

## **6. Sitzung der BfR-Kommission für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (LAV-Kommission)**

Protokoll der Sitzung vom 17. Februar 2011

Die BfR-Kommission für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wurde 2008 neu gegründet. Sie besteht aus externen unabhängigen Sachverständigen und berät das Bundesinstitut für Risikobewertung zu Fragen, die in den Bereich der Risikobewertung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und Verarbeitungshilfsstoffen fallen.

### **TOP 1 Begrüßung und Vorstellung der Aufgaben des BfR**

Der Vize-Präsident des BfR, Herr Professor Dr. Reiner Wittkowski, begrüßte die Teilnehmer der ersten Sitzung, die in den Berufszeitraum 2011 bis 2013 fällt, bedankte sich bei den Kommissionsmitgliedern für ihre Bereitschaft, ehrenamtlich in der Kommission mitzuarbeiten und stellte das Institut und seine Aufgaben vor.

### **TOP 2 Vorstellung der Kommissionsmitglieder und Gäste.**

Da die Mitglieder der BfR-Kommission für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe für den Zeitraum 2011 bis 2013 neu berufen wurden, haben sich die Mitglieder und Gäste kurz selbst vorgestellt.

### **TOP 3 Deklaration von Interessen**

Frau Dr. Bitsch teilte mit, dass sie für Propan-2-ol im ITEM-Fraunhofer-Institut die öffentlich verfügbaren Literaturstellen zu PC-Daten, Toxikologie und Ökotoxikologie bewertet hat, um ein Biozid-Dossier gemäß Richtlinie 98/8/EG über das Inverkehrbringen von Biozid-Produkten zu erstellen. Dieses Dossier wurde im Auftrag von fünf deutschen Firmen erstellt. Propan-2-ol ist als Extraktionslösungsmittel in der *Technische Hilfsstoff-Verordnung* aufgeführt und zählt zu den Verarbeitungshilfsstoffen, die unter TOP 8 zur Diskussion stehen. Die Kommission entschied, dass dies kein Interessenkonflikt darstellt.

Herr Professor Matissek meldete einen Interessenkonflikt in Bezug auf TOP 10 (Ammoniumchlorid in Lakritzwaren) an. Die Kommission beschloss, dass Herr Matissek als Sachverständiger der Süßwarenindustrie der Kommission Informationen geben und Fragen beantworten sollte, an der abschließenden Diskussion und Beschlussfassung zu TOP 10 jedoch nicht teilnehmen kann.

#### **TOP 4 Tagesordnung**

TOP 8 (Verarbeitungshilfsstoffe) wurde an das Ende der Sitzung verlegt. Die Tagesordnung wurde angenommen.

#### **TOP 5 Vorstellung der Aufgaben der Kommission**

Der Geschäftsführer der BfR-LAV-Kommission beschrieb die Aufgaben der Kommission, die darin bestehen, das BfR bei Fragen, die in den Bereich der Risikobewertung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und Verarbeitungshilfsstoffen fallen, zu beraten. Der Geschäftsführer erläuterte die rechtlichen Rahmenbedingungen für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe in Deutschland und der Europäischen Union. Er gab einen Überblick über die Aufgabenverteilung bei der Zulassung und Bewertung von Zusatzstoffen und Aromastoffen. Für den Bereich der Aromastoffe wurden die Risikobewertungsverfahren des Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) und der European Food Safety Authority (EFSA) erläutert.

#### **TOP 6 Wahl des Vorsitzes und der Stellvertretung**

Die Kommissionsmitglieder wählten einvernehmlich Herrn Prof. Engel zum Vorsitzenden und Herrn Prof. Bursch zum stellvertretenden Vorsitzenden der BfR-Kommission für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe. Beide nahmen die Wahl an. Herr Engel übernahm die Sitzungsleitung.

