaterial mit Bitterstoffen und einer anderen Oberfläche versehen werden kann. Das BfR empfiehlt, diese Planungen zügig umzusetzen und mit weiteren Maßnahmen, wie dunklen, matten Folienoberflächen, zu ergänzen.

Eltern sollten die Packungen nach Gebrauch sofort wieder verschließen, keine Einzelportionen griffbereit auf der Waschmaschine liegen lassen und Nachfüllbehälter nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren. Auch erklärende Gespräche mit Kindern und Betreuungspersonen können helfen, das Vergiftungsrisiko zu vermindern (@ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)).

### **Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten bei Bioziden diskutiert**

(mm) Rückstandshöchstgehalte (RHG) in Lebens- und Futtermitteln sollen verfahrensübergreifend koordiniert und festgelegt werden. Das ist aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ein Ergebnis der internationalen Konferenz „European Conference on MRL-Setting for Biocides“, die das BfR

gemeinsam mit der Europäischen Kommission (Generaldirektionen Umwelt sowie Gesundheit und Verbraucher) am 18. und 19.03.2014 ausgerichtet hat. Die Konferenz hat gezeigt, dass es gute Gründe dafür gibt, für bestimmte Anwendungen Rückstandshöchstgehalte für Biozide festzulegen. Eine der viel diskutierten Möglichkeiten ist es, Rückstandshöchstgehalte für Biozide in existierende gesetzliche Regelungen, wie die für Pflanzenschutz- und Tierarzneimittel, zu integrieren. Andere Optionen werden jedoch auch in Betracht gezogen. Unter den mehr als 70 Teilnehmern waren Vertreter der Europäischen Kommission, Vertreter der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) und der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA), des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), der zuständigen Zulassungs- und Bewertungsbehörden aus den Mitgliedsstaaten sowie europäischer Verbände relevanter Stakeholder anwesend.

Rückstände in Höhe eines maximal zulässigen Höchstgehalts dürfen weder ein akutes noch ein chronisches gesundheitliches Risiko für Verbraucher darstellen. Nach dem Inkrafttreten der neuen Biozidverordnung (Verordnung (EG) 528/2012) im Jahr 2013 muss vor der Zulassung eines Biozidprodukts auch geprüft werden, ob für die enthaltenen Wirkstoffe gegebenenfalls Rückstandshöchstgehalte (RHG) in Lebensmitteln festzulegen sind. Die Experten diskutierten auf der Konferenz grundlegende Fragen zum Verfahren bei der Festlegung möglicher Höchstgehalte. Da nur ein Teil der Biozidanwendungen Rückstände in Lebensmitteln verursachen können, wurden verschiedene Verfahren diskutiert, um diese Anwendungen möglichst effizient zu identifizieren und geeignete Kontrollmaßnahmen festzulegen. Neben der ausschließlichen Verwendung in Biozidprodukten werden Biozidwirkstoffe auch in Pflanzenschutzmitteln oder in Tierarzneimitteln eingesetzt („Dual use“-Substanzen). Aus diesen Verwendungen existieren zum Teil bereits RHG-Regelungen.

Bevor entschieden werden kann, ob eventuelle Rückstandshöchstgehalte für Biozide in bereits existierende Verordnungen anderer Rechtsbereiche - wie beispielsweise die Pflanzenschutz-, Tierarzneimittelgesetzgebung oder die Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln - integriert werden können, sind eine Reihe von Vorarbeiten nötig. Beispielsweise muss geklärt werden, für welche Lebensmittel und Lebensmittelgruppen auf Basis der beantragten Biozidanwendungen die Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten notwendig wird. Hierbei ist besonders zu berücksichtigen, dass Biozidprodukte im Gegensatz zu Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln häufig erst mit verarbeiteten Lebensmitteln wie Eis oder Saft in Kontakt kommen, wenn sie beispielsweise als Desinfektionsmittel im Herstellungsprozess der Lebensmittel eingesetzt werden. Daher ist die bisher übliche Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten für Rohprodukte wie Milch, Orangen oder Fleisch für Biozide ungeeignet.

Aus Sicht des BfR hat die Konferenz drei wesentliche Ergebnisse erbracht:

1. Die Entwicklung eines geeigneten Verfahrens für eine harmonisierte Festsetzung von Rückstandshöchstgehalten für Biozide erscheint wichtig für die Anwendungen, die zu relevanten Rückständen in Lebensmitteln führen können.
2. Es sollte geprüft werden, ob und unter welchen Bedingungen Rückstandshöchstgehalte für Biozide notwendig sind und ob sie gegebenenfalls in existierende RHG-Regelungen, wie die für Pflanzenschutz- und Tierarzneimittel, integriert werden können, um bei der Verfahrensgestaltung Synergieeffekte nutzen zu können. Eine auf die Besonderheiten der Biozide abgestimmte Lösung kommt ebenfalls in Betracht.
3. Eine verfahrensübergreifende Koordinierung ist hilfreich, um eine Berücksichtigung bereits bestehender sowie beantragter Rückstandshöchstgehalte in den verschiedenen Verfahren für die kumulative Bewertung zu gewährleisten.

