

Novellierte AVV Rahmenüberwachung erschienen

(mm) Wie bereits im letzten „LMK“ kurz berichtet wurde die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb) zum zweiten Mal geändert. Die Veröffentlichung dazu erfolgte am 11.06.2008 im Gemeinsamen Ministerialblatt Nr. 22, Seite 426 ff. Diese Änderungen dienen hauptsächlich der Umsetzung der aufgrund der vergangenen Lebensmittelskandale aufgestellten Mehrpunkteprogramme des Bundesverbraucherschutzministers. Die personellen Anforderungen der AVV RÜb wurden dadurch ergänzt, dass das Kontrollpersonal von Betrieben grundsätzlich das Kontrollgebiet regelmäßig wechselt (Rotationsprinzip) oder sonstige ausgleichende Maßnahmen erfolgen (§3 Abs. 3). Dies soll der Vermeidung von Interessenkonflikten dienen. Eine zeitliche Angabe wie im Entwurf (fünf Jahre) vorgesehen, ist in der aktuellen Änderung nicht mehr zu finden. Die Länderkammer hatte dies, insbesondere im Hinblick auf die unterschiedlichen Erfordernisse in der Überwachung (z.B. Spezialisierung), aus fachlichen Gründen abgelehnt. Im neu gefassten § 5 sind die Einrichtung und die Standards von Qualitätsmanagementsystemen beschrieben. In Ergänzung des Einsatzes von interdisziplinären Überwachungsteams können zwei Kontrolleure zu Überwachungstätigkeiten eingesetzt werden, wenn dies bei besonderen Gegebenheiten oder spezieller Erkenntnisse über das Überwachungsobjekt erforderlich ist (Vier-Augen-Prinzip, § 7 Abs. 2).

Die Entnahme von amtlichen Proben soll sich zukünftig stärker an den Ergebnissen von Betriebskontrollen orientieren (§ 9). Dabei ist wie bisher die Risikobeurteilung ebenso heranzuziehen, wie die landesspezifischen Produktions- und Gewerbestrukturen. Proben sind vorrangig beim Hersteller oder Importeur zu entnehmen. Dazu soll u.a. eine enge Abstimmung zwischen den Ämtern und den Untersuchungseinrichtungen erfolgen. Im § 10 ist der mehrjährige nationale Kontrollplan (MNKP) geregelt. Dieser besteht aus den einzelnen integrierten mehrjährigen Kontrollplänen der Bundesländer und einen länderübergreifenden Teil. Dafür müssen die Kontrollpläne für das jeweilige Bundesland jährlich aktualisiert und an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übermittelt werden. Danach werden diese im FIS-VL bekannt gemacht und die Europäische Kommission hat im FIS-VL Leserechte auf den aktuellen MNKP. Vor der Veröffentlichung von nicht selbst erhobenen Untersuchungs- oder Kontrolldaten bzw. der Bewertung solcher Daten ist der betroffenen Behörde/ Dienststelle des Bundes/ der Länder Gelegenheit zur Stellungnahme zu geben. Dazu sind im § 20 Fristen von einem Arbeitstag bis zu einer Arbeitswoche vor der geplanten Veröffentlichung vorgesehen. Die Zusammenarbeit der Behörden im Krisenfall ist in den §§ 23-25 der AVV beschrieben. Demnach sind die Notfallpläne für Lebensmittel durch die zuständigen obersten Landesbehörden zu erstellen, in das FIS-VL einzustellen und anlassbezogen zu aktualisieren. Weiterhin ist die Bekanntgabe von Kontaktdaten für den Fall einer Krise vorgeschrieben. Bei Durchführung von Simulationsübungen, wie jüngst in Hamburg, Niedersachsen und Sachsen erfolgt, ist der Bund zu informieren.

Die vorgesehene Etablierung eines nationalen Frühwarnsystems wurde vom Bundesrat mit der Begründung gestrichen, dass zur weiteren Ausgestaltung solch eines elektronischen Informations- und Meldesystems eine Bund/Länder-Arbeitsgruppe einzurichten sei. Weitere Vorschläge wie länderübergreifende Auditteams und die Veröffentlichung von Audits wurden ebenfalls von der Länderkammer abgelehnt. *Die novellierte AVV RÜb ist seit dem 12.06.2008 in Kraft.*

Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung erneut geändert

(mm) Mit der am 31.05.2008 in Kraft getretenen Zweiten Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung (BGBl. I S. 907 vom 30.05.2008) wurden in der Verordnung ausschließlich redaktionelle Anpassungen an Fundstellen im Amtsblatt der Europäischen Union vorgenommen.

Bedarfsgegenständeverordnung zum 15. und 16. Mal angepasst

(mm) Im Bundesgesetzblatt I S. 784 vom 13.05.2008 wurde die Fünfzehnte Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung bekannt gemacht. Damit wird die Richtlinie 2007/19/EG der Kommission umgesetzt. Wesentliche Änderungen betreffen Anpassungen von Begriffsbestimmungen an die Definitionen der EG-Richtlinie sowie die erweiterten Regelungen für Mehrschichtmaterialien bezüglich „funktioneller Barrieren aus Kunststoff“ und „fetthaltigen Lebensmitteln“. Die Konformitätserklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff wurde neu gefasst und konkretisiert. Diese Bescheinigungen müssen nach der (neu formulierten) Anlage 12 vom Hersteller oder vom erstmaligen Inverkehrbringer der Kunststoffbedarfsgegenstände ausgestellt und beim Inverkehrbringen beigefügt sowie den zuständigen Behörden auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden. Dies gilt nach wie vor nicht für das Inverkehrbringen im Einzelhandel. Die Verwendung von Phthalaten und sonstigen Weichmachern wird durch die Änderung beschränkt und Übergangsregelungen benannt. Demnach ist die Herstellung bzw. Einfuhr von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff nach Maßgabe der Vorschriften vor dem 13.05.2008 noch bis zum 30.04.2009 möglich. Für Deckelmaterialien und Phthalate gelten besondere Übergangsregelungen.

