



Dr. Annette Rexroth

Entwicklungen im Lebensmittelrecht im Jahr 2014

Die Regelungen zur Lebensmittelsicherheit in der EU gehören zu den strengsten weltweit. Die Experten der Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission arbeiten ständig daran, die Regelungen auf dem neuesten Stand zu halten. Nachdem im vergangenen Jahr keine großen Lebensmittelkrisen von sich reden machten, beherrschte ab November ein neuer Ausbruch der Vogelgrippe das Geschehen.

Entwicklungen auf europäischer Ebene

Neue Regelungen zur Bekämpfung der Vogelgrippe

Auf bislang ungeklärten Pfaden ist die Vogelgrippe nach Deutschland zurückgekehrt. Der erste durch das hochpathogene aviäre Influenzavirus (HPAI) vom Subtyp H5N8 verursachte Ausbruch wurde im Januar 2014 aus Südkorea berichtet. Am 4. November 2014 tauchte das Virus in einem Mastputenbetrieb in Mecklenburg-Vorpommern auf, am 16. November 2014 waren auch ein Entenzuchtbetrieb in Großbritannien und fünf Geflügelbetriebe in den Niederlanden betroffen. Am 16. Dezember 2014 wurde ein neuer Fall aus Italien bekannt. Das hochansteckende HPAI-Virus H5N8 löst bei Geflügel das Krankheitsbild der Geflügelpest

aus. Der wirtschaftliche Schaden ist erheblich, da innerhalb weniger Tage ganze Bestände verenden können. Ein am 15. Dezember 2014 veröffentlichtes Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hält es für denkbar, dass das Virus indirekt, etwa durch von infizierten Wildvögeln kontaminierte Materialien über Fahrzeuge oder Geräte, in die betroffenen Betriebe gelangt ist. Das Friedrich-Löffler-Institut (FLI) wies das H5N8-Virus bei einer Wildente in Mecklenburg-Vorpommern nach. Auch eine Übertragung über eine weitere Spezies wird derzeit nicht ausgeschlossen. Da bislang ausschließlich Betriebe betroffen sind, die ihr Geflügel nicht im Freiland halten, hält die EFSA eine Ansteckung durch den direkten Kontakt mit Wildvögeln in den vorliegenden Fällen jedoch für wenig wahrscheinlich.

Alle von der Infektion betroffenen Mitgliedstaaten leiteten unmittelbar, nachdem der Ausbruch festgestellt wurde, die nach der Richtlinie 2005/94/EG vorgeschriebenen Gemeinschaftsmaßnahmen zum Schutz vor der aviären Influenza ein:

- Das in den Betrieben gehaltene Geflügel wurde notgeschlachtet und vorschriftsmäßig entsorgt. Im Dezember 2014 waren dies bereits mehr als 200.000 Tiere.
- Die Betriebseinrichtungen wurden gereinigt und desinfiziert.
- In der Umgebung der Betriebe wurden Schutz- und Überwachungszonen eingerichtet, in denen jegliche Geflügeltransporte untersagt sind.

- Alles Geflügel wurde in die Ställe geholt.
- Epidemiologische Untersuchungen zur Klärung der möglichen Eintragungspfade wurden eingeleitet.
- In den Niederlanden wurde ein vollständiges Verbot jeglicher Transporte von Geflügel, Eiern und Dung für sämtliche Betriebe verhängt.

Bisher sind beim Menschen keine durch das HPAI-Virus H5N8 hervorgerufenen Erkrankungen bekannt geworden, eine Ansteckung des Menschen durch den Kontakt mit kontaminierten Materialien über Tröpfchen oder Staub ist jedoch möglich.

Die Europäische Kommission hat mit verschiedenen Durchführungsbeschlüssen dafür Sorge getragen, dass alle Maßnahmen ergriffen werden, um eine weitere Ausbreitung der Vogelgrippe zu verhindern. Mit dem Durchführungsbeschluss 2014/778/EU (ABl. L 325 vom 8. November 2014, S. 26) wird insbesondere das Gebiet in Deutschland festgelegt, in denen Schutz- und Überwachungsmaßnahmen aufrecht erhalten werden müssen. Der Beschluss galt bis zum 22. Dezember 2014 und wurde dann durch den unbefristeten Durchführungsbeschluss 2014/945/EU (ABl. L 367 vom 23. Dezember 2014, S. 115) abgelöst.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat am 22. Dezember 2014 eine Eilverordnung erlassen (Geflügelverbringungsbeschränkungsverordnung – GeflVerb-BeschränkV, BAnz. AT vom 22. Dezember 2014, V1). Diese verpflichtet alle Halter von Enten- und Gänsen, ihre Tiere vor dem Transport auf Vogelgrippe zu untersuchen. Nur bei einem negativen Testergebnis dürfen die Tiere transportiert und geschlachtet werden.

Wegen der eingeleiteten Schutzmaßnahmen ist es unwahrscheinlich, dass mit dem H5N8-Virus kontaminierte Lebensmittel auf den Markt gelangen. Man geht auch davon aus, dass das Virus in Fleisch und Eiern unschädlich gemacht wird, wenn diese durchgegart werden. Eine gesundheitliche Gefahr für die Verbraucher besteht deshalb nicht. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in seiner Stellungnahme vom 19. Dezember 2014 auf die einschlägigen Hygieneregeln beim Umgang mit Geflügelprodukten hingewiesen (www.bfr.bund.de).

Neue Regelungen zu Kontaminanten in Lebensmitteln

Die Kontamination von Lebensmitteln mit unerwünschten Stoffen lässt sich nicht vermeiden, jedoch können die Gehalte getreu dem ALARA (as low as reasonably achievable)-Prinzip minimiert werden. Um die Verbraucher bestmöglich zu schützen, werden die Höchstgehalte für Kontaminanten in Lebensmitteln kontinuierlich überprüft und an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse und technischen Minimierungsmöglichkeiten angepasst. Im Jahr 2014 hat es eine Reihe von Neuerungen im Kontaminantenrecht gegeben.

Zunächst sind in die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 verschiedene neue Höchstgehalte aufgenommen worden:

■ Neue Höchstgehalte für Cadmium

Cadmium ist ein nierentoxisches und krebserregendes Schwermetall, das sowohl geogen als auch anthropogen bedingt in der Umwelt vorkommt. Das wissenschaftliche Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) der EFSA hatte 2009 anhand der Analyse von 140.000 Daten zu Cadmiumgehalten in Lebensmitteln aus 20 EU-Mitgliedstaaten festgestellt, dass

die ernährungsbedingte Exposition gegenüber Cadmium bei der erwachsenen europäischen Bevölkerung im Mittel die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 2,5 µg/kg Körpergewicht ausschöpft oder leicht überschreitet. Bei bestimmten Bevölkerungsgruppen wie Vegetariern, Kindern, Rauchern oder Personen, die in stark belasteten Gebieten leben, könne die Aufnahme den doppelten TWI-Wert erreichen. Obwohl das Risiko für nierentoxische Wirkungen als gering eingestuft wurde, hat das CONTAM-Gremium empfohlen, die Exposition der Bevölkerung gegenüber Cadmium zu verringern. Nach eingehender Prüfung der Datenlage und des technologisch Leistbaren hat die Europäische Kommission mit der Verordnung (EU) Nr. 488/2014 vom 12. Mai 2014 (ABl. L 138 vom 13. Mai 2014, S. 75) diese Absenkung in Angriff genommen. In die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 wurden neue Cadmium-Höchstgehalte für Kaka- und Schokoladenerzeugnisse aufgenommen, die jedoch erst ab dem 1. Januar 2019 gelten sollen, um solche Kakaobauern, die ihre Plantagen roden und andernorts neu anpflanzen müssen, nicht in ihrer Existenz zu bedrohen. Für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Beikost wurden ebenfalls neue Höchstgehalte festgelegt, die bereits ab dem 1. Januar 2015 gelten. Für bestimmte Wurzelgemüse und Fischarten wurden die Höchstgehalte aktualisiert. Darüber hinaus hat die Kommission die Mitgliedstaaten mit ihrer Empfehlung 2014/193/EU (ABl. L 104 vom 8. April 2014, S. 80) aufgefordert, Maßnahmen zur Senkung der Cadmiumgehalte in Lebensmitteln anzuwenden. Dies gilt vor allem für Getreide, Gemüse und Kartoffeln, denn diese Lebensmittel tragen stark zur Exposition bei. Über die erzielten Fortschritte haben die Mitgliedstaaten der Kommission im Dezember 2015 sowie im Februar 2018 zu berichten.

■ Neuer Höchstgehalt für Citrinin

Durch Fermentation von weißem Reis mit *Monascus purpureus* erhält man Rotschimmelreis, der in Asien als Lebensmittel verzehrt wird. Der Pilz *Monascus purpureus* produziert eine Reihe von Statinen, hauptsächlich das auch als Lovastatin bekannte Monacolin K. Lovastatin senkt den Cholesterinspiegel und ist in Deutschland seit 1987 zu diesem Zweck als Arzneimittel zugelassen. Rotschimmelzubereitungen werden aber zunehmend auch als Nahrungsergänzungsmittel angeboten. Das wissenschaftliche Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) der EFSA hat bestätigt, dass Monacolin K aus Rotschimmelreis zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut beiträgt. Dazu müssten 10 mg Monacolin K pro Tag über Rotschimmelreiszubereitungen aufgenommen werden. Einige Stämme von *Monascus purpureus* bilden jedoch auch Citrinin. Dieses kann in Nahrungsergänzungsmitteln so hohe Gehalte erreichen, dass beim Verzehr der zur Senkung des Cholesterinspiegels empfohlenen Menge nierentoxische Wirkungen zu befürchten sind. Mit der Verordnung (EU) Nr. 212/2014 vom 6. März 2014 (ABl. L 67 vom 7. März 2014, S. 3) wurde deshalb ein Höchstgehalt für Citrinin in Nahrungsergänzungsmitteln auf Basis von Reis, der durch den Schimmelpilz *Monascus purpureus* fermentiert wurde, in Höhe von 2000 µg/kg festgelegt. Damit soll dem Befund des CONTAM-Gremiums der EFSA Rechnung getragen werden, dass ein Mensch pro Tag 0,2 µg/kg Körpergewicht an Citrinin ohne schädliche Wirkung für die Nieren aufnehmen kann. Dennoch können bei dieser Dosis genotoxische und kanzerogene Effekte nicht ausgeschlossen werden. In Deutschland gelten die in Rede stehenden Erzeugnisse deshalb nach wie

vor nicht als Lebensmittel und sind auch unter Einhaltung des neuen Höchstgehaltes nicht als solche verkehrsfähig.

