

Berlin

Hartmut Gaßner
Dr. Klaus-Martin Groth
Wolfgang Siederer
Katrin Jänicke
Angela Zimmermann
Caroline von Bechtolsheim
Dr. Achim Willand
Dr. Jochen Fischer
Dr. Frank Wenzel
Dr. Maren Wittzack
Dr. Gerrit Aschmann
Dr. Georg Buchholz
Jens Kröcher
Dr. Sebastian Schattenfroh
Dr. Jörg Beckmann
Dr. Joachim Wrase
Isabelle-Konstanze Charlier, M.E.S.
Dr. Markus Behnisch
Wiebke Richmann
Annette Sander
Julia Templin
Linus Viezens
Grigori Lagodinsky
Malika Meyer-Schwickerath
Dr. Jasper von Detten
Udo Paschedag
Gabriel Babel
Dr. Franziska Drohsel

Augsburg

Dr. Thomas Reif
Robert Kutschick
Prof. Dr. Valentin Köppert, LL.M.



Lebensmittel ohne Gentechnik: Zur Verwendung von Trägerstoffen und Lösungsmitteln

Rechtliche Stellungnahme im Auftrag des Verbandes Lebensmittel
ohne Gentechnik e. V. (VLOG)

Rechtsanwalt Dr. Georg Buchholz
Rechtsanwalt Dr. Achim Willand

Berlin, 27.09.2017

Inhaltsverzeichnis

1. Zusammenfassung 3

2. Sachverhalt und Fragestellung 4

3. Trägerstoffe und Lösungsmittel..... 5

4. Anforderungen an Lebensmittel ohne Gentechnik..... 7

5. Lebensmittel und Lebensmittelzutaten..... 9

 a) Lebensmittel..... 9

 b) Lebensmittelzutaten 12

 aa) Zutatenbegriff der LMIV 16

 bb) Zutatenbegriff der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 18

 cc) Entstehungsgeschichte und Regelungszweck der LMIV 19

 dd) Zwischenfazit zum Zutatenbegriff 21

 c) Fazit 21

6. Hilfsweise: Rückstände als Ausnahme vom Zutatenbegriff22

 a) Rückstände aus der Lebensmittelherstellung selbst 24

 b) Funktion im Enderzeugnis25

 c) Maßgeblichkeit des Enderzeugnisses und zusammengesetzte Zutaten27

 d) Mengenbezogene Kriterien..... 31

 e) Fazit 33

7. Ergänzende Überlegungen zum Gentechnikverbot im Biorecht..... 34

1. Zusammenfassung

- a) Zur Herstellung von Lebensmitteln ohne Gentechnik dürfen keine Stoffe verwendet werden, die Trägerstoffe oder Lösungsmittel enthalten, die durch GVO hergestellt sind (§ 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG i.V.m. § 5 Abs. 2 LMKV a.F.).

Die Anforderungen an GVO enthaltende, aus GVO hergestellte Lebensmittel und Lebensmittelzutaten sowie solche tierischer Herkunft (§ 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG) gelten dagegen nicht für Trägerstoffe einschließlich Lösungsmittel, die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden. Bei diesen Stoffen handelt es sich weder um Lebensmittelzutaten noch um Lebensmittel im Sinne des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG.

- b) Lebensmittelzutaten im Sinne dieser Vorschriften sind nur Stoffe, die nach Maßgabe der Art. 2 Abs. 2 Buchst. f und Art. 20 LMIV im Zutatenverzeichnis anzugeben sind (eingeschränkter Zutatenbegriff). Der für die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung maßgebliche Zutatenbegriff entspricht demjenigen der EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Deren Bezugnahme auf den Zutatenbegriff des Art. 6 Abs. 4 der früheren Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG ist inzwischen als Bezugnahme auf Art. 2 Abs. 2 Buchst. f in Verbindung mit Art. 20 LMIV anzusehen (im Zutatenverzeichnis anzugebende Zutaten). Denn die Funktion des früheren Zutatenbegriffs in Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG ist nicht nur durch den neuen, weiter gefassten Zutatenbegriff in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV, sondern auch durch die einschränkenden Ausnahmen von der Angabe von Lebensmittelbestandteilen im Zutatenverzeichnis in Art. 20 LMIV ersetzt worden.
- c) Trägerstoffe sind auch keine Lebensmittel im Sinne des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG. Zu Lebensmitteln im Sinne der Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen gehören nur fertige Erzeugnisse, wie sie an Endverbraucher abgegeben werden, und für die deshalb die Anforderungen der Gentechnik-Pflichtkennzeichnung gelten. Anderenfalls verlören die Unterscheidung zwischen Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten und der unterschiedliche Anwendungsbereich der Anforderungen in § 3a Abs. 2 bis 4 einerseits und Abs. 5 EGGenTDurchfG andererseits ihren Sinn.

- d) Wenn für das EGGenTDurchfG – abweichend von der hier vertretenen Auffassung [s.o. b)] - allein der Zutatensbegriff des Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV maßgeblich wäre, wären Trägerstoffe dann von den gentechnikbezogenen Anforderungen ausgenommen, wenn davon im Enderzeugnis nur noch Rückstände verbleiben.

Das wäre im Einzelfall anhand der konkreten Verwendung und Funktion des jeweiligen Stoffes im jeweiligen Erzeugnis zu prüfen. Dabei käme es allein darauf an, dass der Trägerstoff im Enderzeugnis keine Funktion mehr ausübt und nur in den zur Erfüllung der Funktion als Trägerstoff unbedingt erforderlichen Mengen verwendet wurde. Eine darüber hinausgehende Mengenreduzierung oder Deaktivierung wäre unseres Erachtens nicht erforderlich.

Maßgeblich wäre ferner die Rückstandseigenschaft im Enderzeugnis. Es wäre unschädlich, wenn der Trägerstoff seine Funktion bei der Verwendung des Stoffes, als dessen Träger er dient, im Herstellungsprozess noch erfüllt. Denn ob ein Stoff eine Zutat ist, hängt nicht nur davon ab, ob er im Enderzeugnis verbleibt, sondern auch davon, ob er dort seine Funktion noch erfüllt.

2. Sachverhalt und Fragestellung

Zur Herstellung von Lebensmitteln werden vielfach Trägerstoffe und Lösungsmittel für andere Stoffe, z.B. für Aromen oder für Bestandteile von Starterkulturen, verwendet. Sie dienen in der Regel dazu, die Stoffe, als deren Träger sie dienen, im Herstellungsprozess fein zu verteilen, damit diese ihre jeweilige Funktion optimal erfüllen können.

Fraglich ist, ob die Anforderungen an die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung auch für solche Trägerstoffe und Lösungsmittel gelten.

Trägerstoffe können beispielsweise

- aus Pflanzen hergestellt worden sein, die gentechnisch verändert sein könnten (z.B. Saccharose aus gentechnisch veränderten Zuckerrüben),
- tierischer Herkunft sein und deshalb von Tieren stammen, die mit gentechnisch verändertem Futtermittel gefüttert worden sind (z.B. Lactose),
- durch genetisch veränderte Mikroorganismen hergestellt worden sein (z.B. Enzyme).

In der Lebensmittelwirtschaft wird es nicht für notwendig erachtet, Trägerstoffe, die GVO enthalten oder aus GVO hergestellt sind, gemäß der Verordnung 1829/2003 oder 1830/2003 mit einem Hinweis auf GVO zu kennzeichnen, weil sie nicht als Zutaten anzusehen seien.¹

Für Hersteller von Lebensmitteln ohne Gentechnik stellt sich deshalb die Frage, ob sie Erzeugnisse, für deren Herstellung Stoffe mit Trägerstoffen oder Lösungsmitteln verwendet werden, nur als „ohne Gentechnik“ kennzeichnen dürfen, wenn ihnen eine verbindliche Erklärung des Lieferanten der Stoffe vorliegt, dass auch die Trägerstoffe und Lösungsmittel die Voraussetzungen der Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung erfüllen.² Sie dürfen dann weder GVO enthalten noch aus oder durch GVO hergestellt sein und im Falle von Trägerstoffen oder Lösungsmitteln tierischer Herkunft nicht von Tieren stammen, die mit GVO oder daraus hergestellten Futtermitteln gefüttert wurden.

Die vorliegende Stellungnahme knüpft an unsere frühere Stellungnahme zur Verwendung von Milchpulver als Gefrierschutz in Starterkulturen vom 12.06.2017³ an und entwickelt die dort dargestellte Auslegung der gesetzlichen Anforderungen fort.

3. Trägerstoffe und Lösungsmittel

Trägerstoffe sind nach der Legaldefinition im Anhang der EG-Zusatzstoff-Verordnung 1333/2008:

„Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe und/oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne

¹ So der *Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)*, Leitfaden Gentechnik und Lebensmittel, 2. Aufl. 2014, S. 13. Dazu näher unten 5.b).

² Vgl. zu den Nachweispflichten § 3b EGGentDurchfG.

³ Veröffentlicht unter http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/fuer_unternehmen/170612_GGSC_Gefrierschutz_in_Starterkulturen.pdf

selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.“⁴

Die in früheren Regelungen noch eigens erwähnten Lösungsmittel⁵ sind in diesem Trägerstoffbegriff aufgegangen („zu lösen“).⁶ Lösungsmittel sind danach nur eine Unterkategorie der Trägerstoffe. Auf sie braucht daher nachfolgend nicht mehr besonders eingegangen zu werden.

Der Begriff der Trägerstoffe kennzeichnet ausweislich der EG-ZusatzstoffVO 1333/2008 eine Funktionsklasse von Lebensmittelzusatzstoffen.⁷ Diesen Funktionsklassen werden Lebensmittelzusatzstoffe je nach ihrer Hauptfunktion zugeordnet; diese Zuordnung schließt indes nicht aus, dass die jeweiligen Stoffe auch für andere Zwecke verwendet werden können.⁸

Trägerstoffe können selbst Lebensmittelzusatzstoffe⁹ und als solche auch Lebensmittelzutaten sein [vgl. zum Zutatenbegriff, der Zusatzstoffe ausdrücklich einschließt, unten 5.b)]. Lebensmittelzusatzstoffe sind aber definitionsgemäß nur Stoffe, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden.¹⁰ Insbesondere gelten Disaccharide wie Saccharose nicht als Lebensmittelzusatzstoffe.¹¹ Trägerstoffe können aber auch Stoffe sein, die –

⁴ Anhang I Nr. 5 der EG-ZusatzstoffVO 1333/2008.

