

10. Sitzung der BfR-Kommission für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (BfR-LAV-Kommission)

Protokoll vom 31. August 2015

Die BfR-Kommission für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe berät als ehrenamtliches und unabhängiges Sachverständigengremium das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Fragen, die in den Bereich der Risikobewertung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und Verarbeitungshilfsstoffen fallen. Als Instrument der externen Qualitätssicherung erhöht die Kommission die wissenschaftliche Qualität der Stellungnahmen des BfR und kann dem Institut im Krisenfall als Expertinnen- und Expertennetzwerk beratend zur Seite stehen. Die Kommission besteht aus 13 Mitgliedern, die für einen Turnus von vier Jahren über ein offenes Ausschreibungs- und Bewerbungsverfahren berufen wurden und sich durch wissenschaftliche Expertise auf ihrem jeweiligen Fachgebiet auszeichnen. Die Kommissionmitglieder sind zur Verschwiegenheit gegenüber Dritten und zur unparteilichen Erfüllung ihrer Aufgabe verpflichtet. Eventuelle Interessenkonflikte zu einzelnen in der Sitzung behandelten Tagesordnungspunkten (TOPs) werden transparent abgefragt und offengelegt. Aus dem vorliegenden Ergebnisprotokoll geht die wissenschaftliche Meinung der BfR-Kommission hervor. Die Empfehlungen der Kommission haben allein beratenden Charakter. Die Kommission selbst gibt keine Anordnungen und keine Gutachten heraus und ist dem BfR gegenüber auch nicht weisungsbefugt (und umgekehrt) oder in dessen Risikobewertungen involviert.

TOP 1 Begrüßung und Annahme der Tagesordnung

Der Geschäftsführer der BfR-LAV-Kommission begrüßt die Teilnehmer und Gäste zur ersten Sitzung der neuen Berufungsperiode. Die Mitglieder und Gäste stellten sich kurz selbst vor. Der Geschäftsführer fragt nach Änderungswünschen zur Tagesordnung. Letztere wird ohne Änderungen angenommen. Die Beschlussfähigkeit der Kommission wird festgestellt.

TOP 2 Erklärung zu Interessenkonflikten

Der Geschäftsführer fragt sowohl mündlich als auch schriftlich ab, ob Interessenkonflikte zu einzelnen Tagesordnungspunkten (TOP) oder speziellen Themen bestehen.

Herr Professor Matissek teilt einen Interessenkonflikt in Bezug auf TOP 4 (Aluminium in Schokolade und anderen Kakaoerzeugnissen) mit. Die BfR-LAV-Kommission beschließt, dass die Tätigkeiten von Herrn Matissek als Direktor des Lebensmittelchemischen Instituts (LCI) des Bundesverbands der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) und Mitglied im Vorstand der Stiftung der Deutschen Kakao- und Schokoladenwirtschaft einen Interessenkonflikt darstellen, dass Herr Matissek als Vertreter der Lebensmittelindustrie der BfR-LAV-Kommission Informationen geben und Fragen beantworten kann, jedoch nicht an der abschließenden Diskussion teilnimmt.

Andere Interessenkonflikte liegen nicht vor.

TOP 3 Wahlen für die Funktionen des Vorsitzes und der Stellvertretung

Die Kommissionsmitglieder wählen einvernehmlich Herrn Professor Engel zum Vorsitzenden und Herrn Professor Bursch zum stellvertretenden Vorsitzenden der BfR-LAV-Kommission. Beide nehmen die Wahl an. Herr Engel übernimmt die Leitung der Sitzung.

TOP 4 Aluminium in Schokolade und anderen Kakaoerzeugnissen

Bei dem im November 2014 vom BfR veranstalteten 15. BfR-Forum Verbraucherschutz zum Thema „Aluminium im Alltag: ein gesundheitliches Risiko?“ wurden vom BfR unter anderem auch Aluminiumgehalte in Schokolade und Kakao präsentiert¹. Es hat sich gezeigt, dass Kakao und Schokolade höhere Aluminiumgehalte als viele andere Lebensmittel aufweisen. Die Ursachen für die vergleichsweise hohen Gehalte sind unklar.