#### **TOP 7 Verwendung von Aromastoffen für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung**

Der Geschäftsführer erläuterte den Sachstand wie folgt:

In Deutschland dürfen gemäß Aromenverordnung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie in Nahrung für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten) für Säuglinge und Kleinkinder keine künstlichen Aromastoffe enthalten sein; natürliche und naturidentische Aromastoffe sowie Aromaextrakte dürfen hingegen grundsätzlich in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung verwendet werden.

Entsprechend der EU-Aromenverordnung von 2008 (Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln) wird eine „Gemeinschaftsliste der für die Verwendung in oder auf Lebensmitteln zugelassenen Aromen und Ausgangsstoffe“ erstellt. Voraussichtlich dürfen die dort aufgeführten Aromastoffe dann grundsätzlich in allen Lebensmitteln eingesetzt werden, sofern nicht besondere Beschränkungen für bestimmte Aromastoffe gelten. Das bedeutet, dass die Verwendung von Aromastoffen dann voraussichtlich auch in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung zulässig sein wird. Auf EU-Ebene wird allerdings derzeit diskutiert, ob die EU-Mitgliedstaaten strengere Regelungen anwenden können, bis die Verwendung von Aromastoffen in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder gegebenenfalls im Rahmen einer Änderung der für diese Lebensmittel EU-weit geltenden Vorschriften neu geregelt wird.

In einem FAO/WHO-Meeting Report aus dem Jahr 1971, der die Basis für eine Stellungnahme des Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) für die

Verwendung von Zusatzstoffen in Säuglingsnahrung war, wurde darauf hingewiesen, dass die Detoxifizierungsmechanismen, die physiologische Barrierefunktion (Blut-Hirn-Schranke) und andere Schutzmechanismen bei Säuglingen im Alter bis zu 12 Wochen vermutlich noch nicht voll ausgeprägt sind. Es sei deshalb ratsam, dass Nahrung für Säuglinge im Alter bis zu 12 Wochen grundsätzlich keine Zusatzstoffe enthält („*It is therefore prudent that foods intended for infants under 12 weeks should contain no additives at all.*“), wobei es bestimmte Ausnahmen aufgrund von technologischen Erfordernissen geben könne. In dem Report wird ausgeführt, dass es wahrscheinlich sei, dass Säuglinge im Alter bis zu 12 Wochen einige Zusatzstoffe aufgrund der noch nicht voll ausgeprägten Metabolisierungskapazität akkumulieren würden. Betont wurde auch, dass sehr junge Säuglinge im Vergleich zu älteren eine eingeschränkte Nierenfunktion haben. Bevor die Verwendung eines Zusatzstoffs für Säuglingsnahrung als sicher angesehen werden könne, müssten damit zusätzliche toxikologische Studien durchgeführt werden, die auch Mehrgenerationenstudien einschließen (WHO 1972).

Zu entsprechenden Schlussfolgerungen kamen auch die Teilnehmer eines Workshops, der am 8.-9. Januar 1997 vom International Life Science Institute (ILSI Europe) veranstaltet wurde (Larsen and Pascal 1998).

Das frühere Scientific Committee on Food (SCF) der EU-Kommission hat die JECFA-Stellungnahme von 1971 bestätigt und auf weitere Aspekte hingewiesen (SCF 1998). So ist der pH-Wert im Magen von Neugeborenen relativ hoch und liegt erst im Alter von mehreren Monaten im sauren Bereich. Demzufolge sind der Ionisierungsgrad von Substanzen und ihre mögliche Aufnahme und Verteilung im Körper anders als bei älteren Kindern. Die Proteinbindung ist bei Neugeborenen gering und entsprechend ist der Anteil nicht proteingebundener Substanzen höher als bei älteren Kindern. Außerdem ist das Immunsystem nicht voll ausgereift, und chemische Substanzen könnten seine Entwicklung beeinträchtigen. Das SCF hat betont, dass Zusatzstoffe für Säuglingsnahrung, die für Säuglinge im Alter bis zu 16 Wochen vorgesehen ist (Säuglingsanfangsnahrung), besonders bewertet werden sollten, weil diese Phase der Exposition mit den üblichen toxikologischen Studien nicht abgedeckt wird (SCF 1998).