⁵ Art. 6 Abs. 4 Buchst. c iii der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG und § 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV.

⁶ So auch Grube, in: Voit/Grube, LMIV, 2. Auflage 2016, Art. 20 Rn. 22; vgl. die Nachfolgeregelung des Art. 6 Abs. 4 Buchst. d iii der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG in Art. 20 Buchst. c der EU-LMIV 1169/2011.

⁷ Anhang I der EG-ZusatzstoffVO 1333/2008.

⁸ Art. 9 Abs. 1 EG-ZusatzstoffVO 1333/2008

⁹ Vgl. die gemäß Art. 4 Abs. 2 in die Teile 1, und 3 bis 5 der Gemeinschaftsliste in Anhang III EG-ZusatzstoffVO aufgenommenen, als Trägerstoffe zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe.

¹⁰ Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) Abs. 1 EG-ZusatzstoffVO 1333/2008: „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. Vgl. zur fehlenden Verwendung von Gemüsekonzentraten als Lebensmittel oder charakteristische Lebensmittelzutat *BVerwG*, Urt. v. 10.12.2015, 3 C 7.14, Rn. 27 ff., LMuR 2016, 153, 158 f.;

¹¹ Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) Abs. 2 i) EG-ZusatzstoffVO 1333/2008.

wie Saccharose (Haushaltszucker) – auch als Lebensmittel verwendet werden und deshalb keine Lebensmittelzusatzstoffe sind.¹²

Die Klassifizierung eines Stoffes als Trägerstoff hängt von seiner konkreten Funktion bei der Herstellung eines bestimmten Lebensmittels und nicht allein von seiner physischen Beschaffenheit ab. Ein und derselbe Stoff kann in verschiedenen Lebensmitteln verschiedene Funktionen ausüben und in Abhängigkeit davon als Zutat, Zusatzstoff unterschiedlicher Funktionsklassen oder Verarbeitungshilfsstoff einzustufen sein. Auch im gleichen Lebensmittel kann ein und derselbe Stoff unterschiedliche Funktionen erfüllen.¹³

Wenn ein Stoff mehrere Funktionen erfüllen kann, kann es schwierig sein, ihn nach seiner Hauptfunktion zu klassifizieren. Häufig lässt sich die Hauptfunktion aber an objektiven Kriterien wie der für die jeweilige Funktion erforderlichen und der tatsächlich verwendeten Menge des Stoffes erkennen.¹⁴

Gegenstand dieser Stellungnahme ist ausschließlich die Funktion eines Stoffes als Trägerstoff; erfüllt ein Stoff weitere Funktionen, muss jeweils im Einzelfall geprüft werden, ob dies zu einem anderen Ergebnis im Hinblick auf die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ führt.

4. Anforderungen an Lebensmittel ohne Gentechnik

Die Anforderungen an Lebensmittel ohne Gentechnik ergeben sich aus § 3a EGGentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG). Danach dürfen zur Herstellung von Lebensmitteln mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ keine Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten verwendet werden, die GVO enthalten oder aus GVO hergestellt worden sind oder im Falle von Lebensmitteln oder Zutaten tierischer Herkunft

¹² *Rathke*, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL 2017, LMKV § 5 Rn. 15.

¹³ Vgl. zu den verschiedenen Funktionen von als Zusatzstoff verwendeten Gemüsekonzentraten und dessen Hauptfunktion als Farbstabilisator in Fleischprodukten *BVerwG*, Urt. v. 10.12.2015, 3 C 7.14, Rn. 24 ff., LMuR 2016, 153, 157 f.; zu Abgrenzungsschwierigkeiten bei süßenden Stoffen *Rathke*, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL 2017, LMIV Art. 3 Rn. 41.

¹⁴ Vgl. dazu das Beispiel von *Rathke*, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL 2017, LMKV § 5 Rn. 15, wonach Pektin, das in einer Menge verwendet wird, die zwar für die Zweckbestimmung als Dickungsmittel, nicht aber für die Zweckbestimmung als Lösungsmittel erforderlich ist, als Zutat eingestuft werden muss und nicht als vom Zutatenbegriff ggf. ausgenommener Trägerstoff eingestuft werden kann.

von Tieren stammen, die mit Futtermittel gefüttert wurden, das mit einem Hinweis auf GVO gekennzeichnet war (§ 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG). Diese Anforderungen gelten nur für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten.

Darüber hinaus dürfen durch GVO hergestellte Stoffe weder als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten noch als Verarbeitungshilfsstoffe oder andere Stoffe im Sinne des § 5 Abs. 2 der ehemaligen Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung von 2007 (LMKV a.F.) verwendet werden (§ 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG). Zu diesen Stoffen gehören unter anderem Lösungsmittel und Trägerstoffe für Stoffe der Anlage 2 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung, Aromen, Enzyme und Mikroorganismenkulturen, sofern sie in nicht mehr als technologisch erforderlichen Mengen verwendet werden (§ 5 Abs. 2 Nr. 4 LMKV a.F.). Bei den in Anlage 2 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung aufgenommenen Stoffen handelt es sich um in der EU zugelassene Zusatzstoffe.¹⁵

Daraus ergibt sich unmittelbar, dass für die Herstellung von Lebensmitteln ohne Gentechnik keine durch GVO hergestellten Lösungsmittel und Trägerstoffe verwendet werden dürfen. Denn das Verbot gilt ausdrücklich auch für Lösungsmittel und Trägerstoffe. Durch GVO hergestellte Stoffe sind solche, die unter Verwendung eines GVO als letztem lebenden Organismus im Produktionsverfahren gewonnen, jedoch nicht aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt sind.¹⁶

Ob ein Trägerstoff, der zwar nicht durch GVO hergestellt wird, aber aus GVO hergestellt sein kann, die Anforderungen des § 3a EGGenTDurchfG einhalten muss, hängt dagegen davon ab, ob er Lebensmittel oder Lebensmittelzutat im Sinne des Gesetzes ist. Entsprechendes gilt für Trägerstoffe, die GVO enthalten oder tierischer Herkunft sind. Denn die hieran gestellten Anforderungen gelten anders als die Anforderungen des § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG nur für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, aber nicht für die sonstigen in § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG genannten Stoffe.

¹⁵ Seit Inkrafttreten der Kommissionsverordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der EG-ZusatzstoffVO 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe am 01.12.2012 ist die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung im Geltungsbereich des vorrangigen Unionsrechts nicht mehr anwendbar (vgl. *Rathke*, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL 2017, C. 122, ZVerkV vor § 1 Rn. 3). Für die auf nationaler Ebene geregelten Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen gilt der Verweis aber fort.

¹⁶ § 3a Abs. 6 Nr. 1 EGGenTDurchfG i.V.m. Art. 2 Buchst. v) der EG-Öko-BasisVO 834/2007.

5. Lebensmittel und Lebensmittelzutaten

Die Begriffe des Lebensmittels und der Lebensmittelzutaten im Sinne des Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsrechts werden durch das EGGenTDurchfG nicht näher definiert. Das Gesetz dient aber insgesamt der Durchführung der unionsrechtlichen Verordnungen 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und die Verordnung 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von GVO und daraus hergestellten Lebens- und Futtermitteln. Die Anforderungen an die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung nehmen unmittelbar Bezug auf die nach diesen Verordnungen kennzeichnungspflichtigen Lebensmittel und Lebensmittelzutaten (§ 3a Abs. 2 und 3 EGGenTDurchfG). Danach liegt es nahe, dass Lebensmittel [dazu a)] und Lebensmittelzutaten [b)] im Sinne des EGGenTDurchfG identisch sind mit denjenigen der genannten Verordnungen.

a) Lebensmittel

Nach den Begriffsbestimmungen der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003¹⁷ gilt für Lebensmittel die Begriffsbestimmung des Art. 2 EG-Lebensmittel-Basisverordnung 178/2002. Danach werden Lebensmittel definiert als

„alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Zu „Lebensmitteln“ zählen auch [...] alle Stoffe [...], die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden. [...]

Nicht zu „Lebensmitteln“ gehören: [...]

h) Rückstände und Kontaminanten.“¹⁸

Lebensmittel sind danach nicht nur die fertig zubereiteten Speisen und Getränke sowie die Erzeugnisse, die unverändert verzehrt werden können, sondern auch die Stoffe, die dazu bestimmt sind, erst nach einer Zubereitung oder Verarbeitung gegessen, gekaut oder getrunken zu werden, also die Rohstoffe, Vorzeugnisse, Halberzeugnisse sowie Zutaten einschließlich der Zusatzstoffe. Die

¹⁷ Art. 2 Nr. 1 der EG-Verordnung 1829/2003 und Art. 3 Nr. 7 der EG-Verordnung 1830/2003.

¹⁸ Art. 2 EG-Lebensmittel-BasisVO 178/2002.

Stoffe müssen im Rohzustand noch nicht genießbar sein, erforderlich ist nur, dass sie dazu bestimmt sind, in zubereitetem oder verarbeitetem Zustand verzehrt oder mitverzehrt zu werden. Durch die ihnen gegebene Zweckbestimmung – Verzehr nach Verarbeitung oder Zusatz zu einem Lebensmittel – werden sie im Zeitpunkt dieser Zweckbestimmung selbst zu Lebensmitteln.¹⁹

Ein zur Herstellung von Lebensmitteln ohne Gentechnik verwendeter Trägerstoff ist damit nach der Begriffsbestimmung der EG-Lebensmittel-BasisVO 178/2002 Lebensmittel. Denn es handelt sich um einen Stoff, von dem erwartet werden kann, dass er von Menschen aufgenommen wird.

Wäre mit dem in § 3a EGGenTDurchfG verwendeten Lebensmittelbegriff tatsächlich dieser weite Lebensmittelbegriff gemeint, verlöre allerdings die Unterscheidung des Anwendungsbereichs der § 3a Abs. 2 bis 4 (Lebensmittel und Lebensmittelzutaten) vom Anwendungsbereich des § 3a Abs. 5 (Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe, Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme, Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe) ihre Bedeutung. Denn die in § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG genannten Stoffe sind jedenfalls dann ebenfalls Lebensmittel im Sinne des weiten Lebensmittelbegriffs des Art. 2 EG-Lebensmittel-BasisVO 178/2002, wenn sie selbst oder Rückstände von ihnen mit dem Lebensmittel verzehrt werden.²⁰ Auch die parallele Nennung von Lebensmitteln „und“ Lebensmittelzutaten in § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG wäre begrifflich zumindest unpräzise, da Lebensmittelzutaten in jedem Fall stets Lebensmittel im Sinne des weiten Lebensmittelbegriffs des Art. 2 EG-Lebensmittel-BasisVO 178/2002 sind. Hätte das EGGenTDurchfG Lebensmittel in diesem weiten Sinne gemeint, hätte es also heißen müssen, dass die Anforderungen für „Lebensmittel einschließlich Lebensmittelzutaten“ bzw. einschließlich der in Abs. 5 genannten weiteren Stoffe gelten sollen.

