



EFSA in focus *Lebensmittel*

Ausgabe Nr. 5 — DEZEMBER 2009

Inhalt

Schwerpunktt Themen

- > EFSA veröffentlicht Empfehlungen für die Sicherheitsbewertung von pflanzlicher Stoffen und pflanzlichen Zubereitungen **1**
- > Auswirkungen einer Anhebung des Höchstwertes für Aflatoxin-Aufnahmemengen bei einigen Nussarten auf die öffentliche Gesundheit **2**
- > EFSA bewertet Antibiotikaresistenz-Markergene in genetisch veränderten Pflanzen **2**
- > Gesundheitsbezogene Angaben zur Senkung von Blutholesterin mit Phytosterinen können jetzt anhand neuer wissenschaftlicher Empfehlungen der EFSA geprüft werden **3**
- > Fortschritt bei den Arbeitsergebnissen der EFSA zu kumulativen Auswirkungen von Pestiziden **4**
- > EFSA vollendet erste EU-weite Bewertung von Vitamin- und Mineralstoffquellen für Nahrungsergänzungsmittel **4**
- > EFSA leistet wissenschaftliche Beratung zu marinen Biotoxinen **5**

Der EFSA über die Schulter geschaut

- > EFSA veröffentlicht Liste der für die Bewertung von Lebensmittelzusatzstoffen bereitzustellenden Informationen **5**
- > EFSA veröffentlicht Leitlinien für die Sicherheitsbewertung von Lebensmittelenzymen **6**
- > EFSA veröffentlicht Leitlinien zu „aktiven“ und „intelligenten“ Substanzen in Lebensmittelkontaktmaterialien **6**
- > Bietet das Benchmark-Dosis-Verfahren eine fundiertere Grundlage für die Ableitung gesundheitlicher Richtwerte? **7**

Tagungsberichte

- > Treffen der EFSA mit Sachverständigen für Ernährungsfragen aus den Mitgliedstaaten zu Nährstoffaufnahme-Referenzwerten **7**
- > Wissenschaftliche Sachverständige der EFSA setzen sich mit Antragstellern für gesundheitsbezogene Angaben an einen Tisch **8**
- > Technische Sitzung zu Tierschutzbelangen im Rahmen der genetischen Auswahl bei Masthähnchen und deren Elterntieren **8**
- > BEUC zu Besuch bei der EFSA **9**
- > Niederländische Ministerin für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität besucht EFSA **9**
- > EFSA und Europäische Kommission intensivieren die Zusammenarbeit mit den Ländern der Europäischen Nachbarschaftspolitik **10**

Zusammenarbeit

- > Ergebnisse der Überwachung der Furangehalte in Lebensmitteln **10**

Aufrufe & Ausschreibungen

- > Aufruf zum Einreichen von Daten zu Tiergesundheit und Tierschutz bei der genetischen Auswahl von Masthähnchen **11**
- > Start eines neuen Projekts der EFSA über Prognosen betreffend die Auswirkungen von Klimaänderungen auf Aflatoxin B1 in Getreide **11**

Konsultationen

- > Öffentliche Konsultation über Nährstoffaufnahme-Referenzwerte **11**

Neue Aufträge

Gutachten und sonstige Dokumente

> Schwerpunktt Themen

EFSA veröffentlicht Empfehlungen für die Sicherheitsbewertung von pflanzlicher Stoffen und pflanzlichen Zubereitungen

Die EFSA hat Empfehlungen veröffentlicht, die Lebensmittelbehörden bei der Bewertung der Sicherheit pflanzlicher Stoffe und pflanzlicher Zubereitungen helfen sollen, die für den Einsatz in Nahrungsergänzungsmitteln bestimmt sind. Darüber hinaus unterstützen diese Empfehlungen, die das Resultat von in eigener Initiative erfolgten Arbeiten der EFSA sind, auch die Lebensmittelhersteller, indem sie ihnen Informationen dazu an die Hand geben, wie sie die Sicherheit der Inhaltsstoffe in ihren Produkten bewerten können.



Vittorio Silano, Vorsitzender des Wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA gibt an, welche Daten für die Durchführung derartiger Sicherheitsbewertungen benötigt werden. Darüber hinaus schlägt es, abhängig vom bestehenden Wissensstand zum jeweiligen pflanzlichen Stoff bzw. zur jeweiligen pflanzlichen Zubereitung und der darin enthaltene(n) Substanz(en), eine zweistufige wissenschaftliche Herangehensweise vor. Damit findet ein fünfjähriges EFSA-Projekt seinen Abschluss, das u. a. auch eine öffentliche Konsultation beinhaltete, und das das Ziel verfolgte, die Grundlagen für eine Bewertung der Sicherheit von in großem Maßstab vermarkteten Produkten auf Pflanzbasis zu verbessern.

Vittorio Silano, Vorsitzender des Wissenschaftlichen Ausschusses, erläutert dazu: „Obwohl viele pflanzliche Materialien und Zubereitungen schon seit langer Zeit in Europa genutzt werden, können bei einigen von ihnen nicht alle Bedenken im Hinblick auf ihre Sicherheit ausgeschlossen werden. Risikobewerter aus den Mitgliedsstaaten der EU haben die Bedeutung dieses Themas für die öffentliche Gesundheit erkannt und zusammen mit EFSA-Experten diese wissenschaftlichen Rahmenempfehlungen erarbeitet, die eine systematische und effektive Bewertung der Sicherheit botanischer Inhaltsstoffe ermöglichen.“

>>>

> LETZTE MELDUNG

EFSA aktualisiert wissenschaftliche Empfehlungen zur Frage der Sicherheit von sechs Lebensmittelfarben

Nach Prüfung aller verfügbaren Daten hat das Wissenschaftliche Gremium für Zusatzstoffe der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, das ANS-Gremium, die zulässigen täglichen Aufnahmemengen (ADI) für die künstlichen Lebensmittelfarbstoffe „Chinolingelb“ (E104), „Gelborange S“ (E110) und „Cochenillerot A“ (E124) herabgesetzt. Das Gremium geht davon aus, dass aufgrund dessen die Exposition von Erwachsenen und Kindern gegenüber diesen Farbstoffen diese neuen zulässigen täglichen Aufnahmemengen überschreiten kann.

Weitere Informationen

<<<

Die Empfehlungen enthalten auch eine Zusammenstellung von Kriterien, die bei der Priorisierung der Sicherheitsbewertung bereits in Verwendung befindlicher botanischer Inhaltsstoffe helfen sollen. In einem zugehörigen Bericht — der von einer *Ad-hoc*-Arbeitsgruppe erarbeitet wurde, der neben von der EFSA bestimmten Experten auch Vertreter nationaler Behörden angehörten — wird eine Reihe von Beispielen aufgeführt, anhand derer gezeigt wird, wie die vorgeschlagene Herangehensweise unter unterschiedlichen Bedingungen umgesetzt werden kann.

In Zusammenarbeit mit den EU-Mitgliedsstaaten hat die EFSA außerdem die verfügbaren Informationen zu einer großen Zahl pflanzlicher Materialien und Zubereitungen zusammengestellt, von denen bekannt

ist, dass sie Substanzen enthalten, die bei Verwendung in Lebensmitteln oder Nahrungsergänzungsmitteln gesundheitlich bedenklich sein könnten. Das Ziel dieses Kompendiums, das regelmäßig aktualisiert werden wird, ist es, Lebensmittelhersteller und -behörden über mögliche Sicherheitsprobleme aufzuklären, die einer weiteren Klärung und Berücksichtigung bedürfen.

Die EFSA wird im November dieses Jahres in Athen eine Konferenz veranstalten, auf der die bisher zu diesem Thema erfolgten Arbeiten präsentiert und mit den EU-Mitgliedsstaaten und anderen Interessengruppen mögliche zukünftige Entwicklungen besprochen werden sollen. ■

[Weitere Informationen](#)

Auswirkungen einer Anhebung des Höchstwertes für Aflatoxin-Aufnahmemengen bei einigen Nussarten auf die öffentliche Gesundheit

Im Juni 2009 bat die Europäische Kommission die EFSA, die Auswirkungen einer Erhöhung des Höchstwertes für Aflatoxine von 4 µg/kg auf 10 µg/kg für Baumnüsse außer Mandeln, Haselnüssen und Pistazien (also z. B. für Paranüsse und Cashewnüsse) auf die öffentliche Gesundheit zu bewerten. Eine solche Maßnahme würde die Durchsetzung der Höchstwerte erleichtern, und zwar besonders bei Nussmischungen. Dieses Ersuchen war eine Folge von Diskussion mit den Mitgliedstaaten über die Anpassung der EU-Rechtsregelungen an eine *Codex Alimentarius*-Entscheidung, die maximale Aufnahmemenge auf 10 µg/kg festzusetzen.

Das EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM-Gremium) ist zu dem Ergebnis gekommen, dass keine nachteiligen Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit entstehen würden, wenn die Höchstwerte für Aflatoxine für alle Baumnüsse von 4 µg/kg auf 8 oder 10 µg/kg angehoben werden würden. Allerdings wiederholte das Gremium seine vorherigen Schlussfolgerungen zur Bedeutung einer Verringerung der Anzahl hochgradig belasteter Lebensmittel, die auf den Markt gelangen. Damit eine Einschätzung der Aufnahme durch den Menschen im Rahmen dieser zwei Bewertungen möglich ist, berücksichtigte die EFSA die im Jahr 2006 von 20 Mitgliedstaaten und anderen Ländern eingereichten Daten zum Vorkommen sowie die Daten zum Lebensmittelverbrauch, die den „*GEMS/Food Consumption Clusters Diets*“ der Weltgesundheitsorganisation entnommen werden konnten und die auf Daten der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen beruhen. Die von der Kommission gesetzte kurze Frist für die aktuelle Stellungnahme erlaubte es der EFSA nicht, einen umfassenden Aufruf zum Erlangen für weiterreichende Informationen durchzuführen; insofern musste sich die EFSA auf die ihr vorliegenden, im Jahr 2006 gesammelten Informationen zu Aflatoxinen in Lebensmitteln zurückgreifen.



Im Juni 2009 hat die EFSA einen Aufruf zum Einreichen von Vorschlägen zur Untersuchung des möglichen Anstiegs von Aflatoxin B1 in Getreide in der Europäischen Union als Folge des Klimawandels veröffentlicht. Das Projekt dient dem Erheben und der Analyse von Daten zu Aflatoxin B1, um Modell für Vorhersagen auszuarbeiten, Szenarien festzulegen und Karten zu erstellen, auf denen mögliche zukünftige Kontaminierungen von Getreidepflanzen kenntlich gemacht werden (siehe Seite 9).

