**Neues Jahr, neue Gesetze: Was sich für Verbraucher 2017 ändert**

**Ernährung und Umwelt**

* [**Spielzeug: Die EU hat für drei Konservierungs- und ein Lösungsmittel neue Höchstgrenzen festgelegt.**](https://www.verbraucherzentrale.nrw/SES70982284/UNIQ124543582711722/login/link1195498A.html?i=4#spielzeugdieeuhatfuerdreikonservierungsundeinloesungsmittelneuehoechstgrenzenfestgelegt)
* [**Geschirrspülmittel: Im EU-Raum werden Pulver und Tabs mit Phosphat verbannt. Damit soll verhindert werden, dass Algen massenhaft wachsen.**](https://www.verbraucherzentrale.nrw/SES70982284/UNIQ124543582711722/login/link1195498A.html?i=4#geschirrspuelmittelimeuraumwerdenpulverundtabsmitphosphatverbanntdamitsollverhindertwerdendassalgenmassenhaftwachsen)
* [**Hautcremes: Mit Methylisothiazolinon verbannt die EU einen Konservierungsstoff aus Kosmetika, der oftmals Allergien auslöst.**](https://www.verbraucherzentrale.nrw/SES70982284/UNIQ124543582711722/login/link1195498A.html?i=4#hautcremesmitmethylisothiazolinonverbanntdieeueinenkonservierungsstoffauskosmetikaderoftmalsallergienausloest)
* [**Verpackte Lebensmittel: Hersteller müssen über Nährwerte ihrer Produkte informieren. Nahrungsmittel, die noch vor dem 13. Dezember 2016 in den Handel gebracht werden, dürfen 2017 noch verkauft werden.**](https://www.verbraucherzentrale.nrw/SES70982284/UNIQ124543582711722/login/link1195498A.html?i=4#verpacktelebensmittelherstellermuessenuebernaehrwerteihrerprodukteinformierennahrungsmitteldienochvordem13dezember2016indenhandelgebrachtwerdenduerfen2017nochverkauftwerden)

**Spielzeug: Die EU hat für drei Konservierungs- und ein Lösungsmittel neue Höchstgrenzen festgelegt.**

Drei Konservierungsmitteln und einem Lösemittel in Spielzeug zeigt die EU-Kommission im Laufe des Jahres 2017 erstmals Grenzen auf.
Spielzeug auf Wasserbasis darf **ab dem 24. Mai 2017** höchstens 5 Milligramm je Kilogramm (mg/kg) des Konservierungsmittels [Benzisothiazolinon](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN-DE/TXT/?uri=CELEX%3A32015L2116) (BIT) enthalten; dieser Stoff kann Allergien auslösen. BIT findet sich unter anderem in Hobby- und Fingerfarben. In Kosmetika ist die Substanz als Konservierungsstoff nicht zugelassen, da sie auch in geringen Konzentrationen Kontaktallergien auslösen kann.

Für zwei weitere Chemikalien in Spielzeug auf Wasserbasis hat die EU-Kommission ebenfalls erstmals Grenzwerte festgelegt: Die Konservierungsmittel [Chlormethylisothiazolinon (CMI) und Methylisothiazolinon (MI)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015L2117&from=EN) finden sich etwa in Hobby-, Finger- und Fenster-/Glasfarben sowie in Klebstoffen und Seifenblasen. Beide Substanzen können Kontaktallergien auslösen. **Ab dem 24. November 2017** wird gelten: 0,75 mg/kg für CMI, 0,25 mg/kg für MI und 1 mg/kg für das 3:1-Gemisch aus CMI und MI.

Die in Brüssel beschlossenen Werte entsprechen laut dem hiesigen Bundesinstitut für Risikobewertung der Grenze, bis zu der die Überwachungseinrichtungen diese Mittel noch nachweisen können.

Zu den problematischen Stoffen in Spielzeug zählt ebenfalls Formamid. Es wird als Lösungsmittel und Weichmacher eingesetzt oder in Verbindung mit einem Treibmittel auch, um Schaumstoffe zu erzeugen. Im Labor konnte der Stoff in Puzzlematten aus Schaumstoff nachgewiesen werden. Die Substanz kann unfruchtbar machen und das Kind im Mutterleib schädigen. Jetzt hat die EU-Kommission festgelegt: Enthalten Schaumstoffe mehr als 200 Milligramm Formamid pro Kilogramm, dürfen sie nur 20 Mikrogramm pro Kubikmeter des Lösungsmittels ausgasen. Dieses Limit gilt **ab 24. Mai 2017.**

Aus Sicht der Verbraucherzentrale sollte Formamid in Spielwaren zum Schutz der Kinder verboten sein. Es kann nicht nur über die Atemluft aufgenommen werden, sondern auch über den Mund und über die Haut.