Schließlich ist zu beachten, dass die Anforderungen an die Gentechnik-Pflichtkennzeichnung in der Verordnung 1829/2003 nur für Lebensmittel gelten,

¹⁹ So *Rathke*, in Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL Juni 2017, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 2 Rn. 22 m.H.a. *KGLMRR* 1982, 34 = LRE 14, 124 = ZLR 1983, 266 und *RGSt* 33, 301 und 381 bezüglich Hefe, ferner Rn. 37 ff. Ebenso zu Zusatzstoffen *Meyer*, in: Meyer/Strein, BasisVO/LFGB, 2. Aufl. 2012, BasisVO Art. 2 Rn. 8.

²⁰ So auch für Verarbeitungshilfsstoffe *Rathke*, in Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL Juni 2017, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 2 Rn. 37 ff. und *Meyer*, in: Meyer/Strein, BasisVO/LFGB, 2. Aufl. 2012, BasisVO Art. 2 Rn. 8.

die als solche an den Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden sollen.²¹ Dem entsprechend kommt es für die Kennzeichnungsanforderungen dieser Verordnung auf den Anteil an einzelnen Lebensmittelzutaten oder am Lebensmittel insgesamt an, wenn es nur aus einer Zutat besteht.²²

Aus dieser Regelungssystematik lässt sich ableiten, dass § 3a EGGenTDurchfG den Lebensmittelbegriff in einem engeren Sinn verwendet. Im Einklang mit dem Geltungsbereich der Regelungen über die Gentechnik-Pflichtkennzeichnung sind Lebensmittel im Sinne dieser Norm nur fertige Erzeugnisse, wie sie an Endverbraucher abgegeben werden.

Diese Auslegung wird durch die Vorgeschichte des § 3a EGGenTDurchfG bestätigt. Zwar lässt sich der Begründung dieser Norm hierzu nichts entnehmen.²³ Die Formulierung „Lebensmittel und Lebensmittelzutaten“ wurde erstmals im Zusammenhang mit der Änderung der zuvor geltenden Regelung der Gentechnik-Pflichtkennzeichnung in der damaligen EG-Gentechnik-Kennzeichnungsverordnung 1139/98, einer Vorgängerregelung der Verordnung 1829/2003, und in § 4 der Neuartigen Lebensmittelverordnung (NLV) verwendet.²⁴ Die Anforderungen der Verordnung 1139/98 galten für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten,²⁵ aber ausdrücklich nicht für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und Extraktionsmittel.²⁶ Sie galten damit ebenfalls nur für Lebensmittel in einem engeren Sinn.

Die Auslegung des Lebensmittelbegriffs des § 3a EGGenTDurchfG ist freilich bisher, soweit ersichtlich, weder in der Rechtsprechung noch in der Literatur erörtert worden. Auch von Lebensmittelbehörden sind dazu keine Stellungnah-

²¹ Art. 12 Abs. 1 EG-Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel.

²² Vgl. die Ausnahmen in Art. 12 Abs. 2 EG-Verordnung 1829/2003 und die Kennzeichnungsanforderungen in Art. 13 der Verordnung. Ebenso die lebensmittelbezogenen Kennzeichnungsanforderungen in Art. 5 Abs. 1 Buchst. a) und c) der Verordnung 1830/2003.

²³ Bundestags-Drucksache 16/7868, S. 18 f.

²⁴ § 4 NLV in der Fassung der Zweiten NLV-Änderungsverordnung vom 13.08.1999 (BGBl. I S. 1885).

²⁵ Art. 1 Abs. 1 der EG-Verordnung 1139/98 über zusätzliche Angaben bei der Etikettierung bestimmter aus GVO hergestellter Lebensmittel.

²⁶ Art. 1 Abs. 2 der EG-Verordnung 1139/98.

men bekannt; soweit ersichtlich, ist den Anforderungen an Lebensmitteln bisher – im Ergebnis zu Recht – keine gesonderte Relevanz beigemessen worden.²⁷

b) Lebensmittelzutaten

Als „Zutaten“ bezeichnen die Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 die Zutaten im Sinne des Art. 6 Abs. 4 der Lebensmitteletikettierungsrichtlinie 2000/13/EG.²⁸ Diese Regelung lautete zuletzt (Hervorhebung diesseits):

„a) „Zutat“ ist jeder Stoff, einschließlich Zusatzstoffe und Enzyme, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und — wenn auch möglicherweise in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden bleibt.

b) Ist eine Zutat eines Lebensmittels ihrerseits aus mehreren Zutaten hergestellt worden, so gelten die letzteren als Zutaten dieses Lebensmittels.

c) Als Zutaten gelten jedoch nicht:

i) Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten;

*ii) Zusatzstoffe und Enzyme ,
— deren Vorhandensein in einem Lebensmittel lediglich darauf beruht, dass sie in einer oder in mehreren Zutaten dieses Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben,
— die als technologische Hilfsstoffe verwendet werden;*

iii) Stoffe, die in den unbedingt erforderlichen Dosen als Lösungsmittel oder Träger für die Zusatzstoffe, die Enzyme und die Aromen verwendet werden;

iv) Stoffe, die keine Zusatzstoffe sind, die aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie technologische Hilfsstoffe verwen-

²⁷ Für unsere Stellungnahme zu Milchpulver als Gefrierschutz in Starterkulturen (dazu oben S. 5 mit Fn. 3) lag uns eine Präsentation des *Lebensmittel- und Veterinärinstituts Oldenburg* vor. Darin wurde jedoch ausschließlich der Zutatenbegriff, aber nicht der Begriff des Lebensmittels geprüft.

²⁸ Art. 2 Nr. 13 der EG-Verordnung 1829/2003 und Art. 3 Nr. 8 der EG-Verordnung 1830/2003.

det werden und — wenn auch möglicherweise in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden bleiben.“

Nach dieser Definition galten also Stoffe, die in den unbedingt erforderlichen Dosen als Lösungsmittel oder Träger für die Zusatzstoffe, die Enzyme und die Aromen verwendet werden, generell nicht als Zutaten. Solche Trägerstoffe mussten deshalb auch nicht nach den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 gegebenenfalls mit einem Hinweis auf GVO gekennzeichnet werden.

Die Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG wurde mit Wirkung vom 13.12.2014 durch die EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) ersetzt. Sie regelt für Bezugnahmen auf die frühere Richtlinie 2000/13/EG, dass diese als Bezugnahmen auf die LMIV gelten (Art. 53 LMIV). Danach ist der Verweis auf den maßgeblichen Zutatenbegriff in den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 inzwischen als Verweis auf die Regelungen der LMIV zu verstehen.

Diese definiert „Zutat“ als

„jeden Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen, 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“.²⁹

Die zuvor in der Begriffsbestimmung der Zutaten enthaltenen Ausnahmen für Zusatzstoffe wie Trägerstoffe und andere Stoffe sind heute nicht mehr als Ausnahmen vom Zutatenbegriff, sondern (mit geringen Modifikationen) als Ausnahmen vom Erfordernis der Angabe im Zutatenverzeichnis in Art. 20 LMIV geregelt. Dieser lautet (Hervorhebung diesseits):

²⁹ Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV.

„Artikel 20

Ausnahme vom Erfordernis der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis

Unbeschadet des Artikels 21 brauchen die folgenden Bestandteile eines Lebensmittels nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden:

a) Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten;

b) Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme,

i) deren Vorhandensein in einem Lebensmittel lediglich darauf beruht, dass sie — in Übereinstimmung mit dem Übertragungsgrundsatz gemäß Artikel 18 Absatz 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 — in einer Zutat oder in mehreren Zutaten dieses Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, oder

ii) die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden;

c) Trägerstoffe und andere Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber in derselben Weise und zu demselben Zweck verwendet werden wie Trägerstoffe, und die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden;

d) Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und — selbst wenn in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind;

e) Wasser:

i) wenn das Wasser bei der Herstellung lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen; oder

ii) bei Aufgussflüssigkeit, die üblicherweise nicht mitverzehrt wird.“

Danach brauchen unter anderem Trägerstoffe und andere Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber in derselben Weise und zu demselben Zweck verwendet werden wie Trägerstoffe, und die nur in den unbedingt erforderli-

chen Mengen verwendet werden, nicht als „Bestandteile“ des Lebensmittels im Zutatenverzeichnis angegeben zu werden.

Da Trägerstoffe bei der Herstellung oder Zubereitung des Erzeugnisses verwendet (zugesetzt) werden und im Enderzeugnis verbleiben, sind sie Bestandteil des Lebensmittels und erfüllen die Tatbestandsmerkmale des Zutatenbegriffs des Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV. Sie gelten nur dann nicht als Lebensmittelzutaten, wenn sie unter die Ausnahmen für Rückstände fallen (dazu näher unten 6.). Im Zutatenverzeichnis müssen sie jedoch unabhängig von einer Einstufung als Rückstand nicht genannt werden, wenn sie nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden.

Fraglich ist nun, wie der Zutatenbegriff in den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und – dem folgend – im EGGenTDurchfG zu verstehen ist.

Teilweise wird vertreten, im Anwendungsbereich der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 würde weiterhin der frühere Zutatenbegriff des Art. 6 Abs. 4 der Lebensmitteletikettierungsrichtlinie 2000/13/EG gelten. Teilweise heißt es, die in Art. 20 LMIV genannten Stoffe seien „keine Zutaten im informationsrechtlichen Sinn“.³⁰ Das wird damit begründet, dass die Änderung des Zutatenbegriffs nach einer Interpretation der EU-Kommission in einem Schreiben an einen Unternehmensverband nur eine redaktionelle Vereinfachung sein, aber keine inhaltlichen Änderungen nach sich ziehen sollte.³¹

Diese Auffassung scheint allerdings dem klaren Wortlaut der Neuregelung zu widersprechen. Sie scheint schlicht ignorieren zu wollen, dass die Lebensmitteletikettierungsrichtlinie 2000/13/EG aufgehoben ist und Bezugnahmen auf diese nach dem klaren Regelungsgehalt des Art. 53 LMIV als Bezugnahmen auf die LMIV gelten.³²

³⁰ So *Grube* in: Voit/Grube, LMIV, 2. Aufl. 2016, Art. 18 Rn. 5.