■ Höchstgehalte für Erucasäure

Erucasäure ist eine einfach ungesättigte Fettsäure, die als Glycerolester vor allem in den Samen bestimmter Kreuzblütler wie Raps, Senf, bestimmte Kohlsorten und in geringerer Menge auch in Seetierölen wie Walöl und Heringsöl auftritt. Die Aufnahme von Erucasäure wird bei Tieren mit pathologischen Veränderungen des Herzmuskels und Wachstumsverzögerungen in Verbindung gebracht. Höchstgehalte für Erucasäure sind bisher in der Richtlinie 76/621/EWG in Speiseölen und -fetten sowie in Lebensmitteln mit Öl- und Fettzusätzen sowie der Richtlinie 2006/141/EG über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung niedergelegt. Da Erucasäure im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 315/92 als Kontaminante anzusehen ist, werden die bestehenden Höchstgehalte in pflanzlichen Fetten und Ölen (50 g/kg), Lebensmitteln mit zugesetzten pflanzlichen Ölen und Fetten (50 g/kg) sowie Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (10 g/kg) mit der Verordnung (EU) Nr. 696/2014 (ABl. L 184 vom 25. Juni 2014, S. 1) in den neuen Abschnitt 8 „Pflanzeneigene Toxine“ des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 aufgenommen.

■ Revision der Höchstgehalte für PAK in traditionell geräucherten Erzeugnissen

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) sind in der Umwelt persistente, genotoxische Karzinogene, die hauptsächlich bei Verbrennungsprozessen entstehen. Durch Verbesserungen in den Herstellungsverfahren sollen ihre Gehalte in Lebensmitteln kontinuierlich verringert werden. Mit der seit dem 1. September 2012 geltenden Verordnung (EU) Nr. 835/2001 sind die in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 für geräuchertes Fleisch und geräucherte Fleischerzeugnisse sowie für geräucherten Fisch und geräucherte Fischereierzeugnisse geltenden Höchstgehalte für PAK zum 1. September 2014 von 5 auf 2 µg/kg bzw. von 30 auf 12 µg/kg abgesenkt worden. Von einigen traditionell geräucherten Erzeugnissen, die auch EU-rechtlich geschützt sind,



Traditionell geräucherte Fleischwaren, die die neuen Höchstgehalte für PAK nicht einhalten können, dürfen im Herstellungsland befristet weiterverkauft werden.

können die neuen Höchstgehalte jedoch nicht eingehalten werden. Daher gestattet es die Europäische Kommission mit ihrer Verordnung (EU) Nr. 1327/2014 (ABl. L 358 vom 13. Dezember 2014, S. 13) zwölf Mitgliedstaaten, den Handel mit geräuchertem Fleisch und geräucherten Fleischerzeugnissen sowie mit geräuchertem Fisch und geräucherten Fischereierzeugnissen, die die neuen EU-weit geltenden Höchstgehalte nicht erfüllen, weiterhin befristet zu erlauben. Die betreffenden Erzeugnisse müssen die bisher geltenden Höchstgehalte einhalten und dürfen ausschließlich innerhalb des eigenen Staatsgebietes gehandelt werden. Die betroffenen Mitgliedstaaten sollen Maßnahmen ergreifen, um moderne Räucherpraktiken zu etablieren und weitere Gehaltsdaten sammeln. In Deutschland kommt diese Ausnahmeregelung nicht zur Anwendung, da die neuen niedrigeren Höchstgehalte durch die Anwendung moderner Räucherverfahren eingehalten werden können.

■ Aktualisierung

Mykotoxine

Die Verordnung (EG) Nr. 401/2006 enthält Kriterien für die Probenahme zur Kontrolle der Einhaltung der in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 für bestimmte Lebensmittel festgelegten Mykotoxin-Höchstgehalte. Mit der Verordnung (EU) Nr. 519/2014 der Kommission vom 16. Mai 2014 (ABl. L147 vom 17. Mai 2014, S. 29) hat zunächst eine Anpassung der Probenahmeverfahren für Gewürze stattgefunden, da in dieser Produktgruppe die unterschiedlichen Partikelgrößen eine ungleichmäßige Verteilung der Mykotoxine in der Probe zur Folge haben können. Auch bedurfte es Probenahmeverfahren, die bei großen Partien anwendbar sind. Die Leistungskriterien für T-2-Toxin und HT-2-Toxin mussten an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst werden. Für die Bestimmung von Citrinin in Nahrungsergänzungsmitteln waren neue Leistungskriterien festzulegen. Da in der Mykotoxinanalytik zunehmend Screening-Methoden zum Einsatz kommen, mussten auch hierfür Leistungskriterien vorgeschrieben werden.

Dioxine und PCB

Mit Hilfe von Screening-Verfahren lässt sich feststellen, ob eine Probe Gehalte an Dioxinen und/oder PCB oberhalb der Auslösewerte bzw. der in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstgehalte aufweist. Der damit erzielte Befund muss anschließend mit einer herkömmlichen analytischen Methode bestätigt werden. Für die etablierten Screening-Verfahren waren bisher jedoch keine Leistungskriterien vorgegeben. Insbesondere sollte die Falsch-Negativ-Rate hier unterhalb von 5 % liegen. Wie sich gezeigt hat, kann als Bestätigungsmethode neben der Gaschromatografie/hochauflösenden Massenspektrometrie (GC-HRMS) auch die Gaschromatografie/Tandem-Massenspektrometrie (GC-MS/MS) verwendet werden. Die Untersuchung sehr großer Fische erfordert zudem ein spezifisches Probenahmeverfahren. Die Verordnung (EU) Nr. 589/2014 der Kommission vom 2. Juni 2014 (ABl. L 164 vom 3. Juni 2014, S. 18) enthält diese Neuerungen und hebt zugleich die bisher geltende Verordnung (EU) Nr. 252/2012 auf. Die Probenahme- und Analyseverfahren zur Bestimmung von Dioxinen und PCB in Futtermitteln werden mit der Verordnung (EU) Nr. 709/2014 der Kommission (ABl. L 188 vom 27. Juni 2014, S. 1) ebenfalls auf den neuesten Stand gebracht.

■ Empfehlungen

Auslösewerte für Dioxine und PCB in Lebensmitteln und Futtermitteln

Auslösewerte liegen unterhalb der Höchstgehalte. Bei ihrer Überschreitung bleiben die Erzeugnisse zwar verkehrsfähig, es sind aber Maßnahmen zur Klärung der Ursache der Kontamination und deren Beseitigung einzuleiten. Mit ihrer Empfehlung 2014/663/EU (ABl. L 272 vom 13. September 2014, S. 17) hat die Europäische Kommission die Auslösewerte für Dioxine und PCB aktualisiert. Die Auslösewerte für dioxinähnliche PCB in Ton als Nahrungsergänzungsmittel sowie für Dioxine und dioxinähnliche PCB in für den menschlichen Verzehr bestimmtem Getreide wurden mit den gemäß der Richtlinie 2002/32/EG vorgeschriebenen Aktionsgrenzwerten für Ton und Getreide zur Verwendung in Futtermitteln in Einklang gebracht. Der für Ölsaaten in der Tierernährung geltende Auslösewert für Dioxine und PCB wurde um einen neuen Auslösewert für Ölsaaten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, ergänzt. Hinsichtlich getrockneten Obstes und Gemüses wurde klargestellt, dass hier spezifische Konzentrationsfaktoren gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 für die Trocknung anzuwenden sind.

Bromierte Flammschutzmittel

Bromierte Flammschutzmittel werden vorwiegend in Baumaterialien, Elektrogeräten, Möbeln, Textilien und Autoteilen eingesetzt, um deren Brennbarkeit zu verringern. Die wichtigsten Vertreter sind polybromierte Diphenylether wie Penta-, Octa- und Decabromdiphenylether (PentaBDE, OctaBDE und DecaBDE), Tetrabrombisphenol A (TBBPA) sowie Hexabromcyclododecan (HBCD oder HBCDD). Es sind persistente Verbindungen. Auch in Lebensmitteln und Futtermitteln sind sie nachweisbar. Sie stehen im Verdacht, bei Mensch und Tier neurologische Verhaltensstörungen herbeizuführen und hormonähnliche Wirkungen zu entfalten. Aus diesem Grund sind das Inverkehrbringen und die Verwendung bestimmter bromierter Flammschutzmittel in der EU verboten. Die EFSA hat zu Flammschutzmitteln eine Reihe von Gutachten abgegeben. Bei einigen Verbindungen kommt die EFSA zu dem Schluss, dass die derzeitige lebensmittelbedingte Exposition nicht zu gesundheitlichen Bedenken führe. Bei anderen Verbindungen stellt die EFSA hingegen fest, dass für eine belastbare Risikobewertung keine ausreichende Datenbasis zur Verfügung steht. Demzufolge fordert die Europäische Kommission die Mitgliedstaaten mit ihrer Empfehlung 2014/118/EU vom 3. März 2014 (ABl. L 95 vom 5. März 2014, S. 39) auf, die Gehalte von polybromierten Diphenylethern (PBDE), Hexabromcyclododecanen (HBCDD), Tetrabrombisphenol A sowie bromierten Phenolen und den jeweiligen Derivaten sowie von neu auftretenden und neuartigen bromierten Flammschutzmitteln in Lebensmitteln zu analysieren und der EFSA die so gewonnenen Gehalte zu übermitteln. Da bromierte Flammschutzmittel in der gesamten Lebensmittelkette anzutreffen sind, wird die Kommission anhand der 2014 seitens der Mitgliedstaaten erhobenen Daten prüfen, ob sie auch eine entsprechende Empfehlung für Futtermittel abgeben muss.