Mit der Sechzehnten Änderungsverordnung (BGBl. I S. 1107 vom 07.07.2008) wurden neue Regelungen zu Höchstmengen von Nitrosaminen in Luftballons, Flaschensaugern und Kinderspielzeug geschaffen. Für Luftballons gilt eine Höchstmenge von 0,05 mg/kg N-Nitrosamine und für in N-Nitrosamine umsetzbare Stoffe von 1,0 mg/kg. Spätestens ab September 2009 muss auf den Verpackungen für Luftballons ein Warnhinweis zur Verwendung einer Pumpe zum Aufblasen angebracht sein. Für Spielzeug aus Natur- oder Synthetikgummi gilt analog zu Beruhigungs- und Flaschensaugern, dass N-Nitrosamine hier nicht nachweisbar sein dürfen. Produkte, die den Vorschriften bis 08.07.2008 entsprachen können noch bis 01.04.2009 in Verkehr gebracht werden.

Alkohohaltige Getränke-Verordnung sowie weitere Vorschriften geändert

(mm) Am 13.05.2008 wurde die Verordnung zur Änderung der Alkohohaltigen Getränke-Verordnung sowie anderer Vorschriften im Bundesgesetzblatt I S. 797 veröffentlicht. Aufgrund der neuen EG-Spirituosenverordnung war u.a. eine Anpassung der Begriffsbestimmungen für Korn oder Kornbrand notwendig. Weiterhin wurden in dieser Verordnung ebenso wie in der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung, der Margarine- und Mischfettverordnung, der Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und der Bierverordnung die Straf- und Bußgeldvorschriften des LMBG aK durch die betreffenden §§ des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ersetzt.

Neue AVV Zoonosen Lebensmittelkette

(mm) Im Bundesanzeiger Nr. 106 vom 17.07.2008, S. 2578 ff. wurde die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette) vom 11.07.2008 bekannt gemacht. Mit dieser AVV wird u.a. die EU-Richtlinie Nr. 2003/99 umgesetzt. Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift enthält bundesweit gültige Regelungen zur Erfassung von Daten zu Krankheiten und Infektionen, die auf natürliche Weise direkt oder indirekt zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können (Zoonosen), Zoonoseerregern und deren Antibiotikaresistenzen sowie die Datenerfassung zu Lebensmitteln, die im Zusammenhang mit Krankheitsausbrüchen stehen können. Weiterhin ist die einheitliche Auswertung und Veröffentlichung repräsentativer Daten beschrieben. Die Bundesregierung begründet den Aufbau eines amtlichen Zoonose-Monitorings mit der Notwendigkeit, auf der Grundlage von Entwicklungstendenzen sowie den Ursachen für Zoonosen, zielgerichtet Maßnahmen für einen aktiven Gesundheitsschutz treffen zu können. Die AVV trat am 18.07.2008 in Kraft.

Zwei Änderungen zur Kosmetikverordnung veröffentlicht

(mm) Am 26.05.2008 wurde die Fünfundvierzigste Verordnung zur Änderung der Kosmetikverordnung (S. 855) im Bundesgesetzblatt Teil I publiziert. Durch diese Änderung wird die Verwendung von beschichtetem mikrofeinen Zinkoxid als UV-Filter in kosmetischen Mitteln über den 31.12.2007 hinaus bis zum 31.12.2010 gestattet. Mit der 46. Änderungsverordnung (BGBl. I S. 1226 vom 18.07.2008) wurden eine Richtlinie der Kommission in nationales Recht umgesetzt. In Anlage 2 Teil A (Liste der Stoffe, die in kosmetischen Mitteln nur unter Einhaltung der angegebenen Einschränkungen und sonstigen Bedingungen verwendet werden dürfen) wurde an 102. Stelle der Stoff „Glyoxal“ mit einer Höchstmenge von 100 mg/kg aufgenommen. Es gilt eine Übergangsregelung bis 16.02.2009.

Tabakverordnung geändert

(mm) In Anlage 1 Teil A Nr. 1 der Tabakverordnung wurde durch die Fünfte Verordnung zur Änderung der Tabakverordnung (BGBl. I S. 1295 vom 25.07.2008) nach der Angabe „Aromenverordnung“ der Zusatz „in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006, geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 27.09.2007“ eingefügt.

Fertigpackungsverordnung an EU-Recht angepasst

(mm) Aufgrund der vollständigen europaweiten Harmonisierung der Größenreihen für Nennfüllmengen von Erzeugnissen in Fertigpackungen und der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes, dass autonome nationale Vorgaben für Nennfüllmengen einen Verstoß gegen den EG-Vertrag darstellen, wurde die Sechste Verordnung zur Änderung der Fertigpackungsverordnung im BGBl. I S. 1079 vom 30.06.2008 bekannt gemacht. In der neu gefassten Anlage 1 sind verbindliche Werte für die Nennfüllmengen von Wein und Spirituosen in Fertigpackungen angegeben. Demnach sind z.B. für Wein im Füllmengenbereich zwischen 100 ml und 1500 ml acht verschiedene Nennfüllmengen zulässig. Die bisher bestehenden Regelungen für deutsche Milch- und

Zuckererzeugnisse wurden aufgehoben und die Fertigpackungsverordnung an den aktuellen Stand des EU-Rechts angepasst sowie einige redaktionelle Änderungen vorgenommen. Die Änderungen treten am 11.04.2009 in Kraft.

