



aktuell 4/2018

Bonn, 30.04.2018

Themen

PFLANZENSCHUTZ Studien zur EU-Lebensmittelsicherheit sollen transparenter werden
Stärkere Einbindung der Biodiversität bei Bewertung von PSM
Verbot von Neonikotinoiden im Freiland
EU verlängert Genehmigung von Wirkstoffen im „Eilverfahren“

QUALITÄTSMANAGEMENT CVUA Stuttgart beendet Mail-Newsletter

GESETZE Hamburger Hygienesiegel
Lebensmittelabfälle sollen um 50 % gesenkt werden

HANDEL Freihandelsabkommen Mexiko
Knoblauchlizenzen

FRISCHESEMINAR Zum sechsten Mal: Globus-Mitarbeiter erfolgreich IHK zertifiziert
Seminar-Termine: April 2018 bis Juni 2018

PFLANZENSCHUTZ Studien zur EU-Lebensmittelsicherheit sollen transparenter werden

Die EU-Kommission will das Verfahren der Risikoanalyse bei Lebens- und Futtermitteln reformieren und hat dazu einen Vorschlag für mehr Transparenz bei den wissenschaftlichen Studien im Bereich der Lebensmittelsicherheit vorgelegt. Sie reagiert damit auf die Bedenken, die im Rahmen der erfolgreichen Europäischen Bürgerinitiative „Verbot von Glyphosat“ geäußert wurden. Ziel ist es, dass die Öffentlichkeit künftig besser nachvollziehen kann, warum ein Stoff verboten oder genehmigt wird. Interessierte Bürger können dann unmittelbar die wissenschaftlichen Studien einsehen, auf die sich ein Zulassungsantrag stützt.

Im Detail schlägt die Kommission vor, dass die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) künftig alle Studien und Unterlagen, die sie von der Industrie für eine Risikobewertung erhält, in einem sehr frühen Verfahrensstadium automatisch auf ihrer Website veröffentlicht.

Die Interessen der Wirtschaft sollen aber auch weiterhin geschützt werden, indem der Antragsteller von der EFSA eine vertrauliche Behandlung bestimmter Informationen verlangen kann. Dies muss er nachprüfbar begründen können.

In diesem Zusammenhang hat die Bayer AG bereits im Dezember 2017 über ihre neue [Bayer-Transparenz-Website](#) den Zugang zu Zusammenfassungen von sicherheitsrelevanten Studienberichten für eine große Anzahl von Wirkstoffen ermöglicht. Zudem wird Bayer zukünftig nach eigenen Angaben, nicht-kommerziellen Interessenten auch die vollständigen Studienberichte zugänglich machen, beginnend mit Studien zu Imidacloprid.

Stärkere Einbindung der Biodiversität bei Bewertung von PSM

Im Oktober 2017 fand in Oslo ein Symposium statt, welches vom Norwegischen Wissenschaftlichen Komitee für Ernährung und Umwelt in Zusammenarbeit mit der EFSA ausgerichtet wurde. Thema des Symposiums war die Zusammenarbeit von Risikobewertung und Risikomanagement hinsichtlich der Umweltschutzziele.

Die Biodiversität ist eines der wichtigsten Schutzziele, auf die in verschiedenen Rechtsrahmen Bezug genommen wird, einschließlich der Vorschriften für Pflanzenschutzmittel (PSM), genetisch veränderte Organismen (GVO) und fremde Organismen. Allerdings stellt sie einen sehr weit gefassten Begriff im Hinblick auf Risikobewertung und anschließendes Risikomanagement dar.

Um dieses Feld einzugrenzen und einen Rahmen zu schaffen, der für die Beurteilung von Risiken anwendbar ist, sollen die einzelnen Bestandteile der Biodiversität in spezifische Schutzziele umgewandelt werden. Dazu soll das Ökosystemdienstleistungs-Konzept als übergreifende Methode genutzt werden, um Umweltschutzziele zu definieren. Im Jahr 2016 hatte die EFSA bereits Leitlinien zur Ableitung von praktikablen, spezifischen Schutzziele für die Risikobewertung veröffentlicht.