Diese Aspekte sind auch in die aktuellen FAO/WHO-Prüfempfehlungen für Chemikalien in Lebensmitteln (FAO/WHO guidance on the „*Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food*“) eingeflossen (IPCS 2009).

Die LAV-Kommission wies zunächst darauf hin, dass die Fachbegriffe zum Themenkomplex Säuglinge/Kleinkinder und deren Ernährung einheitlich, entsprechend den in den Rechtsvorschriften der EU (z.B. Richtlinie 2006/141/EG der Kommission vom 22. Dezember 2006 über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung) verwendeten Definitionen, verwendet werden sollten.

Folgende Begriffsbestimmungen werden verwendet:

„*Säuglinge*“: Kinder unter zwölf Monaten;

„*Kleinkinder*“: Kinder zwischen 1 Jahr und 3 Jahren;

„*Säuglingsanfangsnahrung*“: Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von Säuglingen während der ersten Lebensmonate bestimmt sind und für sich allein den Ernährungserfordernissen dieser Säuglinge bis zur Einführung angemessener Beikost entsprechen;

„*Folgenahrung*“: Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von Säuglingen ab Einführung einer angemessenen Beikost bestimmt sind und den größten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreicheren Kost für diese Säuglinge darstellen.

Die LAV-Kommission hat die Verwendung von Aromastoffen in Säuglingsnahrung diskutiert. Dabei wurde Konsens in folgenden Punkten erzielt:

- Die Kommission äußert sich lediglich zu den toxikologischen Aspekten der Verwendung von Aromastoffen in Säuglingsnahrung. Aspekte der durch die Verwendung von Aromastoffen diskutierten frühkindlichen Ausprägung von Präferenzen für bestimmte Geschmacksrichtungen fallen nicht in den Aufgabenbereich der Kommission.
- Es besteht keine technologische Notwendigkeit für einen Zusatz von Aromastoffen zu Säuglingsnahrung.
- Für eine Bewertung der Verwendung von Aromastoffen in Lebensmitteln für Säuglinge im Alter bis zu 12 Wochen fehlt die wissenschaftliche Grundlage.
- Säuglinge, die diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten<sup>1</sup>) erhalten, sind als eine besonders empfindliche Gruppe anzusehen. Für bilanzierte Diäten für Säuglinge gelten hinsichtlich der Verwendung von Aromastoffen dieselben wissenschaftlichen Argumente wie für Säuglingsanfangsnahrung.
- Die gleichen Überlegungen, die das FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) und das frühere European Commission Scientific Committee on Food (SCF) bewogen haben zu betonen, dass ADI-Werte, die für Lebensmittelzusatzstoffe abgeleitet wurden, nicht für Säuglinge im Alter bis zu 12 Wochen anwendbar sind, gelten auch für Aromastoffe.

Aus den genannten Gründen stimmt die LAV-Kommission mit dem BfR darin überein, dass Aromastoffe grundsätzlich nicht zur Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung und von bilanzierten Diäten für Säuglinge verwendet werden sollten. Sofern in Ausnahmefällen eine Verwendung dennoch als notwendig erachtet wird, erfordert dies ebenso wie bei der Verwendung von Zusatzstoffen eine besondere Einzelfallbewertung.

#### Referenzen:

IPCS (2009) FAO/WHO Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. Environmental health criteria 240. Chapter 7 Risk characterization.

[http://whqlibdoc.who.int/ehc/WHO\\_EHC\\_240\\_10\\_eng\\_Chapter7.pdf](http://whqlibdoc.who.int/ehc/WHO_EHC_240_10_eng_Chapter7.pdf)

Larsen JC, Pascal G (1998) Workshop on the applicability of the ADI to infants and children: consensus summary. Food Addit Contam. 15 Suppl: 1-9.