Änderung der Rückstands-Höchstmengenverordnung veröffentlicht

(mm) Am 07.07.2008 wurde die Zweiundzwanzigste Änderungsverordnung zur Rückstands-Höchstmengenverordnung im Bundesgesetzblatt I S. 1109 bekannt gemacht. Mit der Änderungsverordnung wurden eine Richtlinie der Europäischen Kommission in nationales Recht umgesetzt und dabei die Vorschriften an den technischen Fortschritt angepasst. Die Änderungen treten rückwirkend zum 18.04.2008 in Kraft.

Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ in Kraft getreten

(mm) Im Bundesgesetzblatt I S. 919 vom 30.05.2008 wurde die Bekanntmachung über das Inkrafttreten der Artikel 2 und 3 des Gesetzes zur Änderung des Gentechnikgesetzes, zur Änderung des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes und zur Änderung der Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung veröffentlicht. Damit hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz offiziell bekannt gegeben, dass die neuen Vorgaben zur „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung am 01.05.2008 in Kraft getreten sind. Im Zuge des Notifizierungsverfahren hatte die EU-Kommission keine gegenteilige Stellungnahme abgegeben.

Neues Konzept für die Struktur der „Allgemeinen Dokumentation“ im FIS-VL

(mm) Auf der internetgestützten Plattform „Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit“ (FIS-VL), die den schnellen Informationsaustausch sowie die fachliche Zusammenarbeit und ein möglichst umfassendes Angebot an relevanten Dokumenten für alle am Verbraucherschutz beteiligten Verwaltungsebenen zur Verfügung stellt, ist eine Neukonzeption für die „Allgemeine Dokumentation“ vorgesehen und zum Teil bereits umgesetzt. Dadurch soll zukünftig eine einfachere Navigation gewährleistet werden. Weiterhin sind der Ausbau von unvollständigen Bereichen und die Ausweitung des Informationsangebotes durch ein deutlich größeres Angebot an Dokumenten geplant. Bisher war die Struktur für den ungeübten Nutzer nur bedingt auf Anhieb zu erfassen. Zukünftig sollen alle Ordner, insbesondere der zweiten und dritten Ebene möglichst einheitlich aufgebaut sein. Eine Verlinkung von verwandten Themen untereinander ist ebenso angedacht wie die Bereiche mit Rechtsgrundlagen zu vervollständigen. Darüber hinaus soll durch ergänzende Hintergrundinformationen und Beurteilungsgrundlagen die Interessengruppe attraktiver und informativer gestaltet werden. Neben der Beschreibung eines Ordners wird vorgeschlagen auch einen Ansprechpartner (z.B. federführendes Referat) für den Bereich zu nennen, wie dies in einigen Themengebieten bereits realisiert ist. Zu aktuellen Themen sollen mehr Informationen bereitgestellt werden. Der Bereich heißt zukünftig „A-Z Themen des Verbraucherschutzes“. Dadurch soll deutlich werden, dass es sich bei dieser Interessengruppe um mehr als eine Sammlung von Daten handelt und zwar um eine Art Nachschlagewerk mit möglichst vielen Informationen für den täglichen Gebrauch in der Überwachung. Neben dem Bereich der Allgemeinen Dokumentation gibt es verschiedenste Ordner die dem Personal des jeweiligen Bundeslandes oder Behörde auf Antrag zugänglich sind (<http://fis-vl.bund.de>).

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung:

(mm) Im Bundesgesetzblatt wurden u. a. weitere Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Siebente Verordnung zur Änderung der Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse (BGBl. I S. 908 vom 30.05.2008)
- Zweite Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Genehmigung für Neuanpflanzungen von Rebflächen (BGBl. I S. 918 vom 30.05.2008)
- Fünfunddreißigste Verordnung zur Änderung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 964 vom 09.06.2008)
- Verordnung zur Übertragung von Aufgaben an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL-Aufgabenübertragungsverordnung - BVLAÜV) (BGBl. I S. 972 vom 09.06.2008)

- Berichtigung des Gesetzes zur Änderung des Pflanzenschutzgesetzes und des BVL-Gesetzes (BGBl. I S. 1102 vom 30.06.2008)

Weinsektor auf europäische Ebene neu geregelt

(mm) Mit der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates vom 29. April 2008 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1493/1999, (EG) Nr. 1782/2003, (EG) Nr. 1290/2005, (EG) Nr. 3/2008 und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 2392/86 und (EG) Nr. 1493/1999 (ABl. EU L 148/1 vom 06.06.2008) ist die gemeinsame Marktorganisation für Wein neu geregelt worden. Die bisherigen Regelungen haben sich aus Sicht der EU als nicht ausreichend wirksam herausgestellt. Daher wurde eine neue Verordnung erlassen, die mehrere Ziele verfolgt. So u.a. die Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Weinerzeuger; die Stärkung des Rufs von europäischen Qualitätswein; eine Weinregelung die mit klaren einfachen Mitteln die Waage zwischen Angebot und Nachfrage hält. Die verabschiedete Verordnung enthält Vorschriften für Stützungs- und Regulierungsmaßnahmen, für den Handel außerhalb der Europäischen Union und zum Produktionspotential. Die Anhänge enthalten die ausführlichen Definitionen der in Kategorien eingeteilten Weinbauerzeugnissen. Seit Anfang August 2008 ist der größte Teil der Verordnung in Kraft getreten. Die Europäische Kommission hat am 27.06.2008 die Verordnung (EG) Nr. 555/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur o. g. Verordnung des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein hinsichtlich der Stützungsprogramme, des Handels mit Drittländern, des Produktionspotenzials und der Kontrollen im Weinsektor beschlossen (ABl. EU L 170/1 vom 30. Juni 2008).