Aflatoxine haben genotoxische und karzinogene Eigenschaften. Sie können in Lebensmitteln und Futtermitteln als Folge von Pilzbefall auftreten, insbesondere unter warmen und feuchten Bedingungen durch *Aspergillus flavus* und *A. parasiticus*. Sehr wahrscheinlich kontaminieren sie Baumnüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Paranüsse, Cashewnüsse, Walnüsse oder Pekannüsse), Erdnussarten, Feigen oder andere Sorten von getrockneten Früchten, Gewürze, rohe Pflanzenöle, Kakaobohnen und Mais. ■

[Weitere Informationen](#)

EFSA bewertet Antibiotikaresistenz-Markergene in genetisch veränderten Pflanzen

Die EFSA hat heute eine Stellungnahme veröffentlicht, die einen zusammenfassenden Überblick zur Frage der Verwendung von Antibiotikaresistenz-Markergenen (ARMG) in genetisch veränderten (GV) Pflanzen bietet und ein gemeinsames wissenschaftliches Gutachten des GMO-Gremiums (Gremium für genetisch veränderte Organismen) und des BIOHAZ-Gremiums (Gremium für biologische Gefahren) beinhaltet. Die Gremien sind zu dem Ergebnis gelangt, dass negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt durch den Transfer der beiden Antibiotikaresistenz-Markergene „*nptII*“ und „*aadA*“ von GV-Pflanzen auf Bakterien im Zusammenhang mit der Verwendung genetisch veränderter Pflanzen den derzeitigen Erkenntnissen zufolge unwahrscheinlich sind. In dem Gutachten enthaltene Unwägbarkeiten sind zurückzuführen auf eingeschränkte Möglichkeiten, die u. a. mit der Probenahme und dem Nachweis sowie mit den Anforderungen bei der Einschätzung der Expositionswerte und mit der fehlenden Möglichkeit

zusammenhängen, transferierbare Resistenzgene einer bestimmten Quelle zuzuordnen. Zwei Mitglieder des BIOHAZ-Gremiums brachten Minderheitsauffassungen über die Möglichkeit schädlicher Auswirkungen von Antibiotikaresistenz-Markergenen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zum Ausdruck.

Das GMO-Gremium hat in einem weiteren Gutachten seine früheren Bewertungen zu einzelnen genetisch veränderten Pflanzen, die ARMG enthalten, überprüft und dabei die Ergebnisse und Schlussfolgerungen des gemeinsamen Gutachtens des GMO-Gremiums und des BIOHAZ-Gremiums berücksichtigt. Das GMO-Gremium ist zu dem Ergebnis gelangt, dass seine früheren Risikobewertungen über die Verwendung des Markergens *nptII* in genetisch veränderten Pflanzen mit der in dem gemeinsamen Gutachten dargelegten Risikobewertungsstrategie übereinstimmen und keine neuen wissenschaftlichen

Beweise vorliegen, die ihm Anlass zu einer Änderung seines früheren wissenschaftlichen Gutachtens bzw. seiner früheren Stellungnahme zu diesen genetisch veränderten Pflanzen geben würden.

Im Anschluss an die Annahme des gemeinsamen Gutachtens des GMO-Gremiums und des BIOHAZ-Gremiums hatte die EFSA die beiden Gremien gebeten, zu überprüfen, ob die genannten Minderheitsauffassungen eine klarstellende Ergänzung oder zusätzliche wissenschaftliche Arbeiten erforderlich machen würden. Die Vorsitzenden der beiden Gremien antworteten hierzu, dass die Minderheitsauffassungen im Rahmen der Vorbereitung des gemeinsamen wissenschaftlichen Gutachtens umfassend berücksichtigt worden sind und dass derzeit keine zusätzliche verdeutlichende Klarstellung oder weitere wissenschaftliche Arbeiten notwendig sind.

In ihrem gemeinsamen wissenschaftlichen Gutachten sind das GMO-Gremium und das BIOHAZ-Gremium zu der Schlussfolgerung gelangt, dass das Auftreten von ARMG-Transfers von genetisch veränderten Pflanzen auf Bakterien weder unter natürlichen Bedingungen noch im Labor nachgewiesen wurde. Die wesentliche Barriere für eine dauerhafte Aufnahme von Antibiotikaresistenz-Markergenen aus genetisch veränderten Pflanzen in Bakterien ist die fehlende Identität der DNA-Sequenzen zwischen genetisch veränderten Pflanzen und Bakterien.

Die Gremien sind ferner zu dem Ergebnis gelangt, dass die Antibiotikaresistenzgene *nptII* und *aadA* in verschiedenen Bakterienspezies und -stämmen sowie in verschiedenen Umgebungen mit unterschiedlicher Frequenz auftreten. Kürzlich durchgeführte Analysen von Gesamtbakterienpopulationen mittels modernster Technologien haben gezeigt, dass Resistenzgene gegen die Antibiotika Kanamycin, Neomycin und Streptomycin in allen untersuchten Milieus zu finden sind. Das Vorkommen von Antibiotika in der Umwelt und der Gebrauch von Antibiotika sind Schlüsselfaktoren bei der Auswahl und der Verbreitung von Antibiotikaresistenzgenen.

Die Gremien betonten ferner Einschränkungen, die unter anderem im Hinblick auf Probenahme, Nachweis, Schwierigkeiten beim Einschätzen der Exposition und die fehlende Möglichkeit, einen Gentransfer einer

bestimmten Quelle zuzuordnen zu können, bestehen. Probenahme und Nachweisfragen stellen technische Gesichtspunkte bei Experimenten dar, welche die Gültigkeit von Ergebnissen einschränken können. Darüber hinaus ist es häufig nicht möglich, herauszufinden, von welchem Organismus ein Antibiotikaresistenz-Markergen herrührt, das in einem anderen Organismus auftritt, oder eine genaue Einschätzung des Ausmaßes dieses Phänomens zu geben.

In Zusammenarbeit mit der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) wurde von den Gremien ebenfalls die klinische Bedeutung der Antibiotika, gegen die ARMG Resistenz verleihen, für die Human- und Veterinärmedizin untersucht. Das Markergen *nptII* verleiht Resistenzen gegen die Antibiotika Kanamycin und Neomycin. Diese werden von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als „besonders wichtige antimikrobielle Substanzen“ eingestuft. Kanamycin wird als „Second-Line“-Antibiotikum zur Behandlung von Infektionen mit multiresistenter Tuberkulose (MTB) angewendet; die zunehmende Resistenz von MTB gegen solche Antibiotika erregt weltweit Besorgnis. Die Gremien haben jedoch festgestellt, dass *nptII* nicht zur Resistenz gegenüber Kanamycin bei der Behandlung von MTB beigetragen hat.

Anhand der Ergebnisse dieses gemeinsamen Gutachtens des GMO-Gremiums und des BIOHAZ-Gremiums hat das GMO-Gremium ebenfalls sein früheres Gutachten bzw. seine frühere Stellungnahme über die Verwendung von *nptII* bei genetisch veränderten Pflanzen überprüft. Das GMO-Gremium ist in seinem neuen eigenen Gutachten zu der Schlussfolgerung gelangt, dass seine früheren Risikobewertungen über die Verwendung von *nptII* in Mais MON 863 und in Hybriden sowie in der Stärkekartoffel EH92-527-1 mit der in dem gemeinsamen Gutachten des GMO-Gremiums und des BIOHAZ-Gremiums dargelegten Risikobewertungsstrategie übereinstimmen. Das GMO-Gremium betont außerdem, dass keine neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse vorliegen, die dem Gremium Anlass zu einer Änderung seines früheren Gutachtens bzw. seiner früheren Stellungnahme zu diesen genetisch veränderten Pflanzen geben würden.

[Weitere Informationen](#)

Gesundheitsbezogene Angaben zur Senkung von Blutcholesterin mit Phytosterinen können jetzt anhand neuer wissenschaftlicher Empfehlungen der EFSA geprüft werden



Sachverständige der EFSA haben festgestellt, dass pflanzliche Sterine und Stanole enthaltende Lebensmittel wie Joghurt und Margarine den Cholesterinspiegel im Blut senken können. Diese Feststellung wird der Europäischen Kommission und den Mitgliedstaaten künftig bei der Zulassung derartiger gesundheitsbezogener Angaben als Leitfaden dienen.

Professor Albert Flynn, Vorsitzender des Gremiums der EFSA für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA), erklärte: „Die EFSA hat herausgefunden, welche Menge an Pflanzenstanolen und -sterinen täglich

aufgenommen werden muss, um eine wesentliche Senkung des Cholesterinspiegels zu erreichen, und wie lange es dauert, bis diese Wirkung einsetzt. Außerdem haben wir untersucht, mit welchen Arten von Lebensmitteln sich diese Wirkung am effizientesten erzielen lässt.“

„Die Ergebnisse dieser Studie werden die Europäische Kommission und die Mitgliedstaaten bei der Entscheidung über die Zulassung entsprechender gesundheitsbezogener Angaben unterstützen und schließlich auch dazu beitragen, zu gewährleisten, dass die Verbraucher bezüglich der wissenschaftlichen Grundlage derartiger Angaben nicht in die Irre geführt werden.“

Die Forscher des NDA-Gremiums kamen in einem Gutachten zu dem Schluss, dass der Cholesterinspiegel im Blut bei täglicher Aufnahme von 1,5 bis 2,4 Gramm pflanzlicher Sterine und Stanole um durchschnittlich 7 bis 10,5% gesenkt werden kann. Sie stellten fest, dass diese Wirkung in der Regel nach zwei bis drei Wochen erzielt wird. Langzeitstudien über bis zu 85 Wochen ergaben, dass die Wirkung über den gesamten Zeitraum aufrechterhalten bleibt.

Das NDA-Gremium stellte außerdem fest, dass Lebensmittel wie Joghurt und Milch, fettarme Joghurt- und Käsesorten, margarineartige Brotaufstriche, Mayonnaise, Salatdressing und andere Milchprodukte die größtmögliche cholesterinsenkende Wirkung von Pflanzensterinen und -stanolen im menschlichen Körper erzielen. Bezüglich anderer Lebensmittel lagen keine Informationen vor, bzw. sie schienen hinsichtlich der blutcholesterinsenkenden Wirkung weniger effektiv zu sein.

[Weitere Informationen](#)

Fortschritt bei den Arbeitsergebnissen der EFSA zu kumulativen Auswirkungen von Pestiziden

Die EFSA hat kürzlich ein wissenschaftliches Gutachten „über die Risikobewertung für eine ausgewählte Gruppe von Pestiziden aus der Triazolgruppe zur Prüfung von möglichen Methoden für die Bewertung von kumulativen Wirkungen dieser Pestizide auf die Gesundheit des Menschen durch Exposition durch Nahrungsmittel“ veröffentlicht. Das Gutachten wurde im Rahmen der laufenden Arbeit zur Entwicklung von Methoden für die Bewertung der kumulativen Auswirkungen von Pestiziden auf die Verbraucher veröffentlicht. Triazole sind eine Gruppe von Pestiziden (Fungiziden) mit einer ähnlichen chemischen Struktur und ähnlichen toxischen Wirkungen. Im Gutachten wurde untersucht, ob es mit den gegenwärtig verfügbaren Methoden möglich ist, deren Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen kollektiv zu bewerten.

Das EFSA-Gremium für Pflanzenschutzmittel und ihre Rückstände der (PPR-Gremium) ist zu dem Ergebnis gekommen, dass auf internationaler Ebene Einvernehmen hergestellt werden muss, welche Gruppen von Pestiziden im Rahmen einer kumulativen Risikobewertung kollektiv betrachtet werden können. Dem Gremium zufolge erfordert die Anwendung neuer Methoden zur kumulativen Risikobewertung zusätzliche Vorarbeiten, um bestehende Unsicherheiten zu beseitigen. Außerdem wurde festgestellt, dass weiterer Bedarf an Empfehlungen für angemessene Vorgehensweisen bei der Expositionsabschätzung besteht.