3-MCPD und 3-MCPD-Ester

2- und 3-Monochlorpropan-1,2-diol (2- und 3-MCPD), 2- und 3-MCPD-Fettsäureester und Glycidyl-Fettsäureester entstehen als Prozesskontaminanten in Lebensmitteln. Für 3-MCPD, dem

humankarzinogene Wirkungen zugesprochen werden, gilt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 ein Höchstgehalt von 20 µg/kg in hydrolysiertem Pflanzenprotein sowie in Sojasoße. Die genannten Ester treten vor allem in Speiseölen auf, wo sie offenbar im Zuge der Raffination entstehen. Obwohl die toxikologische Relevanz dieser Verbindungen noch nicht abschließend geklärt ist, sprechen die jüngsten Untersuchungsbefunde dafür, dass die Ester im menschlichen Organismus nahezu vollständig in die freien Verbindungen gespalten werden. Die Expositionsbeurteilung der EFSA vom September 2013 ist wegen der begrenzten Datengrundlage als vorläufig zu betrachten. Deswegen hat die Europäische Kommission den Mitgliedstaaten empfohlen, weitere Daten zum Auftreten von 2- und 3-MCPD, deren Estern sowie Glycidylestern in einer breiten Palette von Lebensmitteln (Pflanzenöle und -fette, Säuglingsnahrung und Folgenahrung, Backwaren, Brot, Brötchen, Dosenfleisch und -fisch, Knabberartikel auf Kartoffel- und Getreidebasis sowie Lebensmittel, die Pflanzenöle enthalten) zu ermitteln (Empfehlung 2014/661/EU vom 10. September 2014, ABl. L 271 vom 12. September 2014, S. 93).

Opiumalkaloide in Mohnsamen

Die von der Schlafmohnpflanze (*Papaver somniferum*) stammenden Mohnsamen werden hierzulande zur Herstellung von Gebäck und Süßspeisen sowie zur Ölgewinnung genutzt. Während die meisten Teile der Schlafmohnpflanze in ihrem Milchsaft hohe Gehalte an Alkaloiden wie insbesondere Morphin und Codein enthalten, weisen die Samen üblicherweise nur geringe Gehalte dieser Opiate auf. Durch Insekten oder eine unsachgemäße Handhabung bei der Ernte kann es jedoch zu Verunreinigungen der Samen kommen. Die EFSA hat die durch das Auftreten von Alkaloiden in Mohnsamen bedingten gesundheitlichen Risiken beurteilt. Sie kommt zu dem Schluss, dass die akute Referenzdosis (ARfD) von 10 µg/kg Körpergewicht bei bestimmten Verbrauchergruppen wie Kindern mit einer einzigen Mahlzeit überschritten werden könne. Daher fordert die Europäische Kommission die Mitgliedstaaten mit ihrer Empfehlung 2014/662/EU vom 10. September 2014 (ABl. L 271 vom 12. September 2014, S. 96) auf, Maßnahmen zu ergreifen, damit seitens der Wirtschaftsbeteiligten bei Mohnsamen eine gute Herstellungs- und Verarbeitungspraxis angewandt wird, um die Gehalte an Opiumalkaloiden in den Samen so gering wie möglich zu halten. Die dabei einzuhaltenden technischen Rahmenbedingungen finden sich im Anhang der Empfehlung.

Genehmigung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten

Neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 dürfen in der EU nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn sie von der Europäischen Kommission in Abstimmung mit den Mitgliedstaaten genehmigt wurden. Im Zuge des Genehmigungsverfahrens wird u. a. geprüft, ob die betreffenden Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten

- keine Gefahr für den Verbraucher darstellen,
- keine Irreführung des Verbrauchers bewirken und
- sich von herkömmlichen Lebensmitteln nicht so unterscheiden, dass ihr normaler Verzehr Ernährungsmängel für den Verbraucher mit sich brächte.

Im vergangenen Jahr hat die Europäische Kommission die folgenden neuartigen Lebensmittelzutaten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 zugelassen:

- (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz mit dem Durchführungsbeschluss 2014/154/EU vom 21. März 2014 (ABl. L 85 vom 21. März 2014, S. 10)
- Koriandersamenöl mit dem Durchführungsbeschluss 2014/155/EU vom 19. März 2014 (ABl. L 85 vom 21. März 2014, S. 13)
- UV-behandelte Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) mit dem Durchführungsbeschluss 2014/396/EU vom 24. Juni 2014 (ABl. L 186 vom 26. Juni 2014, S. 108)
- Citicolin mit dem Durchführungsbeschluss 2014/423/EU vom 1. Juli 2014 (ABl. L 196 vom 3. Juli 2014, S. 24)
- Rapssamenprotein mit dem Durchführungsbeschluss 2014/424/EU vom 1. Juli 2014 (ABl. L 196 vom 3. Juli 2014, S. 27)
- Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium sp.* mit dem Durchführungsbeschluss 2014/463/EU vom 14. Juli 2014 (ABl. L 209 vom 14. Juli 2014, S. 55)
- Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer mit dem Durchführungsbeschluss 2014/905/EU vom 11. Dezember 2014 (ABl. L 358 vom 13. Dezember 2014, S. 47)
- *Clostridium butyricum* (CBM 588) mit dem Durchführungsbeschluss 2014/907/EU vom 11. Dezember 2014 (ABl. L 359 vom 16. Dezember 2014, S. 153)

Zulassung von genetisch veränderten Erzeugnissen

Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel dürfen in der EU nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn sie von der Europäischen Kommission nach den Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 zugelassen wurden. Im Rahmen des Zulassungsverfahrens ist insbesondere nachzuweisen, dass die genetisch veränderten Erzeugnisse keine Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier sowie für die Umwelt bergen. 2014 sind keine neuen Zulassungen für genetisch veränderte Lebensmittel oder Futtermittel erteilt worden. Allerdings steht eine grundlegende Neuerung hinsichtlich des Anbaus von genetisch veränderten Pflanzen bevor: Die Zulassungsverfahren für genetisch veränderte Organismen (GVO) in den vergangenen Jahren waren meist langwierig. Unter den Mitgliedstaaten gab es hinsichtlich der Zulassungen sehr unterschiedliche Auffassungen. Auf die Bitte von 13 Mitgliedstaaten hin hatte die Europäische Kommission eine Änderung der Richtlinie 2001/18/EG („Freisetzung-Richtlinie“) vorgeschlagen, die es einzelnen Mitgliedstaaten erlauben soll, den Anbau einzelner genetisch veränderter Pflanzen auf ihrem Staatsgebiet zu verbieten. Das Verbot muss begründet werden, wobei nur sozioökonomische, landwirtschaftspolitische oder kulturelle Argumente herangezogen werden können, nicht jedoch Zweifel an der Sicherheit des genetisch veränderten Organismus. Sicherheitsaspekte sollen auch weiterhin auf Unionsebene beurteilt werden. Auf diesen Vorschlag haben sich der Ministerrat und das Europäische Parlament am 4. Dezember 2014 in Brüssel geeinigt.

Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen

Lebensmittelzusatzstoffe benötigen gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 eine Zulassung, bevor sie verwendet werden dürfen. Im Rahmen des Zulassungsverfahrens muss u. a. nachgewiesen werden, dass

- der Zusatzstoff für die Verbraucher gesundheitlich unbedenklich ist,
- die Verwendung des Zusatzstoffes technologisch notwendig ist,
- der Verbraucher durch den Zusatzstoff nicht irreführt wird.

Die Zulassung erfolgt jeweils für bestimmte Lebensmittelkategorien, die im Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgelistet sind. Im vergangenen Jahr hat sich die Kategorisierung bei Fleisch grundlegend geändert (Verordnung (EU) Nr. 601/2014 vom 4. Juni 2014, ABl. L 166 vom 5. Juni 2014, S. 11): Im Einklang mit den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterscheidet man nun frisches Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse. Der wesentliche Unterschied zwischen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen besteht darin, dass bei Fleischerzeugnissen die Muskelfaserstruktur durch die Bearbeitung so stark verändert wurde, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind. Die Fleischerzeugnisse werden nochmals in nicht wärmebehandelte, wärmebehandelte und gepökelte Erzeugnisse unterteilt. Hinzu kommen Därme und sonstige Produkte zur Umhüllung. Mit der Verordnung (EU) Nr. 601/2014 wurde darüber hinaus eine Reihe von Zusatzstoffen zugelassen, nämlich

- Kurkumin (E 100), echtes Karmin (E 120), Zuckerkulör (E 150a-d), Paprikaextrakt (E 160c) und Betanin (Betanin E 162) zum Färben von bestimmten traditionellen Erzeugnissen wie Chorizo fresco, Butifarra fresca, Bifteki und Cevapcici
- Essigsäure und Acetate (E 260–263), Milchsäure und Lactate (E 270, E 325–327), Ascorbinsäure und Ascorbate (E 300–302) sowie Citronensäure und Citrate (E 330–333) als Säureregulatoren, Konservierungsstoffe und/oder Antioxidationsmittel in allen Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
- Phosphorsäure, Phosphate sowie Di-, Tri- und Polyphosphate (E 338–452) als Feuchthaltemittel in bestimmten Erzeugnissen wie Kasseler, Brät, Surfleisch und Hamburgerfleisch mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %
- Nitrite (E 249–250) als Konservierungsstoffe in bestimmten traditionellen Erzeugnissen wie Kasseler, Brät und Surfleisch
- Alginate (E 401–404), Carrageen (E 407), verarbeitete Eucheuma-Algen (E 407a), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Tragant (E 413), Xanthan (E 415), acetyliertes Distärkephosphat (E 1414) und Hydroxypropyldistärkephosphat (E 1442) als Feuchthaltemittel oder Stabilisatoren bei Fleischzubereitungen, um das Auslaufen von Wasser in der Verpackung zu reduzieren und bei der Weiterverarbeitung den Verlust von Fleischsaft zu verhindern
- Natriumcarbonate (E 500) als Feuchthaltemittel in Zubereitungen aus Geflügelfleisch wie Kebap, Mici und Bifteki

Weiterhin sind im Jahr 2014 folgende Lebensmittelzusatzstoffe durch die Aufnahme in den Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassen worden:

Schwefeldioxid und Sulfite (E 220–228) als Konservierungsstoffe in aromatisierten Getränken auf Weinbasis durch die Verord-

nung (EU) Nr. 59/2014 vom 23. Januar 2014 (ABl. L 21 vom 24. Januar 2014, S. 9). Aromatisierte Getränke auf Weinbasis wie z. B. Wermut werden meist nur in geringen Mengen konsumiert und nach dem Öffnen lange aufbewahrt. Nun dürfen diesen Getränken Schwefeldioxid und Sulfite zugesetzt werden, um Oxidationsprozesse zu hemmen und damit das Aroma und die Farbe zu erhalten.

