

## **Stellungnahme**

**31.08.2017**

**Aktualisiert am 01.03.2018**

### **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 keine Zutat des Enderzeugnisses Käse. Das Magermilchpulver wird aus technologischen Gründen zum Schutz der Starterkultur beim Einfrieren verwendet. Im Enderzeugnis sind nur geringe Restmengen davon vorhanden, die sich nicht auf das Enderzeugnis auswirken. Es ist damit sowohl als Quasi-Verarbeitungshilfsstoff als auch als Rückstand vom Zutatenbegriff ausgenommen (Art. 2 Abs. 2 Buchst. f in Verbindung mit Art. 20 Buchst. d 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 Anmerkungen<sup>1</sup>

Maßgeblicher Zutatenbegriff für die Auslegung der Anforderungen an die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung gemäß § 3a EGGenTDurchfG ist der Zutatenbegriff der für die Pflichtkennzeichnung geltenden EU-Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel. Dieser verweist auf den Zutatenbegriff des Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG. Dessen Regelungen sind inzwischen zum einen (Absatz 4 Buchst. a und b) durch die Zutatendefinition in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV), zum anderen (Absatz 4 Buchst. c) durch den Ausnahmekatalog in Art. 20 LMIV ersetzt worden.<sup>2</sup>

Nach diesem Ausnahmekatalog gehören Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe nicht zu den Zutaten im Sinne des Lebensmittelgentechnikrechts. Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe sind Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe, also bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden, und im Enderzeugnis vorhanden sind.<sup>3</sup> Das als Gefrierschutz eingesetzte Milchpulver ist ein derartiger Quasi-Verarbeitungshilfsstoff. Seine Funktion beschränkt sich auf den Schutz der Starterkulturen bei deren Einfrieren vor deren Lagerung und Transport und vor deren Verwendung zur Herstellung von Käse. Nach dem Einfrieren erfüllt das Milchpulver keine Funktion mehr und wirkt sich nicht auf das Enderzeugnis aus.

Darüber hinaus ist das Milchpulver auch als Rückstand vom Zutatenbegriff ausgenommen. 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). Da sich das Milchpulver nicht auf das Enderzeugnis auswirkt und nur in sehr geringen Mengen (unter 0,01 %) im Endprodukt enthalten ist, verbleiben davon im Enderzeugnis nur noch Rückstände.<sup>4</sup>

Dem steht es nicht entgegen, wenn Milchpulver als Allergen im Zutatenverzeichnis anzugeben ist. Als Allergene sind dort nicht nur Zutaten, sondern auch andere Stoffe anzugeben (vgl. Art. 21 i.V.m. Anhang II LMIV). Deshalb folgt aus der Kennzeichnungspflicht als Allergen nicht, dass es sich um eine Zutat handelt. Abgesehen davon muss bei Milcherzeugnissen wie Käse Milchpulver als Allergen ohnehin nicht angegeben werden, weil sich aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Vorhandensein von Milchbestandteilen eindeutig ergibt (Art. 21 Abs. 1 Satz 4 LMIV).

Der Kennzeichnung des Enderzeugnisses Käse als „ohne Gentechnik“ steht es deshalb nicht entgegen, wenn als Gefrierschutz in Starterkulturen verwendetes Milchpulver die Anforderung an die Fütterung der Kühe, von denen die Milch stammt (§ 3a Abs. 4 EGGenTDurchfG), nicht erfüllt. Denn diese Anforderung gilt nur für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, aber nicht für Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe und Rückstände.

<sup>1</sup> Die Position des VLOG entspricht im Ergebnis der Rechtsauffassung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) in dessen Stellungnahme vom November 2017.

<sup>2</sup> Vgl. die Überleitungsvorschrift in Art. 53 Abs. 2 der LMIV. Hierzu ausführlich die Stellungnahme der Rechtsanwältinnen Dr. Buchholz und Dr. Willand der Kanzlei [GGSC], „Lebensmittel ohne Gentechnik: Zur Verwendung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln“ vom 27.09.2017, [http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/dokumente/Rechtliche\\_Stellungnahmen/170927\\_GGSC\\_Rechtsgutachten\\_Traegerstoffe.pdf](http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/dokumente/Rechtliche_Stellungnahmen/170927_GGSC_Rechtsgutachten_Traegerstoffe.pdf).

<sup>3</sup> Art. 20 Buchst. d LMIV in Verbindung mit der Definition der Verarbeitungshilfsstoffe in Art. 3 Abs. 2 Buchst. b der EG-Verordnung 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

<sup>4</sup> Dazu ausführlich die Stellungnahme der Rechtsanwältinnen Dr. Buchholz und Dr. Willand der Kanzlei [GGSC], „Lebensmittel ohne Gentechnik: Zur Verwendung von Milchpulver als Gefrierschutz in Starterkulturen“ vom 12.06.2017, [http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/fuer\\_unternehmen/170612\\_GGSC\\_Gefrierschutz\\_in\\_Starterkulturen.pdf](http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/fuer_unternehmen/170612_GGSC_Gefrierschutz_in_Starterkulturen.pdf).