In einem vorangehenden Gutachten, das im Rahmen der Arbeit zur kumulativen Risikobewertung veröffentlicht wurde, hatte das PPR-Gremium mögliche Arten giftiger Kombinationen von Pestiziden untersucht, einschließlich des Zusammenwirkens verschiedener chemischer Substanzen. Das Gremium war zu dem Ergebnis gelangt, dass lediglich kumulative Auswirkungen gleichzeitiger Expositionen

gegenüber Substanzen, die gleichartige Wirkungsweisen haben, Bedenken hervorriefen und weiterer Untersuchung bedurften.

Um die in diesem vorhergehenden Gutachten vorgeschlagenen Methoden zu bewerten, hat das Gremium Pestizide aus der Gruppe der Triazol-Fungizide ausgewählt — aufgrund der Ähnlichkeit ihrer chemischen Strukturen und Wirkungsweisen, die als Voraussetzung für die Bewertung kumulativer Wirkungen angesehen wird. Zu beachten ist, dass diese Arbeit nicht als definitive Risikobewertung von Triazolen angesehen werden kann.

Das Gremium hat sich mit einer Vielzahl von Szenarien beschäftigt und dabei — zusammen mit unterschiedlichen Expositionsbedingungen — sowohl lang- als auch kurzfristige toxikologische Wirkungen berücksichtigt. Die Expositionsabschätzung basiert auf den aktuellen Daten zu Rückständen verschiedener Triazole in Lebensmitteln sowie auf Daten zum Lebensmittelverzehr.

Die Arbeiten der EFSA zur Bewertung kumulativer Risiken tragen zur Festlegung der zulässigen Rückstandshöchstmengen für Pestizide in Lebensmitteln bei und dienen somit dem Schutz der Konsumenten. Sie sind Bestandteil des fortdauernden Engagements der EFSA bei der Entwicklung von Risikobewertungsmethoden. Sie folgen damit auch den im vorhergehenden EFSA-Gutachten aufgeführten Empfehlungen und sind Teil der breiter angelegten Bemühungen der EFSA auf dem Gebiet der kumulativen Risikobewertung im Anschluss an das von ihr im Jahr 2006 abgehaltene Wissenschaftliche Kolloquium zur kumulativen Risikobewertung („*Scientific Colloquium on Cumulative Risk Assessment*“), das der Lenkung des weiteren Vorgehens auf diesem Gebiet diente.

[Weitere Informationen](#)

EFSA vollendet erste EU-weite Bewertung von Vitamin- und Mineralstoffquellen für Nahrungsergänzungsmittel

Die EFSA hat die erste umfassende Bewertung von Stoffen abgeschlossen, die als Vitamin- und Mineralstoffquellen in den derzeit in der Europäischen Union verkauften Nahrungsergänzungsmitteln zum Einsatz kommen. Seit 2005 hat die EFSA 533 Zulassungsanträge bearbeitet, die sich auf insgesamt 344 unterschiedliche Inhaltsstoffe beziehen. Die Bewertungen beruhen auf den von den Herstellern der Nahrungsergänzungsmittel vorgelegten wissenschaftlichen Nachweisen für die Sicherheit dieser Nährstoffquellen und ihre Bioverfügbarkeit, d. h. die Wirksamkeit, mit welcher der jeweilige Mineralstoff bzw. das betreffende Vitamin aus der Nährstoffquelle in das Körpergewebe freigesetzt wird.

186 Zulassungsanträge waren in verschiedenen Phasen des Bewertungsverfahrens zurückgezogen worden, und für etwa die Hälfte der verbleibenden Zulassungsanträge wurden bei der EFSA unzureichende wissenschaftliche Nachweise eingereicht, um eine korrekte wissenschaftliche Bewertung vornehmen zu können. Mögliche Sicherheitsbedenken sind bei 39 Anträgen festgestellt worden.

John-Christian Larsen, der Vorsitzende des ANS-Gremiums der EFSA, erläutert: „In ganz Europa nehmen mehrere Millionen Menschen neben ihrer normalen Ernährung regelmäßig Nahrungsergänzungsmittel zu sich. Die Arbeit des Gremiums wird wesentlich dazu beitragen, zu gewährleisten, dass die in der EU verkauften Nahrungsergänzungsmittel sicher sind und tatsächlich die versprochenen Wirkungen im Körper entfalten.“

Und weiter erklärt er: „Die Fertigstellung dieser gewaltigen Aufgabe innerhalb der mit der Europäischen Kommission vereinbarten Frist ist ein bedeutsamer Schritt in den Bemühungen der EFSA, den Verbraucherschutz weiter zu stärken. Insbesondere ist sie aber eine herausragende Leistung des ANS-Gremiums. Ich möchte allen beteiligten Wissenschaftlern ganz herzlich für ihre engagierte Arbeit danken.“



Nahrungsergänzungsmittel sind konzentrierte Quellen von Nährstoffen oder anderen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung, welche die normale Ernährung ergänzen sollen. Zu den von der EFSA geprüften Stoffen gehören unter anderem Chromnitrat, mit dem der menschliche Körper mit Chrom versorgt werden soll, sowie mit Vitamin B12 angereicherte Hefe in Nahrungsergänzungsmitteln als Quelle für das Vitamin B12.

Die EU-Richtlinie 2002/46/EG legt fest, dass ab dem 1. Januar 2010 nur solche Nährstoffquellen in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden dürfen, die von der EFSA auf ihre Sicherheit und Bioverfügbarkeit überprüft wurden und in den entsprechenden Anhang der vorgenannten Richtlinie aufgenommen worden sind.

[Weitere Informationen](#)

EFSA leistet wissenschaftliche Beratung zu marinen Biotoxinen

Wissenschaftler der EFSA sind zu dem Ergebnis gelangt, dass der Verzehr von Schalentieren, die mit marinen Biotoxinen der Yessotoxin- oder Pectenotoxingruppe in Konzentrationen kontaminiert sind, die derzeit in der Europäischen Union zulässig sind, nicht mit Gesundheitsrisiken verbunden ist. Sachverständige des Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM-Gremium) erklären allerdings in einem Gutachten, dass Menschen, die mit Toxinen der Okadainsäure-, Azaspiro-, Saxitoxin- oder Domoinsäuregruppe kontaminierte Schalentiere verzehren, einem Gesundheitsrisiko ausgesetzt sein könnten.

Die Europäische Kommission hatte die EFSA um die Bewertung der gegenwärtigen EU-Grenzwerte für sechs verschiedene Toxine in Schalentieren, die als marine Biotoxine bekannt sind, sowie die durch die EU-Gesetzgebung vorgeschriebenen Testmethoden ersucht. Marine Biotoxine sind giftige Substanzen (biologische Giftstoffe), die von verschiedenen Algen erzeugt werden und sich in Schalentieren anreichern können.

In dem EFSA-Gutachten sind die Schlussfolgerungen von sechs früheren Risikobewertungen zu marinen Biotoxinen zusammengefasst. Für jeden Toxintyp hat das Gremium den Wert festgelegt, der innerhalb eines Zeitraums von 24 Stunden ohne nennenswertes Gesundheitsrisiko aufgenommen werden kann (dieser Wert wird als die „akute Referenzdosis“ — ARfD — bezeichnet). Um die EU-Grenzwerte zu bewerten, wurden diese Werte anschließend mit den Daten aus einer Reihe von EU-Ländern verglichen, die den Verzehr von Schalentieren und das Auftreten von Toxinen betreffen.

Anhand der vorliegenden Verzehrsdaten haben die Sachverständigen 400 g als realistische Wertangabe für eine große Portion Schalentierfleisch angesehen und diesen Wert für die Bewertung der derzeit zulässigen Toxinkonzentrationen verwendet. Diese Berechnungen ergeben jedoch, dass auch bei Personen, welche kleinere Portionen Schalentiere verzehren, die mit Toxinen der Okadainsäure-, Azaspiro-, Saxitoxin- oder Domoinsäuregruppe kontaminiert sind, Krankheitssymptome wie Durchfall und Erbrechen auftreten können.



Das Gremium ist zu dem Ergebnis gelangt, dass das „Maus-Bioassay“ (Test im Tierversuch mit Mäusen) — eine offizielle Referenzmethode zum Nachweis der meisten dieser Toxine in Schalentieren — weder für den Nachweis bestimmter Toxine noch zur Festlegung, ob die Konzentration einiger dieser Toxine über oder unter den derzeitigen EU-Grenzwerten liegt, eine ausreichende Empfindlichkeit aufweist. Das Gremium hat zudem auf Unzulänglichkeiten der gegenwärtigen Tests mit dem Maus-Bioassay hingewiesen und Empfehlungen für die zukünftige Arbeit in Verbindung mit alternativen Methoden ausgesprochen.

Die wissenschaftlichen Beratungsleistungen der EFSA zu diesem Thema werden die Verlässlichkeit geeigneter Folgemaßnahmen durch die Kommission stärken. Noch in diesem Jahr wird die EFSA eine weitere Reihe von Gutachten zu marinen Biotoxinen, für die bislang noch keine EU-Grenzwerte festgelegt worden sind, veröffentlichen. ■

[Weitere Informationen](#)

> Der EFSA über die Schulter geschaut

EFSA veröffentlicht Liste der für die Bewertung von Lebensmittelzusatzstoffen bereitzustellenden Informationen

Die EFSA hat eine von ihrem ANS-Gremium am 9. Juli 2009 verabschiedete Erklärung veröffentlicht, in der die Informationen aufgeführt werden, welche die Industrie für die Sicherheitsbewertung von Lebensmittelzusatzstoffen bereitstellen muss.

Grundlage für diese Veröffentlichung bildet die im Dezember 2008 verabschiedete neue EU-Gesetzgebung, die eine gemeinsame Vorgehensweise für die Zulassung von Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen auf der Basis wissenschaftlicher Risikobewertungen durch die EFSA festschreibt.

Die vom ANS-Gremium aufgestellte Liste der bereitzustellenden Informationen wird von der Kommission bei der abschließenden Festlegung legislativer Maßnahmen im Zusammenhang mit Anträgen auf die Bewertung und Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen berücksichtigt werden. Die Kommission wird diese Maßnahmen bis Ende 2010 im Anschluss an eine öffentliche Konsultation beschließen.

Zusätzlich zu dieser Erklärung, in der die bereitzustellenden allgemeinen Informationen aufgeführt werden, wird das ANS-Gremium

auch den separaten Leitfaden zu den konkreten wissenschaftlichen Methoden überarbeiten, die bei der Vorbereitung von Zulassungsanträgen für Lebensmittelzusatzstoffe zu verwenden sind. In diesem Leitfaden wird z. B. die Art der Prüfungen beschrieben, die von den Antragstellern auszuführen sind, um die Sicherheit der eingesetzten Zusatzstoffe zu demonstrieren.