Ein Mitarbeiter des BfR präsentiert der Kommission eine vom BfR kursorisch durchgeführte Expositionsschätzung, wonach die mit dem Verzehr kakaohaltiger Erzeugnisse verbundene Aluminiumaufnahme eine nicht zu vernachlässigende orale Expositionsquelle ist.

Der Geschäftsführer richtet offene Fragen an die Kommission:

- Finden sich hohe Aluminiumgehalte auch bereits in unbehandelten Kakaobohnen?
- Weisen Rohstoffe aus unterschiedlichen Herkunftsgegenden (Mittelamerika, Westafrika, Sri Lanka, Indonesien) unterschiedliche Aluminiumgehalte auf?
- Falls ja, korreliert das mit Aluminiumgehalten der Böden oder welche anderen Ursachen kommen in Betracht?
- Kommt im Laufe des Produktionsprozesses noch Aluminium hinzu?
- Kann der Aluminiumgehalt in Kakao und Schokolade auf verschiedenen Stufen des Produktionsprozesses untersucht werden?
- Gibt es Möglichkeiten, die Aluminiumgehalte in Kakao und Schokolade zu reduzieren?

Herr Matissek gibt der Kommission einen Überblick über den Produktionsprozess von Schokolade. Danach findet im üblichen industriellen Herstellungsprozess von Schokolade kein Aluminiumeintrag statt.

Herr Engel präsentiert der Kommission einige in begrenztem Umfang verfügbare geochemische Daten zum Aluminiumgehalt in Böden von Kakaoanbaugebieten.

Fragen eines möglichen Eintrags von Aluminium durch die Kultivierung der Kakaopflanzen sowie potenzielle Korrelationen von Bodentyp, pH-Wert und mikrobieller Zusammensetzung mit dem Aluminiumgehalt in Kakaofrüchten werden von der Kommission diskutiert. Die Ursachen für die vergleichsweise hohen Aluminiumgehalte in Kakao und Schokolade bleiben allerdings unklar.

TOP 5 Monitoring zu Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen

Nach Artikel 27 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollen die Mitgliedstaaten systematisch den Verbrauch und die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen ausgehend von einem risikobezogenen Ansatz überwachen und der EU-Kommission und der EFSA in angemessenen zeitlichen Abständen Bericht über die Ergebnisse erstatten. Gemäß Artikel

1

http://www.bfr.bund.de/de/uebersicht_der_praesentationen_zum_15_bfr_forum_verbraucherschutz_aluminium_im_alltag_ein_gesundheitliches_risiko_am_26_und_27_november_2014-192727.html

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/wie-viel-aluminium-nehmen-wir-ueber-lebensmittel-auf.pdf>

27 Absatz 2 soll eine einheitliche Methode für die Erhebung von Daten über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen über die Nahrung durch die Mitgliedstaaten festgelegt werden. Für Aromastoffe ist eine entsprechende Vorgehensweise in Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 geregelt. Danach sollte bis 20. Januar 2011 eine einheitliche Methode für die Erhebung von Daten über den Verzehr und die Verwendung der in der Gemeinschaftsliste verzeichneten Aromen festgelegt werden. Die Festlegung einheitlicher Methoden für die Erhebung von Daten über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen steht allerdings noch aus.

Ein Mitarbeiter des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) teilt mit, dass die EU-Kommission ein externes Expertenteam beauftragt hatte, festzustellen wie in den einzelnen Mitgliedsländern hierzu vorgegangen wird, und dass die EU-Kommission den Studienbericht² nun an die Mitgliedstaaten weitergeleitet hat. Er informiert die BfR-LAV-Kommission kurz über die Ergebnisse der Studie.