Advantam (E 969) als Süßungsmittel durch die Verordnung (EU) Nr. 497/2014 vom 14. Mai 2014 (ABl. L 143 vom 15. Mai 2014, S. 6). Advantam weist eine erheblich stärkere Süßkraft auf als herkömmliche Süßungsmittel und kann daher in viel geringeren Mengen eingesetzt werden als diese.

Magnesiumdihydrogendiphosphat (E 450 ix) zur Verwendung als Backtriebmittel und Säureregulator durch die Verordnung (EU) Nr. 298/2014 vom 21. März 2014 (ABl. L 89 vom 25. März 2014, S. 36). Um den Aluminiumgehalt zu verringern, dürfen in feinen Backwaren die in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 festgelegten Diphosphate (E 450) anstelle von Natriumaluminiumphosphat (E 541) als Backtriebmittel verwendet werden. Die herkömmlichen Diphosphate verleihen dem Backwerk allerdings einen adstringierenden Nachgeschmack. Bei Magnesiumdihydrogendiphosphat ist dies nicht der Fall. Es enthält zudem kein Natrium.

Zuckerulör (E 150a-d) in Malzgetränken durch die Verordnung (EU) Nr. 505/2014 vom 15. Mai der Kommission (ABl. L 145 vom 16. Mai 2014, S. 32). Zuckerulör wird Malzgetränken zugesetzt, um die während der Herstellung beeinträchtigte Farbe wiederherzustellen oder zu intensivieren. Röstmalz ist zu diesem Zweck nicht geeignet, da es den Geschmack beeinträchtigt. In Bier war ein Zusatz von Zuckerulör bereits zulässig. Mangels einer EU-rechtlichen Definition für Bier kann indes ein und dasselbe Produkt in einem Mitgliedstaat als Bier und in einem anderen als Malzgetränk eingestuft werden. Die Ausweitung der Zulassung von Zuckerulör auf Malzgetränke dient zur Vereinheitlichung der Vorschriften.

Ethyllaurylarginat (E 243) als Konservierungsmittel in bestimmten wärmebehandelten Fleischerzeugnissen durch die Verordnung (EU) Nr. 506/2014 der Kommission vom 15. Mai 2014 (ABl. L 145 vom 16. Mai 2014, S. 35). Ethyllaurylarginat vermag das Wachstum von *Listeria monocytogenes* in Fleischerzeugnissen zu hemmen.



Seit Dezember 2014 heißen Süßstoffe „Süßungsmittel“. Advantam (E 969) ist zugelassen und gehört nun dazu.

Polyvinylalcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer (E 1209) als Überzugsmittel für feste Nahrungsergänzungsmittel durch die Verordnung (EU) Nr. 685/2014 vom 20. Juni 2014 (ABl. L 182 vom 21. Juni 2014, S. 23). Der Überzug schützt die Inhaltsstoffe, verbessert das Aussehen, erleichtert das Schlucken und ist außerdem in wässriger Phase bei allen pH-Werten sehr gut löslich. Aluminiumlacke aus Riboflavin (E 101) und echtem Karmin (E 120) in bestimmten Lebensmitteln durch die Verordnung (EU) Nr. 923/2014 der Kommission vom 25. August 2014 (ABl. L 252 vom 26. August 2014, S. 11). Aluminiumlacke aus Riboflavinen sollen alternativ zu Aluminiumlacken aus anderen gelben Farbstoffen in Lebensmitteln verwendet werden. Die entsprechenden Lacke weisen eine bessere Licht-, pH- und Wärmestabilität auf, und die Farbe blutet nicht aus.

Calciumascorbat (E 302) und Natriumalginat (E 401) durch die Verordnung (EU) Nr. 969/2014 der Kommission vom 12. September 2014 (ABl. L 272 vom 13. September 2014, S. 8) in bestimmtem verarbeitetem Obst und Gemüse. Die beiden Zusatzstoffe bilden ein essbares Gel, das auf der Oberfläche des Obstes oder Gemüses eine dünne Schutzschicht bildet, die Sauerstoff und Feuchtigkeit fernhält und Oxidations- und Bräunungsreaktionen verhindert. Nähr- und Genusswert bleiben so länger erhalten.

Diphosphate (E 450) als Backtriebmittel und Säureregulator in Fertigteigen auf Hefebasis durch die Verordnung (EU) Nr. 1084/2014 der Kommission vom 15. Oktober 2014 (ABl. L 298 vom 16. Oktober 2014, S. 8). Die Verwendung von Diphosphat (E 450) wird auf gekühlt angebotene, hefebasierte Teige (z. B. Pizzafertigteige) ausgedehnt. Diese Teige sollen nicht während der Kühlung, sondern erst beim Aufbacken aufgehen. Dazu sollen nun Natriumbicarbonat (E 500), Disphosphat (E 450) und Hefe in Kombination eingesetzt werden können. E 450 wirkt in diesem Falle als Säureregulator, der die Wirkung des eigentlichen Backtriebmittels Natriumbicarbonat sicherstellt. Die Hefe dient vorwiegend zur Entwicklung der charakteristischen Aromastoffe. Die genannte Stoffkombination kann herkömmliche Fertigmehle ersetzen, in denen höhere Phosphatmengen verwendet werden.

Die Verwendung von Süßungsmitteln in bestimmten Brotaufstrichen aus Obst oder Gemüse durch die Verordnung (EU) Nr. 1092/2014 der Kommission vom 16. Oktober 2014 (ABl. L 299 vom 17. Oktober 2014, S. 19). Die Anwendung der drei Süßungsmittel E 951 (Aspartam), E 961 (Neotam) und E 962 (Aspartam-Acesulfamsalz) wird auf die Lebensmittelkategorie 4.2.5.3 (Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse) ausgedehnt. Diese Süßungsmittel sind bei energiereduzierten Lebensmitteln aus der vergleichbaren Lebensmittelkategorie 4.2.5.2 (Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem gemäß der Richtlinie 2001/113/EG) zugelassen. Mit der Änderung soll deren Verwendung nun auch für hierzu analoge Brotaufstriche der Kategorie 4.2.5.3 ermöglicht werden. Die Neuzulassung betrifft Nischenprodukte wie Apfelkraut und in Deutschland weniger übliche Spezialitäten wie die französische „Crème de pruneaux“ oder die spanische Quittencreme „Crema de membrillo“. Die Verwendung bestimmter Farbstoffe in aromatisiertem gereiftem Käse durch die Verordnung (EU) Nr. 1093/2014 der Kommission vom 16. Oktober 2014 (ABl. L 299 vom 17. Oktober 2014, S. 22). Die Zulassung der Farbstoffe E 120 (Cochenille), E 141 (Kupferkomplexe von Chlorophyll und Chlorophyllin), E 160b (Annatto) und E 160c (Paprikaextrakt) wird auf bestimmte gereifte und aromatisierte Käsesorten erweitert. Diese Anwendungen waren gemäß den Bestimmungen der Richtlinie

94/36/EG zulässig, waren aber wegen fehlender Informationen zu deren Notwendigkeit nicht in die Positivliste der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 übernommen worden.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 966/2014 vom 12. September 2014 der Kommission (ABl. L 272 vom 13. September 2014, S. 1) wurde zudem die Spezifikation für Calciumpropionat in die Anhänge II und III der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgenommen. Mit der Verordnung (EU) Nr. 957/2014 vom 10. September 2014 (ABl. L 270 vom 11. September 2014, S. 1) schließlich wurde der bisher für die Oberflächenbehandlung bestimmter Früchte zugelassene Montansäureester (E 912) aus dem Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 gestrichen, da die betroffenen Wirtschaftskreise keine Daten für die Neubewertung zur Verfügung gestellt haben.

Neue Regelungen zu Aromen

Die Verordnung (EU) Nr. 1334/2008 regelt die Verwendung von Aromen bei der Herstellung von Lebensmitteln. Im Anhang I dieser Verordnung sind diejenigen Aromen aufgelistet, die in der EU zur Verwendung in und auf Lebensmitteln zugelassen sind („Unionsliste der Aromastoffe“) sowie die bei der Verwendung einzuhaltenden Bedingungen. Die Unionsliste enthält auch solche Aromastoffe, deren Bewertung durch die EFSA noch nicht abgeschlossen ist.

Im März 2014 hat man 19 Aromastoffe aus der Unionsliste gestrichen (Verordnung (EU) Nr. 246/2014 vom 13. März 2014, ABl. L 74 vom 14. März 2014, S. 58). Zu diesen Aromastoffen hatten die Antragsteller ihre Zulassungsanträge zurückgezogen, nachdem die EFSA weitere Daten angefordert hatte, um ihre Bewertung abzuschließen. Zu den fraglichen Aromastoffen gehören u. a. Vinylbenzol, 2-Methylfuran und 3-Methylthiophen. Darüber hinaus wurden mit der Verordnung (EU) Nr. 1098/2014 vom 17. Oktober 2014 (ABl. L 300 vom 18. Oktober 2014, S. 41) acht Aromastoffe (z. B. Pyrrol und 2-Acetyl-2-thiazolin) endgültig in die Unionsliste aufgenommen. Bei zwei dieser Aromastoffe wurden die Spezifikationen aktualisiert.

Neue Regelungen bei der Einfuhr

■ Lebensmittel und Futtermittel aus Japan

Nach dem Reaktorunglück von Fukushima waren von der Europäischen Kommission aus Gründen des vorsorgenden Gesundheitsschutzes Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebensmitteln und Futtermitteln aus Japan erlassen worden. Diese sind seit dem Jahr 2011 im Lichte der jüngsten Erkenntnisse und Untersuchungsdaten Schritt für Schritt gelockert worden. Da die Verordnung (EU) Nr. 996/2012 nur bis zum 31. März 2014 gültig war, wurde zum 1. April 2014 die neue Verordnung (EU) Nr. 322/2014 in Kraft gesetzt (ABl. L 95 vom 29. März 2014, S. 1). Diese enthält folgende Neuregelungen:

- Die Präfekturen Tokyo und Kanagawa werden aus der Liste der mit Restriktionen belegten Provinzen gestrichen.
- Für die jeweils genannten Erzeugnisse aus den Präfekturen Akita (Bambussprossen), Yamagata (Koshiabura, *Pteridium aquilinum* und Fleisch von asiatischen Schwarzbären) und Nagano (Koshiabura und Araliasprossen) werden Einfuhrkontrollen vorgeschrieben.

