

## Food Safety & Regulatory News

### Lebensmittelsicherheit und regulatorische Anforderungen im Bereich Lebensmittel

Kerstin Baumgärtner, Nicole Schmid und Uta Verbeek

Aktuelle Informationen vonseiten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) kurz und knapp zusammengefasst.

#### Glycidyl-Fettsäureester – neue Höchstgehalte

Für die Lebensmittel-Kontaminante Glycidyl-Fettsäureester werden für die folgenden Lebensmittelkategorien Höchstgehalte eingeführt in die Kontaminanten-Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 (ÄnderungsVO (EU) 2018/290): pflanzliche Öle und Fette, Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder.

Die Verordnung (EU) 2018/290 trat am 19. März 2018 in Kraft. Um den Unternehmen ausreichend Zeit für die Anpassung ihrer Produktionsverfahren zu gewähren, werden mit Artikel 2 der Verordnung Übergangsregelungen eingeführt, wonach vor dem 19. März 2018 rechtmäßig in Verkehr gebrachte Lebensmittel noch bis zum 19. September 2018 vermarktet werden dürfen. „Vermarktet“ heißt, dass nach dem Stichtag 19.09.2018 die nicht rechtskonformen Lebensmittel nicht mehr in Verkehr gebracht werden dürfen, also keine offene Abverkaufsfrist. Zu beachten: Nach Art. 3 (1) der VO 1881/2006 dürfen Lebensmittel, bei denen die im Anhang festgelegten Höchstgehalte nicht eingehalten werden, nicht als Lebensmittelzutaten verwendet werden.

Basis für die neue Höchstmengenregelung ist eine im Mai 2016 von der EFSA veröffentlichte wissenschaftliche Stellungnahme (EFSA/2016;14(5):4426) bezüglich der Gefahren für die menschliche Gesundheit durch 3- und 2-Monochlorpropandiol (MCPD) und seine Fettsäureester sowie Glycidyl-Fettsäureester in Lebensmitteln.

Glycidyl-Fettsäureester sind vor allem in raffinierten pflanzlichen Ölen und Fetten enthalten und werden im Magen-Darm-Trakt zu Glycidol hydrolysiert. Die EFSA stellt bei ihrer Evaluation fest, dass Glycidol ein genotoxischer und karzinogener Stoff ist und wandte daher das Verfahren der Sicherheitsmarge für die Exposition (Margin of Exposure, MoE) an. Die EFSA vertritt in diesem Fall die Auffassung, dass ein MoE-Wert von weniger als 25 000 gesundheitlich bedenklich ist.

Hinsichtlich der 3-MCPD-Fettsäureester (3-MCPD-FE) veröffentlichte die EFSA im Januar 2018 eine Aktualisierung der Risikobewertung (EFSA J 2018;16(1):5083). Daher ist zu erwarten, dass die Beratungen zu Höchstgehalten für 3-MCPD-FE in bestimmten Lebensmitteln auf Basis dieser neuen EFSA Stellungnahme auch wieder aufgenommen werden.

#### Novel-Food-Anträge: neue administrative EFSA-Leitlinie

Die EFSA veröffentlichte im Februar 2018 eine administrative Leitlinie für die Einreichung von Anträgen auf Zulassung neuartiger Lebensmittel (Novel Food) gemäß Art. 10 der „neuen“ Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283 (EFSA Supporting publication 2018:EN-1381). Diese Leitlinie enthält eine Checkliste mit Datenanforderungen sowie Tabellen, in denen Antragsteller die in ihren technischen Unterlagen genannten wissenschaftlichen Studien zusammenfassen sollen.

Die Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283 gilt vollumfänglich seit 1. Januar 2018 und ersetzt die bis dahin anwendbare Verordnung (EG) Nr. 258/97.