Die Revision dieses Leitfadens, in die die neuesten Erkenntnisse auf dem Gebiet der Risikobewertung einfließen werden, wird im Herbst dieses Jahres beginnen und soll bis Mitte 2011 abgeschlossen sein. Der Leitfaden wird ebenfalls Thema einer öffentlichen Konsultation durch die EFSA sein.

Das CEF-Gremium der EFSA wird die Liste der für die Sicherheitsbewertung von Aromen und Enzymen bereitzustellenden Informationen in den kommenden Wochen veröffentlichen. ■

[Weitere Informationen](#)

EFSA veröffentlicht Leitlinien für die Sicherheitsbewertung von Lebensmittelenzymen



Die EFSA hat eine Leitlinie veröffentlicht, in der erläutert wird, welche Informationen von der Industrie vorgelegt werden sollten, damit die EFSA die Sicherheitsbewertungen für Lebensmittelenzyme durchführen kann. Die Leitlinie berücksichtigt das Ergebnis einer öffentlichen Konsultation, die am 8. Juni 2009 endete.

Ein Enzym ist ein Protein, das eine biochemische Reaktion katalysiert oder beschleunigt. Enzyme können Lebensmitteln zugesetzt werden, um bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung eine technologische Funktion zu

erfüllen. Beispielsweise können Lebensmittelenzyme in bestimmten Fällen als Alternative zu Lebensmittelzusatzstoffen verwendet werden, um die Beschaffenheit, das Aussehen oder den Nährwert von Lebensmitteln zu verbessern oder bei bestimmten Prozessen der Lebensmittelherstellung (z. B. bei der Käseherstellung oder beim Bierbrauen) zu helfen.

In der Leitlinie wird festgelegt, dass die Industrie Einzelheiten über die physikalisch-chemischen Eigenschaften der betreffenden Lebensmittelenzyme sowie über die durchgeführten toxikologischen Prüfungen bereitstellen muss. Auf der Grundlage der eingereichten Informationen wird die EFSA die Sicherheit der Ausgangsstoffe, aus denen die Lebensmittelenzyme hergestellt werden (einschließlich des Vorhandenseins möglicher Verunreinigungen), den Herstellungsprozess und die ernährungsbedingte Exposition bewerten.

Im Hinblick auf die Sicherheitsbewertungen von Lebensmittelenzymen wird die EFSA als erstes diejenigen Lebensmittelenzyme bewerten, die derzeit in der Europäischen Union auf dem Markt sind. Nach Abschluss dieser Bewertungen wird von der Europäischen Kommission eine Liste der in Europa zugelassenen Stoffe erstellt. Anschließend wird die EFSA die Sicherheitsbewertungen zu neuen Lebensmittelenzymen vornehmen.

Das Mandat zur Erstellung von Leitlinien basiert auf neuen europäischen Rechtsvorschriften (Verordnung Nr. 1331/2008), mit denen ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, Lebensmittelenzyme und Lebensmittelaromen eingeführt wurde. Einzelheiten zu den von der EFSA für die Sicherheitsbewertung von Zusatzstoffen benötigten Daten wurden am 3. August 2009 veröffentlicht, der Leitlinienentwurf folgte am 30. Oktober 2009. ■

[Weitere Informationen](#)

EFSA veröffentlicht Leitlinien zu „aktiven“ und „intelligenten“ Substanzen in Lebensmittelkontaktmaterialien

Die EFSA hat Leitlinien für die Industrie veröffentlicht, in denen festgelegt wird, wie Anträge auf Sicherheitsbewertung von aktiven und intelligenten Substanzen in Materialien einzureichen sind, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Im Allgemeinen absorbieren aktive Lebensmittelkontaktmaterialien Substanzen oder setzen sie frei. Dies dient dazu, die Haltbarkeit verpackter Lebensmittel zu verlängern oder ihren Zustand zu erhalten bzw. zu verbessern. Intelligente Lebensmittelkontaktmaterialien überwachen den Zustand von verpackten Lebensmitteln oder das sie umgebende Milieu und liefern so Informationen über den Frischegrad der Lebensmittel.

In der Verordnung (EG) Nr. 450/2009 wird ein Zulassungsverfahren für die Verwendung von neuen aktiven oder intelligenten Substanzen in Lebensmittelkontaktmaterialien festgelegt. Die Gesetzgebung sieht vor, dass Hersteller, die eine derartige Zulassung beantragen, als erstes bei der EFSA einen Antrag auf Sicherheitsbewertung der betreffenden Substanz(en) einreichen müssen.

Die Leitlinien legen nun fest, welche Aspekte die EFSA bei der Bewertung der Sicherheit von aktiven oder intelligenten Substanzen berücksichtigen wird, beispielsweise ihre toxikologischen Eigenschaften, und inwieweit sie oder die Stoffe, die möglicherweise durch den Abbauprozess oder Reaktionen entstehen, eventuell in Lebensmittel übergehen.

In dem Dokument sind ferner die Daten aufgeführt, die die EFSA zur Durchführung ihrer Sicherheitsbewertungen benötigt, wie Informationen über die physikalischen oder chemischen

Eigenschaften der betreffenden Substanzen, ihre Herstellung und ihren Verwendungszweck.

Die Leitlinien wurden am 21. Juli 2009 im Anschluss an eine öffentliche Konsultation vom CEF-Gremium, dem Fachgremium der EFSA für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verabschiedet. ■

[Weitere Informationen](#)



Bietet das Benchmark-Dosis-Verfahren eine fundiertere Grundlage für die Ableitung gesundheitlicher Richtwerte?

Der Wissenschaftliche Ausschuss der EFSA erachtet das *Benchmark-Dosis-Verfahren* (BMD) zur Ableitung gesundheitlicher Richtwerte in wissenschaftlicher Hinsicht für fortschrittlicher als bestehende Methoden. Dies ist das Ergebnis einer vergleichenden Untersuchung der Stärken und Schwächen der unterschiedlichen Ansätze.

Bisher dienten bei der Verwendung von Tierversuchsdaten für die Risikobewertung von Stoffen in nicht genotoxischen und nicht karzinogenen Lebensmitteln der NOAEL-Wert (*No-Observed-Adverse-Effect-Level*, Dosis ohne erkennbare schädliche Wirkung) und/oder der LOAEL-Wert (*Lowest-Observed-Adverse-Effect-Level*, niedrigste Dosis mit beobachtbarer Wirkung) als Referenzpunkte für die Ableitung von gesundheitlichen Richtwerten. Dieser Ansatz verwendet jedoch nicht alle verfügbaren Daten für eine quantitative Analyse, sondern stützt sich eher auf eine qualitative Auswertung der Informationen. Der BMD-Ansatz verwendet hingegen umfassend die Dosis-Wirkungs-Daten aus Studien an Versuchstieren oder aus epidemiologischen Beobachtungsstudien, um potenzielle Risiken besser zu beschreiben und zu quantifizieren. Aus diesem Grund gelangt der Wissenschaftliche Ausschuss zu dem Schluss, dass der BMD-Ansatz eine fortschrittlichere wissenschaftliche Methode als der NOAEL-Ansatz ist.

Darüber hinaus führt die Verwendung des BMD-Ansatzes infolge der Festlegung einer Benchmark-Wirkungsgröße zu einem einheitlicheren Referenzpunkt. Außerdem dürften gesundheitliche Richtwerte, die mit dem BMD-Verfahren abgeleitet werden, im Mittel, d. h. über eine Vielzahl von Risikobewertungen hinweg, genauso gut schützen wie solche, die auf dem NOAEL-Ansatz beruhen. Deshalb sind die derzeit angewandten Standardwerte für Unsicherheitsfaktoren nach wie vor angemessen, und es besteht keine Notwendigkeit, einen zusätzlichen Unsicherheitsfaktor einzuführen.

Der BMD-Ansatz kann für alle chemischen Stoffe in Lebensmitteln verwendet werden, unabhängig von deren Kategorie oder Herkunft, also beispielsweise für Pestizide, Zusatzstoffe oder Kontaminanten. Besonders wertvoll ist der BMD-Ansatz: i) in Situationen, in denen

die Festlegung eines NOAEL-Wertes unsicher ist, ii) zur Ermittlung eines Referenzpunktes für den Expositionsgrenzwert (MOE) bei Stoffen, die sowohl genotoxisch als auch karzinogen sind, und iii) für die Dosis-Wirkungs-Bewertung auf der Basis von epidemiologischen Beobachtungsdaten. Kurzfristig wird den Wissenschaftlichen Gremien und Referaten der EFSA dringend nahegelegt, in Situationen wie den oben beschriebenen den BMD-Ansatz zu übernehmen.

Auf längere Sicht erwartet der Wissenschaftliche Ausschuss, dass der BMD-Ansatz zur Methode der Wahl bei der Bestimmung der Referenzpunkte für die Ableitung gesundheitlicher Richtwerte und Expositionsgrenzwerte wird. In Anbetracht praktischer Gesichtspunkte bei seiner Einführung und einer breiteren Anwendung durch die EFSA sowie aus der Erkenntnis heraus, dass die Anwendung des BMD-Ansatzes entsprechende Fachkenntnisse und Erfahrungen in der Modellierung von Dosis-Wirkungsdaten voraussetzt, schlägt der Wissenschaftliche Ausschuss vor, den Sachverständigen der EFSA Schulungen in der Dosis-Wirkungs-Modellierung und der Anwendung entsprechender Software anzubieten. Der Wissenschaftliche Ausschuss würde dann in zwei Jahren die Einführung des BMD-Ansatzes in die Tätigkeit der EFSA, seine Akzeptanz und die gesammelten Erfahrungen überprüfen.

Bislang hat die EFSA den BMD-Ansatz nicht systematisch eingesetzt; er wurde nur gelegentlich von einigen Wissenschaftlichen Gremien der EFSA angewendet. Der Wissenschaftliche Ausschuss hält es jedoch nicht für notwendig, alle früheren Bewertungen nun mit dem BMD-Ansatz zu wiederholen, da der BMD- und der NOAEL-Ansatz im Mittel vergleichbare Ergebnisse liefern. Wird eine Verfeinerung früherer Risikobewertungen für notwendig erachtet, zum Beispiel wenn die Exposition des Menschen nahe beim ADI-Wert (zulässige tägliche Aufnahmemenge) liegt, so erscheint die Anwendung des BMD-Ansatzes besonders hilfreich.

[Weitere Informationen](#)

> Tagungsberichte

Treffen der EFSA mit Sachverständigen für Ernährungsfragen aus den Mitgliedstaaten zu Nährstoffaufnahme-Referenzwerten

Barcelona, 7. September 2009

Wissenschaftler der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) haben sich zu einer Sondersitzung mit Ernährungsexperten aus den Mitgliedstaaten getroffen. Das Treffen diente dem Meinungsaustausch zu Gutachtenentwürfen über Nährstoffaufnahme-Referenzwerte (*Dietary Reference Values — DRV*) für Fette, Kohlenhydrate, Ballaststoffe und Wasser sowie in Bezug auf lebensmittelorientierte Ernährungsleitlinien.