- Für eine große Zahl von Erzeugnissen aus den Präfekturen Gunma, Ibaraki, Tochigi, Miyagi, Saitama, Iwate und Chiba sind zukünftig keine Kontrollen mehr erforderlich.
- Pilze aus Shizuoka, Yamanashi, Nagano, Niigata und Aomori müssen weiter untersucht werden.
- Tee soll nur noch verpflichtend untersucht werden, wenn er aus der Präfektur Fukushima stammt.

Für Lebensmittel und Futtermittel aus der Präfektur Fukushima gibt es auch weiterhin keine Lockerungen der Einfuhrbedingungen.

■ Bestimmte Lebensmittel aus Drittländern wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination

Die bisher in der Verordnung (EG) Nr. 1152/2009 festgelegten Sondervorschriften für die Einfuhr bestimmter Lebensmittel aus Drittländern wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination sind mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014 vom 13. August 2014 (ABl. L 242 vom 14. August 2014, S. 4) aktualisiert worden. Die neue Verordnung gilt auch für Futtermittel und zusammengesetzte Lebensmittel. Zugleich enthält sie auch die bisher in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 92/2013 enthaltenen Einfuhrbestimmungen für Erdnüsse aus Ghana und Indien sowie für Wassermelonenkerne aus Nigeria. Die besonderen Einfuhrbedingungen für Mandeln aus den USA wurden aufgehoben, die Beprobungsintervalle für Haselnüsse aus der Türkei sowie für Paranüsse aus Brasilien verringert.

■ Okra und Curryblätter aus Indien wegen hoher Gehalte an Pflanzenschutzmitteln

Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 885/2014 vom 13. August 2014 (ABl. L 242 vom 14. August 2014, S. 20) regelt nun die bisher in der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 festgelegten besonderen Einfuhrbedingungen für Okra und Curryblätter aus Indien separat. Die indischen Behörden haben der Europäischen Kommission bisher keinen zufriedenstellenden Aktionsplan zur Behebung der Ursachen der Pestizidbelastung vorgelegt. Ebenso wenig haben sich die Produktions- und Kontrollsysteme ausreichend verbessert.

■ Muscheln aus der Türkei

Das wegen mikrobiologischer Beanstandungen in der Verordnung (EU) Nr. 743/2013 verhängte Einfuhrverbot für lebende, gekühlte, tiefgefrorene und verarbeitete Muscheln aus der Türkei, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, verlängert die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 840/2014 vom 1. August 2014 (ABl. L 231 vom 2. August 2014, S. 3) um ein Jahr bis zum 4. August 2015. Die türkischen Behörden haben zwar zwischenzeitlich Abhilfemaßnahmen in die Wege geleitet, deren Wirksamkeit jedoch im Rahmen einer weiteren Inspektion des Europäischen Lebensmittel- und Veterinärämtes (FVO) überprüft werden soll.

■ Sonnenblumenöl aus der Ukraine

Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 853/2014 vom 5. August 2014 (ABl. L 233 vom 6. August 2014, S. 25) hebt die in der Verordnung (EG) Nr. 1151/2009 festgelegten Sondervorschriften für die Einfuhr von Sonnenblumenöl aus der Ukraine auf, da in den Lieferungen seit 2009 keine Verunreinigungen mit Mineralöl mehr nachweisbar waren.

■ Betelblätter enthaltende Lebensmittel aus Bangladesh

Aufgrund des Nachweises von pathogenen Salmonellen hat die Europäische Kommission mit ihrem Durchführungsbeschluss 2014/88/EU vom 13. Februar 2014 (ABl. L 45 vom 15. Februar 2014, S. 34) die Einfuhr von Lebensmitteln aus Bangladesh, die Betelblätter enthalten, vorübergehend ausgesetzt. Der Beschluss galt bis zum 31. Juli 2014. Bangladesh hatte der Kommission mitgeteilt, dass die Ausfuhr der betreffenden Erzeugnisse seit November 2012 verboten ist.

■ Sprossen und Samen

Nachdem es im Mai 2011 in der Europäischen Union durch den Verzehr von Sprossen zu einer Infektionswelle mit Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC)-Bakterien mit 53 Todesfällen gekommen war, hatte die Kommission für die Einfuhr von Sprossen und Samen besondere Einfuhrbedingungen vorgeschrieben. Insbesondere ist für die Einfuhr solcher Erzeugnisse eine Bescheinigung gemäß den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 211/2013 vorzulegen. Aus dieser Bescheinigung muss hervorgehen, dass bei der Erzeugung die in der EU geltenden hygienrechtlichen Anforderungen eingehalten wurden. Das FVO hat im Rahmen seiner jüngsten Inspektionen in den betroffenen Drittländern jedoch festgestellt, dass diese Bescheinigungen von den zuständigen Behörden im Falle von Samen nicht verlässlich ausgestellt werden können. Um auch weiterhin die Einfuhr solcher Samen in die EU zu ermöglichen, lässt es die Verordnung (EU) Nr. 704/2014 vom 25. Juni 2014 (ABl. L 186 vom 26. Juni 2014, S. 49) zu, dass die besagte Bescheinigung bei für die Sprossenerzeugung bestimmten Samen durch den Nachweis einer mikrobiologischen Untersuchung auf *Enterobacteriaceae* vor der Ausfuhr in die EU ersetzt wird. Die Regelung ist bis zum 1. Juli 2015 befristet.

■ Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse aus Myanmar

Da in Garnelen aus Myanmar wiederholt Chloramphenicol nachgewiesen wurde, hatte die Europäische Kommission mit ihrer Entscheidung 2002/249/EG für diese Erzeugnisse besondere Einfuhrbestimmungen festgelegt: Bei allen aus Myanmar in die EU eingeführten Garnelensendungen mussten Proben entnommen und analysiert werden, um ihre gesundheitliche Unbedenk-

lichkeit nachzuweisen. Seit Juni 2009 haben die Mitgliedstaaten in Garnelen aus Myanmar kein Chloramphenicol mehr gefunden. Zudem dürfen seit November 2011 Garnelen in Myanmar nicht mehr mit Chloramphenicol behandelt werden. Mit dem Beschluss 2014/873/EU vom 3. Dezember 2014 (ABl. L 349 vom 5. Dezember 2014, S. 61) sind die Einfuhrbeschränkungen daher aufgehoben worden.

■ Muscheln aus Peru

Nachdem es durch den Verzehr von Muscheln aus Peru, die mit Hepatitis-A-Viren infiziert waren, in der EU zu Lebensmittelvergiftungen gekommen war, hatte die Europäische Kommission mit ihrer Entscheidung 2008/866/EG die Mitgliedstaaten aufgefordert, die Einfuhr von Muscheln aus Peru zu verbieten. Da seitens der peruanischen Behörden bisher keine hinreichenden Garantien vorliegen, dass zukünftige Kontaminationen verhindert werden, wird das am 30. November 2014 ausgelaufene Einfuhrverbot mit dem Beschluss 2014/874/EU der Kommission vom 3. Dezember 2014 (ABl. L 349 vom 5. Dezember 2014, S. 63) bis zum 30. November 2015 verlängert.

■ Pflanzliche Lebensmittel

Da auch pflanzliche Lebensmittel mit Risiken für die menschliche Gesundheit behaftet sein können, schreibt die Verordnung (EG) Nr. 669/2009 verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Lebensmittel und Futtermittel nicht tierischen Ursprungs aus Drittstaaten vor. Die Liste der betroffenen Erzeugnisse findet sich im Anhang I der Verordnung. Sie wird im Lichte neuer Erkenntnisse wie insbesondere der Befunde bei Inspektionsreisen des FVO in den Ursprungsländern sowie bei den Einfuhrkontrollen der Mitgliedstaaten vierteljährlich aktualisiert. Im Jahr 2014 hat die Europäische Kommission zu diesem Zweck die folgenden Verordnungen erlassen:

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 323/2014 der Kommission vom 28. März 2014 (ABl. L 95 vom 29. März 2014, S. 12)
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 718/2014 der Kommission vom 27. Juni 2014 (ABl. L 190 vom 28. Juni 2014, S. 55)
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1021/2014 der Kommission vom 26. September 2014 (ABl. L 283 vom 27. September 2014, S. 32)
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1295/2014 der Kommission vom 4. Dezember 2014 (ABl. L 349 vom 5. Dezember 2014, S. 33)

Neue Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln

■ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. Die Verordnung verschärft insbesondere die Vorschriften zur Kennzeichnung von Allergenen, von Lebensmittelimitaten sowie zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch. Erstmals ist für Lebensmittel generell eine verbindliche Nährwertdeklaration vorgeschrieben. Zu den Einzelheiten der neuen Vorschriften wurde bereits in Ausgabe 11–12/2014 von *Ernährung im Fokus* ausführlich berichtet. Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 stellt es den Mitgliedstaaten frei, nationale Regelungen zur Art und Weise sowie der Form der All-



Das Einfuhrverbot türkischer Muscheln in die EU wurde aufgrund mikrobiologischer Probleme um ein Jahr verlängert.

ergenkenzeichnung bei lose abgegebenen Lebensmitteln (z. B. in der Gemeinschaftsverpflegung) festzulegen. Von dieser Möglichkeit hat man in Deutschland mit der Vorläufigen Lebensmittelinformationsergänzungsverordnung-VorLMIEV (BGBl. I vom 12. Dezember 2014, S. 1994) Gebrauch gemacht. Insbesondere lässt es die VorLMIEV zu, dass die Angaben zu in dem Lebensmittel vorhandenen Allergenen bei direkter Abgabe an den Verbraucher auch mündlich durch den Lebensmittelunternehmer oder einen sachkundigen Mitarbeiter erfolgen kann. Auf Nachfrage des Kunden muss jedoch stets eine schriftliche Aufzeichnung verfügbar sein.