Ein Workshop-Bericht wird in Abstimmung mit der Europäischen Kommission zeitnah auf der BfR-Homepage veröffentlicht. Der Bericht soll als Diskussionsgrundlage dienen, um weitere Maßnahmen zwischen den europäischen Mitgliedstaaten abzustimmen. Die Präsentationen der Veranstaltung ist sich @ [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) abrufbar.

### **Muttermilch für das eigene Kind - ab jetzt auch in der Kita!**

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und die Nationale Stillkommission haben Merkblätter zum Umgang mit Muttermilch veröffentlicht, damit Säuglinge und Kleinkinder auch in der Kindertagesstätte

oder Tagespflege hygienisch einwandfreie Muttermilch erhalten. Das Merkblatt für Eltern informiert, wie Muttermilch gewonnen, aufbewahrt und zur Kita transportiert werden sollte. Zudem gibt es Kitas und Tagespflegestellen Hinweise zur Kühlung, Erwärmung und Fütterung der Milch. Der Informationsbedarf zu diesem Thema ist gestiegen, seit in Deutschland immer mehr Kinder unter drei Jahren in Tageseinrichtungen betreut werden.

Bei der Bereitstellung von Muttermilch für die Abgabe an das eigene Kind in der Kita oder Tagespflege sind einige Regeln zu beachten. Die Milch sollte durch eine hygienisch einwandfreie Muttermilchpumpe abgepumpt und in saubere, fest verschließbare Babymilchflaschen portioniert werden. Für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder Tiefkühlgerät sind Temperaturen unter +5 °C bzw. von -18 bis -22 °C einzuhalten, die am Lagerungsort der Muttermilch täglich überprüft werden sollten. Gekühlte Muttermilch kann in einer leicht zu reinigenden Kühltasche mit mehreren Kühlelementen transportiert werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. In der Kita ist unbedingt darauf zu achten, dass jedes Kind nur die Milch der eigenen Mutter bekommt. Dafür müssen die Flaschen nicht nur mit dem Abpumpdatum, sondern auch mit dem Namen des Kindes beschriftet werden. Flaschen und alle sonstigen Utensilien sind nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.

Nach Angaben des Bundesfamilienministeriums wurden im Jahr 2012 bundesweit etwa 500.000 Kinder unter drei Jahren in einer Kindertageseinrichtung oder von einer Tagespflegeperson betreut. Dies entspricht einem Anteil von 28 %, der in den kommenden Jahren weiter gesteigert werden soll. Nach Auffassung der Nationalen Stillkommission sind der Eintritt des Kindes in die Kita und die Rückkehr der Mutter in den Beruf kein Grund zum Abstillen, denn Kinder sollten auch nach Einführung von Beikost (ab Beginn des 5. bis 7. Monats) so lange weiter gestillt werden, wie Mutter und Kind es wünschen. Die jetzt veröffentlichten Merkblätter zum Umgang mit Muttermilch sollen dazu beitragen, die Stilldauer in Deutschland zu verlängern. Die Merkblätter zum Umgang mit Muttermilch können auf der Internetseite des BfR unter @ [www.bfr.bund.de/stillkommission](http://www.bfr.bund.de/stillkommission) heruntergeladen oder kostenlos beim BfR angefordert werden.

### **Histologisch feststellbare brätartige Strukturen im rohen Hackfleisch aus handwerklicher und industrieller Fertigung**

(mm) Etwa 50 Hackfleischproben aus Planprobenerhebungen von Januar 2012 bis Juni 2013 wurden durch das CVUA Stuttgart zufällig zur histometrischen Untersuchung ausgewählt. Anhand der vorliegenden Daten wird die Beschaffenheit des auf dem Markt befindlichen Hackfleisches im Hinblick auf den Zerkleinerungsgrad dargestellt. Es wurden die Gewebekomponenten Muskulatur, Bindegewebe, brätähnliche Substanz (Muskelabrieb) sowie Knochen- und Knorpelpartikel bestimmt. Handwerkliche und industrielle Fertigung wurden berücksichtigt. Für die Weiterverarbeitung kann der primär vorhandene Zerstörungsgrad ein wichtiges Kriterium darstellen, weil die Weiterverarbeitung zu höherem Zerkleinerungsgrad (Abrieb) des Hackfleisches führen kann. Beispielsweise kann ein hoher Anteil brätähnlicher Substanz im Hackfleisch im Enderzeugnis wie Cevapcici oder Hamburger verursachen, dass die Hackfleisch-Charakteristik in Bezug auf Bissfestigkeit und Zusammenhalt verändert ist. Diese andere Konsistenz kann im Enderzeugnis auftreten, obgleich es aus Hackfleisch produziert wurde, das der in den Leitsätzen wiedergegebenen Verbrauchererwartung entsprach.

