

Food Safety & Regulatory News

Lebensmittelsicherheit und regulatorische Anforderungen im Bereich Lebensmittel

Kerstin Baumgärtner, Christina Bauer und Uta Verbeek

Aktuelle Informationen hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und regulatorischen Anforderungen im Bereich Lebensmittel im Folgenden kurz und knapp zusammengefasst.

Health Claims – Aktualisierte Leitlinien für die Erstellung von Anträgen

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) überarbeitete ihre Hinweise für Antragsteller bezüglich der Erstellung und Vorlage von Anträgen zu gesundheitsbezogenen Angaben (*Scientific and technical guidance for the preparation and presentation of a health claim application*; EFSA Journal 2017;15(1):4680).

In den Leitlinien wird ein standardisiertes Format für die Zusammenstellung eines übersichtlichen Antrags beschrieben. Außerdem findet sich darin eine eingehende Darstellung der Art von Informationen und Daten, die Antragsteller zur Stützung ihrer Angaben vorlegen müssen.

Die Leitlinien gelten für gesundheitsbezogene Angaben, die sich auf eine bestimmte Art von Lebensmitteln, eine Lebensmittelkategorie oder Lebensmittelbestandteile beziehen.

Die Aktualisierung orientiert sich an den 2016 von der EFSA überarbeiteten allgemeinen wissenschaftlichen Leitlinien für Anträge zu gesundheitsbezogenen Angaben, in denen das Bewertungsverfahren skizziert und Antragstellern ein bes-

seres Verständnis der Bewertungskriterien vermittelt wird.

Antragsteller sind gehalten, bei der Erstellung und Vorlage von Anträgen zu gesundheitsbezogenen Angaben das standardisierte Format zu verwenden. Neben den erforderlichen administrativen und technischen Angaben muss ein Antragsdossier Folgendes beinhalten:

- Daten zur Charakterisierung des Lebensmittels oder Lebensmittelbestandteils, für den/das der Antrag gestellt wird
- Informationen, welche die Beschreibung der behaupteten Wirkung ermöglichen
- Daten – veröffentlichte und nicht veröffentlichte – zur Stützung der gesundheitsbezogenen Angabe

Die Leitlinien erläutern ferner, wie diese Informationen vorzulegen sind,

indem sie eine einzuhaltende Reihenfolge für die Art von Daten und Studien vorgeben, die jeweils für bestimmte Anträge einzureichen sind. Darüber hinaus nennt das Dokument die wichtigsten Punkte, auf die bei der Stützung einer gesundheitsbezogenen Angabe einzugehen ist.

Überarbeitung weiterer Leitlinien

In einem nächsten Schritt plant die EFSA eine Aktualisierung der aus dem Jahr 2011 stammenden *Guidance on the scientific requirements for health claims related to antioxidants, oxidative damage and cardiovascular health*. Die Überarbeitung der Leitlinie soll bis Ende Dezember 2017 abgeschlossen werden. Vor Veröffentlichung der finalen Version der überarbeiteten Leitlinie ist eine öffentliche Konsultation mit Stakeholdern vorgesehen.

Des Weiteren plant die EFSA, auch alle weiteren spezifischen wissenschaftlichen Leitlinien hinsichtlich der Antragstellung für gesundheitsbezogene Angaben bis 2020 einer Überarbeitung zu unterziehen.

Meldung

■ Vielseitig einsetzbar

Das Flame-NIR von Ocean Optics bietet Nahinfrarot-Spektroskopie in einem kompakten Gerät. Mit einem Hochleistungs-InGaAs-Array-Detektor ohne Kühlung und einer kleinen optischen Bank ermöglicht es spektrale Messungen im Bereich zwischen 950 und 1650 nm. Das Spektrometer eignet sich v. a. für die OEM-Integration sowie für Laboranwendungen, Lebensmitteluntersuchungen (in der Produktion oder im Feldeinsatz) sowie für Anwendungen in der Biomedizin und der pharmazeutischen Industrie. oceanoptics.com

Gesundheitlicher Richtwert für 3-MCPD und deren Fettsäureester

Diskrepanzen zwischen EFSA- und JECFA-Bewertung

3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) und deren Fettsäureester sind prozessbedingte Kontaminanten in Lebensmitteln, die insbesondere während der Raffination von pflanzlichen Ölen und Speisefetten entstehen können. Sie weisen ein gesundheitsschädigendes Potenzial auf und sind daher in Lebensmitteln unerwünscht.