Europäische Kontaminantenverordnung geändert

(mm) Am 19.06.2008 wurde im europäischen Amtsblatt L 160/20 die Verordnung (EG) Nr. 565/2008 der Kommission vom 18. Juni 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln veröffentlicht. Der Anhang der EU-Verordnung wurde um die festgesetzten Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Fischleber und ihrer Verarbeitungserzeugnisse ergänzt. Seit dem Jahre 2006 wurden im Europäischen Schnellwarnsystem hohe Gehalte an Dioxinen und dioxinähnlichen PCB in Fischleber gemeldet. Bisher gab es für diese keine Höchstgehalte. Daher wurden diese jetzt festgelegt, die Änderungen gelten seit dem 01.07.2008. Mit einer weiteren Verordnung (EG) Nr. 629/2008 der Kommission vom 2. Juli 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. EU L 173/6 vom 03.07.2008) wurden neue bzw. geänderte Höchstgehalte für Blei, Cadmium und Quecksilber bei bestimmten Wassertieren und Pilzen sowie für Nahrungsergänzungsmittel bekannt gegeben. Wie sich aus den Erwägungsgründen der Verordnung ergibt, ist es nach neuesten Erkenntnissen nicht möglich, durch gute Landwirtschafts- und Fischereipraxis die Gehalte für Blei, Cadmium und Quecksilber so niedrig zu halten, wie bisher vorgeschrieben. Daher ist es notwendig geworden, die für diese Kontaminanten geltenden Höchstgehalte unter Wahrung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus für den Verbraucher abzuändern.

Nahrungsergänzungsmittel, die ausschließlich oder vorwiegend aus getrocknetem Seetang oder aus derartigen Produkten bestehen, können aufgrund der natürlichen Anreicherung mit Cadmium höhere Cadmiumwerte aufweisen als andere Nahrungsergänzungsmittel. Die neuen Höchstgehalte für Blei, Cadmium und Quecksilber in Nahrungsergänzungsmittel resultieren ebenso aus Meldungen des Schnellwarnsystems. Die Änderungen bezüglich der Nahrungsergänzungsmittel gelten erst ab 01.07.2009.

Durchführungsbestimmungen zu Vermarktungsnormen für Eier

(mm) Die bisherige Verordnung (EG) Nr. 1028/2006 mit Vermarktungsnormen für Eier wurde am 01.07.2008 durch die Nachfolgeverordnung (EG) Nr. 1234/2007 ersetzt. Bestimmte Vorschriften und Auflagen wurden nicht übernommen. Daher erschien am 24.06.2008 die Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier im europäischen Amtsblatt L 163/6. Da die Verordnung aus dem Jahre 2006 aufgehoben wurde, war es auch notwendig, die sich darauf beziehende Verordnung (EG) Nr. 557/2007 aufzuheben. Diese enthielt Durchführungsbestimmungen, die im Wortlaut in die jetzt gültige Durchführungsverordnung übernommen worden sind. So wurden u.a. für Eier der Güteklasse A Qualitätsmerkmale und Gewichtsklassen festgelegt. Artikel 7 enthält die auf der Transportverpackung anzubringenden Angaben. Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums von höchstens 28 Tage nach dem Legen ist in Artikel 13 vorgeschrieben. Die Verpackungen für Eier müssen über Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hinaus, stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt sowie aus einem Material gefertigt sein, das die Eier vor Fremdgeruch und etwaiger Qualitätsverschlechterung schützt. Eine Entsprechungstabelle im Anhang gibt Verweise auf die beiden aufgehobenen Verordnungen. Bereits am 25.06.2008 wurde die Verordnung (EG) Nr. 598/2008 der Kommission vom 24. Juni 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 veröffentlicht (ABl. EU L 164/14). Da seit

dem 01.07.2008 die zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten in der Gemeinschaft erzeugte Eier von der Kennzeichnungspflicht von direkt an die Nahrungsmittelindustrie gelieferten Eiern ausnehmen können, wurde eine Änderung notwendig, da diese Vorschriften für aus Drittländern eingeführten Eiern nicht galten. Darin wurde eine Ungleichbehandlung gesehen. Daher gelten rückwirkend zum 01.07.2008 diese etwaigen Ausnahmen auch für aus Drittländern eingeführte Eier.

Novellierung bezüglich Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen

(mm) Das Europäische Parlament hat Mitte Juli 2008 eine Vereinfachung und die Erneuerung der Vorschriften für Lebensmittelzusatzstoffe, Enzyme und Aromen beschlossen. Die zahlreichen bisher bestehenden Regelungen werden durch vier Verordnungen ersetzt, die auf neuesten wissenschaftlichen Ergebnissen basieren. Eine Verordnung befasst sich mit der EU-weiten gemeinsamen Zulassung von Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen. Die drei weiteren Verordnungen regeln detailliert je eine dieser Kategorien. Zukünftig werden Positivlisten nach Risikobewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bereitgestellt. Parallel zu den Zulassungsverfahren für neue Zusatzstoffe, Enzyme und Aromen werden alle sich bereits auf dem Markt befindlichen Stoffe (ungefähr 3.000) nacheinander erneut überprüft. Alle Stoffe, die nicht auf der Liste der überprüften Stoffe stehen, werden verboten. Vorgesehen ist, dass Zusatzstoffe nur noch zugelassen werden, wenn sie sicher in der Anwendung sind und es einen technologischen Bedarf für deren Einsatz gibt. Weiterhin darf ihre Verwendung den Verbraucher nicht irreführen und ihm Vorteile bringen. Außerdem werden Zusatzstoffe in unverarbeiteten Lebensmitteln, sowie Süß- und Farbstoffe in Lebensmitteln für Babys und Kleinkinder verboten. Ausnahmen gelten für speziell vorgesehene Stoffe, die aber in die Listen aufgenommen werden müssen. Die Mitgliedsstaaten können den Einsatz einiger Zusatzstoffe in traditionellen Lebensmitteln, die auf deren Hoheitsgebiet hergestellt werden, verbieten. In Deutschland wird dies z.B. für alle Zusatzstoffe in nach deutschem Reinheitsgebot gebrauten Bier gelten. Für Azo-Farbstoffe sind zukünftig Warnhinweise, z.B. „kann sich nachteilig auf die Aktivität und Konzentration von Kindern auswirken“ vorgeschrieben. Insgesamt sechs bisher zugelassene Farbstoffe machen diesen Hinweis zukünftig erforderlich. Ein neues Zulassungsverfahren inklusive Sicherheitsüberprüfung wird notwendig, wenn die Partikelgröße eines Zusatzstoffes beispielsweise mittels Nanotechnologie verändert wird. Ein Aromastoff gilt zukünftig nur noch als „natürlich“, wenn er zu mindestens 95 % natürlichen Ursprungs ist. Im Entwurf waren 90 % vorgesehen. Für die maximale Konzentration von unerwünschten Substanzen gibt es ebenfalls klare Regelungen. Die dabei festgelegten Höchstwerte berücksichtigen sowohl den Schutz der menschlichen Gesundheit als auch deren unvermeidliches Vorkommen in traditionellen Lebensmitteln. Für bestimmte Stoffe sollen die Höchstwerte nicht gelten, wenn die einzigen aromatisierenden Zutaten frische, getrocknete oder gefrorene Kräuter und Gewürze sind. Die bisherigen nationalen Gesetze zu Enzymen unterscheiden sich erheblich. Hier kommt es zu einer EU-weiten Harmonisierung bezüglich Evaluierung, Zulassung und Kontrolle von Enzymen in Lebensmitteln. Es sind keine Änderungen bei den Vorschriften zu gentechnisch veränderten Zusatzstoffen und Aromen vorgesehen.

