

Stellungnahme

31.08.2017

Aktualisiert am 27.09.2017

zur Stellungnahme Nr. 2017/3 des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ (Starterkulturen)

Der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG) kommt bei einer Gesetzesinterpretation nach eingehender Prüfung und Beratung von Fachanwälten zu einer anderen Einschätzung, als der ALS. Im Folgenden soll der Sachverhalt geschildert und die Position des VLOG begründet werden. Parallel sucht der VLOG den Dialog mit dem ALS, um möglichst zu einer einheitlichen Position zu kommen.

Sachverhalt / Frage

Steht die Verwendung von Magermilchpulver, welches bei der Herstellung von Starterkulturpräparaten (z. B. für die Herstellung von Milch- und Fleischerzeugnissen) verwendet wird, einer Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ entgegen, wenn dieses die Anforderungen von § 3a des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG) nicht erfüllt?

ALS-Stellungnahme aus 2017/3, veröffentlicht am 23.8.2017

Bei Magermilchpulver, welches zum Gefrierschutz bei der Herstellung von Starterkulturpräparaten eingesetzt wird, handelt es sich um eine Zutat der Starterkultur. Bei Verwendung der Starterkultur mit ihren Zutaten (= zusammengesetzte Zutat) zur Herstellung des Lebensmittels werden diese zur Zutat des Endproduktes, wenn sie in diesem noch enthalten sind. Im Falle von Magermilchpulver als Gefrierschutzmittel von Starterkulturpräparaten sind daher beispielsweise die Anforderungen des § 3a Abs. 4 EGGenTDurchfG für Lebensmittel und -zutaten tierischer Herkunft zu beachten (Futtermittel). Die Verwendung von Zutaten eines Starterkulturpräparates steht einer Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ entgegen, wenn diese nicht den Anforderungen des § 3a EGGenTDurchfG entsprechen.

Position des VLOG – Zusammenfassung

Magermilchpulver, welches zum Gefrierschutz bei Starterkulturpräparaten zur Herstellung von z.B. Käse eingesetzt wird, ist unserer Auffassung nach keine Zutat des Enderzeugnisses Käse. Auch wenn die Reste des Milchpulvers im Enderzeugnis verbleiben, handelt es sich um Rückstände, die sich im Enderzeugnis nicht mehr auswirken, und die deshalb vom Zutatenbegriff ausgenommen sind (Art. 2 Abs. 2 Buchst. f der Verordnung 1169/2011). Für Magermilchpulver als Gefrierschutzmittel in Starterkulturpräparaten gelten daher beispielsweise die Anforderungen des § 3a Abs. 4 EGGenTDurchfG für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten tierischer Herkunft nicht. Es steht der Kennzeichnung des Enderzeugnisses Käse „ohne Gentechnik“ deshalb nicht entgegen, wenn unbekannt ist, ob und inwieweit die Tiere, aus deren Milch das als Gefrierschutz in einem Starterkulturpräparat verwendete Milchpulver erzeugt wurde, mit GVO gefüttert wurden.

Position des VLOG – Ausführliche Anmerkungen¹

Als maßgeblicher Zutatenbegriff für die Auslegung der Anforderungen an die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung gemäß § 3a EGGenTDurchfG gilt der Zutatenbegriff des seit 13.12.2014 geltenden Art. 2 Abs. 2 Buchst. f der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV).

Die LMIV definiert „Zutat“ als jeden Stoff und jedes Erzeugnis sowie jeden Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der – ggf. in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt; Rückstände gelten nicht als Zutaten (Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV).

Der VLOG bewertet danach Milchpulver, das als Gefrierschutz in Starterkulturen eingesetzt wird, nicht als Zutat, weil im Enderzeugnis nur noch Rückstände des Milchpulvers verbleiben.

Der Begriff der Rückstände wird im Lebensmittelrecht bei der Legaldefinition der Verarbeitungshilfsstoffe verwendet. Verarbeitungshilfsstoffe sind Stoffe, die nicht selbst als Lebensmittelzutaten verzehrt werden, jedoch bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate im Enderzeugnis hinterlassen können, unter der Bedingung, dass diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken.

Damit ergibt sich aus der Legaldefinition der Verarbeitungshilfsstoffe, dass etwaige im Enderzeugnis verbleibende Reste von Verarbeitungshilfsstoffen als Rückstände anzusehen sind. Diese Rückstände gelten deshalb nicht als Zutaten. Entsprechendes muss deshalb auch für Rückstände anderer Stoffe gelten, die sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken. Dazu zählen insbesondere Rückstände von Zusatzstoffen und Rückstände von Stoffen, die wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, aber keine Verarbeitungshilfsstoffe sind (sog. Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe), wenn sie sich nicht auf das Enderzeugnis auswirken.

Das als Gefrierschutz eingesetzte Milchpulver kann als ein derartiger Quasi-Verarbeitungshilfsstoff bezeichnet werden. Die Funktion des verwendeten Milchpulvers beschränkt sich zudem auf die Erhaltung der Starterkulturen bis zu deren Verwendung zur Herstellung von Käse. Danach erfüllt das Milchpulver keine Funktion mehr und wirkt sich nicht auf das Enderzeugnis aus. Es gelangt nur in sehr geringen Mengen in das Endprodukt. Es ist deshalb Rückstand und keine Zutat.

Der Kennzeichnung des Enderzeugnisses Käse als „ohne Gentechnik“ spricht deshalb nicht entgegen, wenn die Anforderungen des § 3a Abs. 4 EGGenTDurchfG für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten tierischer Herkunft nicht erfüllt werden.

¹ Für eine ausführliche juristische Bewertung verweisen wir auf die beiden rechtlichen Stellungnahme der Rechtsanwältin Dr. Buchholz und Dr. Willand der Kanzlei [GGSC], „Lebensmittel ohne Gentechnik: Zur Verwendung von Milchpulver als Gefrierschutz in Starterkulturen“, vom 12.06.2017 und „Lebensmittel ohne Gentechnik: Zur Verwendung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln“ vom 27.09.2017

(a) http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/fuer_unternehmen/170612_GGSC_Gefrierschutz_in_Starterkulturen.pdf

(b) http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/dokumente/Rechtliche_Stellungnahmen/170927_GGSC_Rechtsgutachten_Traegerstoffe.pdf