Herr Hahn informiert die BfR-LAV-Kommission über nationale Aktivitäten zur Harmonisierung von Analysemethoden für Aromastoffe und Lebensmittelzusatzstoffe: Nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) veröffentlicht das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eine amtliche Sammlung von Verfahren zur Probenahme und Untersuchung von Lebensmitteln und Lebensmittelzusatzstoffen, die laufend auf dem neuesten Stand zu halten ist. Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜP) werden Lebensmittel in einem risikoorientierten Überwachungsprogramm auf Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe untersucht und die Ergebnisse seit 2005 jährlich in den „Berichten zur Lebensmittelsicherheit“ veröffentlicht. Es wird darauf hingewiesen, dass die Analyseverfahren bisher nur für wenige Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe standardisiert sind und dass damit keine umfassende Überwachung des Einsatzes von Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen möglich ist.

Die Kommission diskutiert die derzeitige Situation sowie die Gründe für Probleme bei der Standardisierung der Analyseverfahren. Es wird darauf hingewiesen, dass für Futtermittelzusatzstoffe bereits ein EU-Referenzlabor existiert, jedoch kein entsprechendes Referenzlabor für Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe. Möglichkeiten für die Einrichtung eines europäischen Referenzlabors für Lebensmittelzusatzstoffe bzw. Aromastoffe werden erörtert.

Die BfR-LAV-Kommission hält es prinzipiell für sinnvoll, ein EU-Referenzlabor und ein nationales Referenzlabor für Lebensmittelzusatzstoffe bzw. Aromastoffe einzurichten. Zunächst sollte aber in einer Bestandsaufnahme eine Sammlung der in Lebensmittelüberwachungseinrichtungen der Bundesländer verfügbaren Analysemethoden erstellt werden. Dabei wäre es zweckmäßig, auch den Validierungsstatus zu erfassen (z. B. Inhouse-Validierung, Laborvergleichsuntersuchung, Ringstudie). Die Kommission unterstützt es, wenn das BMEL das BVL bitten würde, eine Bestandsaufnahme zu initiieren und zu koordinieren und dafür z. B. eine § 64-Arbeitsgruppe einzurichten.

² ¹Ad hoc study in preparation of the development of a common methodology for gathering of information by the Member States on the consumption and use of food additives and flavourings in the European Union” (Arcadia International, 2015). Unveröffentlichter Studienbericht.

TOP 6 Modul „Lebensmittelzusatzstoffe“ für die geplante Total Diet Study

Ein Mitarbeiter des BfR stellt das modulare Konzept und den Ablauf der ersten deutschen Total-Diet-Studie „BfR-MEAL-Studie“ (Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln) vor.

Im Modul „Lebensmittelzusatzstoffe“ ist vorgesehen, ausgewählte Lebensmittelzusatzstoffe bzw. Lebensmittelzusatzstoffgruppen zu bestimmen, entweder in gepoolten Lebensmitteln des Basismoduls (Phosphor, Aluminium) oder in etwa 1000 zusätzlichen Poolproben. Das Zusatzstoffmodul soll erst im Anschluss an das Basismodul und weitere Module begonnen werden.

Verschiedene neu zu etablierende Expertengruppen für die einzelnen Module der MEAL-Studie sollen das BfR bei folgenden Fragestellungen beraten:

- Auswahl der zu analysierenden Stoffe,
- Auswahl der zu untersuchenden Lebensmittel und der Strukturierung der Poolproben,
- Analytik und Nachweisgrenzen sowie
- Bewertung der Ergebnisse.

Die Mitglieder der BfR-LAV-Kommission sind aufgerufen in der neu zu etablierenden Expertengruppe Lebensmittelzusatzstoffe mitzuarbeiten.

TOP 7 Sonstiges

Der Geschäftsführer informiert die BfR-LAV-Kommission über aktuelle Themen aus der Bewertungsarbeit der Fachgruppe Lebensmitteltoxikologie des BfR.

Der Vorsitzende bedankt sich bei allen Mitgliedern für ihre Teilnahme und schließt die Sitzung.