



Stellungnahme zur Auffassung des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel zum Einsatz von pflanzlichen Extrakten, die reich an technologisch wirksamen Inhaltsstoffen sind („Use of vegetable extracts rich in constituents performing a technological function“)

Das Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed (SCoPAFF), Section Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain hat am 17. September 2018 das Thema „Use of vegetable extracts rich in constituents performing a technological function“ diskutiert und seine Auffassung im “Summary Report” veröffentlicht. Diese Auffassung hat für Unverständnis in der Lebensmittelwirtschaft geführt, insbesondere das Fazit am Schluss:

- “1. The validity of the statements of 2006 and 2010 was reconfirmed.*
- 2. The scope of both statements shall not be limited only to (fermented/non-fermented) extracts containing high levels of nitrate/ nitrite but it shall be generally applicable to all plant extracts which when added to foods achieve a level of constituents (or their precursors) capable of performing a technological function in foods.*
- 3. Such use of extracts that delivers a technological function (e.g. preservative, antioxidant, stabiliser (colour stabiliser) etc.) in foods to which they are added is deemed a deliberate use as a food additive.*
- 4. Consequently, such use is deemed to meet the definition of a food additive and so it shall comply with the conditions set out in the food additive legislation (including relevant specifications) and be labelled in accordance with the appropriate provisions for labelling of food additives.*
- 5. A number of plant extracts can perform both flavouring and additive functions. When flavourings have a technological function as food additives, the food additive legislation shall apply. In this case the extracts cannot be claimed to be used as flavourings.“*

Die AG Zusatzstoffe nimmt dazu wie folgt Stellung:

Ein Pflanzenextrakt, der neben einer z.B. aromatisierenden auch technologische Funktionen ausüben kann, unterliegt nur dann dem Zusatzstoffrecht, wenn er als Lebensmittelzusatzstoff gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 einzustufen ist. Dieses gilt grundsätzlich für alle Zutaten mit technologischen Funktionen.

Wegen seiner besonderen Bedeutung wird auf Erwägungsgrund (5) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 hingewiesen:

„Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die in der Regel nicht selbst als Lebensmittel verzehrt, sondern Lebensmitteln aus in dieser Verordnung dargelegten technologischen Gründen, wie etwa zu deren Konservierung, zugesetzt werden. Diese Verordnung sollte für alle Lebensmittelzusatzstoffe gelten; deshalb sollte die Liste der Funktionsgruppen entsprechend dem Stand des wissenschaftlichen Fortschritts und der technologischen Entwicklung aktualisiert werden. Stoffe, die zur Aromatisierung und/oder Geschmacksgebung oder zu ernährungsphysiologischen Zwecken zugesetzt werden, wie z.B. Salzersatzstoffe, Vitamine und Mineralstoffe, sollten allerdings nicht als Lebensmittelzusatzstoffe gelten. Die Verordnung sollte auch nicht auf Stoffe Anwendung finden, die als Lebensmittel gelten und für einen technologischen Zweck verwendet werden, wie etwa Natriumchlorid oder Safran zum Färben, sowie Lebensmittelenzyme. Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen natürlichen Ausgangsstoffen, die in dem Enderzeugnis eine technologische Funktion erfüllen und die durch selektive Extraktion von Bestandteilen (z.B. Pigmenten) im Vergleich zu ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen gewonnen werden, gelten jedoch als Zusatzstoffe im Sinne dieser Verordnung...“

Die Definition „Lebensmittelzusatzstoff“ ist in Artikel 3.2 (a) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 gegeben:

„'Lebensmittelzusatzstoff': ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können;

Folgende Stoffe gelten nicht als Lebensmittelzusatzstoffe:

- (i) (...)*
- (xi) ...“*

Um als Lebensmittelzusatzstoff klassifiziert zu werden, müssen somit folgende Voraussetzungen gegeben sein:

- Die Zutat wird nicht unter den Ausnahmen des Artikels 3.2 (a) (i) bis (xi) aufgeführt.
- Die Zutat wird aus technologischen Gründen einem Lebensmittel zugesetzt.
- Die Zutat wird in der Regel nicht selbst als Lebensmittel verzehrt.
- Die Zutat wird in der Regel nicht als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet.

Wenn eine der Voraussetzungen nicht gegeben ist, entspricht die Zutat nicht der Definition „Lebensmittelzusatzstoff“ und unterliegt somit auch nicht den speziellen zusatzstoffrechtlichen Vorschriften. Bei einem Pflanzenextrakt, der neben einer z.B. aromatisierenden auch technologische Funktionen ausüben kann, muss daher geprüft werden, welches der hauptsächliche Zweck bei der jeweiligen Verwendung ist.

Nachfolgend werden beispielhaft eine Reihe von Zutaten aufgeführt, die trotz ihrer technologischen Funktionen im Lebensmittel keine Lebensmittelzusatzstoffe darstellen:

- Gelatine als Geliermittel, da in Artikel 3.2 (a) (viii) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführt;
- Rosmarinextrakt, der aus geschmacklichen Gründen verwendet wird, wenn seine technologische Funktion als Antioxidationsmittel nur ein Nebeneffekt ist;
- Karottensaft (-konzentrat), der zum Zwecke der Färbung verwendet wird und in dem die Pigmente im Vergleich zu ihren ernährungsphysiologischen und aromatisierenden Bestandteilen nicht selektiv extrahiert werden, gilt nicht als Zusatzstoff (sog. Färbende Lebensmittel, vgl. Anhang I Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008);
- Zitronensaft (-konzentrat) als Säuerungsmittel oder Eier bzw. Eigelbpulver als Emulgator, da in der Regel selbst als Lebensmittel verzehrt;
- Sauerteig als Säuerungsmittel, da in der Regel als charakteristische Lebensmittelzutat in der Backwarenherstellung verwendet.

Fazit:

Ob eine Lebensmittelzutat als Lebensmittelzusatzstoff einzustufen ist und damit allen zusatzstoffrechtlichen Vorgaben entsprechen muss, ist immer eine Einzelfallbetrachtung. Es muss jeweils geprüft werden, zu welchem primären Zweck der jeweilige Pflanzenextrakt verwendet wird und ob der jeweilige Pflanzenextrakt der Definition der Lebensmittelzusatzstoffe entspricht. Bei einem Pflanzenextrakt, der neben einer z.B. aromatisierenden auch eine technologische Funktion ausüben kann, muss insbesondere geprüft werden, zu welchem Zweck die Verwendung im konkreten Einzelfall erfolgt. Eine technologische Nebenwirkung führt nicht zwangsläufig dazu, diesen Extrakt als Lebensmittelzusatzstoff einzustufen.

Juni 2020