

Food Safety & Regulatory News

Lebensmittelsicherheit und regulatorische Anforderungen im Bereich Lebensmittel

Anne-Sophie Kalla und Uta Verbeek

Zusatzstoffe: EFSA schließt Re-Evaluierung von E 471 ab

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) veröffentlichte am 08.11.2021 die Bewertung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 471) für Säuglinge unter 16 Wochen. Laut EFSA bestehen keine Sicherheitsbedenken bei der Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffes in Säuglingsanfangsnahrung (Lebensmittelkategorie (FC) 13.1.1) und in diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge für besondere medizinische Zwecke und Spezialnahrung für Säuglinge (FC 13.1.5.1). Auf Grundlage der Risikobewertung sieht es die EFSA jedoch als erforderlich, die Rückstandshöchstmengen für Blei, Kadmium, Quecksilber und Arsen zu senken und Grenzwerte für 3-MCPD, Glycidylester und Erucasäure in E 471 zu etablieren (EFSA J 2021;19(11):6885).

Bereits im Jahr 2017 veröffentlichte die EFSA eine Neubewertung von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren (E 471) als Lebensmittelzusatzstoffe. In dieser kam sie zu dem Schluss, dass die Verwendung von E 471 im Rahmen der angegebenen Verwendungszwecke und -mengen keine Sicherheitsbedenken aufwirft. Allerdings wies die EFSA darauf hin, dass für die Verwendung bei Säuglingen unter 16 Wochen eine spezifische Risikobewertung erforderlich sei (EFSA J 2017;15(11):5045).

Diese spezifische Bewertung für Säuglinge unter 16 Wochen ergab nun von Seiten der EFSA im 3. Quartal 2021 ebenfalls keine Sicherheitsbedenken.

Somit ist die Re-Evaluierung von E 471 nun komplett abgeschlossen.

Von den insgesamt 315 vor dem 20.01.2009 zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffen durchlaufen derzeit immer noch mehr als 80 eine Neubewertung der Sicherheit durch die EFSA gemäß der Verordnung (EU) Nr. 257/2010.

Weitere „Call for data“ laufen

Anfang Dezember wurden zwei weitere „Call for data“ von der EFSA für E 472c und E 473 veröffentlicht. Technische und toxikologische Daten sollen bis zum 31. August 2022 für den Lebensmittelzusatzstoff E 472c (Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren) zur Verwendung in Lebensmitteln für alle Altersgruppen, einschließlich Säuglingen unter 16 Wochen, eingereicht werden (Frist zur Interessensbekundung: 11. Januar 2022). Des Weiteren sollen technische Daten sowie Daten zu Verwendungsmengen

für den Zusatzstoff E 473 (Saccharoseester von Speisefettsäuren) zur Verwendung in Lebensmitteln für alle Altersgruppen, einschließlich Säuglingen unter 16 Wochen, bis zum 08. September 2022 bei der EFSA eingereicht werden (Frist zur Interessensbekundung: 18. Januar 2022).

Novel Food: Wanderheuschrecke und Wunderbeere zugelassen

Am 5. Dezember 2021 wurde die Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*) als neuartiges Lebensmittel zugelassen (Durchführungsverordnung (EU) 2021/1975). Für einen Zeitraum von fünf Jahren darf nur der Antragssteller, das niederländische Unternehmen Fair Insects BV, das neuartige Lebensmittel in Verkehr bringen.

Gefrorene, getrocknete oder pulverförmige Wanderheuschrecken dürfen als solche sowie in zahlreichen Lebensmittelkategorien vermarktet werden,

Meldung

■ LG Essen zur Platzierung des Warnhinweises für Biozide

In der Werbung für Hygiene-Handgele muss der gesetzlich vorgeschriebene Hinweis „Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.“ in räumlicher Nähe zum beworbenen Produkt stehen, so das Landgericht (LG) Essen mit Urteil vom 28. April 2021 (Az. 44 O 42/20). Denn nur wenn der Hinweis unmittelbar erkennbar sei, könne er seine gesetzlich intendierte Warnfunktion auch erfüllen. Es ist nach Auffassung des Gerichts daher unzureichend, wenn lediglich in Nähe der Produktwerbung darauf verwiesen wird, dass der Warnhinweis auf einer anderen Seite des Prospektes zu finden ist.

(Rempe)

Tab. 1 Festgelegte gesetzliche Höchstgehalte für Opiumalkaloide

Lebensmittelkategorie	Höchstgehalt [mg/kg]
Mohnsamen, ganz oder gemahlen, die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden	20
Backwaren, die Mohnsamen und/oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten	1,50

wie in verarbeiteten Kartoffelprodukten, Fleisch-Analoga, Suppen und Suppenkonzentraten, Salaten, bierähnlichen Getränken, Mischungen für alkoholische Getränke, Schokoladenerzeugnissen, Nüssen, Ölsamen und Kichererbsen, gefrorenen fermentierten Erzeugnissen auf Milchbasis, sowie Wurstwaren.