In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches sind für Hackfleisch Grenzwerte des Gehaltes an brätähnlicher Substanz festgelegt. Gemäß Nr. 2.507.1 ist Brätzusatz nicht üblich. Gegebenenfalls bei der Herstellung entstehender Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz) wird kenntlich gemacht, wenn er 20 Vol% übersteigt. 70 % der untersuchten Proben (aus Januar 2012 bis Juni 2013) hat diesen Anforderungen genügt, 6 % sind ein Aliud, hätten nicht als Hackfleisch gekennzeichnet in den Verkehr kommen dürfen und stammten aus industrieller Fertigung. Damit eine angemessene Qualität gewahrt bleibt, müssen in Fällen zu hohen Brätabriebs die Ursachen gefunden und behoben werden, oder es muss eine Richtigstellung der Deklaration erfolgen (@ [www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)).

### **Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung**

(mm) Gefördert von Bund und Ländern, arbeiten in allen 16 Bundesländern Vernetzungsstellen daran, Schulen und Kindertagesstätten sowie deren Träger zu allen Belangen der Verpflegung und



Ernährungsbildung zu informieren, zu beraten und fortzubilden. Trotz der Heterogenität auf Länderebene hinsichtlich der Projektträger und verantwortlichen Ministerien ist es den Vernetzungsstellen gelungen, ein professionelles und fachlich unabhängiges Beratungsnetzwerk aufzubauen.

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern sind eine erfolgreiche Initialmaßnahme im Rahmen des Nationalen Aktionsplan IN FORM. Für eine langfristig ausgelegte Beratung und die Verstetigung des Erreichten ist eine Sicherung über die Förderung bis 2016/2017 hinaus erstrebenswert. Die Vernetzungsstellen treten mit den nun veröffentlichten Handlungsempfehlungen speziell an den Bund, die Bundesländer und die Träger von Kitas und Schulen heran. Sie fordern unter anderem:

- die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder verpflichtend einzuführen,
- Voraussetzungen für die Teilnahme aller Kinder und Jugendlichen an der Kita- und Schulverpflegung, unabhängig von ihrer sozialen Herkunft, zu schaffen und
- die Kita- und Schulverpflegung als Teil der wichtigen Ernährungs- und Verbraucherbildung zu sehen, zu gestalten und pädagogisch zu begleiten.

Die Handlungsempfehlungen mit Stand März 2014 können unter @ [www.in-form.de](http://www.in-form.de) heruntergeladen werden.

### **155. Ergänzungslieferung des Kommentares Zipfel/ Rathke erschienen**

(mm) Die 155. Ergänzungslieferung enthält eine Kommentierung der lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung. Diese erste Kommentierung insbesondere für hygienerechtlich relevante Sachverhalte umfasst insgesamt 138 Seiten und stammt aus der Rechtsanwaltskanzlei KRELL, WEYLAND und GRUBE. Weiterhin beinhaltet die Kommentierung einen Teil der Verordnung (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. Außerdem enthält die Lieferung die Aktualisierung der Kommentierung von drei milchrechtlichen Vorschriften, nämlich der Käseverordnung, der Butterverordnung und der Verordnung über Milcherzeugnisse. Ferner wurden die Vorschriften im Textteil des Werkes auf den Stand vom November 2013 gebracht. Die Ergänzungslieferung ist unter @ [www.beck-shop.de](http://www.beck-shop.de) zu beziehen.

### **Die E-Nummern in Lebensmitteln - Lexikon der Zusatzstoffe**

(mm) Was verbirgt sich hinter Begriffen wie Emulgator, Verdickungsmittel, Farbstoff? Welche Zusatzstoffe dürfen in Bio-Lebensmitteln drin sein? In der bereits 19. Auflage des überarbeiteten aid-Heftes „Die E-Nummern in Lebensmitteln - Lexikon der Zusatzstoffe“ erfährt der Verbraucher was wie gekennzeichnet werden muss. Und die Liste aller "E"-Nummern ist ebenfalls in dem kleinen Ratgeber enthalten. Viele Verbraucher stehen ratlos vor dem riesigen Warenangebot. Stabilisatoren, Verdickungsmittel oder Emulgatoren: wofür das wohl alles gut ist? Dieses Heft informiert über Sinn und Zweck der Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Wer eine möglichst zusatzstofffreie Ernährung wünscht, findet hier auch eine Liste der "E"-Nummern, die für Bio-Produkte zugelassen sind. Auch die neue Allergen Kennzeichnung ist enthalten (@ <http://shop.aid.de>).