³¹ So der *Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)*, Leitfaden Gentechnik und Lebensmittel, 2. Aufl. 2014, S. 13. Für die Kontinuität und Identität des neuen Zutatenbegriffs mit dem alten auch *Grube*, in: Voit/Grube, LMIV, 2. Aufl. 2016, Art. 18 Rn. 5 und 7 *Martell*, ZLR 2015, 448, 449 f.

³² Insbesondere kann eine bereits in Kraft getretene Änderung von Rechtsakten des Rates und des Parlaments nicht durch eine Meinungsäußerung der Kommission außer Kraft gesetzt werden; vgl. aber *BLL*, oben Fn. 31.

Dazu prüfen wir zunächst den Zutatenbegriff der LMIV [aa]), Wortlaut und Systematik der Verweisung der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 auf das Lebensmittelinformationsrecht [bb]) sowie Inhalt und Zweck dieser Verweisung [cc]).

aa) Zutatenbegriff der LMIV

Vergleicht man den Zutatenbegriff des Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie mit dem Zutatenbegriff des Art. 2 Abs. 2 Buchst. f der LMIV, scheint zunächst klar zu sein, dass der neue Zutatenbegriff der LMIV weiter ist als derjenige der Richtlinie.

Denn die Zutatendefinition in Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG bestand aus drei voneinander getrennten und mit eigenständigen Buchstaben gekennzeichneten Teilen. Davon war der erste Teil eine allgemeine Begriffsbestimmung der Zutat (Buchst. a). Der zweite Teil enthielt eine Regelung für zusammengesetzte Zutaten (Buchst. b) und der dritte Teil schränkte den Zutatenbegriff durch spezielle Ausnahmen wie diejenige für Trägerstoffe ein, die nicht als Zutaten galten (Buchst. c).

Die Zutatendefinition des Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV beinhaltet nur noch die ersten beiden Elemente der früheren Begriffsbestimmung. Die früheren Ausnahmen vom Zutatenbegriff sind nun nicht mehr Bestandteil der Begriffsbestimmung der Zutaten, sondern als „Ausnahme vom Erfordernis der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis“ nicht mehr im Rahmen der Begriffsbestimmungen, sondern in Art. 20 LMIV geregelt. Vom Zutatenbegriff ausgenommen sind dagegen, wie dargestellt, generell nur noch Rückstände.

Die Regelung über die Angabe von Trägerstoffen im Zutatenverzeichnis in Art. 20 LMIV ist allerdings mehrdeutig formuliert: Der in der Überschrift enthaltene Begriff der „Ausnahme“ vom Erfordernis der Angabe im Zutatenverzeichnis deutet darauf hin, dass es sich an sich um Zutaten handelt, die aber ausnahmsweise nicht im Zutatenverzeichnis angegeben werden müssen. Dass diese Ausnahme aber für die Angabe von „Bestandteilen“ von Lebensmitteln – und nicht als Ausnahme für die Angabe von Zutaten – gilt, lässt die Regelung als bloße Klarstellung erscheinen. Da-

nach könnte es sich bei den in Art. 20 LMIV geregelten Stoffen auch nur um spezielle Ausprägungen der nun im Zutatenbegriff geregelten generellen Ausnahme für Rückstände handeln. Es ist aber genauso gut möglich, Art. 20 LMIV so zu interpretieren, dass die dort geregelten Ausnahmen unabhängig davon gelten sollen, ob die Stoffe als Zutaten oder nur als Bestandteile zu klassifizieren sind.

Zweck der Regelung soll sein, dass die in Art. 20 LMIV geregelten Stoffe künftig im Zutatenverzeichnis angegeben werden dürfen, auch wenn sie nicht angegeben werden müssen.³³ Das mag dafür sprechen, dass die Stoffe Zutaten im Sinne des Art. 2 Abs. 2 Buchst. f der LMIV sind, da das Zutatenverzeichnis aus einer Auflistung der Zutaten besteht (Art. 18 Abs. 1 Satz 2 LMIV). Allerdings sind im Zutatenverzeichnis Allergene auch dann anzugeben, wenn sie keine Zutaten sind (sondern z.B. nur Rückstände von Verarbeitungshilfsstoffen, vgl. Art. 9 Abs. 1 Buchst. c und Art. 21 Abs. 1 LMIV).

Im Ergebnis sprechen danach Wortlaut und Systematik der LMIV dafür, dass der Zutatenbegriff der LMIV weiter zu verstehen ist als der frühere Zutatenbegriff der Etikettierungsrichtlinie. Denn die in Art. 6 Abs. 4 Buchst. c der Richtlinie 2000/13/EG Ausnahmen sind heute nicht mehr in der Begriffsbestimmung in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV als Ausnahmen vom Zutatenbegriff, sondern in Art. 20 LMIV als Ausnahmen vom Erfordernis der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis geregelt.

Für die Zwecke dieser Stellungnahme soll jedoch vorerst offen bleiben, ob und wie diese Auslegung des Wortlauts im Anwendungsbereich der LMIV durch den Zweck der Regelung in Frage gestellt wird. Denn im Anwendungsbereich des EGGenTDurchfG kommt es primär darauf an, wie der Zutatenbegriff der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 zu verstehen ist.

³³ So *Grube*, in: Voit/Grube, LMIV, 2. Aufl. 2016, Art. 18 Rn. 7 und Art. 20 Rn. 5.

bb) Zutatenbegriff der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003

Die Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 verweisen für den Zutatenbegriff genau auf Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG und nicht nur pauschal auf den Zutatenbegriff dieser Richtlinie.³⁴

Damit stellen die Verweise in den Verordnungen klar, dass der Zutatenbegriff dieser Verordnungen alle der in Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG enthaltenen Regelungen in Bezug nimmt. Der Zutatenbegriff der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 umfasst also nicht nur den im ersten Teil geregelten weiten Zutatenbegriff (Buchst. a des Art. 6 Abs. 4 der Richtlinie) und die Regelung für zusammengesetzte Zutaten (Buchst. b des Art. 6 Abs. 4), sondern auch die Einschränkungen des Zutatenbegriffs durch die im dritten Teil bezeichneten Ausnahmen vom Zutatenbegriff (Buchst. c des Art. 6 Abs. 4).

Diese Ausnahmen sind in der LMIV durch die Ausnahme für Rückstände in der Zutatendefinition nur zum Teil ersetzt worden (vgl. dazu näher unten 6.). Zum vollständigen Regelungsgehalt des Zutatenbegriffs der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG gehören vielmehr auch die nun in Art. 20 LMIV geregelten Ausnahmen vom Erfordernis der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis.

Vor diesem Hintergrund ist die durch Art. 53 LMIV geregelte Überleitung der Bezugnahme auf Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG auf die Regelungen der LMIV nicht nur als eine Bezugnahme auf die Zutatendefinition in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV zu verstehen.³⁵ Vielmehr erstreckt sich die Bezugnahme auch auf die inzwischen in Art. 20 LMIV geregelten Ausnahmen von der Angabe im Zutatenverzeichnis.

Mit anderen Worten: Unter den Zutatenbegriff der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 fielen von Anfang an nicht alle Zutaten im wei-

³⁴ Art. 2 Nr. 13 der EG-Verordnung 1829/2003 und Art. 3 Nr. 8 der EG-Verordnung 1830/2003. Vgl. dagegen die pauschalen Verweise auf die Begriffe anderer Verordnungen und Richtlinien in Art. 2 Nr. 1, 2 und 4 der EG-Verordnung 1829/2003.

³⁵ So allerdings noch unsere Stellungnahme zum Gefrierschutz in Starterkulturen vom 17.06.2011, S. 5 (oben S. 5 mit Fn. 3). Diese Auffassung wird aufgegeben und durch die dargestellte weiterentwickelte Auslegung ersetzt.

ten Sinne (Art. 6 Abs. 4 Buchst. a der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG). Vielmehr sollte ein eingeschränkter Zutatenbegriff gelten, der die in Art. 6 Abs. 4 Buchst. c der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG Stoffe ausschließt.

Dem entsprechend muss die Bezugnahme weiterhin als Bezugnahme auf einen derart eingeschränkten Zutatenbegriff verstanden werden. Da die früher in Art. 6 Abs. 4 Buchst. c der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG enthaltenen Ausnahmen inzwischen durch die Ausnahmen in Art. 20 LMIV ersetzt wurden, muss die Bezugnahme jetzt als Bezugnahme auf Art. 2 Abs. 2 Buchst. f in Verbindung mit Art. 20 LMIV ausgelegt werden. Andernfalls würde der Inhalt der Bezugnahmen auf Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG verkürzt.

cc) Entstehungsgeschichte und Regelungszweck der LMIV

Diese Auslegung der Überleitung des Verweises der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 auf die LMIV wird durch die Entstehungsgeschichte und den Regelungszweck der LMIV bestätigt.

Denn ein gesetzgeberischer Wille zur Änderung des Regelungsinhalts des Zutatenbegriffs der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 im Zusammenhang mit der Ersetzung der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG durch die LMIV ist nicht erkennbar.³⁶ Im Gegenteil: Die heute geltenden Regelungen in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f und in Art. 20 LMIV entsprechen im Kern den von der Kommission vorgeschlagenen Regelungen.³⁷ Das Europäische Parlament hatte ausdrücklich davor gewarnt, den Zutatenbegriff zu ändern, weil dies ohne nachvollziehbaren Grund Rückwirkungen auf den Zutatenbegriff in der Verordnung 1829/2003 haben könne. Stattdessen schlug es vor, die Ausnahme für Rückstände in der Zutatendefinition zu streichen und stattdessen die früher in Art. 6 Abs. 4 Buchst. c der Richtlinie 2000/13/EG enthaltene Liste spezieller Ausnahmen, die heute in Art. 20 LMIV geregelt ist, weiterhin als Ausnahme vom Zutatenbegriff zu be-

³⁶ Vgl. zur Entstehungsgeschichte *Schulz*, Der Zutatenbegriff nach der Lebensmittelinformationsverordnung, ZLR 2012, 675, 683.