Unterscheidung zwischen geografischer Angabe und Ursprungsbezeichnung erleichtert

(mm) Angesichts gewonnener Erfahrungen und zur Förderung deren Verwendung hat die Europäische Kommission die Verordnung (EG) Nr. 628/2008 vom 2. Juli 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel beschlossen (ABl. EU L 173/3 vom 03.07.2008). Die beiden bisher verwendeten Zeichen haben sich bisher lediglich in der Legende im Inneren voneinander unterschieden. Form, Farbe und Gestaltung waren dagegen bisher gleich. Damit den Verbraucher zukünftig die Unterscheidung erleichtert wird, werden für die beiden Bezeichnungen unterschiedliche Farben verwendet. Dies erfolgt entweder unter Verwendung der Originalfarben (Pantone®) bzw. im Vierfarbdruck. Verpackungen und Etiketten mit den alten Zeichen können noch bis zum 01.05.2010 verwendet werden.

Reinheitskriterien für Süßungsmittel neu gefasst

(mm) Die aus dem Jahre 1995 stammende Richtlinie 95/31/EG mit spezifischen Reinheitskriterien für Süßungsmittel wurde durch die Richtlinie 2008/60/EG der Kommission vom 17. Juni 2008 zur Festlegung spezifischer Kriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EU L 158/17 vom 18.06.2008) wiederholt und in einigen Punkten geändert. Die Kodifizierung wurde im Hinblick auf eine bessere Übersichtlichkeit und Klarheit der Regelungen für erforderlich angesehen. Die „alte“ Richtlinie wurde aufgehoben. Am 31.07.2008 wurde eine weitere Berichtigung der Richtlinie 2008/60/EG (kodifizierte Fassung) veröffentlicht (ABl. EU L 202/74).

Die weit verbreitete Skepsis gegenüber Süßungsmitteln wie Aspartam, Acesulfam und Cyclamat ist nach neuesten Veröffentlichungen (z.B. Bundesinstitut für Risikobewertung, Max-Rubner-Institut, Deutsche Gesellschaft für Ernährung) auf der Basis der zurzeit verfügbaren Daten unbegründet. Bevor Zusatzstoffe, zu denen auch Süßungsmittel gehören in der EU zugelassen werden, müssen diese aufwendige Prüfungsverfahren durchlaufen. Eine italienische Studie aus dem Jahr 2005, wonach die Verwendung von Aspartam mit einer erhöhten Häufigkeit von Tumoren in Verbindung stehe, wurde durch die EFSA 2006 dahingehend kommentiert, dass die Bewertung von Aspartam seitens der EU nicht revidiert wurde.

Vereinfachte Rechtsvorschriften für Tierische Nebenprodukte geplant

(mm) Die EU-Kommission will den Umgang mit tierischen Nebenprodukten vereinfachen. In den Schlachthöfen, landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben und Molkereien in der Europäischen Union fallen jährlich mehr als 15 Millionen Tonnen Tierische Nebenprodukte an. Sie dienen in breitem Umfang zur Herstellung von Kosmetika, Arzneimitteln und diagnostischen Hilfsmitteln. Dabei unterliegen sie anderen Rechtsvorschriften als bei der Herstellung von Lebensmitteln. Unnötige Belastungen und Überschneidungen durch gesetzliche Regelungen sollen abgeschafft und klar festgelegt werden, in welchen konkreten Fällen andere verwandte Rechtsvorschriften angewandt werden müssen. Nach einer Erklärung der EU-Gesundheitskommissarin Vassiliou bleibt das hohe Maß an Sicherheit vor Gefahren für die Verbraucherschaft, die Tiergesundheit und die Umwelt bei der angedachten Novellierung unangetastet. Unterdessen erschien im Europäischen Amtsblatt L 207/9 vom 05.08.2008 die Verordnung (EG) Nr. 777/2008 der Kommission vom 4. August 2008 zur Änderung der Anhänge I, V und VII der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte. Mit dieser Verordnung wird u.a. klargestellt, dass die Hygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 auch für Erzeugnisse die durch Hitzebehandlung von Blutbestandteilen gewonnen werden und aufgrund der neuen Begriffsbestimmung für Blutmehl auch für durch spezielle Methoden verarbeitetes Säugetiereiweiß gelten. Weiterhin erhalten die Behörden die eng begrenzte Möglichkeit für einige Forderungen im Fall von Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 3 andere als in der Verordnung festgelegte Bedingungen zuzulassen, wenn diese auf eine Begrenzung der Gesundheitsrisiken für Mensch und Tier abzielen.