Die Wanderheuschrecke ist nach dem gelben Mehlwurm (*Tenebrio molitor*) die zweite Insektenart, die in Europa als Novel Food zugelassen ist. Für sechs weitere Insektenprodukte laufen derzeit Anträge auf Zulassung als Novel Food, darunter zum Beispiel für weitere Heuschreckenarten (*Gryllodes sigillatus* und *Acheta domestica*).

Ebenfalls am 5. Dezember 2021 wurde die Wunderbeere (*Synsepalum dulcificum*) als neuartiges Lebensmittel zugelassen (Durchführungsverordnung (EU) 2021/1974). Für einen Zeitraum von fünf Jahren darf nur der Antragssteller, das spanische Unternehmen Medicinal Gardens S.L., das neuartige Lebensmittel in Verkehr bringen.

Die Früchte der aus Zentralafrika stammenden Pflanze enthalten Miraculin, welches die Geschmackswahrnehmung so modifiziert, dass saure Speisen intensiv süß schmecken. Getrocknete Wunderbeeren dürfen für Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene verwendet werden, mit Ausnahme von Schwangeren und Stillenden.

Kontaminanten: Opiumalkaloide – Höchstgehalte in Verordnung (EG) Nr. 1881/2006

Erstmals wurden mit der Verordnung (EU) Nr. 2021/2142 gesetzliche Höchstgehalte für Opiumalkaloide in bestimmten Lebensmittelkategorien in die europäische Kontaminanten-Verordnung Nr. 1881/2006 implementiert (siehe Tab. 1).

Mohnsamen werden aus der Schlafmohnpflanze (*Papaver somniferum* L.) gewonnen, welche auch Opiumalkaloide wie Morphin und Codein enthält. In der Regel enthalten Mohnsamen selbst keine oder nur sehr geringe Mengen an Opiumalkaloiden, können jedoch durch einen Schadinsektenbefall oder Verunreinigungen bei der Ernte kontaminiert werden.

Die Verordnung (EU) Nr. 2021/2142 trat am 26.12.2021 in Kraft und gilt ab dem 01.07.2022. Lebensmittel, die vor diesem Datum rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben.

EFSA-Bewertung

Basis der nun eingeführten Höchstgehalte für Opiumalkaloide sind die bereits vor zehn Jahren gestarteten Arbeiten der EFSA zu diesem Thema. Bereits im Jahr 2011 veröffentlichte die EFSA die erste Bewertung zu Opiumalkaloiden in Lebens- und Futtermitteln (*EFSA J* 2011;9(11):2405). Im Jahr 2018 erfolgte eine Aktualisierung dieser Bewertung (*EFSA J* 2018;16(5):5243) und die EFSA bestätigte die akute Referenzdosis (ARfD) von 10 µg Morphin/kg Körpergewicht/Tag. Die Konzentration an Codein in den Mohnsamen wird bei der ARfD berücksichtigt, indem Codein durch einen Faktor von 0,2 in Morphinäquivalente umgerechnet wird. Bei Expositionsabschätzungen kam die EFSA zu dem Schluss, dass die Gruppen-ARfD (Morphin und Codein, ausgedrückt in Morphinäquivalenten) beim Verzehr großer Portionen Mohnsamen wahrscheinlich überschritten wird.

Bisheriger gesetzlicher Rahmen

Gemäß dem in der Verordnung (EG) Nr. 315/93 verankerten ALARA-Prinzip (As Low As Reasonably Achievable) müssen die Gehalte von Opiumalkaloiden in Lebensmitteln bisher auf die niedrigsten nach vernünftigem Ermessen erreichbaren Gehalte reduziert werden. Dafür wurden bereits im Rahmen der Verordnung (EU) 2014/662 Minimierungsmaßnahmen für Opiumalkaloide in Mohnsamen und Mohnserzeugnissen etabliert. Dazu zählen zum Beispiel die Wahl der Mohnsorte, die richtige Schädlings- und Krankheitsbekämpfung sowie die optimalen Ernte- und Lagerbedingungen. Zu berücksichtigen ist außerdem, dass der Opiumalkaloidgehalt durch Verarbeitung des Lebensmittels um 25 bis 100 Prozent gesenkt werden kann. ■

Kontakt

Dr. Uta Verbeek
Geschäftsführerin
meyer.science GmbH
Sophienstr. 5
80333 München
info@meyerscience.com
www.meyerscience.com