Das veranstaltete Symposium diente dazu, den Dialog und die Zusammenarbeit von Risikobewertern und Risikomanagern über Schutzziele zu erleichtern und zu fördern. Des Weiteren wurden dort die oben erwähnten Leitlinien der EFSA vorgestellt. Eine Harmonisierung zwischen den Bereichen PSM, GMO und fremde Organismen lässt sich als Schlussfolgerung aus dem Symposium ziehen. Dazu wurde das Konzept der Ökosystemdienstleistungen als geeignet, von einigen Teilnehmern aber auch als politisch herausfordernd empfunden.

Verbot von Neonikotinoiden im Freiland

Am 27.04.2018 hat der Ständige Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebens- und Futtermittel dem Verordnungsvorschlag der EU-Kommission zugestimmt, der die Anwendung der drei Neonikotinoide Imidacloprid, Thiamethoxam und Clothianidin im Freiland verbietet. Das Verbot wird nun voraussichtlich bis Ende des Jahres 2018 in Kraft treten.

Insgesamt stimmten 16 Mitgliedsstaaten, darunter auch Deutschland, für den Vorschlag, der auf eine Einschätzung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zurück geht, die eine von diesen Neonikotinoiden ausgehende Gefahr für Bienen im Freiland bestätigte. Bislang gab es nur ein Teilverbot dieser

Wirkstoffe im Freiland für bestimmte Kulturen. Nach dem Verordnungsvorschlag soll die Feldanwendung künftig komplett untersagt werden. Erlaubt bleiben soll aber der Einsatz der drei Wirkstoffe in Gewächshäusern, wo der Kontakt von Bienen mit dem Wirkstoffen ausgeschlossen ist.

Neben den drei Wirkstoffen, die verboten werden sollen, gibt es weitere Neonicotinoide, die bislang ohne Einschränkung eingesetzt werden können. Dazu zählen Thiacloprid und Acetamiprid. Nach Einschätzung der EFSA geht von diesen Wirkstoffen nur ein geringes Risiko für Bienen aus, so dass ein Verbot dieser Wirkstoffe derzeit nicht zu erwarten ist.

EU verlängert Genehmigung von Wirkstoffen im „Eilverfahren“

Wenn die Zeit knapp wird, funktionieren „langwierige“ Prozesse auf EU-Ebene auch mal im Eilverfahren. Für die Erneuerung der Genehmigung von Pflanzenschutzmittel(PSM)-Wirkstoffen auf EU-Ebene gilt in der Regel ein festgelegtes Verfahren. Dieses räumt den Beteiligten entsprechend lange Zeiträume ein, um alles Erforderliche für die Bewertung der Wirkstoffe fristgerecht vorbereiten zu können.

Als Anfang 2018 auffiel, dass die EU-Genehmigung für insgesamt 23 PSM-Wirkstoffe „normalerweise“ bis Ende April 2018 abläuft, wurde dieses Verfahren offensichtlich beschleunigt. Anfang 2018 lagen den Fachverbänden der Fruchtbranche noch keine Informationen zur weiteren Vorgehensweise der Kommission vor. Ende März 2018 wurde der DFHV dann über seinen europäischen Dachverband darüber informiert, dass hierzu bereits ein EU-Verordnungsentwurf (SANTE 11934) vorliegt. Diesem Entwurf hatten die EU-Mitgliedsstaaten bereits in der Februarsitzung des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebens- und Futtermittel (SCoPAFF) am 27.02.2018 auf EU-Ebene zugestimmt. Er sah die Verlängerung der EU-Genehmigung vor Ablauf der Frist vor, da sich die Bewertung der Wirkstoffe verzögert hatte.

Direkt nach der Sitzung am 27.02.2018 muss die EU-Kommission alles Notwendige zur Umsetzung in die Wege geleitet haben, denn die endgültige Verordnung wurde schon einen Monat später im EU-Amtsblatt veröffentlicht (Verordnung 2018/524). Damit erfolgte die Verlängerung der EU-Genehmigung dieser Wirkstoffe um ein weiteres Jahr, also bis Ende April 2019. Die Verordnung trat zum 07.04.2018 in Kraft.

Fazit: Bei Eilbedürftigkeit können Vorgänge auch schnell abgeschlossen werden.



QUALITÄTSMANAGEMENT CVUA Stuttgart beendet Mail-Newsletter

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (CVUA Stuttgart) stellt seinen Newsletter per E-Mail ein. Eine der Zentralaufgaben des CVUA Stuttgart ist unter anderem die Untersuchung und Beurteilung von PSM-Rückständen in Lebensmitteln im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung.