Spuren von GVO bald EU-weit erlaubt?

(mm) Aus Presseberichten (z.B. aid, Frankfurter Rundschau) ist zu entnehmen, dass die EU-Kommission die bisher geltende Nulltoleranz für nicht zugelassene gentechnisch veränderte Organismen (GVO) in Lebens- und Futtermittel aufheben will. Ein internes Papier der GD Sanco (Generaldirektion Gesundheit der EU-Kommission) sieht demnach vor, künftig Spureneinträge von bis zu 0,1 % zu tolerieren. Bereits heute würden außerhalb der EU gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut, die bislang nicht importiert werden dürfen. Einige Verbände der deutschen Ernährungs- und Agrarwirtschaft können nach eigenen Angaben nicht völlig ausschließen, dass herkömmliche Rohstoffe in ihren Anbauländern mit in der EU nicht zugelassenen, gentechnisch veränderten Bestandteilen kontaminiert werden. Da vielen Exporteuren das Risiko von Lieferungen in die EU zu groß ist, könnten insbesondere Sojaimporte zum größten Teil wegfallen und Futtermittel knapp und damit teurer werden. Zahlreiche deutsche Naturschutzverbände protestieren gegen diese Pläne. Selbst in den USA und Kanada seien die Preise für Futtermittel drastisch gestiegen, obwohl diese Hauptanbauländer gentechnisch veränderter Pflanzen seien. „Im Gefolge von Preissteigerungen versuche die Gentechnikindustrie inakzeptable Risikotechnologien durchzusetzen“.

Europäische Kommission veröffentlicht Novel Food Katalog

(mm) Bei der Europäischen Kommission befasst sich die Arbeitsgruppe „Neuartige Lebensmittel“ mit Fragen der Einstufung bestimmter Stoffe und Zutaten als neuartig im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97. Die Ergebnisse der Diskussionen wurden nunmehr - wie bereits länger geplant - veröffentlicht. Diese Informationen können unter http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm bzw. <http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb/index.cfm> abgerufen werden. Der Katalog wird fortlaufend aktualisiert. Neben der öffentlichen Version wird es auch weiterhin die interne Version („Langfassung“) geben. Daher bleiben auch solche Informationen erhalten, die zur Vermeidung etwaiger Missverständnisse zwar nicht in der für die Öffentlichkeit bestimmten Version dargestellt sind, im behördeninternen Dienstverkehr aber wesentliche Hinweise liefern können. Unterdessen hat die EU-Kommission entschieden, dass alpha-Cyclodextrin, raffiniertes Echium-Öl, Allanblackia-Saatöl und getrocknetes Baobab-Fruchtfleisch als neuartige Lebensmittelzutaten in Verkehr gebracht werden dürfen (ABl. EU L 146/12 vom 05.06.2008; ABl. EU L 180/17, 20 vom 09.06.2008; L 183/38 vom 11.07.2008).

Leitlinie zur Erstellung des Jahresberichtes zum MNKP erlassen

(mm) Mit der Veröffentlichung der Entscheidung 2008/654/EG der Kommission vom 24. Juli 2008 über Leitlinien zur Unterstützung der Mitgliedstaaten bei der Erstellung des Jahresberichts über den einzigen integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan (MNKP) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2008) 3756*) im Amtsblatt EU L 214/56 vom 09.08.2008 wurden allgemein gültige Vorgaben bezüglich der Berichtspflichten der Mitgliedsstaaten bekannt gemacht. Die Leitlinien dienen hauptsächlich zur einheitlichen Aufmachung und Darstellung der amtlichen Kontrollergebnisse in den Jahresberichten. Diesbezüglich sind Begriffsbestimmungen, Inhalt, Berichtszeiträume und Termine bis zur Vorlage der Jahresberichte aufgeführt. Beispielsweise genügt eine rein statistische Angabe der Anzahl amtlicher Kontrollen und Überprüfungen nicht den Anforderungen. Die Mitgliedsstaaten müssen einen Überblick über die gesamten oder zusammengefassten nationalen Ergebnisse liefern, auf denen die Analyse der Ergebnisse der amtlichen Kontrollen basiert. Die Leitlinien sind fortlaufend zu prüfen und gegebenenfalls anzupassen.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

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

- Verordnung (EG) Nr. 438/2008 der Kommission vom 21. Mai 2008 zur Löschung der Eintragung bestimmter Bezeichnungen in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Löwensteiner Mineralquelle (g.U.), Bad Niedernauer Quelle (g.U.), Kisslegger Mineralquelle (g.U.), Teinacher Mineralquellen (g.U.), Lieler Quelle (g.U.), Gemminger Mineralquelle (g.U.), Überkinger Mineralquellen (g.U.)) (ABl. EU L 132/14 vom 22.05.2008);
- Berichtigung der Richtlinie 2008/42/EG der Kommission vom 3. April 2008 zur Änderung der Richtlinie 76/768/EWG des Rates über kosmetische Mittel zwecks Anpassung der Anhänge II und III an den technischen Fortschritt (ABl. L 93 vom 4.4.2008) (ABl. EU L 136/52 vom 24.05.2008);
- Entscheidung 2008/448/EG der Kommission vom 23. Mai 2008 zu den von Dänemark mitgeteilten einzelstaatlichen Bestimmungen über den Zusatz von Nitriten zu bestimmten Fleischerzeugnissen (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2008) 2168*) (ABl. EU L 157/98 vom 17.06.2008);
- Entscheidung 2008/478/EG der Kommission vom 17. Juni 2008 zur Änderung der Entscheidung 1999/217/EG in Bezug auf das Verzeichnis der in oder auf Lebensmitteln verwendeten Aromastoffe (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K (2008) 2336*) (ABl. EU L 163/42 vom 24. Juni 2008);
- Verordnung (EG) Nr. 597/2008 der Kommission vom 24. Juni 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 372/2007 zur Festlegung vorläufiger Migrationsgrenzwerte für Weichmacher in Deckeldichtungen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. EU L 164/12 vom 25.06.2008);
- Verordnung (EG) Nr. 760/2008 der Kommission vom 31. Juli 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Genehmigungen für die Verwendung von Kasein und Kaseinaten bei der Käseherstellung (ABl. EU L 205/22 vom 01.08.2008)