Das Treffen fand am 7. und 8. September 2009 in Barcelona statt und bot die Gelegenheit, Fragen bezüglich der Gutachtenentwürfe mit den Mitgliedstaaten zu erörtern und die nationalen Sachverständigen über die jüngsten im Rahmen der öffentlichen Konsultation erhaltenen Stellungnahmen zu informieren sowie die wissenschaftliche Rolle der EFSA bei der Bestimmung von DRV zu verdeutlichen.

Professor Albert Flynn, Vorsitzender des EFSA-Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA-Gremium) sagte: „Im Anschluss an die erfolgreiche öffentliche Konsultation ermöglichen zusätzliche wertvolle Beiträge von Sachverständigen aus den Mitgliedstaaten es der EFSA, ihre Gutachtenentwürfe zu DRV abschließend zu formulieren.“

Einen weiteren Gegenstand des Treffens in Barcelona bildeten die fortlaufenden Arbeiten der EFSA in Bezug auf DRV sowie mögliche Kooperationen mit Mitgliedstaaten hinsichtlich der noch ausstehenden Bewertungen zu DRV für Mikronährstoffe (Spurenelemente). Die EFSA hat ihr Interesse an den jüngsten, in den Mitgliedstaaten erhobenen, wissenschaftlichen Daten bekundet, die für das endgültige Abfassen der wissenschaftlichen Gutachten erforderlich sind.

[Weitere Informationen](#)



Wissenschaftliche Sachverständige der EFSA setzen sich mit Antragstellern für gesundheitsbezogene Angaben an einen Tisch

Am 15. Juni 2009 trafen sich Sachverständige des Gremiums der EFSA für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) mit Antragstellern für gesundheitsbezogene Angaben und Sachverständigen der Industrie in Brüssel zu einem Gedankenaustausch über die Vorlage von Anträgen auf Zulassung von gesundheitsbezogenen Angaben.

Das Treffen bot die Gelegenheit, Antragstellern das Verfahren zur Bewertung gesundheitsbezogener Angaben in Anbetracht der bisher gesammelten Erfahrungen zur Beurteilung von Zulassungsanträgen nach Maßgabe von Artikel 14 und Artikel 13 Absatz 5 der Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel ausführlicher zu erklären und zusätzliche anleitende Hinweise zu geben.

Prof. Albert Flynn, Vorsitzender des NDA-Gremiums der EFSA, äußerte sich dazu wie folgt: „Das war eine äußerst erfolgreiche öffentliche Konsultation über die Bewertung gesundheitsbezogener Angaben durch die EFSA. Unsere Gespräche mit der Industrie über Leitlinien und neue Kommunikationsverfahren werden Antragstellern bei der Zulassung von Angaben von Nutzen sein, aber auch die Effizienz des Bewertungsverfahrens der EFSA insgesamt verbessern.“

Die EFSA hat beschlossen, die Verfahren für den Dialog mit Antragstellern während der Bewertung der Angaben weiterzuentwickeln. Dazu gehört auch der vermehrte Einsatz des Instruments der „Aussetzung“ des Verfahrens, wenn NDA-Sachverständige weitere Informationen zu einem Antrag für erforderlich halten. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass zwischen dem Gremium und dem Antragsteller der jeweiligen zu bewertenden Angabe vor der Annahme des endgültigen Gutachtens gegenseitiges Verständnis besteht. Das NDA-Gremium kann Antragsteller insbesondere dann um zusätzliche Informationen bitten, wenn der Gegenstand der gesundheitlichen Angabe, z. B. ob sie sich auf einen Bestandteil des Lebensmittels oder das Produkt selbst bezieht, oder der behauptete gesundheitliche Zusammenhang einer Klärung bedarf.

Bisher wurden solche Fragen mit Antragstellern nur nach Eingang des Antrags bei der EFSA und vor Beginn der Bewertung diskutiert. Die Erfahrung hat jedoch gezeigt, dass einige dieser Fragen erst im Verlaufe des Bewertungsprozesses des Antrags auftreten, für die Bewertung jedoch von ausschlaggebender Bedeutung sind.

Die Teilnehmer diskutierten verschiedene Aspekte des Verfahrens, so z. B. die Entscheidungsfindung des Gremiums hinsichtlich der Frage, wie substantiiert die einzelnen Angaben erfolgen, die Gewichtung des Beweismaterials, die zusammen mit dem Antrag vorzulegenden Daten und einschlägigen Studien und die von der EFSA für die Formulierungen von gesundheitsbezogenen Angaben vorgeschlagenen Grundlagen. Die EFSA wird die Transparenz der Gutachten in Bezug auf diese Gesichtspunkte überprüfen und gegebenenfalls weiter verbessern.

Vor dem Treffen hatte die EFSA auf ihrer Website ein Dokument mit häufig gestellten Fragen (FAQ) veröffentlicht, in dem klärungsbedürftige Bereiche hervorgehoben wurden. Die Teilnehmer waren gebeten worden, ihre Stellungnahmen zu dem Dokument schon vor dem Treffen zu übermitteln. Das NDA-Gremium wird alle Stellungnahmen, die im Rahmen dieser Konsultation erhalten oder während des Treffens zum Ausdruck gebracht wurden, beim Ausarbeiten der endgültigen Version des FAQ-Abschnitts der Website, der als Ergänzung des Leitliniendokuments dienen soll, berücksichtigen. Dabei handelt es sich keineswegs um ein statisches Dokument, vielmehr wird es regelmäßig auf der Grundlage der neuesten Erfahrungen aktualisiert.

Die EFSA ist bestrebt, im Herbst auf ihrer Website die überarbeitete Version der „Häufig gestellten Fragen“ (FAQ), einen Überblick über die im Verlauf der Konsultationen eingegangenen Stellungnahmen und einen Bericht über die technische Sitzung zu veröffentlichen. ■

Technische Sitzung zu Tierschutzbelangen im Rahmen der genetischen Auswahl bei Masthähnchen und deren Elterntieren

Wissenschaftler der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind am 23. September 2009 mit Interessengruppen zusammengetroffen, um sich zu Fragen des Tierschutzes im Rahmen der genetischen Auswahl bei Masthähnchen auszutauschen, und um Aspekte des Tierschutzes in Bezug auf die Aufzucht und Unterbringung der Elterntiere von Masthähnchen zu erörtern.

Das Treffen bot die Gelegenheit, den Interessengruppen die Hintergründe und den Umfang des von der Europäischen Kommission an die EFSA gerichteten Ersuchens darzustellen, die im Zusammenhang mit der Erhebung von Daten bestehenden Herausforderungen zu diskutieren und die weitere Zusammenarbeit mit allen interessierten Parteien zu vertiefen. Zum Teilnehmerkreis des Treffens gehörten Vertreter der Fleisch produzierenden Geflügelindustrie und von Zuchtunternehmen sowie Abgesandte von Forschungsgruppen, Nichtregierungsorganisationen und anderen internationalen Einrichtungen.

Die Teilnehmer erörterten die wissenschaftlichen und technischen Gesichtspunkte des Tierschutzes von Masthähnchen, wobei spezielles Augenmerk auf die Verfügbarkeit von Daten und die Datenquellen sowie das Abklären des Umfangs der von der Kommission gestellten Aufgabe gelegt wurde. Es wurde die Schlussfolgerung gezogen, dass der genetische Hintergrund, die Haltungs- und die Umweltbedingungen Einfluss auf das Wohlergehen des Geflügels haben und daher im Rahmen der Bewertung zu berücksichtigen sind. Die Teilnehmer sind darüber hinaus übereingekommen, dass die Zucht von Geflügel zum Zwecke der Fleischproduktion einen dynamischen Sektor darstellt, und haben die Bedeutung des Zugangs zu den allerneuesten Daten hervorgehoben. Ferner wurde festgestellt, dass



der Mangel eines harmonisierten Systems zur Datenerhebung einem Hindernis für die wissenschaftliche Risikobewertung gleichkommt. Um diese schwierigen Aufgaben erfolgreich meistern zu können und um fehlende Daten auszumachen wurden verschiedene Methoden vorgestellt.

Der von der Europäischen Kommission erteilte Auftrag

Die Europäische Kommission hat die EFSA beauftragt, alle verfügbaren Informationen zu diesem Thema zu erfassen und zu

>>>

bewerten sowie zwei wissenschaftliche Gutachten zu erstellen: Ein Gutachten wird die Auswirkungen der genetischen Auswahl auf den Tierschutz und die Stressresistenz kommerziell genutzter Masthähnchen zum Gegenstand haben, das andere wird sich mit Fragen des Tierschutzes bei Masthähnchen-Elterntieren befassen. Auf der Grundlage dieser Gutachten wird die Europäische Kommission dem Europäischen Parlament und dem Ministerrat einen Bericht über den Einfluss genetischer Faktoren auf den Tierschutz bei Hühnern vorlegen.

Die Arbeiten der EFSA

Das EFSA-Gremium für Tiergesundheit und Tierschutz (AHAW-Gremium) wird von zwei *Ad-hoc*-Arbeitsgruppen aus Fachleuten unterstützt, die einen wissenschaftlichen Bericht über den gegenwärtigen Wissensstand zu Tierschutzgesichtspunkten im Rahmen der genetischen Auswahl bei Masthähnchen und zu den Belangen des Tierschutzes in Bezug auf die Aufzucht und Unterbringung der Elterntiere von Masthähnchen ausarbeiten. Diese Arbeit soll die Grundlage für zwei wissenschaftliche Gutachten bilden, deren Fertigstellung bis Juni 2010 vorgesehen ist. Zu beiden Gutachtenentwürfen werden Anfang des

Jahres 2010 öffentliche Konsultationen zur durchgeführt; die im Rahmen dieser Konsultationen erhaltenen Stellungnahmen werden beim endgültigen Abfassen der Gutachten Berücksichtigung finden.

Datenerhebung und -auswertung

Auf der EFSA-Website wurde ein Aufruf zum Einreichen von Daten zu den Aspekten des Tierschutzes im Rahmen der genetischen Auswahl von Masthähnchen und zu Tierschutzbelangen im Zusammenhang mit der Aufzucht und der Unterbringung der Elterntiere von Masthähnchen veröffentlicht. Der Stichtag für das Einsenden dieser Daten war der 15. Oktober 2009 (siehe Seite 11).

Darüber hinaus hatte die EFSA im Rahmen von Artikel 36 zum Einreichen von Vorschlägen zur Durchführung von Datenerhebungen, zum Einarbeiten der im Rahmen der öffentlichen Konsultation gewonnenen Daten und zur Vornahme einer systematischen Begutachtung aufgerufen. Das Projekt wurde an ein vom französischen *Institut National de la Recherche Agronomique* (INRA) angeführtes Konsortium vergeben. Dieses auf fünf Monate angelegte Projekt begann im Oktober 2009. ■

BEUC zu Besuch bei der EFSA

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) begrüßte Paolo Martinello, den neuen Präsidenten des Europäischen Büros der Verbraucherverbände (BEUC), der die Delegation des BEUC bei dessen Besuch des EFSA-Hauptsitzes am 9. Juli 2009 anführte. Die EFSA stellte ihre Haupttätigkeiten in den Bereichen Risikobewertung, wissenschaftliche Zusammenarbeit und Kommunikation vor und betonte erneut die Bedeutung eines konstruktiven Dialogs mit den Interessengruppen, um ihrem Auftrag nachkommen zu können: dem Schutz der Verbraucher.