In diesem Kontext hat die CVUA Stuttgart seit Jahren detaillierte Berichte zur Belastung verschiedener Obst- und Gemüseerzeugnisse veröffentlicht. Die Berichte wurden von der Fruchthandelsbranche nicht in jedem Fall befürwortet, gaben aber einen guten Überblick über die Rückstandssituation einzelner Erzeugnisse.

Seit dem 19.04.2018 müssen sich alle auch weiterhin an den CVUA-Berichten Interessierte per RSS-Feed oder über die sozialen Medien Twitter bzw. Facebook informieren.

GESETZE **Hamburger Hygienesiegel**

Die Hansestadt Hamburg plant die Einführung eines Hygienesiegels. Auf freiwilliger Basis sollen dann solche Lebensmittelbetriebe, die bei der amtlichen Überwachung besonders gut abgeschnitten haben, die Ergebnisse mit einem Aushang oder einem Aufkleber veröffentlichen dürfen.



Grundlage für die Bewertung der Betriebe sind bundeseinheitliche Kriterien, die nicht nur die Hygiene in dem Betrieb betreffen, sondern auch weitere wichtige Punkte, wie das Verhalten des Unternehmers und die Verlässlichkeit von Eigenkontrollen. Diese Kriterien sollen dann bei der amtlichen Kontrolle der Lebensmittelbetriebe durch die Kontrolleure geprüft und bewertet werden. Nur Betriebe mit einem guten oder einem sehr guten Ergebnis erhalten das Hygienesiegel und dürfen dieses veröffentlichen und damit werben. Die teilnehmenden Betriebe müssen sich zusätzlich zur Einhaltung eines Verhaltenskodex verpflichten. So dürfen Aushang und Aufkleber nicht vervielfältigt werden. Falls der Betrieb in einer späteren Kontrolle kein gutes oder sehr gutes Ergebnis mehr erzielt, müssen die Siegel entfernt werden.

In einer ersten Pilotphase können ab Mai 2018 zunächst gastronomische Betriebe mit direktem Kundenverkehr teilnehmen.

Lebensmittelabfälle sollen um 50 % gesenkt werden



Das EU-Parlament hat über ein Gesetzespaket über Abfall und Kreislaufwirtschaft abgestimmt. Neben der Erhöhung der Recyclingquote für Hausmüll bis 2030 auf 70 % ist ein weiterer Teil dieses Pakets die Senkung der Lebensmittelverschwendung in der EU. Hiernach sollen Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 % verringert werden und bis 2030 um 50 %. Dies steht im Einklang mit den Zielen der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung.

Zukünftig sollen die Mitgliedsstaaten Anreize zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen schaffen und Kriterien zur Messung von Verlusten entwickeln.

Die Priorität sollte hierbei auf einer menschlichen Verwertung liegen, aber auch eine Verfütterung und eine organische oder energetische Nutzung soll nachrangig möglich sein. Auch das Bewusstsein der Verbraucher für die Bedeutung von Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum soll verbessert werden. Das EU-Parlament hat für dieses Gesetzespaket gestimmt und wird nun Verhandlungen mit dem Rat aufnehmen.

Zur Umsetzung dieser ehrgeizigen Ziele wurde in den Niederlanden bereits die Task Force „Circular Economy in Food“ gegründet, die sich aus Unternehmen, Forschungsinstitutionen, zivilgesellschaftlichen Organisationen und Regierungsstellen zusammensetzt.

Mit der Initiative „Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle“ wollen die Partner zusammen eine Reihe von Maßnahmen und Projekten umsetzen, um die Abfallmengen vom Erzeuger bis zum Verbraucher zu minimieren. Hierfür wird das niederländische Landwirtschaftsministerium in den kommenden vier Jahren insgesamt 7 Mio. Euro zur Verfügung stellen, die in Forschung, Monitoring, Bildung und Innovationen fließen sollen.

HANDEL **Freihandelsabkommen Mexiko**



Die Europäische Union und Mexiko haben am 21.04.2018 bei den Verhandlungen über die Modernisierung des bisherigen Handelsabkommens eine grundsätzliche Einigung erzielt. Das seit dem Jahr 2000 geltende Handelsabkommen soll ausgeweitet und modernisiert werden, um die Handelsbeziehung zwischen der EU und Mexiko weiter auszubauen. Der gegenseitige Warenaustausch hat sich von 2000 bis 2015 mehr als verdoppelt und das Handelsvolumen beträgt inzwischen ca. 50 Mrd. Euro.