Bürokratieentlastungspaket beschlossen

(mm) Im Bundeskabinett wurde Ende Juli 2008 das Dritte Mittelstandsentsorgungsgesetz beschlossen. Damit erspart sich die Wirtschaft Bürokratiekosten in Höhe von 400 Millionen Euro. Vor allem kleine und mittlere Unternehmen sollen durch das Paket mit 23 Einzelmaßnahmen entlastet werden. Neben der elektronischen Unternehmenssteuererklärung und dem elektronischen Personalausweis wurde die Pflicht zur Namensangabe an offenen Verkaufseinrichtungen gestrichen. Damit müssen Gewerbetreibende zukünftig z.B. an Marktständen keine Schilder mehr mit Namen und Firmenanschrift anbringen. Ebenfalls ist die Angabe von Namensangaben auf Geschäftsbriefen künftig freiwillig. Auch die Anzeigepflicht von Automatenaufstellern wird vereinfacht. Die Erstaufstellung von Automaten muss demnach nicht mehr in jedem Bezirk, sondern nur noch im Hauptniederlassungsbezirk angezeigt werden.

Verordnung zu neuem Ausbildungsberuf: Speiseeishersteller

(mm) Die Verordnung über die Entwicklung und Erprobung des Ausbildungsberufs Speiseeishersteller/ Speiseeisherstellerin wurde am 16.05.2008 im Bundesgesetzblatt Teil I S. 830 verkündet. Die Ausbildungsdauer dieses neuen Berufes dauert zwei Jahre. Wesentliche Inhalte der Ausbildung beschäftigen sich mit der Herstellung und Verarbeitung von Speiseeis. Dazu gehören neben der Rohstoffverarbeitung und Rezepturberechnung ebenso die Einhaltung qualitätssichernder Maßnahmen, die Umsetzung von Hygienevorschriften, das Planen von Arbeitsabläufen, die Handhabung von Anlagen und Maschinen sowie der Umgang mit Kunden, die Beratung, Service und Verkauf. Die Herstellung kleinerer Gerichte wie Aufläufe und Nudelgerichte, Salate oder Suppen gehört ebenfalls zum Lerninhalt. Nach erfolgreichem Abschluss ihrer Ausbildung können die Absolventen in einem Eiscafé oder einer Konditorei arbeiten, oder sogar ein eigenes Eiscafé eröffnen bzw. die Ausbildung in den Ausbildungsberufen: Konditor/-in und Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk nach den Vorschriften für das zweite und dritte Lehrjahr sowie Fachkraft im Gastgewerbe nach den Vorschriften für das zweite Ausbildungsjahr fortsetzen. Die Ausbildungsverordnung tritt mit Beginn des neuen Ausbildungsjahres am 1. August 2008 in Kraft. Da es sich zunächst nur um eine Erprobung dieses Berufsbildes handeln soll, tritt die Verordnung im Wesentlichen am 31. Juli 2013 wieder außer Kraft.

BfR bewertet Reinigung von Trinkgläsern in der Gastronomie

(mm) In der Stellungnahme 027/2008 vom 01.04.2008 des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) wird auf das Risiko einer Übertragung von Viren (z.B. Noroviren) und Bakterien (Salmonellen, Coliforme Keime oder Streptokokken) durch unzureichend gereinigte Trinkgläser im Gastronomiebereich hingewiesen. Im Ergebnis der Bewertung wird empfohlen, dass Trinkgläser nicht nur gereinigt, sondern auch desinfiziert werden. Die Wirksamkeit der hierbei verwendeten Verfahren hängt von der Wassertemperatur, Wasserqualität und Kontaktzeit mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ab. Das BfR hat bei seinen Untersuchungen auch geprüft, ob ein Spülen mit Kaltwasser in Verbindung mit einer Behandlung mit Desinfektionsmitteln ausreicht, um Verunreinigungen am Mundrand und an der Innenfläche des Schankgefäßes, z.B. durch Herpesviren, Blutspritzer, Lippenstift u. ä. zufrieden stellend zu beseitigen. Die Parameter zum hygienischen Reinigen seien bei maschinellen Spülverfahren genau vorgegeben, womit hier ein hygienisch einwandfreies Reinigungsergebnis gewährleistet sei. Hingegen bietet nach grundsätzlichen Erkenntnissen des BfR das Spülen mit Kaltwasser und dem eventuellen Zusatz von Desinfektionsmitteln keinen ausreichenden Schutz vor einer Viren- bzw. Keimübertragung durch kontaminierte Gläser. Diesbezüglich sind aber weitere Studien notwendig, um die Übertragung von Viren und Keimen durch Trinkgläser hinreichend nachzuweisen. Ebenso fehlen Untersuchungen zum Wirkungsgrad der angewandten gängigen manuellen Spülverfahren um eine Gesundheitsgefährdung bewerten zu können. Aus den bisherigen Ergebnissen lässt sich ableiten, dass neben der konsequenten Umsetzung allgemein gültiger Regelungen zur Lebensmittelhygiene, der sorgfältigen hygienischen Arbeitsweise Kontaminationen von Trinkgefäßen vermieden und Lebensmittelinfektionen verhindert werden können. Dazu gehören auch betriebliche Vorgaben, wie Schulungen der Mitarbeiter hinsichtlich Personal- und Spülhygiene und die Aufstellung eines Reinigungsplanes. Die in der DIN 10511 - Lebensmittelhygiene - gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - genannten Parameter Wasserqualität, Temperatur und Kontaktzeit gelten in entsprechend angepasster Form grundsätzlich auch für manuell betriebene Trinkglasvorrichtungen (z.B. Spülboys®), um eine angemessene Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Trinkgläsern zu erzielen (www.bfr.bund.de).