Die EFSA erläuterte die Arbeitsabläufe zur Ausarbeitung von wissenschaftlichen Gutachten, angefangen von dem an die EFSA als der europäischen Überwachungsstelle für Lebensmittelsicherheit gerichteten Ersuchen bis hin zur endgültigen Veröffentlichung des Gutachtens. Die BEUC-Delegation wurde über die neuesten Aktivitäten des Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) informiert. Hierbei stand das Gutachten der EFSA in Bezug auf Referenzaufnahmemengen und Nährwertprofile im Mittelpunkt. Ein weiterer wichtiger Schwerpunkt betraf die Leitlinien des EFSA-Gremiums für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe über die Risikobewertung von Stoffen, die in aktiven und intelligenten Materialien verwendet werden. Außerdem erörterte die EFSA mit dem BEUC die EFSA-Strategie in Bezug auf die Risikokommunikation und erörterte die jüngsten Aktivitäten in diesem Bereich.



Das BEUC ist Mitglied der EFSA-Konsultationsplattform der Interessengruppen, über die es seine Ansichten zu einer Vielfalt von Themen im Zusammenhang mit der Arbeit der Behörde einbringt. Der Plattform gehören 24 europäische Organisationen von Interessengruppen an, die in Bereichen im Zusammenhang mit der Lebensmittelkette tätig sind und Verbraucher, Unternehmen aus der Lebensmittel- und Futtermittelbranche, die Nahrungsmittelindustrie, den Lebensmittelhandel und Nichtregierungsorganisationen repräsentieren. Die EFSA-Konsultationsplattform der Interessengruppen tritt zweimal jährlich zusammen und unterstützt die Behörde beim Ausbau ihrer Zusammenarbeit mit den Interessengruppen. ■

Niederländische Ministerin für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität besucht EFSA

Die niederländische Landwirtschaftsministerin Gerda Verburg hat der EFSA am 8. Juni 2009 in Begleitung einer Delegation von Regierungsvertretern und Vertretern der niederländischen Lebensmittelsicherheitsbehörde VWA einen Besuch abgestattet.

Die Ministerin wurde von der Vorsitzenden des EFSA-Verwaltungsrats, Prof. Diána Bánáti, und der Geschäftsführenden Direktorin der EFSA, Catherine Geslain-Lanéelle, begrüßt. Zu den Themen, die während des Besuchs besprochen wurden, gehörten die Arbeit der EFSA, die wissenschaftliche Zusammenarbeit der EFSA mit den Mitgliedstaaten und die Aktivitäten der EFSA zur Risikokommunikation. Besonderes Augenmerk lag dabei auf der Arbeit der EFSA in den Bereichen „Ernährung“, „GVO“, „Tiergesundheit und Tierschutz“ sowie „neue Technologien“. ■



EFSA und Europäische Kommission intensivieren die Zusammenarbeit mit den Ländern der Europäischen Nachbarschaftspolitik

Brüssel, 1. Juli 2009

Die EFSA veranstaltete am 1. und 2. Juli 2009 gemeinsam mit der Europäischen Kommission ein Seminar zur Lebensmittelsicherheit für die Länder der Europäischen Nachbarschaftspolitik (ENP). Die zweitägige Veranstaltung in Brüssel war ein erster Schritt zu einer engeren Zusammenarbeit in diesem Bereich mit EU-Anliegerstaaten im Mittelmeerraum und Osteuropa.

Das Seminar bot ein nützliches Forum, um die Rolle der EFSA im EU-Lebensmittelsystem darzustellen und Einblick in die Prioritäten der ENP-Länder zu gewinnen. Die EFSA wurde vertreten durch die Vorsitzende des Verwaltungsrats, Prof. Diána Bánáti, und den Direktor für „Wissenschaftliche Zusammenarbeit und Unterstützung“, Hubert Deluyker.

Da sich die europäischen Verbraucher aufgrund der zunehmenden Globalisierung des Lebensmittelhandels globalen Herausforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit gegenüber sehen, hält die EFSA

internationale Kooperationsprogramme für besonders wichtig. Neben ihrer engen Zusammenarbeit mit den EU-Mitgliedstaaten arbeitet die EFSA auch bereits mit den Beitrittskandidaten zusammen. Im Rahmen der Heranführungsprogramme der EU hat die EFSA Erfahrungen bei der Unterstützung des Aufbaus von Risikobewertungskapazitäten in Kandidatenländern (Türkei, Kroatien, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien) und angehenden Kandidatenländern (Albanien, Bosnien und Herzegowina, Montenegro, Kosovo — gemäß der Resolution 1244 des UN-Sicherheitsrates — und Serbien).

Die EFSA hofft, eine ähnlich intensive Zusammenarbeit auch mit den ENP-Ländern aufbauen zu können. Das Seminar in Brüssel war die erste Veranstaltung, die die EFSA zusammen mit der Generaldirektion „Gesundheit und Verbraucher“ (GD SANCO) organisierte. Die GD SANCO plant zwei Folgeveranstaltungen im Jahr 2010, eine für die osteuropäischen Nachbarländer und eine für die EU-Anliegerstaaten im Mittelmeerraum.

[Weitere Informationen](#)

> Zusammenarbeit

Ergebnisse der Überwachung der Furangehalte in Lebensmitteln

Furan ist eine organische Verbindung, die in verschiedenen Zweigen der chemischen Industrie verwendet wird. Tierstudien haben ergeben, dass die Verbindung karzinogen ist. Die Verbindung kann sich auch während einer Wärmebehandlung in einer Fabrik oder im Haushalt, wie beim Kochen, bilden. Bekanntermaßen kann sie in Lebensmitteln wie Kaffee, in Lebensmitteln in Dosen und Gläsern wie fleischhaltiger Babynahrung und in verschiedenen Gemüsen auftreten.

In Eigeninitiative (Self-Tasking) hat das Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) der EFSA die Vorkommen von Furan in wärmebehandelten Lebensmitteln untersucht und im Dezember 2004 einen Bericht über die vorläufigen Ergebnisse zu Furan in Lebensmitteln angenommen. Anschließend wurde im Mai 2006 von der GD Gesundheit und Verbraucher, der EFSA und der Gemeinsamen Forschungsstelle der Europäischen Kommission ein gemeinsamer Workshop über Furan in Lebensmitteln organisiert, um Informationen über den Stand der Analysemethoden für Furan und die erforderlichen Daten für Risikobewertungen zu erhalten.

Die EFSA veröffentlichte Ende 2006 einen Aufruf zur Einreichung wissenschaftlicher Daten, um Informationslücken zu füllen. Im März 2007 bat die Europäische Kommission die Mitgliedstaaten darum, die Vorkommen von Furan in wärmebehandelten Lebensmittelerzeugnissen zu überwachen, um eine umfassendere Risikobewertung als bisher zu ermöglichen. Die EFSA wurde gebeten, diese Daten in einem Ereignisbericht zusammenzustellen.

Mit diesem Bericht werden die Ergebnisse auf der Grundlage der Daten vorgelegt, die der EFSA von den Mitgliedstaaten übermittelt wurden. Die Ergebnisse werden durch zwei laufende Projekte über den Einfluss der Lebensmittelzubereitung und der Exposition gegenüber Furan durch Inhalation während des Kochens ergänzt. Diese Projekte werden jetzt nach der Gewährung von Zuschüssen nach Artikel 36 der Gründungsverordnung der EFSA durchgeführt. Diese Projekte werden jetzt nach der Gewährung von Zuschüssen gemäß Artikel 36 der EFSA-Gründungsverordnung durchgeführt. Die sich daraus ergebenden



Datensätze werden gegen Ende 2009 erwartet und sollten es der EFSA ermöglichen, eine robustere Abschätzung der Exposition über verschiedene Wege (wie z. B. durch Inhalation) zu erstellen.

[Weitere Informationen](#)

Aufruf zum Einreichen von Daten zu Tiergesundheit und Tierschutz bei der genetischen Auswahl von Masthähnchen

Die EFSA hat dazu aufgerufen, Daten zu genetischen und Tierschutzaspekten von Hühnern einzureichen, die speziell für die Fleischproduktion gehalten werden (Masthähnchen, oft auch „Broiler“ genannt), um eine Bewertung der verfügbaren Informationen vornehmen zu können, bevor die Behörde gegenüber der Europäischen Kommission Empfehlungen ausspricht.

In einem Bericht aus dem Jahr 2000 gelangte der Wissenschaftliche Ausschuss für Tiergesundheit und Tierschutz zu dem Schluss, dass die Auswahlpraxis zu Veränderungen vieler Stoffwechsel- und Verhaltensmerkmale bei Masthähnchen geführt hat. In Übereinstimmung mit der EU-Richtlinie, in der die Mindestregeln für den Schutz von Hühnern dargelegt werden, die für die Fleischproduktion gezüchtet werden, wird die Europäische Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat einen Bericht zum Einfluss der genetischen Auswahl auf bekannte Mängel vorlegen, die zu einer Beeinträchtigung des Wohlergehens von Hühnern führen. Die Kommission beauftragte die EFSA, alle verfügbaren Informationen zu bewerten und dann zwei wissen-

schaftliche Gutachten zu erstellen. In dem einen Gutachten soll es um Empfehlungen für den Schutz von Großeltern- und Elterntieren gehen, die zu Zuchtzwecken aufgezogen und gehalten werden, während das andere Gutachten den Einfluss der genetischen Auswahl auf das Wohlergehen und die Resistenz von zu kommerziellen Zwecken gehaltenen Masthähnchen gegenüber Stress und Krankheitserregern zum Thema haben soll.

Die EFSA hat eine Liste mit 19 technischen Fragen entworfen und Regierungen, interessierte Organisationen, Zuchtunternehmen, Universitäten, Forschungseinrichtungen, andere Interessenvertreter und -gruppen und Einzelpersonen um die Einreichung aller verfügbaren relevanten Daten gebeten. Zu den Informationen, die auf diese Weise gesammelt werden sollen, gehören auch Gesundheitsaspekte bei der genetischen Auswahl bei Masthähnchen.

Der Aufruf wurde am 15. Oktober 2009 abgeschlossen. ■

[Weitere Informationen](#)

Start eines neuen Projekts der EFSA über Prognosen betreffend die Auswirkungen von Klimaänderungen auf Aflatoxin B1 in Getreide

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat eine Ausschreibung mit einem Aufruf zum Einreichen von Vorschlägen für eine Studie des potenziellen Anstiegs von Aflatoxin B1 in Getreide innerhalb der EU aufgrund der Klimaänderungen veröffentlicht. Aflatoxin B1 ist ein Mykotoxin, das von Schimmelpilzen erzeugt wird, die sich auf bestimmten Getreidearten — wie Mais, Weizen und Reis — vermehren. Besonders verbreitet ist das karzinogene Toxin in warmen Breitengraden, die eine hohe Luftfeuchtigkeit aufweisen.