■ Änderung der Richtlinie 2001/110/EG über Honig

Honig wird gemäß der Richtlinie 2001/110/EG von Bienen erzeugt, indem sie Nektar von Pflanzen oder Absonderungen lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, mit eigenen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydrieren, in den Waben des Bienenstockes speichern und reifen lassen. Honig besteht aus verschiedenen Zuckerarten wie Fructose und Glucose sowie aus organischen Säuren, Enzymen und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln wie insbesondere Pollen. Honig, der unter dieser Verkehrsbezeichnung vermarktet werden soll, darf keine weiteren Lebensmittel oder Lebensmittelzusatzstoffe zugesetzt werden. Die Richtlinie 2014/110/EG vom 15. Mai 2014 (ABl. L 164 vom 3. Juni 2014, S. 1) stellt klar, dass Pollen ein natürlicher Bestandteil des Honigs und keine Zutat ist. Vor dem Hintergrund des EUGH-Urteils vom 6. September 2011 in der Rechtssache C-442/09 ist Honig, der Pollen genetisch veränderter Pflanzen enthält, als ein aus GVO hergestelltes Lebensmittel zu betrachten. Honig, der mehr als 0,9 % genetisch veränderten Pollen enthält, ist in jedem Fall kennzeichnungspflichtig. Honig, in dem Pollen von in der EU nicht zugelassenen GVO nachweisbar ist, ist nicht verkehrsfähig. Die Richtlinie 2014/110/EG ist bis zum 24. Juni 2015 in nationales Recht zu überführen.

■ Glutenarme Lebensmittel

Die Regelungen zur Kennzeichnung von glutenarmen Lebensmitteln, die bisher in der Verordnung (EG) Nr. 41/2009 enthalten waren, finden sich nun in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 (ABl. L 228 vom 31. Juli 2014, S. 5). Hierzu wurde bereits ausführlich in dieser Zeitschrift berichtet.

■ Zulassungen von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben („Health Claims“)

Gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 dürfen nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln nur dann gemacht werden, wenn sie bestimmte Anforderungen erfüllen. Auf keinen Fall dürfen die Angaben irreführend sein. Ausgelobte gesundheitliche Wirkungen müssen wissenschaftlich belegt sein. Nährwertbezogene Angaben sind nur dann zulässig, wenn sie im Anhang der Verordnung aufgelistet sind.

Gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln müssen von der Europäischen Kommission genehmigt werden, bevor sie verwendet werden dürfen. Dabei werden drei Kategorien von gesundheitsbezogenen Angaben unterschieden, nämlich solche über

- die Reduzierung eines Krankheitsrisikos (Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe a),
- die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe b) sowie
- andere gesundheitsbezogene Angaben als die bereits genannten (Artikel 13).

Gemäß Artikel 13 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 hat die Kommission im vergangenen Jahr mit der Verordnung (EU) Nr. 40/2014 (ABl. L 14 vom 18. Januar 2014, S. 8) folgende gesundheitsbezogene Angaben zugelassen: „Zuckerrübenfasern tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei“.

Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Gehalt an Zuckerrübenfasern im Einklang mit den Anforderungen, die im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 an die Angabe HOHER BALLASTSTOFFGEHALT gestellt werden, mindestens 6 g pro 100 g bzw. 3 g pro 100 kcal beträgt.

Gemäß Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 gab es im vergangenen Jahr folgende Zulassungen gesundheitsbezogener Angaben:

- Verordnung (EU) Nr. 1135/2014 (ABl. L 307 vom 28. Oktober 2014, S. 23): „Die ergänzende Aufnahme von Folsäure erhöht bei Schwangeren den Folatspiegel. Ein niedriger Folatspiegel ist bei Schwangeren ein Risikofaktor für die Entstehung von Neuralrohrdefekten beim heranwachsenden Fötus.“

Diese Angabe ist nur bei solchen Nahrungsergänzungsmitteln zulässig, die mindestens 400 µg Folsäure in einer Tagesdosis enthalten. Aus der Kennzeichnung muss außerdem hervorgehen, dass das Nahrungsergänzungsmittel für Frauen im gebärfähigen Alter bestimmt ist und sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 400 µg Folsäure über einen Zeitraum von mindestens einem Monat vor und bis zu drei Monaten nach der Empfängnis einstellt.

- Verordnung (EU) Nr. 1226/2014 (ABl. L 331 vom 18. November 2014, S. 3): „Die Verwendung ungesättigter Fettsäuren anstelle gesättigter Fettsäuren in der Ernährung senkt/reduziert nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung.“

Diese Angabe darf nur bei Fetten und Ölen gemacht werden, die einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren im Sinne der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgeführten Bedingung für die Angabe „MIT EINEM HOHEN GEHALT AN UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN“ aufweisen, d. h. solche Fette und Öle, bei denen mindestens 70 % der enthaltenen Fettsäuren ungesättigt sind und diese über 20 % der Energie des Lebensmittels liefern.

- Verordnung (EU) Nr. 1228/2014 (ABl. L 331 vom 18. November 2014, S. 8): „Calcium trägt dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrüche.“

Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 400 mg Calcium je angegebene Portion enthalten und die für Frauen ab 50 Jahren bestimmt sind. Die Verbraucher sind darüber zu unterrichten, dass sich die Angabe insbesondere an Frauen ab 50 Jahren richtet und dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Gesamteinnahme von mindestens 1200 mg Calcium einstellt.

„Calcium und Vitamin D tragen dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrüche.“

Diese Angabe ist nur bei Nahrungsergänzungsmitteln gestattet, die mindestens 400 mg Calcium und 15 µg Vitamin D je angegebene Portion enthalten und die für Frauen ab 50 Jahren bestimmt sind. In der Etikettierung oder Werbung muss darauf hingewiesen werden, dass das Produkt vor allem für Frauen ab 50 Jahren gedacht ist, und dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von mindestens 1200 mg Calcium und 20 µg Vitamin D einstellt.

„Vitamin D trägt dazu bei, die durch posturale Instabilität und Muskelschwäche bedingte Sturzgefahr zu verringern. Stürze sind bei Männern und Frauen ab 60 Jahren ein Risikofaktor für Knochenbrüche.“

Diese Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 15 µg Vitamin D je angegebene Portion enthalten und die für Frauen und Männer ab 60 Jahren bestimmt sind. Die Verbraucher müssen darüber informiert werden, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 µg Vitamin D einstellt.

Mit den Verordnungen (EU) Nr. 155/2014 (ABl. L 50 vom 20. Februar 2014, S. 11), Nr. 175/2014 (ABl. L 56 vom 26. Februar 2014, S. 7), Nr. 1154/2014 (ABl. L 309 vom 30. Oktober 2014, S. 23) sowie Nr. 1229/2014 (ABl. L 331 vom 18. November 2014, S. 14) hat die Europäische Kommission außerdem eine Anzahl von gesundheitsbezogenen Angaben abgelehnt, zum Beispiel die Angaben, dass

- Krillöl die Funktion empfindlicher Gelenke verbessert,
- ein Extrakt aus den Kernen von *Vitis vinifera* L. gegen geschwollene Beine hilft,



Ein Health Claim zu Folsäure für Schwangere darf nur auf solchen Nahrungsergänzungsmitteln stehen, die mindestens 400 mg Folsäure in einer Tagesdosis enthalten.

- das ein bestimmtes Mineralwasser hilft, den Anstieg des Triglyceridspiegels in der Verdauungsphase zu reduzieren,
- Zink durch die Neutralisierung flüchtiger Schwefelverbindungen in Mund und Mundhöhle Mundgeruch verhindert,
- Gerstensuppe dazu beiträgt, die Blutfette vor oxidativen Schädigungen zu schützen.

Schließlich hat die Europäische Kommission mit ihrer Verordnung (EU) Nr. 686/2014 (ABl. L 182 vom 21. Juni 2014, S. 27) die Verwendungsbedingungen für die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 982/2009 zulässige gesundheitsbezogene Angabe „Pflanzensterole senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung.“ Im Lichte neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse geändert. Zukünftig sind die Verbraucher darüber zu unterrichten, dass sich die erwünschte Absenkung des LDL-Cholesterinspiegels bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–3 g Pflanzensterolen einstellt. Bei der Angabe des Prozentsatzes der Absenkung müssen bei solchen Lebensmitteln, die eine tägliche Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzensterolen gewährleisten, die Spanne „von 7 bis 10 %“ bzw. bei Lebensmitteln, die eine tägliche Aufnahme von 2,5–3 g Pflanzensterolen gewährleisten, die Spanne „von 10 bis 12,5 %“ sowie die Dauer, bis die Wirkung eintritt, mit „nach 2 bis 3 Wochen“, angegeben werden. Die Prozentangaben zur Charakterisierung des Ausmaßes der Wirkung sind nur bei gelben Streichfetten, Milchprodukten, Mayonnaisen und Salatdressings zulässig.

Die Liste zulässiger Angaben, die auf der Internetseite <http://ec.europa.eu/nuhclaims/?event=search> der Europäischen Kommission abgerufen werden kann, enthält derzeit 255 Einträge (Stand 12/2014) und wird fortlaufend aktualisiert.

Neue Regelungen zur Qualität von Lebensmitteln

Die Qualität traditioneller Erzeugnisse und die Vielfalt der landwirtschaftlichen Erzeugung zu schützen, ist ein erklärtes Ziel der Europäischen Kommission. Herkunftsbezeichnungen und die besondere Qualität von bestimmten Lebensmitteln und Agrarerzeugnissen sind deshalb durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geschützt. Geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.), geschützte geografische Angaben (g. g. A.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) ermöglichen es auch kleinen Erzeugern, im harten internationalen Wettbewerb zu bestehen und für ihre Produkte Preise zu erzielen, die dem erhöhten Arbeitsaufwand angemessen sind. Im vergangenen Jahr hat die Kommission neue Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erlassen (Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 vom 13. Juni 2014, ABl. L 179 vom 19. Juni 2014, S. 36). Diese betreffen die Namensgebung, die Abgrenzung des geografischen Gebietes, Futtermittel, den Ursprungsnachweis, die Beschreibung mehrerer unterschiedlicher Erzeugnisse im Antrag, Verfahrensvorschriften für Eintragungsanträge, besondere Vorschriften für die Beschreibung des Erzeugnisses und der Erzeugungsmethode, gemeinsame Anträge mehrerer Mitgliedstaaten, Verfahrensregeln für Einsprüche und für die Änderung einer Produktspezifikation, die Löschung von Einträgen, die elektronische Übermittlung von Unterlagen, die Verwendung von Zeichen

und Angaben sowie das Register der geschützten Angaben.

