



Foto: © mubif/fortolia.com

Neuartiges Lebensmittel: trans-Resveratrol

Mit ihrem Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1190 vom 19. Juli 2016 (ABl. L 196 vom 21. Juli 2016, S. 53) hat die Europäische Kommission das Inverkehrbringen von trans-Resveratrol als neuartige Lebensmittelzutat gemäß Verordnung (EG) 258/97 genehmigt.

Das chemisch synthetisierte trans-Resveratrol (trans-3,4,5-Trihydroxystilben) soll in Nahrungsergänzungsmitteln in Kapsel- und Tablettenform mit einer täglichen Dosis von bis zu 150 Milligramm vermarktet werden. Die Nahrungsergänzungsmittel sind ausschließlich für Erwachsene bestimmt. Die genehmigte maximale tägliche Aufnahmemenge von 150 Milligramm ist etwa 50-mal so hoch wie die tägliche Aufnahmemenge über Lebensmittel bei Vielverzellern des 95. Perzentils. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

(EFSA) kam in ihrem Gutachten vom 12. Januar 2016 zu dem Schluss, dass der Verzehr von trans-Resveratrol nicht mit gesundheitlichen Risiken einhergeht. In ihrer Stellungnahme untersuchte die EFSA vor allem genotoxische, kanzerogene, hormonelle und allergene Wirkungen. Das trans-Resveratrol muss im Zutatenverzeichnis unter dieser Bezeichnung geführt werden. Eine Spezifikation findet sich im Anhang des Durchführungsbeschlusses. Die Reinheit der Substanz muss entsprechend mindestens 99 Prozent betragen.

Resveratrol

Resveratrol wurde erstmals 1939 in Japan aus den Blättern der weißen Lilie *Veratrum grandiflorum* isoliert. Das Polyphenol kommt in zahlreichen Pflanzen vor, zum Beispiel in Weintrauben, Traubensaft und Wein sowie in geringerer Menge in Erdnüssen, Pistazien und Heidelbeeren.

Neuartiges Lebensmittel: UV-behandelte Milch

Mit ihrem Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1189 vom 19. Juli 2016 (ABl. L 196 vom 21. Juli 2016, S. 50) hat die Europäische Kommission die Genehmigung erteilt, UV-behandelte Milch als neuartiges Lebensmittel gemäß Verordnung (EG) 258/97 in den Verkehr zu bringen.

Bei dem neuartigen Lebensmittel handelt es sich um Kuhmilch mit verschiedenen Fettgehalten, die nach der Pasteurisierung mit UV-Licht behandelt wird. Die UV-Behandlung erfolgt durch Turbulenzströmung im Wellenlängenbereich von 200 bis 310 Nanometern mit einer Strahlungsenergie von 1.045 Joule je Liter. Sie bewirkt einen Anstieg der Vitamin-D₃-Konzentration auf bis zu 3,2 Mikrogramm je 100 Gramm durch Umwandlung des in der Milch vorhandenen 7-Dehydrocholesterols in Vitamin D₃. In der behandelten Milch beträgt die Vitamin D₃-Kon-

zentration im Fall von pasteurisierter Vollmilch fünf bis 32 Mikrogramm je Kilogramm und im Fall von pasteurisierter teilentrahmter Milch ein bis 15 Mikrogramm je Kilogramm. Die Zielgruppe für das neuartige Lebensmittel ist die Allgemeinbevölkerung mit Ausnahme von Kleinkindern bis zu einem Jahr. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) war in ihrer Stellungnahme zu dem Ergebnis gekommen, dass UV-behandelte Milch ohne Risiko verzehrt werden kann. Die Behörde hatte festgestellt, dass sich die UV-behandelte Milch – abgesehen von dem deutlich höheren Vitamin D₃-Gehalt – hinsichtlich ihrer Nährstoffzusammensetzung nicht von herkömmlicher Milch unterscheidet. Auch im Hinblick auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit und ihr allergenes Potenzial unterscheidet sich die UV-behandelte Milch nicht von herkömmlicher Milch. Auch die mögliche Bildung von Oxidationsprodukten aus den Lipid- und Proteinbestandteilen der Milch geht nicht mit Risiken einher. Selbst Konsumenten, die ausschließlich UV-be-

handelte Milch zu sich nehmen, erreichen die maximal tolerierbaren täglichen Aufnahmemengen nicht (weder Kinder von 1–10 Jahren (50 µg/d), noch Heranwachsende und Erwachsene (100 µg/d)). Gegen eine Genehmigung bestanden somit keine gesundheitlichen Bedenken. Die UV-behandelte Milch ist mit dem Hinweis „UV-behandelt“ zu kennzeichnen.

Enthält UV-behandelte Milch eine Menge an Vitamin D, die gemäß Anhang XIII Teil A Nummer 2 der Verordnung (EU) 1169/2011 als signifikant gilt, muss das durch den Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ oder „Milch mit durch UV-Behandlung erzeugtem Vitamin D“ deutlich gemacht werden.

Neben UV-behandelter Milch wurden bereits UV-behandelte Bäckerhefe (Durchführungsbeschluss 2014/396/EU) und UV-behandeltes Brot (Durchführungsbeschluss (EU) 2016/398) als neuartige Lebensmittel zugelassen. ■

Dr. Annette Rexroth, Lebensmittelchemikerin, Ministerialbeamtin, Remagen