Ziel der Studie ist es, ausgehend von verschiedenen Szenarien für Klimaveränderungen Daten über Aflatoxin B1 zu erheben und zu analysieren, um Prognosemodelle zu erstellen, Szenarien zu definieren und Karten auszuarbeiten, in denen künftige potenzielle

Kontaminierungen von Getreideernten hervorgehoben sind. Die Ergebnisse sollen die künftige Arbeit der EFSA in diesem Bereich angemessen unterstützen und Hinweise auf potenzielle Aufkommen von Lebensmittelkontaminierungen durch Mykotoxine innerhalb der EU aufgrund von Klimaveränderungen geben.

Das Projekt wird vom Referat „Neuauf tretende Risiken“ der EFSA koordiniert, das diese Thematik als potenziellen Problembereich identifiziert hat. Von den EU-Mitgliedstaaten benannte wissenschaftliche Organisationen konnten ihre Vorschläge bis zum 7. September 2009 einreichen. Die ausgewählten Vorschläge werden von der EFSA mit bis zu 250 000 EUR gefördert. ■

[Weitere Informationen](#)

Öffentliche Konsultation über Nährstoffaufnahme-Referenzwerte



Auf Ersuchen der Europäischen Kommission ist das EFSA-Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) gegenwärtig dabei, Empfehlungen für die europäische Bevölkerung in Bezug auf Nährstoffaufnahme-Referenzwerte (*Dietary Reference Values* — DRV) für Kohlenhydrate (unter Einbeziehung verschiedener Zuckerarten), Ballaststoffe und Fette auszuarbeiten.

Die EFSA hat die derzeitigen Referenzaufnahmemengen für die Bevölkerung unter Berücksichtigung der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse und der jüngsten nationalen Empfehlungen überprüft. Im Rahmen dieser Überprüfung hat die EFSA eine öffentliche Konsultation zu den Gutachtenentwürfen über DRV für Kohlenhydrate, Ballaststoffe und Fette gestartet und am 7. und 8. September 2009 ein Treffen mit Ernährungsexperten aus den Mitgliedstaaten veranstaltet.

Die Annahme von überarbeiteten Versionen der Gutachtenentwürfe durch das NDA-Gremium, in denen die während der öffentlichen Konsultation und beim Treffen mit den Mitgliedstaaten vorgetragenen Anmerkungen berücksichtigt werden, wurde für Dezember 2009 vorgesehen.

Der Aufruf wurde am 15. Oktober 2009 abgeschlossen. ■

[Weitere Informationen](#)

Im Zeitraum Juni bis September 2009 angenommene Aufträge

Angaben zu allen anderen laufenden Ersuchen und Aufträgen sind im „[Register der Anfragen](#)“ („Register of Questions“) der EFSA zu finden.

Bewertungsmethodik (AMU)

Production-To-Retail microbiological modelling

Deadline: 31-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0166

Internal Mandate proposed by EFSA to the Assessment Methodology Unit for a Working Group on the submission of scientific peer-reviewed open literature in view of the approval of pesticide active substances under the new Regulation concerning the placing of plant protection products on the market

Deadline: 31-May-10 Mandate Number: M-2009-0243

Lebensmittelzusatzstoffe & Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS)

Chromium picolinate added for nutritional purposes to foodstuffs

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0200

Biologische Gefahren (BIOHAZ)

Statement on a protocol for additional data collection based on the EFSA recommendations about resistance to scrapie in goats in Cyprus

Deadline: 31-Jul-09 Mandate Number: M-2009-0142

Request for technical assistance related to the EFSA opinion on transformation of animal by-products into biogas and compost

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0143

Analytical sensitivity of approved TSE rapid tests

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0165

Self-tasking mandate on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods

Deadline: 31-Dec-11 Mandate Number: M-2009-0245

Joint EFSA/ECDC mandate on links between human and animal TSEs

Deadline: 31-Jul-10 Mandate Number: M-2009-0221

Neste oil application for new alternative method of disposal or use of animal by-products

Deadline: 31-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0226

Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CEF)

Re-evaluation of 2,4-Decadienamide, N-(2-methylpropyl)-, (2E,4E), N-Cyclopropyl (2E,6Z)-nonadienamide and N-Ethyl (2E,6Z)-nonadienamide

Deadline: 31-Dec-10 Mandate Number: M-2009-0139

Dodecanoic acid, 12-amino-, polymer with ethene, 2,5-furandione, α -hydro- ω -hydroxypoly (oxy-1,2-ethanediyl) and 1-propene

Deadline: 21-Jan-10 Mandate Number: M-2009-0152

Diaminodecan

Deadline: 29-Jan-10 Mandate Number: M-2009-0153

Request for a scientific assistance on the risk assessment of salts of authorised acids, phenols or alcohols used in plastic food contact materials

Deadline: 30-Nov-09 Mandate Number: M-2009-0161

PET Processors (UK) LLC: Application for Authorisation of a PET recycling process

Deadline: 12-Feb-10 Mandate Number: M-2009-0172

Recycling process Sky Light

Deadline: 31-Dec-10 Mandate Number: M-2009-0173

Copolymer crosslinked with DVB

Deadline: 08-Jan-10 Mandate Number: M-2009-0186

Interpretation of margins of safety for smoke flavouring primary products

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0201

2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine

Deadline: 11-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0205

Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-hexene and/or 1-octene and/or 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-tetradecene (MW : 440-12000)

Deadline: 11-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0207

Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM)

Increase of the level for aflatoxin total from 4 mg/kg to 10 mg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios

Deadline: 30-Jun-09 Mandate Number: M-2009-0154

Brominated flame retardants in food

Deadline: 30-Jun-10 Mandate Number: M-2009-0162

Marine biotoxins in shellfish - Summary on regulated marine biotoxins

Deadline: 31-Aug-09 Mandate Number: M-2009-0163

Evaluation of previous cargoes substances

Deadline: 30-Nov-09 Mandate Number: M-2009-0164

Dietätische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA)

Under the EU's Regulation on the use of nutrition and health claims for foods (Reg.(EC) No 1924/2006), EFSA has received requests to evaluate:

5 Article 14 applications [For more information](#)
 1 Article 13.5 applications [For more information](#)
 0 Article 13 applications [For more information](#)

Glavanoid as food ingredient

Deadline: 30-Apr-10 Mandate Number: M-2009-0190

Conjugated Linoelic Acid' (CLA, Cognis) as food ingredient

Deadline: 4-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0191

Chitin-glucan as food ingredient (KitoZyme)

Deadline: 30-Apr-10 Mandate Number: M-2009-0199

Fermented Black Bean Extract as food ingredient

Deadline: tbc Mandate Number: M-2009-0202

Sardine Peptide Products (Cantox) as food ingredient

Deadline: 30-Apr-10 Mandate Number: M-2009-0203

FAQ on Health claims (Art. 13.5)

Deadline: 31-Oct-09 Mandate Number: M-2009-0211

Wissenschaftlicher Ausschuss & Beirat (SC & AF)

Genotoxicity testing strategies

Deadline: 31-Dec-10 Mandate Number: M-2009-0215

Zoonosen (Datenerhebung)

Community Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic agents in 2008 (Internal mandate proposed by EFSA to the Unit on Zoonoses Data Collection for issuing a Community Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic agents in 2008 in the EU)

Deadline: 28-Feb-10 Mandate Number: M-2009-0168

Community Summary Report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2008

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0169

Reviewing the reporting guidelines for food-borne outbreaks

Deadline: 31-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0170

Revising the manuals to guide the reporting of zoonoses, zoonotic agents, antimicrobial resistance and food-borne outbreaks, 2009

Deadline: 31-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0171

> Gutachten und sonstige Dokumente

Verzeichnis der erstatteten Gutachten und sonstigen veröffentlichten Dokumente, geordnet nach Referaten: Juni bis September 2009

Hinweis: Bei der vorliegenden Liste handelt sich nicht um eine vollständige Auflistung sämtlicher EFSA-Gutachten; aufgeführt sind lediglich diejenigen Gutachten, die als relevant für den vorliegenden Newsletter erachtet wurden. [Zur vollständigen Liste](#)

Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS)

Chromium nitrate as a source of chromium added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 02-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-216
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902607659.htm

Chromium(III) lactate trihydrate as a source of chromium added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 02-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2006-307
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902607754.htm

Inability to assess the safety of pantothenic acid-enriched yeast added to food supplements and the bioavailability of pantothenic acid from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 04-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-212
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600576.htm

Manganese ascorbate, manganese aspartate, manganese bisglycinate and manganese pidolate as sources of manganese added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 04-Jun-09
 Question numbers: EFSA-Q-2006-226; EFSA-Q-2006-302; EFSA-Q-2005-144; EFSA-Q-2005-037; EFSA-Q-2005-160; EFSA-Q-2006-322
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902613246.htm

Safety of magnesium taurinate added for nutritional purposes as a source of magnesium in food supplements and bioavailability of magnesium from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 04-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2008-769
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608491.htm

Inability to assess the safety of beta-, gamma- and delta- tocopherol and alpha-, beta-, gamma-, delta- and desmethyl-tocotrienol added for nutritional purposes as sources of beta-, gamma- and delta- tocopherol and alpha-, beta-, gamma-, delta- and desmethyl- tocotrienol in food supplements and the bioavailability of beta-, gamma-, delta- tocopherol and alpha-, beta-, gamma-, delta- and desmethyl-tocotrienol from the different sources, based on the supporting dossiers

Adoption date: 04-Jun-09
 Question numbers: EFSA-Q-2006-262, EFSA-Q-2006-263, EFSA-Q-2006-264, EFSA-Q-2006-266, EFSA-Q-2006-267, EFSA-Q-2006-268, EFSA-Q-2006-269, EFSA-Q-2006-270
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600326.htm

Inability to assess the safety of niacin-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of niacin in food supplements and the bioavailability of niacin from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-211**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902599984.htm

Inability to assess the safety of sodium hyaluronate added for nutritional purposes to food supplements and the bioavailability of sodium from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2006-190**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608895.htm

Chromium picolinate, zinc picolinate and zinc picolinate dihydrate added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: **04-Jun-09**
 Question numbers: **EFSA-Q-2005-077, EFSA-Q-2006-231, EFSA-Q-2005-094, EFSA-Q-2005-110**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902603290.htm

Inability to assess the safety of zinc-enriched yeast as a source of zinc, added for nutritional purposes to foods for particular nutritional uses and foods (including food supplements) intended for the general population, based on the supporting dossiers

Adoption date: **04-Jun-09**
 Question numbers: **EFSA-Q-2005-089, EFSA-Q-2005-191, EFSA-Q-2006-218**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608543.htm

Inability to assess the safety of vitamin E-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin E in food supplements and the bioavailability of vitamin E from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-209**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600350.htm

Inability to assess the safety of vitamin K-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin K in food supplements and the bioavailability of vitamin K from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-208**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600634.htm

Inability to assess the safety of calcium-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of calcium in food supplements, based on the supporting dossiers

Adoption date: **04-Jun-09** Question numbers: **EFSA-Q-2005-096, EFSA-Q-2005-200**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609104.htm

Potassium molybdate as a source of molybdenum added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-157**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902613278.htm

Inability to assess the safety of manganese-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of manganese to food supplements, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question numbers: **EFSA-Q-2005-121, EFSA-Q-2005-189**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609163.htm

Inability to assess the safety of copper-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of copper to food supplements, based on the supporting dossiers