Um Erzeugern in geografisch benachteiligten Regionen wie Berggebieten und Inseln besonderen Schutz zu gewähren, hatte die Europäische Kommission darüber hinaus mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erstmals Regelungen zu fakultativen Qualitätsangaben wie „Bergerzeugnis“ und „Inselerzeugnis“ eingeführt. Die delegierte Verordnung (EU) Nr. 665/2014 vom 11. März 2014 (ABl. L 179 vom 19. Juni 2014, S. 23) legt fest, welche Erzeugnisse als „Bergerzeugnis“ bezeichnet werden dürfen, nämlich

- Erzeugnisse, die von Tieren in Berggebieten stammen und in diesen Gebieten verarbeitet werden,
- Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, sofern die betreffenden Tiere in den beiden letzten Dritteln ihrer Lebenszeit in den Berggebieten aufgezogen und die Erzeugnisse dort auch verarbeitet werden,
- Erzeugnisse von Wandertieren, die mindestens ein Viertel ihrer Lebenszeit als Wandertiere auf Bergweiden aufgezogen werden sowie
- pflanzliche Erzeugnisse, wenn die Pflanzen in Berggebieten angebaut werden.

Darüber hinaus enthält die delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L 179 vom 19. Juni 2014, S. 17) Durchführungsvorschriften hinsichtlich der Herkunft von Futtermitteln, der Verwendung der vorgegebenen EU-Zeichen, der Produktspezifikation, des Einspruchsverfahrens sowie der Löschung von Einträgen im Register der geschützten Bezeichnungen.

■ Zulassungen von geografischen Herkunftsbezeichnungen

Im vergangenen Jahr sind die folgenden Bezeichnungen für Erzeugnisse aus Deutschland als geschützte geografische Angaben (g. g. A.) im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zugelassen worden:

- *Dithmarscher Kohl* mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 47/2014 der Kommission vom 13. Januar 2014 (ABl. L 16 vom 21. Januar 2014, S. 5)
- *Bayerische Breze/Bayerische Brezn/Bayerische Brez'n/Bayerische Brezel* mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 161/2014 der Kommission vom 18. Februar 2014 (ABl. L 52 vom 21. Februar 2014, S. 9)
- *Höri Bülle* mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 225/2014 der Kommission vom 28. Februar 2014 (ABl. L 70 vom 28. Februar 2014, S. 10)
- *Bornheimer Spargel/Spargel aus den Anbauggebiet Bornheim* mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 243/2014 der Kommission vom 7. März 2014 (ABl. L 74 vom 14. März 2014, S. 29)
- *Elbe-Saale Hopfen* mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 385/2014 der Kommission vom 3. April 2014 (ABl. L 111 vom 3. April 2014, S. 44)
- *Westfälischer Pumpernickel* mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1241/2014 der Kommission vom 7. November 2014 (ABl. L 334 vom 21. November 2014, S. 10)

Eine vollständige Liste der Zulassungen von Produkten aus allen Mitgliedstaaten findet sich auf der Internetseite der Generaldirektion für Landwirtschaft (DG AGRI) in der DOOR Datenbank: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Neue Regelungen zur ökologischen Erzeugung

Ebenso wie an Erzeugnisse mit geschützter Herkunftsangabe stellt der Verbraucher auch an Erzeugnisse aus ökologischer Produktion höhere Anforderungen als an konventionell erzeugte Produkte. Die Erzeugung, Kennzeichnung und Kontrolle von ökologisch/ biologischen Produkten muss daher speziellen Regelungen genügen, die in der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 festgelegt sind. Die zugehörigen Durchführungsvorschriften finden sich in der Verordnung (EG) Nr. 889/2008. Anhang I dieser Verordnung enthält eine Liste von Düngemitteln, Bodenverbessern und Nährstoffen, die in der ökologischen Erzeugung zugelassen sind. Außerdem sind im Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 eine Reihe von Pflanzenschutzmitteln aufgelistet, die ebenfalls verwendet werden dürfen. Mit der Verordnung (EU) Nr. 354/2014 (ABl. L 106 vom 9. April 2014, S. 7) wurden diese beiden Listen aktualisiert. Biogasgärreste, hydrolysierte Proteine als Nebenprodukt tierischer Erzeugnisse, Leonardit, Chitin und Faulschlamm werden in die Liste zulässiger landwirtschaftlicher Hilfsmittel in Anhang I aufgenommen, Schafsfett, Laminarin und Aluminiumsilicat (Kaolin) in Anhang II. Den entsprechenden Zulassungen war eine positive Stellungnahme der für die technische Beratung in Fragen der ökologischen Erzeugung zuständigen EG-TOP (Expert Group for Technical Advice on Organic Production)-Sachverständigengruppe vorausgegangen.

Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1358/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2014 (ABl. L 365 vom 19. Dezember 2014, S. 97) hat außerdem eine Reihe von Neuerungen hinsichtlich der Haltungspraktiken in der ökologischen Aquakultur gebracht. Diese beziehen sich u. a. auf die Verwendung wilder Fischbrut als Besatzmaterial in traditionellen Betrieben sowie die Besatzdichte für Seesaibling und Flusskrebse. Weiterhin dürfen künftig ganze Fische als Futtermittel für fleischfressende Tiere in ökologischer Aquakultur verwendet werden, sofern sie nachweislich aus nachhaltigen Fischbeständen stammen. Durch Gärung gewonnenes Histidin darf Futter von Salmoniden, Cholesterin dem Futter von Garnelen zugesetzt werden.

Da die Nachfrage nach ökologischen Erzeugnissen in der EU so stark gestiegen ist, dass sie mit der heimischen Produktion nicht mehr gedeckt werden kann, schreibt die Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 außerdem Regelungen für die Einfuhr von ökologischen Erzeugnissen aus Drittländern vor. Insbesondere sind im Anhang III dieser Verordnung diejenigen Drittstaaten aufgelistet, aus denen Erzeugnisse bestimmter Kategorien mit gleichwertigen Garantien im Sinne des Artikels 33 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 eingeführt werden dürfen. Bei diesen Erzeugnissen ist davon auszugehen, dass ihre Qualität der Qualität von in der EU erzeugten Produkten gleichwertig ist. Mit der Verordnung (EU) Nr. 644/2014 der Kommission vom 16. Juni 2014 (ABl. L 177 vom 17. Juni 2014, S. 42) wird die Liste der anerkannten Drittländer aktualisiert. U. a. wird Kanada nun für unbegrenzte Zeit in die Liste aufgenommen. Die Anerkennung Tunesiens wird bis zum 30. Juni 2015 verlängert. Die Anerkennung der Gleichwertigkeit soll zukünftig im Rahmen internationaler Abkommen erfolgen. Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 442/2014 vom 30. April 2014 (ABl. L 130 vom 1. Mai 2014, S. 39) findet daher seit dem 1. Juli 2014 keine Prüfung von Aufnahmeanträgen durch die Europäische Kommission mehr statt.

Um die Einhaltung der in der EU geltenden hohen Qualitätsstandards zu gewährleisten, werden in den anerkannten Drittländern

bestimmte Kontrollstellen benannt, die auch die für die Einfuhr erforderlichen Bescheinigungen ausstellen. Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1235/2008 enthält die Liste der anerkannten Kontrollstellen. Mit der Verordnung (EU) Nr. 355/2014 der Kommission vom 8. April 2014 (ABl. L 106 vom 9. April 2014, S. 15) wird diese auf den neuesten Stand gebracht.

Neue Regelungen zur Lebensmittelhygiene

Das aus drei Verordnungen bestehende „Hygienepaket“ regelt die in der EU an Lebensmittel zu stellenden hygienischen Anforderungen: Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 richtet sich an die Unternehmer und enthält allgemeine, auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen einzuhaltende Hygienevorschriften. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 legt darüber hinaus spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs fest. Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs richtet sich an die zuständigen Kontrollbehörden. Die zugehörigen Durchführungsvorschriften finden sich in den Verordnungen (EG) Nr. 2073/2005, 2074/2005 und 2075/2005. Erstere legt mikrobiologische Lebensmittelsicherheitskriterien und Prozesshygienekriterien fest, letztere enthält spezifische Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen.

Die wesentlichen Neuregelungen im Bereich des Lebensmittelhygienerechts beziehen sich vorwiegend auf die Modernisierung der Fleischschau, die sich aus dem Gutachten der EFSA zu Risiken für die menschliche Gesundheit ableiten, denen die Fleischuntersuchung vorgebeugen.

■ Aktualisierung hinsichtlich Salmonellen

Im ihrem Gutachten betont die EFSA nochmals, dass Salmonellen in Schweinefleisch ein erhebliches Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Die Verordnung (EU) Nr. 217/2014 vom 7. März 2014 (ABl. L 69 vom 8. März 2014, S. 93) verschärft des-

halb das Prozesshygienekriterium für Salmonellen in Schweineschlachtkörpern.

■ Aktualisierung hinsichtlich Trichinen

Ausgehend von dem EFSA-Gutachten sorgt die Verordnung (EU) Nr. 216/2014 vom 7. März 2014 (ABl. L 69 vom 8. März 2014, S. 85) dafür, dass die Maßnahmen zur Verringerung des von Trichinen ausgehenden Risikos in Schlachthöfen und die Bedingungen für die Bestimmung des Trichineninfektionsstatus von Ländern, Regionen und Haltungsbetrieben angepasst, gestrafft und vereinfacht werden. Für Betriebe, die ihre Tiere unter kontrollierten Bedingungen halten, werden Ausnahmen von der Untersuchungspflicht auf Trichinen gewährt. Die Anforderungen bei der Einfuhr werden präzisiert. Weitere Vorschriften hierzu legt die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1114/2014 vom 21. Oktober 2014 (ABl. L 302 vom 22. Oktober 2014, S. 46) fest.

