

Stellungnahme zu Pflanzenfasern

Stellungnahme der Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis

Stand: November 2016

1.

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG), Fachgruppe in der GDCh, nimmt nachfolgend zu Fragen der Auslegung des geltenden Rechtes Stellung.

Dazu haben die Arbeitsgruppen "Lebensmittel auf Getreidebasis", „Fleischwaren“, "Fragen der Ernährung" und „Zusatzstoffe“ die technologischen [und/oder ernährungsphysiologischen] Eigenschaften einzelner Pflanzenfasern betrachtet und bewertet.

2.

Pflanzenfasern werden aus verschiedenen Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln, Erbsen, Citrusfrüchten, Äpfeln, Karotten, aber auch aus anderen Rohstoffen, die üblicher Weise nicht als Lebensmittel verzehrt werden, wie z.B. Weizenhalmen oder Kakaoschalen, hergestellt. Sie werden z.T. als Zutaten mit technologischen Wirkungen verwendet. Hierdurch können u.a. folgende Eigenschaften im Produkt bereits mit geringen Konzentrationen beeinflusst werden:

- Textur und Bruchfestigkeit (z.B. Waffeln und Knäckebrot)
- Frischhaltung (z.B. bei Backwaren)
- Mundgefühl (z.B. bei Desserts)
- Wasserbindung (z.B. bei Fleischwaren)
- Trennmittel und Rieselhilfsmittel.

3.

Das europäische Gemeinschaftsrecht definiert in der Verordnung (EG) 1333/2008 den Begriff „Lebensmittelzusatzstoff“ als 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.

Die Prüfung, ob ein Zusatzstoff vorliegt oder nicht, orientiert sich demnach nach dem Verwendungszweck im konkreten Einzelfall. Für eine rechtskonforme Anwendung des harmonisierten Zusatzstoffrechts ist der Einzelfall zu betrachten.

4.

Die LChG stellt hierzu im Hinblick auf Pflanzenfasern fest:

4.1

Die Verordnung (EG) 1333/2008 unterwirft in Art. 3 alle aus technologischen Gründen zugesetzten Stoffe dem Begriff des Lebensmittelzusatzstoffes, sofern sie nicht selbst als Lebensmittel verzehrt oder als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden.

Gemäß Erwägungsgrund 5 soll die Verordnung nicht auf Stoffe Anwendung finden, die als Lebensmittel gelten und für einen technologischen Zweck verwendet werden. Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen natürlichen Ausgangsstoffen, die in dem Enderzeugnis eine technologische Funktion erfüllen und durch selektive Extraktion von Bestandteilen gewonnen werden, gelten jedoch als Zusatzstoffe. Pflanzenfasern, die durch mechanische Abtrennung (sieben, zentrifugieren, u.s.w.) aus Lebensmitteln gewonnen werden und noch nennenswerte Anteile des ursprünglichen Lebensmittels enthalten, werden in diesem Sinne nicht als Zusatzstoffe eingestuft.

Bei isolierten Pflanzenfasern greifen diese Ausnahmen nicht. Die Pflanzenfasern sind somit als Lebensmittelzusatzstoffe einzustufen, wenn sie zu technologischen Zwecken eingesetzt werden. Nach EU-Recht sind Zusatzstoffe zulassungspflichtig. Derzeit sind nur E 460 Cellulosepulver bzw. mikrokristalline Cellulose und E 426 Soja-Hemicellulose -mit genauer Spezifizierung- für eine Reihe von Lebensmitteln zugelassen.

4.2

Werden Pflanzenfasern zu dem Anwendungszweck eingesetzt, den Ballaststoffgehalt von Lebensmitteln in relevanter Weise zu erhöhen, liegt eine Verwendung aus ernährungsphysiologischen Gründen und somit nach gemeinschaftsrechtlicher Nomenklatur ein Nährstoff vor. Die zusätzlich auftretende Wirkung ist dann ein Nebeneffekt, der keine Zulassungspflicht begründet.²

4.3

Diese Stellungnahme greift einer eventuell erforderlichen Bewertung als neuartiges Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) 2015/2283 nicht vor.

¹ auf Artikel 19 Buchstabe c) der Verordnung wird verwiesen.

²: <https://www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemischegesellschaft/arbeitsgruppen/fragen-der-ernaehrung.html>