

KOLUMNE

# NEUES AUS DER WELT DES LEBENSMITTEL- RECHTS

Hier schreiben meyer.rechtsanwälte darüber, was in der Welt des Lebensmittelrechts vor sich geht. Was gibt es Neues? Was gilt es zu beachten? Und welche Kuriositäten gibt es zu berichten?



**PROF. DR. ALFRED HAGEN MEYER**

Rechtsanwalt mit dem Schwerpunkt Lebensmittelrecht mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement.



Foto: © iStock/Bill Osford



**LEBENSMITTELRECHT**

Lesezeit 10 Min.

## MUTTERKORN-SKLEROTIEN UND ERGOTALKALOIDE

Seit Jahren diskutiert die EU-Kommission mit der Kette der Getreideverarbeitung über neue Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide in Getreide und daraus hergestellte Lebensmittel. Nun ist es so weit: Ab Januar 2022 gibt es rechtlich verbindliche Vorgaben für die meisten Getreidearten und viele Getreideverarbeitungserzeugnisse.

### ERGOTALKALOIDE/MUTTERKORNALKALOIDE

Ergotalkaloide sind Inhaltsstoffe des Mutterkorns; aus diesem Grund werden sie häufig auch als Mutterkornalkaloide bezeichnet. Beim Mutterkorn handelt es sich um die von dem parasitären Pilz *Claviceps* spp. gebildeten Sklerotien (*secale cornutum*), die auf Getreideähren und Gräsern vorkommen können. Der Gehalt und das Verteilungsmuster der in Sklerotien neben weiteren Substanzen enthaltenen Ergotalkaloide variieren in Abhängigkeit von der produzierenden Pilzspezies, der befallenen Wirtspflanze, der geografischen Verbreitung und den Witterungseinflüssen.

### GEFAHRENCHARAKTERISIERUNG

*Claviceps* (C.) *purpurea* ist die in Europa am meisten verbreitete *Claviceps*-Spezies. Eine Infektanfälligkeit gegenüber *C. purpurea* weisen unter anderem die ökonomisch wichtigen Getreide Roggen, Weizen, Triticale, Gerste, Hirse und Hafer auf. Die Untersuchung und Risikobewertung von Lebensmitteln hinsichtlich Ergotalkaloiden beschränkt sich aus diesem Grund auf die sechs von *C. purpurea* gebildeten Ergotalkaloide Ergometrin, Ergotamin, Ergosin, Ergocristin, Ergokryptin und Ergocornin, einschließlich ihrer entsprechenden Epimere(-inine).

Die EFSA beschäftigte sich bereits 2012 mit den möglichen gesundheitlichen Risiken für Verbraucher durch das Vorkommen von Ergotalkaloiden in Lebensmitteln (EFSA J 2012;10(7): 2798). EFSA stützte ihre Risikobewertung auf Ergotalkaloide der Art *Claviceps purpurea*, nämlich Ergometrin, Ergotamin, Ergosin, Ergocristin, Ergocryptin und Ergocornin sowie deren Epimere. Sie legte einen Gruppenwert für die akute Referenzdosis (ARfD) in Höhe von 1 µg/kg Körpergewicht und einen Gruppenwert für die duldbare tägliche Aufnahmemenge in Höhe von 0,6 µg/kg Körpergewicht fest. 2017 veröffentlichte die EFSA einen wissenschaftlichen Bericht über die ernährungsbedingte Exposition von Mensch und Tier gegenüber Ergotalkaloiden. Für bestimmte Bevölkerungsgruppen deuten die Expositionsschätzungen für Ergotalkaloide auf eine Exposition nahe an der duldbaren täglichen Aufnahmemenge hin. Bei den höchsten Expositionsschätzungen trugen vor allem verschiedene Arten von Brot und Brötchen zur chronischen lebensmittelbedingten Exposition bei, insbesondere solche, die Roggen enthalten oder ausschließlich aus Roggen hergestellt sind. Insbesondere bei Kindern deuten die höchsten Schätzungen auf eine akute Exposition nahe an der akuten Referenzdosis hin.

### VO (EU) 2021/1399

Mit der neuen Verordnung (EU) 2021/1399 vom 24. August 2021 zur Änderung der VO (EG) 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln wurden nun rechtlich verbindlich Höchstgehalte an Mutterkorn-Sklerotien (neben den bisherigen für unverarbeitetes Getreide, außer Mais und Reis) und Ergotalkaloiden geschaffen, und zwar

... hinsichtlich Mutterkorn-Sklerotien für ...

- unverarbeitetes Getreide (außer Mais, Roggen und Reis)
- unverarbeiteten Roggen

... hinsichtlich Ergotalkaloide für ...

