

Alles was Recht ist



Akkermansia muciniphila als Novel Food: EFSA sieht keine gesundheitlichen Bedenken

Die EFSA hat einen Bericht über die Sicherheit von pasteurisierten Bakterien *Akkermansia muciniphila* als Novel Food veröffentlicht. Diese Mikroorganismen, welche auch Teil des gesunden Darmmikrobioms sind, wurden bereits gut charakterisiert und produzieren keine Toxine. Die Verwendung ist als Nahrungsergänzungsmittel sowie in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke (Food for Special Medical Purpose –FSMP) für Erwachsene (ausgenommen Schwangere und Stillende) vorgesehen.

Auf Grundlage von Literaturdaten sowie der Anwendung eines Unsicherheitsfaktors von 200 auf den NOAEL-Wert kommt das Gremium zu dem Schluss, dass der Verzehr von $3,4 \times 10^{10}$ Zellen / Tag für die Zielpopulation unbedenklich ist, sofern die Zahl der lebensfähigen Zellen im NF < 10 KBE/g beträgt.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2021.6780>

Tropanalkaloide in Lebensmitteln: Änderungen von Höchstgehalten

Mit VO 2021/1408 gibt es Änderungen bei Höchstgehalten von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln und damit eine Novelle zur EG-KontaminantenVO 1881/2006. Dabei wurden geltende Höchstgehalte für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder auch auf Mais und Maiserzeugnisse ausgedehnt.

Ab 1. September 2022 gelten Höchstgehalte, ausgedrückt als Gesamtgehalt von Atropin und Scopolamin, für folgende Erzeugnisse:

- Millethirse und Sorghumhirse
- unverarbeiteten Mais (ausgenommen zur Verarbeitung durch Nassmahlen)
- Popcorn-Mais
- unverarbeiteter Buchweizen sowie Buchweizen, der für den Endverbraucher in Verkehr gebracht wird und Mahlerzeugnisse aus Buchweizen
- Kräutertees trocken und flüssig

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R1408&from=DE>

Deutschland: Spannendes Urteil zum Influencer-Marketing

Influencer dürfen laut dem deutschen Bundesgerichtshof (BGH) im Internet bei Fotos mit Produkten ohne expliziten Hinweis auf Werbung Produkte hervorheben, sofern es keine geschäftliche Handlung (mit kommerzieller Gegenleistung) für Dritte ist und es in Summe nicht zu werblich wird. Betroffen vom Spruch sind drei Influencerinnen, geklagt hatte jeweils der Verband Sozialer Wettbewerb e.V. (VSW) wegen Schleichwerbung.

Die Influencerinnen hatten sogenannten „Tap Tags“ in Beiträgen auf Instagram verwendet. Dabei handelt es sich um Markierungen in Posts, die erst bei Antippen sichtbar werden. Markiert werden dabei häufig Produkte anderer Firmen oder Hersteller, gelegentlich gelangt man durch weiteres Tippen dann auf deren Seite. In zwei Fällen gab es Freisprüche, in einem Fall jedoch nicht. Hier hatte die Influencerin in einem ihrer Beiträge eine Himbeermarmelade abgebildet und mit einem Tap Tag versehen. Dafür erhielt sie vom Hersteller eine Gegenleistung - der BGH wertete dies als unzulässige Werbung.

<https://www.bundesgerichtshof.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2021/2021170.html>

Fütterungsverbot von tierischem Protein: Teilweise Aufhebung veröffentlicht

Mit VO 2021/1372 wurde das Verbot von tierischem Protein an andere Nutztiere als Wiederkäuer in Verordnung 999/2001 aufgehoben. Außerdem wurde tierisches Protein von Schweinen für Geflügel und Protein aus Geflügel für Schweinefutter zugelassen. Zudem wurde Insektenprotein für Geflügel und Schweine zugelassen.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R1372&from=DE>

Änderungen von Höchstgehalten für Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide

Mit Verordnung 2021/1399 werden die Höchstgehalte an Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloiden in bestimmten Lebensmitteln in der EG-KontaminantenVO 1881/2006 ab 1. Jänner 2022 geändert. Die Änderungen im Detail:

- Höchstgehalt an Mutterkorn-Sklerotien:
 - Senkung bei unverarbeitetem Getreide außer Mais, Roggen und Reis
 - bei unverarbeitetem Roggen 0,5 g/kg, ab 1.7.2024 dann 0,2 g/kg
- Ergotalkaloide
 - höherer Höchstgehalt in Weizengluten
 - eigene Höchstgehalte für diverse Mahlerzeugnisse wie Gerste und Weizen, im Vergleich dazu höherer Wert für Roggenmahlerzeugnisse
 - 20 µg/kg in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R1399&from=DE>

EFSA-Sicherheitsbewertung zu Mehlwürmern: Weiterer Novel-Food-Antrag gestellt

Im Juni dieses Jahres wurden getrocknete Larven des Mehlkäfers (*Tenebrio molitor*) erstmals als neuartiges Lebensmittel (NF) zugelassen, allerdings exklusiv nur für den Antragsteller über die kommenden 5 Jahre. Nun gibt es einen weiteren Antrag eines anderen Herstellers für Larven von *Tenebrio molitor*, der zunächst von der EFSA in puncto Sicherheit überprüft wurde. Tiefgekühlte und getrocknete Zubereitungen daraus sollen als Ganzes oder in Form von Pulver in verschiedenen Lebensmitteln verwendet werden. Der geschätzte Proteingehalt liegt über dem tatsächlichen Gehalt, da nicht-proteinogener Stickstoff aus Chitin mit einberechnet wurde. Die Toxizitätsstudien geben keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken. Der Gehalt an Kontaminanten und Allergenen ist abhängig vom Vorkommen dieser im Insektenfutter. Bei Personen mit Allergien gegen Krebstiere und Hausstaubmilben könnten allergische Reaktionen auslöset werden. Das NF wird bei den vorgeschlagenen Verwendungszwecken und -mengen als sicher angesehen.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2021.6778>

TK- und getrockneten Formulierungen aus ganzen Heimchen als Novel Food

Die Verwendung von *Acheta domesticus* ist als Snack und als Lebensmittelzutat vorgesehen. Die Konzentration von Kontaminanten hängt von deren Vorkommen im Insektenfutter ab. Hinsichtlich der Stabilität gibt es keine

Sicherheitsbedenken, sofern das neuartige Lebensmittel während der gesamten Haltbarkeitsdauer die vorgeschlagenen Spezifikationsgrenzwerte einhält. Der tatsächliche Proteingehalt liegt unter dem höheren angenommenen Gehalt, da nicht-proteinogener Stickstoff aus Chitin mit einberechnet wurde. Gesundheitliche Bedenken gibt es insgesamt keine, es könnten jedoch allergische Reaktionen, ähnlich derer auf Krusten- und Weichtiere, auftreten.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2021.6779>