

Analytik » Forschung » Technik » Recht

» **Ewigkeitschemikalien im Blick**

Persistente, langlebige per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sicher und effizient in gasförmigen Matrices bestimmen (Deußing)

» **Lebensmittelverfälschungen**

Möglichkeiten des Nachweises – ein kurzer Überblick (Köck)

» **Anreicherungs-Verordnung (EG) Nr. 1925/2006**

Artikel-8-Prozedur: Hydroxyanthracen-Derivate (Schmid/Verbeek)

» **Food Authentication goes Green**

Geographische Herkunftsbestimmung von Körnermais (*Zea mays* L.) mittels *Direct Analysis in Real Time*-Massenspektrometrie (Schmauder et al.)



Anreicherungs-Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 – Artikel-8-Prozedur

Hydroxyanthracen-Derivate

Nicole Schmid und Uta Verbeek

Im Mai 2024 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Stellungnahme zur Bewertung der Sicherheit von Hydroxyanthracen-Derivaten enthaltenden Pflanz Zubereitungen, welche derzeit in Anhang III der VO 1925/2006 in Teil C („Stoffe, die von der Gemeinschaft geprüft werden“) gelistet sind. Im Ergebnis hält die EFSA fest, dass die Sicherheit der betrachteten pflanzlichen Zubereitungen unter Berücksichtigung der vorgelegten Daten nicht belegt werden kann. Bereits im September/Oktober 2024 soll über ein mögliches Verbot der betroffenen Pflanz Zubereitungen auf EU-Ebene abgestimmt werden.

Hydroxyanthracen-Derivate (HAD) enthaltende botanische Arten wurden mit der VO 2021/468 aufgenommen in die Anreicherungs-Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 in Anhang III Teil A „Verbotene Stoffe“ beziehungsweise Teil C „Stoffe, die von der Gemeinschaft geprüft werden“.

Hintergrund ist eine im Jahr 2018 von der EFSA veröffentlichte Stellungnahme, in der die EFSA unter anderem zu dem Schluss kommt, dass bestimmte Hydroxyanthracen-Derivate als genotoxisch und kanzerogen anzusehen sind, darunter Aloe-Emodin, Emodin und Danthron [EFSA Journal 2018;16(1):5090]. Auf Basis dieser EFSA-Stellungnahme wurden 2021 diese Stoffe sowie unter anderem Zubereitungen, welche diese Hydroxyanthracen-Derivate enthalten, in den Anhang III Teil A der VO 1925/2006 als „verbotene Stoffe“ aufgenommen [VO 2021/468; ABI L 96 vom 19.3.2021, S. 6–8]. Hinsichtlich weiterer Hydroxyanthracen-Derivate – darunter HAD-enthaltende Pflanz Zubereitun-

gen aus *Rheum palmatum* L., *Rheum officinale* Baillon und Hybriden, *Rhamnus frangula* L., *Rhamnus purshiana* DC und *Cassia senna* L. – schlussfolgerte die EFSA, dass ein potenzielles Sicherheitsrisiko aufgrund fehlender Daten und daher wissenschaftlicher Unsicherheiten bestünde. Daher wurden diese Pflanz Zubereitungen ebenfalls 2021 in Teil C der VO 1925/2006 aufgenommen.

Hinsichtlich der in Teil C der VO 1925/2006 gelisteten HAD-enthaltenden Zubereitungen erhielt die EFSA im März 2023 ein neues Mandat von der EU-Kommission, mit dem Ziel einer wissenschaftlichen Bewertung der Sicherheit dieser Pflanz Zubereitungen unter Berücksichtigung neuer wissenschaftlicher Daten. In ihrer im Mai 2024 veröffentlichten Stellungnahme kommt die EFSA unter anderem zu dem Schluss, dass die in den vorgelegten Studien geprüften pflanzlichen Zubereitungen nicht ausreichend charakterisiert wurden hinsichtlich der Gehalte an Gesamt- und Einzel-HADs

und anderen Substanzen als HADs. Weiterhin merkte die EFSA an, dass die zusätzlich vorgelegten Daten das Vorhandensein von genotoxischen HADs (in vivo, in vitro) in den untersuchten Pflanz Zubereitungen bestätigen. Darauf basierend kommt die EFSA zu dem Ergebnis, dass die Sicherheit der betrachteten pflanzlichen Zubereitungen auf der Grundlage der vorgelegten Daten nicht belegt werden kann.

Auf Basis der von der EFSA vorgelegten neuen Erkenntnisse starteten im Juni 2024 bereits Diskussionen zwischen der EU-Kommission und den Mitgliedstaaten bezüglich der im Anhang III der VO 1925/2006 in Teil C gelisteten HAD-enthaltenden Pflanz Zubereitungen. Über ein mögliches Verbot der betroffenen Substanzen und damit einer Aufnahme in Teil A der VO 1925/2006 werden die Mitgliedstaaten und EU-Kommission voraussichtlich im September/Oktober 2024 abstimmen. Die weiteren Entwicklungen sollten betroffene Lebensmittelunternehmer im Blick behalten, um die zukünftige Verkehrsfähigkeit ihrer Produkte sicherzustellen. ■

Kontakt

Dr. Uta Verbeek

Geschäftsführerin

meyer.science GmbH

Sophienstr. 5

80333 München

info@meyerscience.com

www.meyerscience.com