³⁷ Damals Art. 2 Abs. 2 Buchst. f und Art. 21 des Kommissionsentwurfs vom 30.01.2008, KOM (2008) 40 endg., S. 26 und 37.

zeichnen („Als Zutaten gelten nicht“).³⁸ Die Kommission stimmte diesem Vorschlag zu, weil sich inzwischen herausgestellt habe, dass ihr ursprünglicher, im Vergleich zu den bestehenden Rechtsvorschriften vereinfachter Ansatz auf die Anwendung anderer Rechtsvorschriften auswirkt, die auf die Zutatendefinition der Richtlinie 2000/13/EG verweisen.³⁹ Der Rat sprach sich dagegen für die Beibehaltung des Kommissionsentwurfs aus, weil die Ausnahme für Rückstände in der Begriffsbestimmung für Klarheit und Sicherheit Sorge. Die vorgeschlagene Änderung der Formulierung des heutigen Art. 20 LMIV lehnte er gemeinsam mit einer ganzen Reihe von Änderungsvorschlägen ab, da es sich um überwiegend sprachliche Änderungen handele oder der Sinn des Textes nicht wesentlich geändert werde.⁴⁰

Daran zeigt sich, dass sowohl das Parlament als auch die Kommission eine Änderung des Zutatenbegriffs der Verordnung 1829/2003 dadurch vermeiden wollten, dass sie die in Art. 20 LMIV enthaltenen speziellen Ausnahmen wie bisher weiterhin klar als Ausnahmen vom Zutatenbegriff bezeichnen wollten. Dass die Formulierung der Vorschrift dennoch nicht angepasst wurde, liegt nicht daran, dass der Rat damit den Zutatenbegriff in anderen Regelungen wie derjenigen der Verordnung 1829/2003 inhaltlich ändern wollte, sondern nur daran, dass er der Formulierung der Regelung keine wesentliche Bedeutung beimaß.

Ferner zeigt sich an dieser Diskussion der enge inhaltliche Zusammenhang des Rückstandsbegriffs mit den in Art. 20 LMIV genannten Stoffgruppen: Im Kern sollen beide Regelungen unwesentliche Bestandteile eines Lebensmittels vom Zutatenbegriff ausnehmen. Die in Art. 20 LMIV enthaltenen Stoffgruppen können deshalb als Indiz dafür herangezogen werden, welche Stoffgruppen der Gesetzgeber mit der Ausnahme für Rückstände im Blick hatte.

³⁸ So die Entschließung des Europäischen Parlaments vom 16.06.2010, ABl.EU C Nr. 236 E vom 12.08.2011, S. 187, 206. Vgl. zur Begründung dafür den Bericht des Ausschusses für Umwelt, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit vom 19.04.2010, Parldok. A7-0109/2010, S. 34 zu Art. 2 Abs. 2 Buchst. f und S. 72 zum damaligen Art. 21 des Entwurfs.

³⁹ Mitteilung der Kommission vom, 22.02.2011, KOM (2011) 77 endg., S. 8 f.

⁴⁰ Standpunkt des Rates vom 21.02.2011, ABl. EU Nr. C 102 E, S. 1, 48 und 55 (zu der vom Umweltausschuss vorgeschlagenen Abänderung 133 betreffend der Änderung des heutigen Art. 20 LMIV).

dd) Zwischenfazit zum Zutatenbegriff

Damit gilt nicht etwa unmittelbar der alte und aufgehobene Zutatenbegriff des Art. 6 Abs. 4 der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG fort. Er wird vielmehr durch den neuen Zutatenbegriff des Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV in Verbindung mit der Ausnahme von der Angabe im Zutatenverzeichnis gemäß Art. 20 LMIV ersetzt. Dieser unterscheidet sich vom aufgehobenen Zutatenbegriff aber vor allem durch die Aktualisierung, Präzisierung und Anpassung der Terminologie an aktuelle Definitionen⁴¹ und nicht durch die inhaltliche Regelung.

Danach gehören Trägerstoffe weiterhin nicht zu den nach Maßgabe der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten⁴² und damit auch nicht zu den Lebensmittelzutaten im Sinne des § 3a EGGenTDurchfG.

c) Fazit

Die Anforderungen des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG gelten nicht für Trägerstoffe, die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden. Bei diesen Stoffen handelt es sich weder um Lebensmittelzutaten noch um Lebensmittel im Sinne des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG.

Lebensmittelzutaten im Sinne dieser Vorschriften sind nur Stoffe, die nach Maßgabe der Art. 2 Abs. 2 Buchst. f und Art. 20 LMIV im Zutatenverzeichnis anzugeben sind. Der für die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung maßgebliche Zutatenbegriff entspricht demjenigen der EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Deren Bezugnahme auf den Zutatenbegriff des Art. 6 Abs. 4 der früheren Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG ist inzwischen als Bezugnahme auf die im Zutatenverzeichnis anzugebenden Zutaten gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. f in Verbindung mit Art. 20 LMIV anzusehen. Denn die Funktion des

⁴¹ Vgl. etwa die Streichung der besonderen Erwähnung der Lösungsmittel, da diese inzwischen von der Begriffsbestimmung für Trägerstoffe erfasst werden, und die Ersetzung des Begriffs der technischen Hilfsstoffe durch den Begriff der Verarbeitungshilfsstoffe in Art. 20 LMIV im Vergleich zu Art. 6 Abs. 4 Buchst. c der Richtlinie 2000/13/EG. Die in Art. 20 Buchst. e LMIV enthaltene Regelung für Wasser entspricht der früheren Regelung in Art. 6 Abs. 9 der Richtlinie 2000/13/EG.

⁴² Vgl. Art. 12 f. der Verordnung 1829/2003 und Art. 5 der Verordnung 1830/2003.

früheren Zutatenbegriffs in Art. 6 Abs. 4 der früheren Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG ist nicht nur durch den neuen Zutatenbegriff in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV, sondern auch durch die Ausnahme von der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis in Art. 20 LMIV ersetzt worden.

Trägerstoffe sind auch keine Lebensmittel im Sinne des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG. Zu Lebensmitteln im Sinne der Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen gehören nur die Lebensmittel, die an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden und für die deshalb die Anforderungen der Gentechnik-Pflichtkennzeichnung gelten. Anderenfalls verlören die Unterscheidung zwischen Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten und der unterschiedliche Anwendungsbereich der Anforderungen in § 3a Abs. 2 bis 4 einerseits und Abs. 5 EGGenTDurchfG andererseits ihren Sinn.

6. Hilfsweise: Rückstände als Ausnahme vom Zutatenbegriff

Die vorgenannte Auslegung der Begriffe des Lebensmittels und der Lebensmittelzutaten in § 3a EGGenTDurchfG ist bislang durch Rechtsprechung nicht abgesichert. Eine Positionierung der Lebensmittelbehörden ist nicht bekannt.⁴³ Der rechtswissenschaftlichen Literatur lässt sich hierzu wenig entnehmen.⁴⁴

Deshalb kann es nicht als gesichert gelten, ob die hier vertretene Auslegung dieser Begriffe im Falle einer gerichtlichen Überprüfung Bestand hätte. Insbesondere kann es sein, dass die Rechtsprechung für den Begriff der Lebensmittelzutaten inzwischen ausschließlich den weiten Lebensmittelzutatenbegriff des Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV zu Grunde legen würde.

⁴³ Für unsere Stellungnahme zu Milchpulver als Gefrierschutz in Starterkulturen (dazu oben S. 5 mit Fn. 3) lag uns eine Präsentation des Lebensmittel- und Veterinärinstituts Oldenburg vor, in der sowohl der Zutatenbegriff gemäß Art. 6 Abs. 4 der Richtlinie 2000/13/EG als auch derjenige gemäß Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV geprüft wurden, ohne dass eine Aussage erkennbar war, welcher als maßgeblich erachtet wird. Die hier vertretene Kombination aus Art. 2 Abs. 2 Buchst. f in Verbindung mit Art. 20 LMIV wird dort nicht erörtert.

⁴⁴ Vgl. dazu oben 5.a) und b).

Dann wären Trägerstoffe nur von den Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen ausgenommen, wenn sie sich als Rückstände qualifizieren ließen. Diese gelten nicht als Zutaten [dazu oben 5.b)].

Für den Begriff der Rückstände gibt es im Lebensmittelrecht weder eine gesetzliche noch eine durch die Rechtsprechung entwickelte und allgemein anerkannte Definition. Auch die juristische Literatur hilft bislang kaum weiter.⁴⁵ Der Begriff muss deshalb eigenständig nach Maßgabe der juristischen Auslegungsmethoden konkretisiert werden.

Von den speziellen Begriffsbestimmungen für Biozidrückstände,⁴⁶ Pestizidrückstände,⁴⁷ Mittelrückstände⁴⁸ und Arzneimittelrückstände⁴⁹ lässt sich aus denjenigen für Biozidrückstände ableiten, dass damit Stoffe gemeint sind, die in oder auf Lebensmitteln vorhanden sind und die von der früheren Verwendung bestimmter Produkte (dort: Biozidprodukte) herrühren.⁵⁰

Zu klären ist zunächst, ob Rückstände auch aus der Lebensmittelherstellung selbst stammen können [a)]. Maßgebliches Kriterium für die Einstufung eines Stoffes als Rückstand ist, dass er keine Funktion im Enderzeugnis erfüllt [b)]. Dabei kommt es nur auf die Funktion im Enderzeugnis an und nicht auf die Funktion zum Zeitpunkt der Verwendung des Stoffes, für den der Trägerstoff im Herstellungsprozess verwendet wird [c)]. Eine Mengenreduktion oder Deaktivierung ist nicht erforderlich [d)].

⁴⁵ Vgl. zum Rückstandsbegriff ausführlich *Schulz*, Der Zutatenbegriff nach der Lebensmittelinformationsverordnung, ZLR 2012, 675, 679 ff. Vgl. ferner *Rathke*, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL Juni 2017, EG-Lebensmittel-Basisverordnung Art. 2 Rn. 121 ff; *Meyer*, in: Meyer/Streinzig LFGB/BasisVO, 2. Aufl. 2012, BasisVO Art. 2 Rn. 196.

⁴⁶ Art. 3 Abs. 1 Buchst. h der EU-Biozidverordnung 528/2012.

⁴⁷ Art. 2 Abs. 2 Buchst. c der EG-Rückstandshöchstmengenverordnung 396/2005.