Insgesamt steht Antragstellern nun eine Vielzahl an Durchführungsrechts-

#### Meldung

##### ■ BGH zu heimlichen Filmaufnahmen von Tierschützern

Die Veröffentlichung von Filmaufnahmen im öffentlichen Fernsehen ist nicht per se zu unterlassen, auch wenn die Erstellung der Aufnahmen auf rechtswidrigem Wege erfolgte, so das Urteil des Bundesgerichtshofes (BGH) vom 10. April 2018 (Az. VI ZR 396/16). Die fraglichen Aufnahmen zeigten die unter Tierschutzgesichtspunkten fragwürdigen Umstände der Haltung von Bio-Hühnern. Nach dem Urteil der Karlsruher Richter sind die Pressefreiheit und das öffentliche Interesse an den Zuständen der Tierhaltung höher zu bewerten, als das Ansehen und der Ruf des Hühnerstall-Betreibers. (Rempe)



akten und Leitlinien zur Verfügung, in welchen die administrativen, technischen und wissenschaftlichen Anforderungen für Anträge und Meldungen im Bereich Novel Food dargelegt werden. Neben der oben erwähnten neuen administrativen Leitlinie der EFSA sind dies:

- die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2469 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an die Anträge gemäß Art. 10 VO 2015/2283

in Kombination mit der

- EFSA „Guidance on the preparation and presentation of an application for authorisation of a novel food in the context of Regulation EU 2015/2283“ (EFSA J 2016;14(11): 4594),

sowie

- die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2468 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern gemäß der VO 2015/2283

in Kombination mit der

- EFSA „Guidance on the preparation and presentation of the notification and application for authorisation of traditional foods from third countries in the context of Regulation EU 2015/2283“ (EFSA J 2016;14(11): 4590)

Eine Neuerung im Bereich Novel Food ist außerdem für die Übermittlung von Anträgen bzw. Meldungen zu beachten. Diese sollen elektronisch über die Webseite der EU-Kommission mittels eines vom Antragsteller erstellten EU-Login-Kontos eingereicht werden. Ergänzend hat die EU-Kommission einen *User Guide e-submission system for Novel Foods* bzgl. der Handhabung dieses neuen Systems veröffentlicht. Das „e-submission“-System soll schrittweise auch für andere regulierte Produkte (z. B. Lebensmittelzusatzstoffe, Lebensmittelenzyme, Lebensmittelaromen) eingeführt werden.

### Acrylamid in Lebensmitteln – neue erniedrigte Richtwerte

Mit der Verordnung (EU) 2017/2158 werden Minimierungsmaßnahmen festgelegt, die von Lebensmittelunternehmen zur Senkung des Acrylamidgehalts in bestimmten Lebensmitteln (z. B. Pommes frites, Brot, Feine Backwaren, Kaffee) angewendet werden sollen. Des Weiteren enthält die Verordnung (EU) 2017/2158 Richtwerte für den Acrylamidgehalt in bestimmten Produkten, welche als Leistungsindikatoren zur Überprüfung der Wirksamkeit der Minimierungsmaßnahmen dienen sollen. Die Verordnung gilt seit dem 11. April 2018.

Die EU-Kommission erstellte bereits einen Entwurf eines Leitfadens, in welchem der Anwendungsbereich der Verordnung 2017/2158 konkretisiert wird und eine Kategorisierung der von der Regelung betroffenen Lebensmittelunternehmer erfolgt. Zudem enthält der Leitfaden verschiedene Erläuterungen und Klarstellungen zur Anwendung der Minimierungsmaßnahmen, so zum Beispiel eine Empfehlung eines „Color Guide“ zur Anwendung bei der Zubereitung von Pommes frites, um eine optimale Kombination von Bräunungsgrad und niedrigem Acrylamidgehalt zu erreichen.

Die in Anhang IV der VO 2017/2158 aufgeführten Richtwerte für Acrylamid in Lebensmitteln sollen alle drei Jahre von der EU-Kommission überprüft werden, mit dem Ziel, jeweils niedrigere Werte festzusetzen, die die kontinuierliche Absenkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln widerspiegeln. ■

### Kontakt

**Kerstin Baumgärtner**

**Nicole Schmid**

**Dr. Uta Verbeek**

meyer.science GmbH

Sophienstr. 5

80333 München

info@meyerscience.com

www.meyerscience.com