SCF (1998) Opinion of the Scientific Committee on Food on the applicability of the ADI (Acceptable Daily Intake) for food additives to infants (expressed on 17/09/1998)

[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out13\\_en.html](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out13_en.html)

WHO (1972) Evaluation of food additives: some enzymes, modified starches, and certain other substances: Toxicological evaluations and specifications and a review of the technological efficacy of some antioxidants (Fifteenth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives). WHO Technical Report Series, No. 488.

[http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO\\_TRS\\_488.pdf](http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_488.pdf)

---

<sup>1</sup> Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten):

Erzeugnisse, die auf besondere Weise verarbeitet oder formuliert und für die diätetische Behandlung von Patienten bestimmt sind. Sie dienen der ausschließlichen oder teilweisen Ernährung von Patienten mit eingeschränkter, behinderter oder gestörter Fähigkeit zur Aufnahme, Verdauung, Resorption, Verstoffwechslung oder Ausscheidung gewöhnlicher Lebensmittel oder bestimmter darin enthaltener Nährstoffe oder ihrer Metaboliten oder der Ernährung von Patienten mit einem sonstigen medizinisch bedingten Nährstoffbedarf, für deren diätetische Behandlung eine Modifizierung der normalen Ernährung, andere Lebensmittel für eine besondere Ernährung oder eine Kombination aus beiden nicht ausreichen.

## TOP 8 Verarbeitungshilfsstoffe

Dieser Tagesordnungspunkt wurde wegen Zeitmangel vertagt.

## TOP 9 Verzehr von mit Süßstoffen gesüßten Erfrischungsgetränken von Schwangeren und Häufigkeit von Frühgeburten

Eine Mitarbeiterin des BfR präsentierte die Bewertung einer epidemiologischen Studie (Halldorsson et al. (2010) Intake of artificially sweetened soft drinks and risk of preterm delivery: a prospective cohort study in 59,334 Danish pregnant women. The American Journal of Clinical Nutrition, 92; 626-633), in der ein Zusammenhang zwischen dem Verzehr von mit Süßstoffen gesüßten Getränken von Schwangeren und der Häufigkeit von Frühgeburten untersucht wurde.

Die Kommission diskutierte die Studie von Halldorsson et al. (2010) und die daraus zu ziehenden Folgerungen. Dabei wurde Konsens in folgenden Punkten erzielt:

- In der Studie zeigte sich keine Assoziation zwischen der Anzahl der Frühgeburten und dem Konsum von kohlenstoffhaltigen und nicht-kohlenstoffhaltigen Getränken, die mit Zucker gesüßt waren. Dagegen wurde eine Assoziation zwischen der Anzahl der Frühgeburten und dem Konsum von kohlenstoffhaltigen und nicht-kohlenstoffhaltigen Getränken, die mit Süßstoff gesüßt waren, beobachtet.
- Die Stichprobe von 59334 Personen ist ausreichend. Andererseits hat die Studie auch methodische Schwächen. So wurden die Verzehrdaten nur einmal mit einem Fragebogen erhoben. Außerdem wurden die Aufnahme von Süßstoffen mit anderen Lebensmitteln und die Aufnahme von Coffein-haltigen Lebensmitteln nicht berücksichtigt.
- Das Odds-Ratio betrug bei hohem Konsum 1,78 (95 % CI: 1,19 – 2,66).
- Eine statistisch signifikante Assoziation wurde bei medizinisch induzierten, aber nicht bei spontanen Frühgeburten beobachtet.
- Epidemiologische Studien untersuchen die Assoziation von Parametern, liefern aber grundsätzlich keinen Beleg für einen kausalen Zusammenhang.
- In dieser Studie wurde nicht nach verschiedenen Süßstoffen differenziert. Insofern ist keine Aussage zu bestimmten Süßstoffen möglich.
- Es wären weitere Studien erforderlich, mit denen die Ergebnisse dieser Studie bestätigt oder entkräftet werden könnten, wie das auch von den Autoren betont wurde.