⁴⁸ § 3 Nr. 18 LFGB. „Rückstände an Pflanzenschutzmitteln im Sinne des Pflanzenschutzgesetzes, Vorratsschutzmitteln oder Schädlingsbekämpfungsmitteln, soweit sie in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich dieses Gesetzes aufgeführt sind und die in oder auf Futtermitteln vorhanden sind“.

⁴⁹ Art. 2 Buchst. a der EG-Arzneimittelrückstandsverordnung 470/2009: „Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe sind alle (in mg/kg oder µg/kg bezogen auf das Frischgewicht ausgedrückten) pharmakologisch wirksamen Stoffe, bei denen es sich um wirksame Bestandteile, Arzneiträger oder Abbauprodukte sowie um ihre in Lebensmitteln tierischen Ursprungs verbleibenden Stoffwechselprodukte handelt“.

⁵⁰ Art. 3 Abs. 1 Buchst. h der EU-Biozidverordnung 528/2012; vgl. zum Rückstandsbegriff ausführlich *Schulz*, Der Zutatenbegriff nach der Lebensmittelinformationsverordnung, ZLR 2012, 675, 679 ff.

a) Rückstände aus der Lebensmittelherstellung selbst

Zunächst erscheint angesichts der vorliegenden Rückstandsdefinitionen fraglich, ob Rückstände nur solche sind, die aus der Urproduktion stammen. Dafür könnten die gesetzlich geregelten Beispiele angeführt werden (insbesondere Pestizid- und Arzneimittelrückstände, aber auch Umweltkontaminanten).

Der Begriff der Rückstände wird jedoch im Lebensmittelrecht auch 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.⁵¹

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.⁵²

Dieses Verständnis scheint dem Verständnis in der Praxis zu entsprechen. So wird im Lebensmittelrechts-Handbuch in einer Tabelle zu den bei der Lebensmitteluntersuchung zu berücksichtigenden Rückständen und Kontaminanten neben Rückständen aus der Landwirtschaft auch bei technischen Behandlungsverfahren verwendete und entstehende Stoffe genannt, darunter auch Lösungsmittel.⁵³

Auch Zusatzstoffe können Rückstände hinterlassen. Das zeigt die Regelung für den als Kaltentkeimungsmittel verwendeten Zusatzstoff Dimethyldicarbonat

⁵¹ So Art. 2 Buchst. y der EG-Öko-Verordnung 834/2007, auf den § 3a Abs. 6 Nr. 2 EGGentTDurchfG verweist. Etwas anders formuliert, aber inhaltsgleich ist die Begriffsbestimmung in Art. 3 Buchst. b der EG-Zusatzstoffverordnung 1333/2008.

⁵² So auch *Meisterernst*, in: Zipfel/Rathke, C 113, LMIV Art. 2 Rn. 79.

⁵³ *Schäfer*, in: Streinz/Kraus, Lebensmittelrechts-Handbuch, 37. EL Nov. 2016, VI.A.1.c).

(E 242): Für dessen Verwendung wird regelmäßig verlangt, dass „Rückstände nicht nachweisbar“ seien.⁵⁴ Dadurch wird mittelbar bestätigt, dass auch von Zusatzstoffen Rückstände im Enderzeugnis verbleiben können. Solche Rückstände sind deshalb ebenfalls vom Zutatenbegriff ausgenommen.

Für Stoffe wie Saccharose, die selbst Lebensmittel und deshalb keine Zusatzstoffe sind, aber als Trägerstoffe verwendet werden können, gibt es zwar keine ausdrückliche Regelung oder gesetzliche Bestätigung, dass auch diese als Rückstände angesehen werden können. Es gibt aber keinen Grund dafür, dass diese Stoffe nicht ebenfalls als Rückstände bezeichnet werden können, wenn sie die dafür maßgeblichen Voraussetzungen erfüllen, also im Enderzeugnis keine Funktion mehr ausüben (dazu sogleich).

b) Funktion im Enderzeugnis

Mindestanforderung an einen Rückstand ist, dass er im Endprodukt keine Funktion (mehr) erfüllt.

Das zeigt sich aus der Rückstandsdefinition im Biozidrecht, wonach Rückstände aus der früheren Verwendung von Produkten stammen.⁵⁵ Dem entsprechend definiert *Schulz* Rückstände als Überbleibsel aus einer früheren Verwendung.⁵⁶ Das impliziert, dass diese Verwendung nicht mehr andauert, der Stoff die ihm zugedachte Funktion also nicht mehr erfüllt. Unerheblich ist im hiesigen Kontext, ob der Rückstands-begriff eine frühere absichtliche Verwendung voraussetzt⁵⁷ oder auch zufällig eingetragene Stoffe (Kontaminanten) umfasst.

Die Maßgeblichkeit der Funktion im Endprodukt ist in der Rechtsprechung bestätigt worden. So hat das *OLG Hamburg* für Zucker, der einem färbenden Fruchtkonzentrat zugesetzt wird, um auch im fertigen Produkt die Fließfähigkeit zu verbessern und die Farbintensität zu stabilisieren, auf Grund dieser fort-

⁵⁴ So die Fußnote 24 in Anhang II Teil D der EU-ZusatzstoffVO 1333/2008, insbesondere bei den Stoffgruppen 14.1.4 (aromatisierte Getränke), 14.1.5.2 (Teeprodukte), 14.2.2 (Wein). Ebenso für Zuckerester von Speisefettsäuren (E 473) und Zuckerglyceride (E 474) in Met (Stoffgruppe 14.2.5).

⁵⁵ Art. 3 Abs. 1 Buchst. h der EU-Biozidverordnung 528/2012; dazu bereits oben 6.

⁵⁶ *Schulz*, Der Zutatenbegriff nach der Lebensmittelinformationsverordnung, ZLR 2012, 675, 681.

⁵⁷ So *Schulz*, Der Zutatenbegriff nach der Lebensmittelinformationsverordnung, ZLR 2012, 675, 682, 684.

bestehenden Funktion im Enderzeugnis eine Einstufung als Rückstand ausgeschlossen.⁵⁸

Fraglich ist, ob der Stoff seine Funktion im Enderzeugnis noch aktiv ausüben muss oder ob es genügt, wenn der Stoff im Endprodukt zwar nicht mehr aktiv wirkt, aber die Folgen seiner Wirkung während des Herstellungsprozesses noch andauern.

Im letzteren Sinne hat das *VG Bremen* zur Frage der Abgrenzung von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen entschieden, dass der während des Verarbeitungsprozesses erzeugte Effekt der Erhaltung der Fleischfärbung während der Salzlaken- und Hartsalzreifung von Salzfischerzeugnissen im Endprodukt fortwirke, auch wenn die Polyphosphate diese Funktion im Endprodukt, nach Abschluss der Salzung, nicht mehr ausüben. Das spreche für die Einstufung der Polyphosphate als Zusatzstoffe und gegen deren Einstufung als Verarbeitungshilfsstoffe, da sich letztere nicht technologisch auf das Enderzeugnis auswirken dürfen.⁵⁹

Diese Auffassung vertritt auch der Arbeitskreis Lebensmittelrechtlicher Sachverständiger (ALS): Er meint, dass sich ein Stoff nicht nur dann technologisch auf das Endprodukt auswirkt, wenn seine Funktion im Endprodukt noch aktiv ist, sondern auch dann, wenn seine Auswirkung aufgrund der dadurch veränderten Beschaffenheit des Endproduktes offensichtlich ist, wie beispielsweise bei einem abgeschlossenen Teigauftrieb durch Backtriebmittel.⁶⁰

Das widerspricht allerdings der Pfanni-Entscheidung des *EuGH* von 1994. Darin hat der *EuGH* festgestellt, dass ein Zusatzstoff, der während der Herstellung einer Zutat deren Verfärbung verhindert, im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausübt, wenn er in diesem nicht mehr zur Verhinderung der Verfärbung vorhanden sein muss. Konkret ging es um das Diphosphat E 450 a, das

⁵⁸ *OLG Hamburg*, Urt. v. 12.10.2007, 5 U 5/07, LMRR 2007, 55; bestätigt durch *VG Bremen*, Urt. v. 12.07.2012, 5 K 230/09, LMuR 2012, 295, 300 zur Verwendung von Polyphosphaten als Stabilisator und Feuchthaltemittel bei der Herstellung von Salzfischerzeugnissen.

⁵⁹ *VG Bremen*, Urt. v. 12.07.2012, 5 K 230/09, LMuR 2012, 295, 300.

⁶⁰ So die Erläuterung Nr. 6 zum ALS-Entscheidungsbaum in der Stellungnahme Nr. 2017/1 zur Abgrenzung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, veröffentlicht unter www.bvl.bund.de.

eine Grauverfärbung der Kartoffelmasse während der Herstellung von Kartoffelpüreeflocken verhindern soll. Nach Erhitzung und Trocknung der Kartoffelmasse ist es nicht mehr erforderlich, weil dadurch die Gefahr einer Grauverfärbung entfällt.⁶¹

Richtig ist die Entscheidung des *EuGH*: Ein Stoff erfüllt seine Funktion nur dann auch noch im Enderzeugnis, wenn diese Funktion im Endprodukt nach aktiv fortwirkt. Das ist nicht der Fall, wenn der Stoff im Enderzeugnis gar nicht mehr erforderlich ist. Es genügt nicht, wenn die Folgen einer bereits abgeschlossenen Wirkung während des Herstellungsprozesses auch im Endprodukt noch feststellbar sind.

Die Funktion von Trägerstoffen beschränkt sich regelmäßig auf die Optimierung des Herstellungsprozesses. Danach erfüllen sie keine Funktion mehr und wirken sich nicht auf das Enderzeugnis aus. In diesem Fall können sie – vorbehaltlich anderer, noch zu erörternder Kriterien – als Rückstände eingestuft werden.

Ausnahmen sind aber möglich. Ein Trägerstoff, der seine Funktion auch im Enderzeugnis ausübt, ist nicht als Rückstand einzustufen.⁶² Wenn die generelle Ausnahme von der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis gemäß Art. 20 Buchst. c LMIV entgegen der oben zu 5.b) dargestellten Auffassung für den Zutatenbegriff des § 3a EGGenTDurchfG unbeachtlich wäre, wäre ein solcher Trägerstoff als Zutat einzustufen. Die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG würden dann uneingeschränkt gelten.

c) Maßgeblichkeit des Enderzeugnisses und zusammengesetzte Zutaten

Maßgeblicher Bezugspunkt für die fortdauernde Funktion des Stoffes ist danach das Enderzeugnis, das durch den Lebensmittelhersteller in den Warenverkehr eingebracht wird.

