LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

Lebensmittelverband
Deutschland e. V.
Food Federation Germany
Postfach 06 02 50
10052 Berlin
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
Fax +49 30 206143-190
info@lebensmittelverband.de
lebensmittelverband.de

Büro Brüssel
Avenue des Nerviens 9–31
1040 Brüssel, Belgien
Tel. +32 2 508 1023
Fax +32 2 508 1025

Stellungnahme

Einführung von Höchstgehalten für die Summe aus Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran in Beikost (Vorhaben PLAN/2018/3821)

Der Lebensmittelverband Deutschland dankt dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH), Referat 313, für die Übersendung des Verordnungsentwurfs: *Commission Regulation (EU) …/…. of XXX amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of the sum of furan, 2-methylfuran and 3-methylfuran in processed cereal-based food for infants and young children* (Vorhaben PLAN/2018/3821), verbunden mit der Möglichkeit, zu dem Entwurf Stellung nehmen zu können. Laut BMLEH soll über den aktuellen Verordnungsentwurf in der Sitzung des Ständigen Ausschusses am 15. Dezember 2025 abgestimmt werden.

Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran sind Prozesskontaminanten, die sich während der Herstellung bestimmter Beikost aus natürlichen Inhaltsstoffen und Zutaten bilden können. Die Bildungswege sind sehr komplex, so dass die betroffene Wirtschaft bislang davon abgesehen hat, eine „Toolbox“ o.ä. für Minimierungsmaßnahmen zu erstellen. Anders als bei Acrylamid, bei dem nur wenige Ausgangsstoffe (reduzierende Zucker, Asparagin) für die Bildung dieser Prozesskontaminante verantwortlich sind, sind es bei Furan und den Alkylfuranen deutlich mehr Komponenten, die die Bildung verursachen und/oder beeinflussen können.

Die betroffene Wirtschaft, hier die Hersteller von Babynahrung, arbeiten bereits seit mehreren Jahren daran, die Bildungswege von Furan und den Alkylfuranen zu erforschen und die Bildung dieser Prozesskontaminanten zu minimieren. Die Hersteller von Babynahrung gehen allerdings zum gegenwärtigen Zeitpunkt auch davon aus, dass mit den aktuell vorhandenen Techniken eine weitere Minimierung nicht machbar ist, ohne die mikrobiologische Sicherheit der Babynahrung zu gefährden. Es ist somit vielmehr ein ganzheitlicher Ansatz bzw. eine Risiko-Nutzen-Abwägung erforderlich, um Babys und Kleinkinder nicht durch die Einführung strenger Höchstgehalte für Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran zu gefährden. Auch ist darauf hinzuweisen, dass Furan eine sehr flüchtige Verbindung ist und der Verbraucher durch offenes Erhitzen und Umrühren der Nahrung bei der Zubereitung selbst dazu beitragen kann, den Furan-Gehalt im verzehrsfertigen Produkt weiter zu senken.

Um den aktuellen Stand der Aktivitäten und Minimierungsbemühungen der Wirtschaft darzustellen, wurde von Unternehmen und Verbänden der Wirtschaft eine umfängliche Publikation zu Furan und Alkylfuranen verfasst, die gerade veröffentlicht wurde (*Furan and alkylfurans in food: recent scientific developments, new occurrence date across product categories and proactical risk management measures*. Critical Reviews in food science and nutrition (2025); **Anlage**). In der Publikation wird nicht nur der gegenwärtige Stand von Forschung und Technik dargelegt, sondern es sind auch eine sehr große Anzahl an Gehaltsdaten in die Betrachtungen eingeflossen (> 24000 Daten). Auch werden „sinnvolle“ und „weniger sinnvolle“ Risikomanagementmaßnahmen für Furan und Alkylfurane diskutiert.

Da die Furan-Gehalte in Lebensmitteln nur bis zu einem gewissen Grad kontrolliert werden können, zeigt sich – vergleichbar wie bei Acrylamid – erst bei der Untersuchung des Endprodukts, ob der Höchstgehalt eingehalten werden konnte. Ist dies nicht der Fall, muss die hergestellte Ware ver-

nichtet werden. Um dies zu vermeiden, schlägt die betroffene Wirtschaft ein Benchmark-Konzept (Signalwert-Konzept) vor, wie dies bereits für Acrylamid eingeführt wurde und sich für den Umgang mit dieser Prozesskontaminante als praxistauglich erwiesen hat. Dieses Benchmark-Konzept wird auch vom Lebensmittelverband Deutschland und seinem europäischen Verband FoodDrinkEurope ausdrücklich empfohlen und unterstützt.

FoodDrinkEurope hat in Absprache mit seinen Mitgliedern zum aktuellen Verordnungsentwurf eine eigene Stellungnahme verfasst, die beigefügt ist (**Anlage**) und vom Lebensmittelverband gestützt wird.

Der Lebensmittelverband Deutschland bittet das BMLEH, sich für ein Benchmark-Konzept zur Regelung von Furan und Alkylfuranen in Lebensmitteln einzusetzen und um die Berücksichtigung seiner Anmerkungen und der beigefügten Unterlagen bei den anstehenden Beratungen zum Vorhaben zu Beikost auf europäischer Ebene. Wir stehen für Rückfragen gerne zur Verfügung.

Lebensmittelverband Deutschland e.V.
Berlin, 10. Dezember 2025

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Der Lebensmittelverband Deutschland e. V. ist der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft. Ihm gehören Verbände und Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette „von Acker bis Teller“, also aus Landwirtschaft, Handwerk, Industrie, Handel und Gastronomie an. Daneben gehören zu seinen Mitgliedern auch private Untersuchungslaboratorien, Anwaltskanzleien und Einzelpersonen.