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

Im Mai 2016 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ihre Stellungnahme zur Neubewertung dieser Prozesskontaminante.

In diesem Zuge setzte die EFSA die tolerable tägliche Aufnahme (TDI, tolerable daily intake) für 3-MCPD und

deren Fettsäureester von 2,0 auf 0,8 µg/kg Körpergewicht (KG) herab.

Die aus den Daten zum Vorkommen von 3-MCPD und deren Fettsäureestern in verschiedenen Lebensmitteln abgeschätzte Exposition überschritt nach Abschätzung der EFSA vor allem bei Kindern und Jugendlichen den abgeleiteten TDI-Wert deutlich.

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

Im November 2016 bewertete das Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) erstmalig auch die 3-MCPD-Fettsäureester. Wie der Zusammenfassung der Ergebnisse der 83. Sitzung der JECFA zu entnehmen ist, erhöhte die JECFA hierbei den TDI für 3-MCPD und seine Ester von 2,0 auf 4,0 µg/kg KG.

In ihrer Expositionsabschätzung kam die JECFA zu dem Schluss, dass der TDI von 3-MCPD und seiner Fettsäureester von 4,0 µg/kg KG durch die allgemeine Bevölkerung, ein-

schließlich der Vielverzehrer, nicht überschritten sei. Lediglich bei Säuglingen, die ausschließlich Säuglingsanfangs- und Folgenahrung erhalten, könne der TDI in bestimmten Ländern in den ersten Monaten überschritten werden.

Damit liegt eine unterschiedliche Einschätzung der beiden Risikobewertungsbehörden in Bezug auf den gesundheitlichen Richtwert für 3-MCPD und deren Fettsäureester vor. Die weiteren Entwicklungen werden zeigen, ob der im Jahr 2016 von der EFSA aufgestellte TDI beibehalten wird. ■

Kontakt

Kerstin Baumgärtner
Christina Bauer
Dr. Uta Verbeek
meyer.science GmbH
Sophienstr. 5
80333 München
www.meyerscience.com

Kritzmöllers Warenwelt



Haltbarkeitsdatum: überschritten

Konservieren mit seinen zahlreichen Methoden zählt zu den gängigen Praktiken der Lebensmittel-Logistik, wobei nicht alle Speisen beim Aufheben besser werden. Dies trifft auch für Werbeslogans zu.

„Viel Frucht. Feel Good“ heißt es auf einem mit allem erdenklichen bunten Obst bebilderten LKW, in dem seinem Absender nach Zentis-Marmelade transportiert wird. Die gut-denglische sprachliche Ellipse wurde bereits 2007 kreiert

und gewann in der Zwischenzeit nicht unbedingt an Reife. Viel heißt viel(es) – jedoch nichts, worauf sich Konsumenten berufen könnten, außer dem diffusen „Gefühl“, ihr Befinden durch Marmeladenkonsum zu steigern. Welcher Fruchtanteil tatsächlich ins Glas gewandert ist und welche Konsequenzen sich daraus für das Wohlergehen ergeben, überlässt der Claim der weiteren Recherche respektive der persönlichen Imagination. Ein typischer Fall von nicht einklagbarem Gebrauchswertversprechen ... und Motivation, die Marmelade doch lieber mit viel Frucht selber einzukochen.

PD Dr. Monika Kritzmöller
Forschungs- und Beratungsinstitut
Trends + Positionen
www.kritzmoeller.ch
mail@kritzmoeller.ch