Aus den genannten Gründen stimmt die LAV-Kommission mit dem BfR darin überein, dass zurzeit auf der Basis der verfügbaren Daten keine Empfehlungen zum Verzehr von mit Süßstoffen gesüßten Getränken ausgesprochen werden können.

## TOP 10 Verwendung von Ammoniumchlorid zur Herstellung von Lakritzwaren gemäß § 3 der Aromenverordnung

Nach § 3 in Verbindung mit Anlage 5 der Aromenverordnung ist Ammoniumchlorid zur Herstellung von Lakritzwaren in einer Höchstmenge von 20.000 mg/kg zugelassen. Dies entspricht einem Gehalt von 2 %. Für die Verwendung von Ammoniumchlorid in Mengen bis zu 7,99 % wurden Ausnahmegenehmigungen erteilt mit der Auflage, die Erzeugnisse besonders zu kennzeichnen.

Im BfR fiel auf, dass die Ausgangsverbindungen (Ammoniumverbindungen und reduzierende Zucker) zur Herstellung von Ammoniak-Zuckerulör auch bei der Herstellung von Salzlakritz

eingesetzt werden und dass die Reaktionsbedingungen (Erhitzen auf über 100 °C) ebenfalls ähnlich sind.

Bei der Herstellung von Ammoniak-Zuckerkulör entstehen die unerwünschten Imidazolderivate 4-Methylimidazol (4-MEI) und 2-Acetyl-tetrahydroxy-butylimidazol (THI). Mit 4-MEI wurden in Mäusen kanzerogene Wirkungen beobachtet. THI hat in tierexperimentellen Untersuchungen immunmodulatorische Wirkungen gezeigt. Für 4-MEI und THI wurden Höchstmengen von 250 mg/kg bzw. 10 mg/kg Zuckerkulör festgelegt (Richtlinie 2008/128/EG der Kommission vom 22. Dezember 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe, Amtsblatt der Europäischen Union vom 10.01.2009, L 6/20).

Die Kommission diskutierte diesen Sachverhalt bereits in der 5. Sitzung und hielt es für möglich, dass Imidazolderivate ebenso wie bei der Herstellung von Ammoniak-Zuckerkulör, auch bei der Verwendung von Ammoniumchlorid zur Herstellung von Lakritzerzeugnissen sowie bei der Verwendung von Ammoniumchlorid als Aromavorstufe entstehen können.

Dem BfR liegen jetzt erstmals Analysenergebnisse vor, die eine Bildung von 4-MEI bei der Verwendung von Ammoniumchlorid als Aromavorstufe bestätigen. THI wurde dabei nicht nachgewiesen.

### **TOP 10.1 Reaktionsbedingungen bei der Herstellung von Lakritzwaren**

Herr Prof. Matissek erläuterte verschiedene Herstellungsverfahren von Lakritzwaren, die nach seinen Informationen in Deutschland üblich sind.

In den Richtlinien für Zuckerwaren des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) sind Lakritzwaren wie folgt definiert: „Lakritzen werden aus einem Gemisch von Zuckerarten, Gelatine und/oder Stärke und/oder Mehl, geruchs- und geschmacksgebenden Stoffen und/oder Gelier- und Verdickungsmitteln, sowie als charakteristische Zutat mindestens 3 % Süßholzsafte (*Succus liquiritiae*; in der handelsüblichen Trockenform) hergestellt“ (BLL 1995).

Ammoniumchlorid („Salmiaksalz“) ist lebensmittelrechtlich ein Aromastoff, der häufig zur Aromatisierung von Lakritzwaren (umgangssprachlich Salzlakritz genannt) eingesetzt wird (gemäß noch gültiger Aromen-VO §3).

Die Rohlakritzherstellung aus der Süßholzwurzel erfolgt im Ursprungsland. Die Herstellungsbedingungen sind dabei nicht genau definiert: Unter Druck oder offen wird ein wässriger Extrakt aus der Süßholzwurzel hergestellt, der anschließend eingekocht und eingedickt wird. Das so hergestellte Rohlakritz wird dann in der Regel in Blockform (Blocklakritz) vermarktet.