Adoption date: **04-Jun-09** Question numbers: **EFSA-Q-2005-118, EFSA-Q-2005-188**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609308.htm

Inability to assess the safety of thiamine-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of thiamine in food supplements and the bioavailability of thiamine from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-207**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600242.htm

Inability to assess the safety of vitamin B6-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin B6 in food supplements and the bioavailability of vitamin B6 from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-196**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600499.htm

Inability to assess the safety of vitamin B12-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin B12 in food supplements and the bioavailability of vitamin B12 from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-195**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600693.htm

Inability to assess the safety of vitamin D-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin D in food supplements and the bioavailability of vitamin D from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-198
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609250.htm

Inability to assess the safety of biotin-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of biotin in food supplements and the bioavailability of biotin from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-199
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608999.htm

Inability to assess the safety of magnesium-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of magnesium in food supplements, based on the supporting dossiers

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-092, EFSA-Q-2005-204
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608227.htm

Inability to assess the safety of riboflavin-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of riboflavin in food supplements and the bioavailability of riboflavin from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-210
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609046.htm

Calcium silicate and silicon dioxide/silicic acid gel added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 05-Jun-09
Question numbers: EFSA-Q-2005-140, EFSA-Q-2006-220, EFSA-Q-2005-098, EFSA-Q-2005-099
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902607795.htm

Inability to assess the safety of iron-enriched yeast as a source of iron, added for nutritional purposes to foods for particular nutritional uses and foods (including food supplements) intended for the general population, based on the supporting dossiers

Adoption date: 05-Jun-09
Question number: EFSA-Q-2005-095, EFSA-Q-2005-206, EFSA-Q-2006-214
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608092.htm

Chromium(III)-, iron(II)- and selenium-humic acid/fulvic acid chelate and supplemented humifulvate added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 05-Jun-09
Question number: EFSA-Q-2006-191, EFSA-Q-2006-192, EFSA-Q-2006-193, EFSA-Q-2006-194
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600070.htm

Inability to assess the safety of vitamin C-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin C in food supplements and the bioavailability of vitamin C from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-194
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608947.htm

Inability to assess the safety of manganese ethanolamine phosphate added for nutritional purposes as a source of manganese to food supplements and the bioavailability of the manganese from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2008-024
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609377.htm

Calcium caprylate and magnesium caprylate added for nutritional purposes as sources of calcium and magnesium to food supplements

Adoption date: 05-Jun-09 Question numbers: EFSA-Q-2008-018, EFSA-Q-2008-017
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600033.htm

Orotic acid salts as sources of orotic acid and various minerals added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 07-Jul-09
Question numbers: EFSA-Q-2005-135, EFSA-Q-2005-139, EFSA-Q-2005-148, EFSA-Q-2005-163, EFSA-Q-2006-232, EFSA-Q-2006-233, EFSA-Q-2006-234, EFSA-Q-2006-235, EFSA-Q-2006-236, EFSA-Q-2006-237, EFSA-Q-2006-238, EFSA-Q-2006-239, EFSA-Q-2006-240, EFSA-Q-2006-241, EFSA-Q-2006-242, EFSA-Q-2006-243, EFSA-Q-2006-244, EFSA-Q-2006-245, EFSA-Q-2006-246, EFSA-Q-2006-247, EFSA-Q-2006-248, EFSA-Q-2006-251
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902720207.htm

Data requirements for the evaluation of food additive applications

Adoption date: 09-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2007-188
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902775870.htm

Re-evaluation of food colours

E129 Allura Red AC

Adoption date: 23-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-230

E124 Ponceau 4R, Cochineal Red A

Adoption date: 23-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-228

E104 Quinoline yellow

Adoption date: 23-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-223

E102 Tartrazine

Adoption date: 23-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-222

E122 Azorubine, Carmoisine

Adoption date: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-226

E110 Sunset Yellow FCF, Orange Yellow

Adoption date: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-224

Statement on the evaluation of the new information provided on the food additive ethyl lauroyl arginate

Adoption date: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00609
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902945978.htm

Biologische Gefahren (BIOHAZ)

Joint scientific report of ECDC, EFSA and EMEA on meticillin resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in livestock, companion animals and food

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2009-00612
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902590639.htm

Statement on a protocol for additional data collection based on the EFSA recommendations about resistance to scrapie in goats in Cyprus

Adoption date: 09-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2009-00631
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902708663.htm

Food safety considerations concerning the species-specific welfare aspects of the main systems of stunning and killing of farmed fish

Adoption date: 09-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2008-770
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902703803.htm

Food safety aspects of the welfare of dairy cows

Adoption date: 09-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2008-296
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902703055.htm

BSE-related risk in bovine intestines

Adoption date: 10-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00226
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902899454.htm

Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CEF)

Flavouring Group Evaluations

Aliphatic dialcohols, diketones, and hydroxyketones from chemical groups 8 and 10

Adopted: 17-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2009-00563

Alicyclic, alicyclic-fused and aromatic-fused ring lactones evaluated by JECFA (61st meeting) structurally related to a aromatic lactone evaluated by EFSA in FGE.27 (2008)

Adopted: 17-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2009-00559
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902878576.htm

Aryl-substituted saturated and unsaturated primary alcohol/aldehyde/acid/ester derivatives from chemical group 22

Adopted: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2009-00564

Aliphatic, linear alpha,beta-unsaturated aldehydes and acids and related esters and aliphatic branched chain saturated and unsaturated alcohols, aldehydes, acids and related esters and one aliphatic secondary alcohol evaluated by JECFA (69th meeting)

Adopted: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2009-00714

Sulphur containing heterocyclic compounds evaluated by JECFA

Adopted: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2009-00558
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902888041.htm

Aliphatic, alicyclic, linear, alpha,beta-unsaturated, di- and trienals and related alcohols, acids and esters evaluated by JECFA (61st meeting)

Adopted: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2008-054
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902866033.htm

Iron containing organic substances from chemical group 30

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-046
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902945776.htm

Alicyclic and aromatic derivatives of 2-hydroxy-propionamide from chemical group 16

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-044

Aliphatic and aromatic amines and amides evaluated by JECFA (68th meeting)

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00560

Aliphatic, acyclic and alicyclic terpenoid tertiary alcohols and structurally related substances evaluated by JECFA (68th meeting)

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00561

Aliphatic and aromatic hydrocarbons from chemical group 31

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00565

Simple aliphatic and aromatic sulphides and thiols evaluated by JECFA (68th meeting)

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00774

24th list of substances for food contact materials

Adoption date: 17-Jun-09
Question numbers: EFSA-Q-2006-129, EFSA-Q-2007-009, EFSA-Q-2007-032, EFSA-Q-2005-245, EFSA-Q-2008-686, EFSA-Q-2008-683, EFSA-Q-2008-698
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902656597.htm

25th list of substances for food contact materials

Adoption date: 21-Jul-09
Question numbers: EFSA-Q-2008-202, EFSA-Q-2006-144, EFSA-Q-2007-031, EFSA-Q-2007-025, EFSA-Q-2007-030, EFSA-Q-2007-029, EFSA-Q-2007-028
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902766732.htm

Guidelines on the submission and preparation of applications for the safety evaluation of active and intelligent components to be used in active and intelligent materials intended for food contact

Adoption date: 21-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2005-041

Guidelines on the submission and preparation of applications for the safety assessment of food enzymes

Adoption date: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2007-080
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902789461.htm

Public consultation on the guidance on the submission of a dossier on food enzymes

Adoption date: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2009-00738
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902439387.htm

26th list of substances for food contact materials

Adoption date: 24-Sep-09 Question numbers: EFSA-Q-2008-020, EFSA-Q-2007-077
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902959201.htm

Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM)

Effects on public health of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios

Adoption date: **16-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00675**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902631994.htm

Domoic acid in shellfish

Adoption date: **02-Jul-09** Question number: **EFSA-Q-2006-065H**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902707355.htm

Marine biotoxins in shellfish - Summary on regulated marine biotoxins

Adoption date: **13-Aug-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00685**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902812884.htm

Datenerhebung & Exposition (DATEX)

Request for an EFSA report on furan monitoring data

Adoption date: **11-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00607**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902588085.htm

Neuaufretende Risiken (EMRISK)

Delivery of a database on bioactive constituents of food plants

Adoption date: **21-Sep-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00813**

Dietätische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA)

Nutrition and health claims

EFSA has issued 94 scientific opinions on general function claims (Art. 13.1), covering 521 health relationships and 5 opinions related to Article 14 and 13.5 health claims applications between June and September 2009.
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/ScientificPanels/NDA/efsa_locale-1178620753812_1178684448831.htm

Labelling reference intake values for n-3 and n-6 polyunsaturated fatty acids

Adoption date: **30-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00548**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902671518.htm

Request on health claims related to plant sterols/stanols

Adoption date: **30-Jun-09** Question numbers: **EFSA-Q-2009-00530, EFSA-Q-2009-00718**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902768432.htm

Outcome of public consultation on a FAQ document on health claims

Adoption date: **30-Sep-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00826**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902944190.htm

Frequently Asked Questions (FAQ) related to the EFSA assessment of Article 14 and 13.5 health claims applications

Adoption date: **30-Sep-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00775**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902944107.htm

Wissenschaftlicher Ausschuss & Beirat (SC & AF)

Guidance on safety assessment of botanicals and botanical preparations intended for use as ingredients in food supplements

Adoption date: **22-Jul-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00668**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902880131.htm

Further advice on the implications of animal cloning (SCNT)

Adoption date: **23-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2009-00449**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902619111.htm



Wir stellen vor: Die verschiedenen Newsletter der EFSA

Die EFSA verfügt über ein breites Spektrum an Newslettern, die auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Leser zugeschnitten sind. Die Newsletter stehen auf Englisch, Deutsch, Französisch und Italienisch zur Verfügung. Im Einzelnen können Sie wählen zwischen:

- **EFSAnews** — die regelmäßig erscheinende Zusammenfassung aktueller Entwicklungen bei der EFSA
- **Moving Together** — zweimal jährlich erscheinende Nachrichten über die Zusammenarbeit zwischen der EFSA und den EU-Mitgliedstaaten im Bereich der Lebensmittelsicherheit
- **EFSA in focus** — unsere regelmäßig erscheinenden thematischen Newsletter, die in leicht lesbarer Form einschlägige Themen zusammenfassen, um den Lesern die Möglichkeit zu geben, das für sie interessanteste Thema — Pflanzen, Tiere oder Lebensmittel — auszuwählen.

**Möchten Sie einen oder mehrere dieser Newsletter abonnieren?
Besuchen Sie hierzu einfach die Website der EFSA!**

Sie wollen diesen Newsletter abonnieren? Besuchen Sie hierzu einfach die Website der EFSA!

Die Wiedergabe von Beiträgen ist — ausgenommen zu gewerblichen Zwecken — unter Angabe der Quelle gestattet.

Die in diesem Newsletter vertretenen Auffassungen oder Meinungen geben in rechtlicher Hinsicht nicht notwendigerweise den offiziellen Standpunkt der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit wieder. Alle in der vorliegenden Publikation enthaltenen Hyperlinks weisen den aktuellen Stand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des Newsletters auf.

www.efsa.europa.eu