Die Einigung umfasst die wichtigsten Elemente des neuen Abkommens. Hiernach ist vorgesehen, dass künftig nahezu alle Waren zwischen der EU und Mexiko zollfrei gehandelt werden sollen. Das soll auch den zollfreien Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit einschließen. Darüber hinaus soll das Abkommen unter anderem die beidseitige Zusage enthalten, die Verpflichtungen aus dem Pariser Klimaschutzabkommen zu erfüllen.

Einige technische Details sind noch offen und werden in den nächsten Monaten von den Verhandlungsführern geklärt, bis der vollständige Rechtstext des modernisierten Abkommens der EU mit Mexiko bis Ende des Jahres 2018 fertiggestellt werden soll. Anschließend wird die EU-Kommission den ausverhandelten Text noch einer rechtlichen Prüfung unterziehen, bevor er dem Europäischen Parlament und dem Rat zur Genehmigung vorgelegt werden wird.

Knoblauchlizenzen

Seit dem 01.01.2018 veröffentlicht die Europäische Kommission die Ergebnisse der Zuteilung der Einfuhr- und Ausfuhrzollkontingente für die Anträge, die der Kommission von den Mitgliedsstaaten notifiziert wurden nicht mehr im Amtsblatt der Europäischen Union, sondern auf der [EUROPA-Webseite](#).

Die Zuteilungskoeffizienten über die Erteilung von Lizenzen für die Einfuhr von Knoblauch im Zeitraum vom 01.06.2018 bis 31.08.2018 sind nun auf der EUROPA-Webseite veröffentlicht worden.

Nach Auswertung der Zahlen für dieses Quartal beträgt der Zuteilungskoeffizient für China für „neue Einführer“ 0,527 %.

FRISCHESEMINAR Zum sechsten Mal: Globus-Mitarbeiter erfolgreich IHK zertifiziert



Bereits zum sechsten Mal sind Mitarbeiter der Globus SB-Warenhäuser mit dem IHK-Zertifikat „Fachkraft für Obst und Gemüse im Lebensmitteleinzelhandel“ ausgezeichnet worden. Die feierliche IHK-Zertifikatsübergabe fand Mitte April in Hennef, in der Nähe von Bonn, statt.

Umgesetzt wird dieses IHK-Praxistraining seit dem Start des ersten Lehrgangs von den drei Kooperationspartnern Globus, dem Deutschen Fruchthandelsverband und der Weiterbildungsgesellschaft der IHK Bonn/Rhein-Sieg. Der insgesamt neun Monate dauernde Lehrgang steht unter dem Leitgedanken „Leidenschaft für Obst und Gemüse“. Auch zukünftig will Globus die Weiterqualifizierung seiner Mitarbeiter in der Obst- und Gemüse-Abteilung fördern: Der siebte Lehrgang – gemeinsam mit den bewährten Kooperationspartnern – ist ab Juni 2018 geplant.



Frisch zertifiziert und stolz: Globus-Fachkräfte für Obst und Gemüse gemeinsam mit Vertretern der IHK Bonn/Rhein-Sieg und dem DFHV
Foto: Jo Hempel

SEMINAR-TERMINE Vorschau Mai 2018 bis Juli 2018

- | | | |
|----------------|--|---|
| 08.05.2018 | Qualitäts-/Wareneingangskontrolle: Schwerpunkte Steinobst/Beerenobst
Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn |  |
| 15.05.2018 | Inhouse-Seminar | |
| 15./16.05.2018 | Bananenreifung: Produktion – Transport – Reifung
Spezialisten-Seminar (Basis), Hamburg, in Kooperation mit Internationale
Fruchtimport Gesellschaft Weichert GmbH & Co. KG und Hamburg Süd |  |



DFHV *aktuell* 4/2018

24.05.2018	Inhouse-Seminar
29.05.2018	Inhouse-Seminar
06./07.06.2018	Inhouse-Seminare
14.06.2018	Mikroorganismen bei Fresh Cut – wie groß ist das Risiko? Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene), Bonn
19./20./21.06.2018	Inhouse-Seminare
26./27.06.2018	Inhouse-Seminare
10./11.07.2018	Inhouse-Seminare