Für die Lakritzwarenherstellung wird im Allgemeinen eine Grundmasse aus Melasse, Stärken und weiteren Zutaten im Vakuum bei ca. 120 °C für 24-26 Sekunden eingekocht, so dass die Stärke verkleistert. Es gibt zwei Varianten, wie der Blocklakritz zugegeben werden kann:

- Vor dem Kochvorgang: Die Ammoniumchloridlösung wird bereits zur Kochmasse zugegeben und durchläuft den o.g. Erhitzungsprozess.

- Nach dem Kochvorgang: Die in heißem Wasser gelösten Zutaten Ammoniumchlorid und Blocklakritz werden erst nach dem schnellen Abkühlen der Kochmasse auf ca. 70 °C zudosiert.

Bei einigen Produkten erfolgt nach dem Ausformen eine kalte Bestreuung mit Zucker-Ammoniumchlorid-Mischungen (Hoffmann et al. 2002).

Zu der Frage, in welchen Anteilen die nach den verschiedenen Herstellungsverfahren produzierten Lakritzerzeugnisse in Verkehr kommen, konnte Herr Matissek keine Angaben machen.

#### Referenzen:

BLL (1995) Schriftenreihe des BLL: *Richtlinie für Zuckerwaren*, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Bonn

Hoffmann H, Mauch W, Untze W (2002): *Zucker und Zuckerwaren*, Behr's Verlag, 2. Auflage, Hamburg

### **TOP 10.2 Mögliche Bildung von chlorierten Reaktionsprodukten bei der Herstellung von Lakritzerzeugnissen**

Vom BfR wurde darauf hingewiesen, dass das Vorkommen von 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) in Lakritzwaren qualitativ beschrieben ist (Stadler RH (Editor); Lineback DR (Editor): *Process-Induced Food Toxicants: Occurrence, Formation, Mitigation, and Health Risks*. Wiley, 2009. S. 175 ff).

Herr Dr. Hahn stellte die Ergebnisse seiner Recherchen zur Bildung von chlorierten Reaktionsprodukten bei der Herstellung von Lakritzwaren und Zuckerkulör in Anwesenheit von Chlorid vor. In Salzsäurehydrolysaten fanden sich Hinweise auf das Vorkommen chlorierter Maillard-Verbindungen, z.B. 5-(Chlormethyl)-furfural) (siehe z.B. Belitz, Grosch, Schieberle: *Lehrbuch der Lebensmittelchemie*).

Die Recherchen ergaben auch Anhaltspunkte dafür, dass Chlorpropanole nicht nur aus Lipiden, sondern eventuell auch aus Kohlenhydraten gebildet werden können.

Die Kommission diskutierte die vorliegenden Daten. Dabei wurde auch darauf hingewiesen, dass Lakritzmassen nach einer Information der Universität Wageningen (NL) für 36 Stunden bei einer Temperatur von 65 °C gelagert werden<sup>2</sup>.

Nach ausführlicher Beratung kam die Kommission zu dem Schluss, dass bei der Herstellung von Salzlakritzprodukten sowohl Imidazolderivate, wie 4-MEI und THI, als auch chlorierte Verbindungen, wie zum Beispiel 3-MCPD und 5-(Chlormethyl)-furfural, gebildet werden könnten. Sie empfahl, hierzu entsprechende Untersuchungen durchzuführen.

Herr Prof. Matissek gab als Sachverständiger der Süßwarenindustrie der Kommission Informationen und beantwortete Fragen. Während der abschließenden Diskussion und Beschlussfassung war er nicht anwesend.

---

<sup>2</sup> <http://www.food-info.net/de/products/sweets/liquorice.htm>

## **TOP 11 Sonstiges**

Der Geschäftsführer informierte über den geplanten Umzug des BfR, der voraussichtlich im Oktober 2011 stattfinden wird. Ein Termin für die nächste Sitzung wurde daher noch nicht festgelegt.