■ Aktualisierung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und 854/2004

Durch die Verordnung (EU) Nr. 218/2014 vom 7. März 2014 (ABl. L 69 vom 8. März 2014, S. 95) werden zunächst Folgeänderungen in den Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und 854/2004 vorgenommen, die sich aus der Verordnung (EU) Nr. 216/2014 ergeben. Ferner darf Fleisch von außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachteten Tieren, das bei der Untersuchung nicht beanstandet wurde, zukünftig auch über den nationalen Markt hinaus gehandelt werden. Die Untersuchungsanforderungen zu Salmonellen werden verschärft.

■ Aktualisierte Anforderungen bei der Fleischuntersuchung von Schweinen

Aufgrund neuer Erkenntnisse der EFSA schreibt die Verordnung (EU) Nr. 219/2014 (ABl. L 69 vom 8. März 2014, S. 99) vor, dass das bisher bei der Fleischuntersuchung praktizierte manuelle Durchtasten und Anschneiden wegen des Risikos einer mikrobiologischen Kreuzkontamination (d. h. einer Übertragung von Erregern von einem Schlachtkörper auf den nächsten) zukünftig auf verdächtige Schweine begrenzt wird.

■ Fleischuntersuchung bei frei lebendem Wild

Die Verordnung (EU) Nr. 633/2014 (ABl. L 175 vom 14. Juni 2014, S. 6) legt besondere Anforderungen für den Umgang mit frei lebendem Großwild und die Fleischuntersuchung bei frei lebendem Wild fest. Insbesondere schreibt die Verordnung vor, dass bei dem häufig vorkommenden Transport von nicht enthäutetem, frei lebendem Großwild vom Jagdort zu einem Wildverarbeitungsbetrieb in einem anderen Mitgliedstaat eine Bescheinigung hinsichtlich der Einhaltung der Bestimmungen des EU-Hygienerechts am Ursprungsort mitzuführen ist. Ein Muster für diese Bescheinigung gibt die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 636/2014 vom 13. Juni 2014 (ABl. L 175 vom 14. Juni 2014, S. 16) vor.



Kanada ist nun auf unbegrenzte Zeit als Drittland für den Import von ökologisch erzeugten Lebensmitteln in die EU (hier Cranberries) anerkannt.

Entwicklungen auf nationaler Ebene

Wesentliche Neuregelungen im nationalen Lebensmittel- und Futtermittelrecht sind in **Übersicht 1** auf den Seiten 13 und 14 zu finden.

Übersicht1: Wichtige Neuregelungen im nationalen Lebensmittel- und Futtermittelrecht 2014		
Rechtsakt	Quelle	Inhalt
Siebenundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung	BGBl. I vom 28.1.2014, S. 77	Aktualisierung von Strafbewehrungen
Achtundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung	BGBl. I vom 19.2.2014, S. 108	Es wird sichergestellt, dass die Bestimmungen des Anhangs I Teil A der Richtlinie 2008/38/EG der Kommission vom 5. März 2008 mit dem Verzeichnis der Verwendungen von Futtermitteln für besondere Ernährungszwecke auch bei solchen Diätfuttermitteln eingehalten werden, deren besonderer Ernährungszweck durch die Verordnung(EU) Nr. 5/2014 in Anhang I Teil B der Richtlinie 2008/38/EG eingefügt worden ist.
Änderung der Diätverordnung und der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung	BGBl. I vom 6.3.2014, S. 218	Umsetzung der Richtlinie 2013/46/EU, die Ziegenmilchprotein als Proteinquelle für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung zulässt
Zweiundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Weinverordnung	BGBl. I vom 14.4.2014, S. 340	Einführung einer bis zum 14.10.2014 befristeten Ausnahmeregelung, durch die Weine des Jahrgangs 2013 im Anbaugebiet Mosel sowie den dazugehörenden Landweingebieten mit einem höheren Gehalt an Schwefeldioxid stabilisiert werden dürfen
Vierte Verordnung zur Änderung tierseuchenrechtlicher Verordnungen	BGBl. I vom 25.4.2014, S. 388	Aktualisierung von Strafbewehrungen
Dritte Verordnung zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches	BGBl. I vom 28.5.2014, S. 698	Aktualisierungen von Verweisungen auf geänderte Vorschriften des EU-Rechts
Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften, der Alkoholhaltige-Getränke-Verordnung und der Agrarmarktstrukturverordnung	BGBl. I vom 26.6.2014, S. 798	<ul style="list-style-type: none"> • Aktualisierung von Verweisungen auf die neue Verordnung(EU) Nr. 1308/2013 zur gemeinsamen Marktorganisation • Zulassung der Entsäuerung von Jungwein der Weinbauzonen A und B des Jahrgangs 2013 bis zum 15. Mai 2014 • Die Verwendung der Begriffe „Winzer“ und „Weingut“ wird auf Eigenerzeugnisse beschränkt • Entfristung der durch die Zweiundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Weinverordnung getroffenen Ausnahmeregelung zur Stabilisierung bestimmter Weine mit Schwefeldioxid (s. o.) • Sicherung des Fortbestandes anerkannter Erzeugerorganisationen
Zwölfte Verordnung zur Änderung futtermittelrechtlicher Verordnungen	BGBl. I vom 24.7.2014, S. 1148	<ul style="list-style-type: none"> • Entfristung der als Eilverordnung erlassenen achtundvierzigsten Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (s. o.) • Anpassung der Verweisungen auf geändertes EU-Recht • Korrektur einer Unstimmigkeit in der Schätzgleichung zur Berechnung des Energiegehaltes von Mischfuttermitteln • Aktualisierung der benannten Kontrollstellen, über die bestimmte Futtermittel aus China und Indien eingeführt werden dürfen
Gesetz zur Änderung des Rindfleischetikettierungsge-setzes, des Legehennenbetriebsregistergesetzes und des Tier-schutzgesetzes	BGBl. I vom 4.8.2014, S. 1308	<ul style="list-style-type: none"> • Regelungen zur Durchführung der Vorschriften zur Rindfleischetikettierung • Regelungen zur Verkehrsbezeichnung und Kennzeichnung von Fleisch von bis zu zwölf Monate alten Rindern • Festlegung von Mindestanforderungen zum Schutz von Legehennen • Regelungen zur Registrierung von Legehennenbetrieben zum Zweck der Kennzeichnung von Eiern
Achtes Gesetz zur Änderung des Weingesetzes	BGBl. I vom 14.10.2014, S. 1586	<ul style="list-style-type: none"> • Anpassung an die Regelungen zur gemeinsamen Marktorganisation • Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) wird als nationale Gesundheitsbehörde bestimmt, die Informationen über die Auswirkungen des Weinkonsums auf die Gesundheit und das Verhalten zu beurteilen hat • Anpassung an die Regelungen der Verordnung (EU) Nr. 251/2014, insbesondere Festlegung eines Verfahrens zur Beantragung des Schutzes einer geografischen Angabe für aromatisierte Wein-erzeugnisse
Fünfte Verordnung zur Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung	BGBl. I vom 29.10.2014, S. 1633	<ul style="list-style-type: none"> • Magnesiumchlorid wird für die Herstellung von Tafelwasser zugelassen. Damit wird die Verkehrsfähigkeit von bisher aufgrund einer Ausnahmegenehmigung auf dem Markt befindlichen Wässern weiterhin gewährleistet. • Die Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 115/2010 der Kommission vom 9. Februar 2010 zur Festlegung der Bedingungen für die Verwendung von aktiviertem Aluminiumoxid zur Entfernung von Fluorid aus natürlichen Mineralwässern und Quellwässern (ABl. L 37 vom 10.2.2010, S. 13) werden in die Verordnung aufgenommen.

Rechtsakt	Quelle	Inhalt
Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformationsergänzungsverordnung-VorILMIEV)	BGBl. I vom 12.12.2014, S. 1994	Regelungen zur Allergen Kennzeichnung bei loser Ware gemäß Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, insbesondere Zulassung mündlicher Auskünfte unter bestimmten Voraussetzungen
Neunundvierzigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung	BGBl. I vom 12.12.2014, S. 1997	Anpassung an die Festlegung neuer Diätfutterzwecke in der Verordnung (EG) Nr. 1123/2014
Verordnung zur Beschränkung des Verbringens bestimmten Geflügels (Geflügelverbringungsbeschränkungsverordnung – GeflVerbBeschränKV)	BAnz. AT vom 22. Dezember 2014, V1	Enten und Gänse aus Geflügelbetrieben dürfen nur noch dann transportiert werden, wenn sie zuvor negativ auf Vogelgrippe getestet wurden.
Verordnung zur Änderung tierseuchenrechtlicher Verordnungen und zur Aufhebung der Sperrbezirksverordnung	BGBl. I vom 31.12.2014, S. 2481	<ul style="list-style-type: none"> • Änderung der Rinder-Leukose-Verordnung: Anhebung des Milchserologie-Untersuchungsintervalls von 2 auf 3 Jahre • Änderung der Schweinepest-Verordnung: An Schweine, die keine Nutztiere sind, dürfen keine Küchen- und Speiseabfälle mehr verfüttert werden • Redaktionelle Anpassung der Tollwut-Verordnung an Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 576/2013 • Änderung der Brucellose-Verordnung: Anhebung des Untersuchungsintervalls von 2 auf 3 Jahre • Änderung der Schweinehaltungshygieneverordnung: Aufhebung der Diskrepanz zwischen den Begriffen „Stall“ sowie „Stall oder sonstiger Ort“ • Redaktionelle Änderungen der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen, der TSE-Überwachungsverordnung sowie der Geflügel-Salmonellen-Verordnung • Umsetzung der Richtlinie 2013/31/EU in nationales Recht durch Änderung der Binnenmarkt-Tierseuchenschutzverordnung • Aufhebung der Sperrbezirksverordnung vom 24. Juli 1987, da die Ansteckende Schweinelähmung nicht mehr von Bedeutung ist

Die Autorin

Dr. Annette Rexroth ist Diplom-Chemikerin und staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin. Als Referentin für Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln ist sie beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Bonn tätig.



Dr. Annette Rexroth
 Oedinger Straße 50
 53424 Remagen
 rexrothchem@arcor.de