- Mahlerzeugnisse aus Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer (mit einem Aschegehalt von weniger als 900 mg/100 g)
- Mahlerzeugnisse aus Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer (mit einem Aschegehalt von mindestens 900 mg/100 g)
- Gersten-, Weizen-, Dinkel- und Haferkörner, die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden
- Roggenmahlerzeugnisse
- Roggen, der für den Endverbraucher in Verkehr gebracht wird
- Weizengluten
- Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Der Höchstgehalt für Ergotalkaloide bezieht sich auf die Untergrenze („lower bound“) der Summe der folgenden zwölf Ergotalkaloide: Ergocornin/Ergocorninin; Ergocristin/Ergocristinin; Ergocryptin/Ergocryptinin (α- und β-Form); Ergometrin/Ergometrinin; Ergosin/Ergosinin; Ergotamin/Ergotaminin. Bei der Untergrenze („lower bound“) der Summe wird der Beitrag jedes nicht quantifizierten Epimers auf null festgesetzt (nähere Erläuterung im Anhang der VO). Die neuen Höchstgehalte gelten ab dem 1.1.2022. Für einige Lebensmittelmatrizes sind ab dem 1.7.2024 bereits niedrigere Höchstgehalte in der VO 2021/1399 definiert. Mittelfristig ist aber auch vorgesehen, noch strengere Höchstgehalte festzulegen. Damit die Kommission in die Lage versetzt wird, die möglichen Änderungen der Gehalte aufgrund von Änderungen bei den landwirtschaftlichen Verfahren sowie veränderten Klima- und Umweltfaktoren bewerten zu können, sind die Mitgliedstaaten und die interessierten Kreise in die Pflicht genommen, die dafür erforderlichen Daten und Informationen vorzulegen. Deshalb sollen bis zum 1.1.2023 die Ergebnisse durchgeführter Untersuchungen und die Fortschritte bei der Anwendung von Präventionsmaßnahmen zur Vermeidung einer Kontamination sowie regelmäßig Daten zum Vorkommen der Kontaminanten an die EFSA gemeldet werden (Art. 1 VO (EU) 2021/1399).

Die im Anhang der Verordnung aufgeführten Lebensmittel, die vor dem 1.1.2022 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben (Art. 2 VO (EU) 2021/1399).

### PRAXISHINWEIS

Aufgrund der eingeführten gesetzlichen Höchstgehalte für Ergotalkaloide sollten die betroffenen Lebensmittelunternehmer entsprechende Ursachenforschungen noch intensiver vorantreiben sowie daraus abgeleitet weitere Minimierungsmaßnahmen im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems vornehmen.

# BACKWAREN AKTUELL

## FACHMAGAZIN RUND UM BACKZUTATEN

### LITERATURANGABEN

#### Dekorpunder: Schneeweißes Finish für zauberhafte Gebäck; S. 6-9

1. Von Rymon Lipinski, G.-W.; Schiweck, H.: *Handbuch Süßungsmittel*. 76. Auflage. Hamburg: Behr's Verlag GmbH & Co., 1991
2. Rosenplenter, K.; Nöhle, U.: *Handbuch Süßungsmittel – Eigenschaften und Anwendung*. 2. vollständig überarbeitete Auflage. Hamburg: Behr's Verlag GmbH & Co. KG, 2007

#### Trendgerecht und leistungsstark: Spezialmargarinen in der modernen Bäckerei, S. 10-13

[https://literatur.thuenen.de/digbib\\_extern/bitv/dn046465.pdf](https://literatur.thuenen.de/digbib_extern/bitv/dn046465.pdf)

#### 134 Jahre Süßstoff: Made in Germany – Rückblick und Ausblick, S. 14-17 (vollständige Literaturliste bei der Verfasserin)

Verordnung über diätetische Lebensmittel vom 20.06.1963 Nr 32 – Tag der Ausgabe 27.06.1963, Bonn zweiter Abschnitt § 8 Abs 2

Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30.06.1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. Nr. L 237 vom 10.09.1994, S. 3)

Neuordnung des Süßstoffzulassungsrechts 5. Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzulV)1 vom 29.01.1998 (BGBl. I S. 230) BGBl III/FNA 2125-40-71 Auszug aus dem Bundesgesetzblatt, Teil I, Nr. 8/1998

Richtlinie 2003/115/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.12.2003 zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, Amtsblatt der Europäischen Union

Verordnung zur Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2005 Teil I Nr. 5, Bonn

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Richtlinie 2009/163/EU der Kommission vom 22. Dezember 2009 zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, im Hinblick auf Neotam (Text von Bedeutung für den EWR)

Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Steviolglycosiden

Verordnung (EU) Nr. 497/2014 der Kommission vom 14. Mai 2014 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Advantam zur Verwendung als Süßungsmittel

Sechzehnte Verordnung zur Änderung der Diätverordnung vom 1. Oktober 2010, BGBl. I (2010) 1306–1307

Verordnung (EU) 2018/97 der Kommission vom 22. Januar 2018 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Süßungsmitteln in feinen Backwaren

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission

#### Was steckt in unseren Backwaren?

Auf [www.wissenwasschmeckt.de](http://www.wissenwasschmeckt.de) wird aktuelles Fachwissen rund um Backwaren und Backzutaten einfach und verständlich vermittelt. Gleich vorbeischaun!



Wissensforum Backwaren  
Berlin · Wien

Herausgeber und V.i.S.d.P.:	Geschäftsbereich Deutschland:	Geschäftsbereich Österreich:
RA Christof Crone; Wissensforum Backwaren e.V.	Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin Tel. +49 (0)30/68072232-0 Fax +49 (0)30/68072232-9	Smolagasse 1 1220 Wien Hotline +43 (0) 810 /001 093
<b>Redaktion:</b> Prof. Dr. Bärbel Kniel Sarah Fischer, kommunikation.pur	<a href="http://www.wissensforum-backwaren.de">www.wissensforum-backwaren.de</a> <a href="mailto:info@wissensforum-backwaren.de">info@wissensforum-backwaren.de</a>	<a href="http://www.wissensforum-backwaren.at">www.wissensforum-backwaren.at</a> <a href="mailto:info@wissensforum-backwaren.at">info@wissensforum-backwaren.at</a>
<b>Gestaltung:</b> Daniel Erke GmbH & Co. KG kommunikation.pur, München		