⁶¹ *EuGH*, Urt. v. 28.09.1994, C-144/93, EU:C:1994:354, Slg. 1994 I-4617 ff., Rn. 7, 17 und 19. Instruktiv hierzu auch die Schlussanträge des Generalanwalts *van Gerven* vom 16.06.1994, ECLI:EU:C:1994:255, Slg. 1994 I-4607 ff.

⁶² Vgl. das Beispiel von *Rathke*, wonach Alkohol als Trägerstoff für ein Citrusöl bei Weiterverarbeitung von Getränken auch noch im Endprodukt erfüllen muss, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL 2017, LMIV Art. 20 Rn. 17.

So hat das *VG Bremen* zur Verwendung von Polyphosphaten zur Verhinderung einer Verfärbung bei der Salzung von Salzfishen auf den vom Hersteller in Dosen in den Verkehr gebrachten Salzfish abgestellt und unberücksichtigt gelassen, dass sich die technologische Wirkung von hinzugefügten Stoffen nach Öffnung der Verpackung und weiteren Verarbeitungsschritten reduziert oder gar ganz entfällt.⁶³

Auch eine wesentliche Tatbestandsvoraussetzung der Zutat, nämlich dass sie im Enderzeugnis vorhanden bleibt (Art. 2 Abs. 2 Buchst. f EU-LMIV 1169/2011), lässt sich nur aus der Perspektive des jeweiligen Enderzeugnisses beurteilen.

Wie dargelegt erfüllen Trägerstoffe ihre Funktion regelmäßig bis zur Verwendung der Stoffe, als deren Träger sie dienen, im Herstellungsprozess. Da die Trägerstoffe bis zur Verwendung der Hauptstoffe ihre Funktion noch erfüllen, können sie bis zu diesem Zeitpunkt nicht als Rückstände angesehen werden. Deshalb müssen sie, jedenfalls wenn es sich bei dem Stoffgemisch (Haupt- und Trägerstoff, z.B. eine Starterkultur) um ein Lebensmittel handelt, nach Maßgabe des neuen Zutatensbegriffs des § 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV als Lebensmittelzutat angesehen werden. Wenn es – anders als hier vertreten [oben 5.b)] – für den Zutatensbegriff der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 nur auf diese Definition ankäme, müssten sie also nach Maßgabe dieser Normen mit einem Hinweis auf den GVO enthaltenden oder aus GVO hergestellten Trägerstoff gekennzeichnet werden. Das würde unabhängig davon gelten, dass der Trägerstoff als solcher nach Maßgabe des Art. 20 LMIV gar nicht im Zutatverzeichnis angegeben werden muss.

Es würde sich damit die Frage stellen, ob zur Herstellung von Lebensmitteln ohne Gentechnik ein Stoff verwendet werden darf, dessen Trägerstoff als „aus GVO hergestellt“ gekennzeichnet ist, wenn der Trägerstoff während des Herstellungsprozesses seine Funktion verliert und im Enderzeugnis deshalb als Rückstand und nicht mehr als Zutat anzusehen ist.

Dagegen spricht, dass sich das Verbot der Verwendung bestimmter Lebensmittelzutaten gemäß § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG auf die jeweilige Zutat bezieht und nicht auf das Enderzeugnis. Insbesondere darf keine Zutat verwendet

⁶³ *VG Bremen*, Urt. v. 12.07.2012, 5 K 230/09, LMuR 2012, 295, 301.

werden, die nach den Verordnungen 1829/2003 oder 1830/2003 mit einem Hinweis auf GVO gekennzeichnet ist (§ 3a Abs. 2 EGGenTDurchfG).

Ferner sind Zutaten einer zusammengesetzten Zutat auch Zutaten des Enderzeugnisses [vgl. zur Begriffsbestimmung der Zutaten oben 5.b)]. Die Zutaten des Stoffgemischs (Hauptstoff und Trägerstoff) als zusammengesetzte Zutat scheinen somit per se auch als Zutaten des Enderzeugnisses zu sein.

Dem ersten Argument lässt sich entgegenhalten, dass sich die Frage, ob es sich bei einem verwendeten Stoff überhaupt um eine Zutat eines Lebensmittels und nicht nur um einen sonstigen zu dessen Herstellung verwendeten Stoff handelt, nur aus der Perspektive des Enderzeugnisses beurteilen lässt. Ein Stoff, der während der Herstellung verwendet, im Enderzeugnis aber nicht mehr vorhanden ist, wird auch nicht dadurch zur Zutat des Enderzeugnisses, dass er Zutat einer zur Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Zutat war. Deshalb kann in gleicher Weise die Zutat einer zur Herstellung verwendeten Zutat im Laufe des Herstellungsprozesses seine Zutateneigenschaft verlieren, weil er zu einem Rückstand wird. Er ist dann keine Zutat, für die die Anforderungen des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG gelten, sondern ein sonstiger zur Herstellung verwendeter Stoff, für den nur die besonderen Anforderungen an durch GVO hergestellte Stoffe (§ 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG) gelten können.

Dem Argument der zusammengesetzten Zutat lässt sich entgegenhalten, dass nach der Definition der Zutaten in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV auch Rückstände in zusammengesetzten Zutaten nicht als Zutaten gelten. Mit anderen Worten: Sobald ein Stoff zum Rückstand wird, ist er keine Zutat mehr, auch wenn er bis zu dessen Verwendung im Herstellungsprozess noch Zutat war.

Sodann kann aus der Ersetzung der speziellen Ausnahmen vom Zutatenbegriff in Art. 6 Abs. 4 Buchst. c der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG durch die allgemeine Ausnahme für Rückstände in Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV geschlossen werden, dass die speziellen Ausnahmen eine gewisse Indizwirkung für die Auslegung des Rückstandsbegriffs haben. Denn nach Auffassung der Kommission im Gesetzgebungsverfahren waren die Regelungen im Kern austauschbar [dazu oben 5. b)]. Demnach spricht auch die Ausnahme für Trägerstoffe von der Angabe im Zutatenverzeichnis [Art. 20 Buchst. c) LMIV] dafür, dass es für die Einstufung als Rückstand nicht auf die Rückstandseigenschaft des Stoffes vor bzw.

während des Herstellungsprozesses, sondern auf die Rückstandseigenschaft im Enderzeugnis ankommt. Denn die Funktion von Trägerstoffen dauert typischerweise noch während der Verwendung im Herstellungsprozess an, ist aber im Enderzeugnis beendet.

Schließlich zeigen auch die Regelungen für sogenannten Carry-over-Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die im Zutatenverzeichnis nicht angegeben werden müssen, dass das Kennzeichnungsrecht primär auf das Enderzeugnis abstellt. Carry-over-Zusatzstoffe sind Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, deren Vorhandensein in einem Lebensmittel lediglich darauf beruht, dass sie – in Übereinstimmung mit dem Übertragungsgrundsatz gemäß Art. 18 Abs. 1 Buchst. a und b der EG-ZusatzstoffVO 1333/2008 – in einer Zutat oder in mehreren Zutaten dieses Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben (Art. 20 Buchst. b LMIV).

Im Ergebnis steht es somit der Einstufung von Trägerstoffen als Rückstand nicht entgegen, wenn sie bis zum Zeitpunkt der Verwendung der Stoffe, als deren Träger sie dienen, noch nicht als Rückstände, sondern als Zutaten der jeweiligen Hauptstoffe anzusehen sind.

Mit anderen Worten: Für die Geltung der Anforderungen an Lebensmittelzutaten gemäß § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG kommt es nur darauf an, ob die maßgeblichen Stoffe Zutaten des als „ohne Gentechnik“ zu kennzeichnenden Enderzeugnisses sind. Handelt es sich um Zutaten einer Zutat, die ihre Zutateneigenschaft im Herstellungsprozess verlieren und im Enderzeugnis nur noch als Rückstand vorhanden sind, gelten die Kennzeichnungsanforderungen an Lebensmittelzutaten nicht. Für solche Stoffe gelten nur die Kennzeichnungsanforderungen an durch GVO hergestellte Stoffe, da diese nicht nur für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten gelten, sondern auch für andere Stoffe, von denen Rückstände im Enderzeugnis verbleiben können.

Bei Starterkulturen, die ja regelmäßig aus unterschiedlichen Stoffen zubereitet sind, stellt sich für die Zubereitung insgesamt die Frage, ob sie eine Zutat des Enderzeugnisses ist oder ob im Enderzeugnis nur Rückstände der Starterkultur verbleiben, sodass sie nicht als Zutat gilt. Eine Starterkultur für die Herstellung von Käse verliert ihre Funktion zur Dicklegung der Milch regelmäßig nach Ab-

schluss dieser Dicklegung, sodass die Reste der Starterkultur insgesamt im Endprodukt als Rückstände einzustufen sind und nicht als Zutaten gelten.

Ist die Starterkultur im Endprodukt insgesamt nur Rückstand und deshalb keine Zutat, ist dies ein weiteres Indiz dafür, dass auch deren Bestandteile, insbesondere darin enthaltene Trägerstoffe, im Enderzeugnis nur Rückstände sind. Ausnahmen sind allerdings denkbar, z.B. wenn einzelne Bestandteile der Starterkultur nicht oder nicht nur der Hauptfunktion der Starterkultur dienen, sondern auch weitergehende Funktionen im Hinblick auf das Endprodukt erfüllen (z. B. Farbstoffe). Ferner kann eine Starterkultur neben einer technologischen Funktion weitere, im Endprodukt fortwirkende Funktionen erfüllen und deshalb als Zutat und nicht nur als Rückstand einzustufen sein, obwohl die technologische Funktion abgeschlossen ist (z. B. Hefe zur Herstellung von Hefekuchen als Backtriebmittel einerseits und charakteristischer Geschmacksträger andererseits).