ESFA hat nun doch Bedenken gegen Klon-Fleisch

(mm) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat Ende Juli 2008 eine Einschätzung zu den Gesundheitsrisiken bezüglich Fleisch und Milch von geklonten Tieren vorgelegt. Entgegen einer Mitteilung von Januar 2008 könnten der Verzehr geklonter Tiere und derer Produkte doch mit gesundheitlichen Risiken verbunden sein. Risiken bei Rind- und Schweinefleisch seien zwar unwahrscheinlich, aber aufgrund der vorliegenden Datenbasis seien weitere Studien notwendig um sichere Aussagen treffen zu können. Demnach hat die EFSA wachsende Bedenken über das Wohlergehen der Tiere und über die Lebensmittelsicherheit. Dies widerspricht der EFSA-Veröffentlichung von Anfang 2008, dass die Einfuhr von Fleisch und Milch geklonter Tiere unbedenklich ist, sowohl was den Verzehr als auch die Folgen für die Umwelt betrifft. Bundesverbraucherschutzminister Seehofer begrüßte die Warnung der EFSA. Sowohl politisch als auch ethisch lehne er Fleisch von geklonten Tieren ab. Dagegen erklärten mehrere EU-Vertreter dass insbesondere Großbritannien und Deutschland das Klonen von Tieren bisher grundsätzlich unterstützt hatten. Im September 2008 sollen die Ergebnisse einer Umfrage unter europäischen Verbrauchern zu diesem Thema vorliegen. Danach will sich die EU-Kommission eine Meinung zu möglichen Einfuhrverboten von geklontem Fleisch aus den USA bilden. Auch der Bundesrat sieht keinen Bedarf an Lebensmitteln von Klontieren. Bezüglich einer Stellungnahme zur neuen EG-Novel-Food-Verordnung sah sich die Länderkammer zu dieser Aussage veranlasst, da zu neuartigen Lebensmitteln auch solche zählen sollten, die von Pflanzen und Tieren stammen,

die nicht herkömmlicher Züchtung entstammen. In diesem Zusammenhang wurde darauf hingewiesen, dass es sich bei der Bewertung der Verwendung geklonter Tiere für die Lebensmittelproduktion primär nicht um eine lebensmittelrechtliche, sondern um eine ethische Frage handelt. Daher sollten in die Gemeinschaftsliste für neuartige Lebensmittel nur solche aufgenommen werden dürfen, wenn gegen diese keine ethischen Vorbehalte bestehen.

Uneinigkeit bezüglich importierten Geflügels aus den USA

(mm) Ein seit 1997 bestehendes Importverbot für Geflügelfleisch, das zur Dekontamination mit Chlorwasser gewaschen wurde, steht seit Monaten auf dem Prüfstand. Die EU-Agrarminister lehnen eine Desinfektion von Geflügelfleisch im Chlorbad ab. Dagegen will die EU-Kommission demnächst einen Vorschlag unterbreiten, der die Einfuhr aus Amerika wieder erlaubt. Eine diesbezügliche Zusage hatten die USA von der EU-Kommission, die sich in dieser Problematik auch nicht einig ist, im Mai 2008 erhalten. Nach Ansicht der EU-Gesundheitskommissarin Vassiliou müsste es bei einer Aufhebung des geltenden Verbotes auch den europäischen Produzenten erlaubt werden, dass Fleisch mit Chlor desinfiziert wird. Sie erklärte darüber hinaus, dass die bisherigen Hygienestandards der EU in der Geflügelhaltung sehr gut seien. Nach einer aktuellen Einschätzung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ist die in den USA übliche Desinfektion mit Chlor nicht gesundheitsschädlich. Trotz langer Anwendungszeiten seien zu vier überprüften Stoffen keine Daten vorhanden, die auf eine erhöhte bakterielle Toleranz gegenüber den untersuchten Substanzen oder auf eine Antibiotikaresistenz hindeuten. Die EFSA wurde zu einer umfassenden Stellungnahme aufgefordert. Sollte das Importverbot aufgehoben werden, will die EU vorschreiben, dass nur eine chemische Substanz zur Desinfektion verwendet werden kann. Eine Mischung mehrerer Stoffe wie in Amerika üblich, wäre nicht zulässig. Weiterhin müssten die US-Geflügelfarmer das Fleisch nach der chemischen Desinfektion mit Trinkwasser reinigen. Die Hersteller wären verpflichtet, Daten zu diesen Verfahren zu sammeln und zweijährlich an die Lebensmittelüberwachungsbehörden zu melden. Das chemisch behandelte Geflügel muss als solches deutlich gekennzeichnet werden. Dazu wurden die Hinweise: „mit Chemikalien dekontaminiert“ bzw. „mit antimikrobiellen Substanzen behandelt“ vorgeschlagen. Auch im Europäischen Parlament wurde bezüglich der Pläne der EU-Kommission Kritik laut. Sollten sich die Fachminister nicht einigen können, wird davon ausgegangen, dass die EU-Staats- und Regierungschefs auf einem EU-Gipfel darüber entscheiden. Neben Klonfleisch, grüner Gentechnik und hormonbehandelten Rindern ist das Chlorbad für Geflügel ein weiterer Streitpunkt im Agrarhandel zwischen der EU mit den USA.