**Geschirrspülmittel: Im EU-Raum werden Pulver und Tabs mit Phosphat verbannt. Damit soll verhindert werden, dass Algen massenhaft wachsen.**

Zum Jahreswechsel begrenzt eine EU-Verordnung den Phosphorgehalt in Geschirrspülmitteln strikt: Pulver oder Tabs, die **ab 1. Januar 2017** in den Handel kommen, dürfen nur noch höchstens 0,3 Gramm Phosphor in der Standarddosierung enthalten. Phosphate werden als Enthärter eingesetzt, um das im Wasser enthaltene Magnesium und Kalzium zu binden.

Hintergrund des Verbots: Gelangen zu viel Phosphate mit dem Abwasser in Flüsse und Seen, wachsen dank dieses Nährstoffes Algen massenhaft. Das wiederum führt zu Sauerstoffmangel für die Tier- und Pflanzenwelt. Phosphat in Kläranlagen zu eliminieren, ist sehr teuer und gelingt in kleinen Anlagen nur unzureichend.

Übrigens: Für Waschmittel gilt bereits seit 2013, dass der Gesamtphosphorgehalt pro Hauptwaschgang höchstens 0,5 Gramm betragen darf.

Viele Hersteller haben Pulver und Tabs für den Geschirrspüler bereits auf phosphatfrei umgestellt. Alternativ werden unter anderem Zitrate eingesetzt, die Salze der Zitronensäure. Ein Test der Stiftung Warentest im August 2016 ergab, dass auch damit gute Spülergebnisse zu erzielen sind.

**Hautcremes: Mit Methylisothiazolinon verbannt die EU einen Konservierungsstoff aus Kosmetika, der oftmals Allergien auslöst.**

Künftig darf der Konservierungsstoff Methylisothiazolinon (MI) nicht mehr in Kosmetikprodukten eingesetzt werden, die sich nicht abspülen lassen und auf der Haut bleiben. Mit dem Verbot in Produkten wie Hautcremes oder Lotions reagiert die EU-Kommission auf die seit Jahren ansteigenden Zahlen von Kontaktallergien gegen diesen Stoff.

Das Verbot, MI zu verwenden, gilt für sämtliche auf der Haut verbleibenden Kosmetikprodukte, die ab dem 12. Februar 2017 in den Handel gebracht werden.

Konservierungsstoffe sorgen in wasserhaltiger Kosmetik dafür, dass sich Bakterien und Pilze nicht vermehren und die Produkte länger haltbar sind. Hersteller haben daran ein hohes Interesse, da sie bei Produkten, die länger als 30 Monate haltbar sind, kein Haltbarkeitsdatum angeben müssen.

**Verpackte Lebensmittel: Hersteller müssen über Nährwerte ihrer Produkte informieren. Nahrungsmittel, die noch vor dem 13. Dezember 2016 in den Handel gebracht werden, dürfen 2017 noch verkauft werden.**

Bereits **ab Mitte Dezember 2016** müssen auf den Verpackungen von Lebensmitteln die Nährwerte angegeben werden. Das gilt auch, wenn Lebensmittel übers Internet verkauft werden.
Von der Pflicht zur Kennzeichnung gibt es nur wenige Ausnahmen: etwa für alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol, für Kleinverpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 25 Quadratzentimeter beträgt, sowie für alle handwerklich hergestellten Lebensmittel, die direkt durch den Hersteller in kleinen Mengen an den Endkunden abgegeben werden.

Die Nährwertkennzeichnung auf vorverpackten Lebensmitteln muss folgende Angaben berücksichtigen: Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salzgehalt des Produkts. Die Werte sind auf 100 Gramm oder 100 Milliliter des jeweiligen Lebensmittels zu beziehen. Zusätzliche Angaben pro Portion sind zulässig. Die Deklaration ist in der Regel in Tabellenform darzustellen.
Lebensmittel, die noch vor dem 13. Dezember 2016 in den Verkehr gebracht werden und noch nicht gekennzeichnet sind, dürfen noch verkauft werden, bis die Bestände aufgebraucht sind.