Diese Auslegung des Zutaten- und Rückstandsbegriffs steht auch in Übereinstimmung mit dem zum Zeitpunkt des Erlasses der Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen im Jahr 2008 geltenden alten Zutatenbegriff. Jedenfalls damals waren Lösungsmittel und Trägerstoffe generell vom Zutatenbegriff ausgenommen (dazu oben 5.). Deshalb sollten auch nach der Intention des deutschen Gesetzgebers die nur für Lebensmittelzutaten geltenden Anforderungen des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG für Trägerstoffe einschließlich Lösungsmittel nicht gelten. Da der Unionsgesetzgeber mit der Neufassung des Zutatenbegriffs im Kern lediglich eine redaktionelle Vereinfachung, aber keine inhaltliche Änderung beabsichtigte (dazu oben 5.) spricht auch dies gegen die Einstufung von Trägerstoffen als Zutaten.

d) Mengenbezogene Kriterien

Fraglich ist ferner, ob es die Qualifizierung eines Stoffes als Rückstand voraussetzt, dass der verwendete Stoff nach Erfüllung seiner Funktion im Wesentlichen wieder entfernt oder deaktiviert wird und nur Reste dieses Stoffes im Lebensmittel verbleiben. In diesem Zusammenhang könnte auch darauf abgestellt werden, ob der Verbleib der Rückstände im Enderzeugnis beabsichtigt oder (durch Mengenreduzierung oder Deaktivierung) vermeidbar ist.

Von Teilen der Rechtsprechung und der Literatur werden solche Voraussetzungen formuliert.⁶⁴ Nach anderer Auffassung in der Literatur kann ein Rückstand auch dann vorliegen, wenn der eingesetzte Hilfsstoff vollständig im Enderzeugnis verbleibt.⁶⁵ In der Rechtsprechung ist die Frage deshalb teilweise offen gelassen worden.⁶⁶

Gegen derartige Anforderungen spricht, dass die Ausnahme der Rückstände von den Begriffen des Lebensmittels und der Lebensmittelzutat nach dem Gesetzeswortlaut – anders als bei der Definition der Verarbeitungshilfsstoffe – nicht auf unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände beschränkt ist. Danach können auch Rückstände von Stoffen, die mit Absicht im Lebensmittel verbleiben und vermeidbar wären, Rückstände sein.

Ferner gelten die Rückstandsdefinitionen für Arzneimittelrückstände und Pestizidrückstände unabhängig davon, ob und inwieweit die Arzneimittel oder Pestizide nach ihrer Anwendung wieder entfernt und in der Menge reduziert oder deaktiviert wurden. Schließlich mag es zwar für manche Verarbeitungshilfsstoffe typisch sein, dass sie dem Lebensmittel während der Verarbeitung hinzugefügt und dann wieder entfernt werden. In anderen Bereichen wie der Verwendung von Arzneimitteln oder Pestiziden findet zwar typischerweise ein natürlicher Abbau statt. Indes ist ein aktives Entfernen oder Deaktivieren bei vielen Stoffen weder aus Gründen der Lebensmittelsicherheit noch zur Sicherung der Lebensmittelqualität erforderlich und teilweise auch gar nicht möglich.

Allerdings wird man von einem Rückstand nicht mehr sprechen können, wenn der fragliche Stoff im Enderzeugnis zwar keine Funktion mehr ausübt, aber dennoch einen erheblichen Volumen- oder Gewichtsanteil des Enderzeugnisses ausmacht. Vielmehr impliziert der Begriff des Rückstandes, dass es sich um einen mengenmäßig geringen Anteil des Endprodukts handelt. Außerdem dienen die Regelungen über die Angabe von Zutaten dazu, den Verbraucher über die

⁶⁴ So *OLG Hamburg*, Urt. v. 12.10.07, a.a.O.; *VG Bremen*, Urt. v. 12.07.2012, BeckRS 2012, 59517; *Rathke*, in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, C 121, EU-VO über Lebensmittelzusatzstoffe 2008, Art. 3 Rn. 61.

⁶⁵ So *Martell*, ZLR 2015, 448, 456 f.; *Schulz*, ZLR 2012, 675, 682 ff.; *Wehlau*, LFGB, 2010, § 2 Rn. 207 m.H.a. *von Jagow/Teufer*, ZLR 2007, 25, 43. Für Mittelrückstände in Futtermitteln ebenso *Rathke*, in: Zipfel/Rathke/Rathke, Lebensmittelrecht, 166. EL 2017, LFGB § 3 Rn. 69.

⁶⁶ *OVG Lüneburg*, Beschl. v. 05.08.2010, 13 ME 85/10, ZLR 2010, 769 ff

Inhaltsstoffe eines Lebensmittels zu informieren. Dieser Regelungszweck verlangt, dass als Rückstände vom Zutatenbegriff nur solche Stoffe ausgenommen werden, die auch im Hinblick auf ihren Mengenanteil keine wesentliche Bedeutung für die Beschreibung des Lebensmittels haben.

Im Ergebnis ist dann nach hiesiger Auffassung eine Mengenreduktion oder Deaktivierung nicht erforderlich, um einen Stoff als Rückstand einstufen zu können. Die Einstufung als Rückstand setzt aber voraus, dass der Stoff nur einen mengenmäßig geringen Anteil des Endproduktes ausmacht.

Für Trägerstoffe bedeutet dies, dass die Einstufung als Rückstand nicht voraussetzt, dass die Trägerstoffe nach dem Einsatz der Stoffe, für die sie als Trägerstoffe dienen, ganz oder zum Teil wieder entfernt oder deaktiviert werden.

Ferner bietet es sich an, für das aus dem Rückstands begriff und dem Regelungszweck abgeleitete Erfordernis der geringen Menge in erster Linie darauf abzustellen, ob der Trägerstoff nur in den für diese Funktion unbedingt erforderlichen Menge verwendet worden ist. Dieses Mengenkriterium findet sich auch in den speziellen Ausnahmeregelungen für Trägerstoffe in Art. 6 Abs. 4 Buchst. c der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG und in Art. 20 Buchst. c LMIV. Darüber hinaus würde eine Verwendung dieses Stoffes in Mengen, die das zur Erfüllung der Funktion als Trägerstoff erforderliche Maß überschreiten, ohnehin die Einstufung des Stoffes als Trägerstoff in Frage stellen. Er würde dann offenbar nicht nur als Trägerstoff, sondern auch zu anderen Zwecken verwendet (dazu oben 3.).

e) Fazit

Auch wenn für das EGGentDurchfG allein der Zutatenbegriff nach Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV – ohne Berücksichtigung der Ausnahmen des Art. 20 LMIV – maßgeblich wäre, wären Trägerstoffe von den gentechnikbezogenen Anforderungen ausgenommen, wenn davon im Enderzeugnis nur noch Rückstände verbleiben.

Dabei käme es allein darauf an, dass die Trägerstoffe im Enderzeugnis keine Funktion mehr ausüben und insgesamt nur in den zur Erfüllung der Funktion als Trägerstoff unbedingt erforderlichen Mengen verwendet würden. Eine darüber

hinausgehende Mengenreduzierung oder Deaktivierung wäre nicht erforderlich, da vom Zutatenbegriff Rückstände generell und nicht nur technisch unvermeidbare Rückstände ausgenommen sind.

Maßgeblich wäre ferner die Rückstandseigenschaft im Enderzeugnis. Es wäre unschädlich, wenn der Trägerstoff seine Funktion bei der Verwendung des Stoffes, als dessen Träger er dient, im Herstellungsprozess noch erfüllt. Denn ob ein Stoff eine Zutat ist, hängt nicht nur davon ab, ob er im Enderzeugnis verbleibt, sondern auch davon, ob er dort seine Funktion noch erfüllt.

Ein Trägerstoff, der seine Funktion auch im Enderzeugnis ausübt, könnte aber nicht als Rückstand eingestuft werden. Wenn die generelle Ausnahme von der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis gemäß Art. 20 Buchst. c LMIV entgegen der oben zu 5.b) dargestellten Auffassung für den Zutatenbegriff des § 3a EGGenTDurchfG unbeachtlich wäre, wäre ein solcher Trägerstoff als Zutat einzustufen, so dass die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen des § 3a Abs. 2 bis 4 EGGenTDurchfG uneingeschränkt gelten würden.

7. Ergänzende Überlegungen zum Gentechnikverbot im Biorecht

Bei der Auslegung gesetzlicher Anforderungen ist neben dem Wortlaut und der Gesetzessystematik auch stets der Regelungszweck der maßgeblichen Vorschriften zu beachten.

Insofern bietet es sich generell an, die Anforderungen an die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung mit denjenigen an Bioprodukte im Hinblick auf die Vermeidung von GVO vergleichend zu bewerten.

Die Regelungen der Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung sind ebenso wie die Regelungen für Bioprodukte dadurch gekennzeichnet, dass die Herstellung der entsprechend gekennzeichneten Produkte der jeweiligen Zielvorstellung (Vermeidung von Gentechnik, ökologische Produktion) möglichst nahe kommen soll. In beiden Rechtsgebieten würde jedoch ein rigoroser und radikaler Ausschluss aller Verfahren, die diesen Zielen widersprechen, in der gesamten Herstellungskette der jeweiligen Lebensmittel dazu führen, dass es für viele Enderzeugnisse unmöglich wäre, Produkte in entsprechender Qualität anzubieten. Notwendig sind deshalb Kompromisse, um die jeweili-

gen Ziele möglichst weitgehend zu erreichen, aber die praktische Erfüllbarkeit der Anforderungen durch die beteiligten Unternehmen und die Eröffnung einer Wahl zwischen Lebensmitteln, die unterschiedliche Standards erfüllen, zu gewährleisten.

Sowohl für die Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung als auch für die Bioproduktion ist die Verwendung gentechnischer Verfahren weitestgehend ausgeschlossen. Allerdings unterscheiden sich die jeweiligen Regelungstechniken. Das führt in Details zu unterschiedlichen Anforderungen, ohne dass die eine oder die andere Regelung generell ein größeres Maß der Vermeidung von Gentechnik verlangen würde. So sind teils die Anforderungen an Bioprodukte strenger (z. B. hinsichtlich der Verwendung von durch GVO hergestellten Stoffen in Futtermitteln) teils die Anforderungen der Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung (z. B. hinsichtlich zufälliger und technisch unvermeidbarer Spuren von GVO und daraus hergestellten Stoffen in Lebensmitteln). Teils sind die Anforderungen beider Bereiche dadurch harmonisiert, dass die Ohne-Gentechnik-Anforderungen unmittelbar auf die Anforderungen des Biorechts verweisen (so § 3a Abs. 5 und 6 EGGentDurchfG zu durch GVO hergestellten Stoffen).

Deshalb kann es hilfreich sein, bei der Auslegung der Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen die Regelungen und Wertungen des Biorechts zu berücksichtigen. Diese lassen sich aber nicht ohne Weiteres auf Lebensmittel ohne Gentechnik übertragen.

In der ökologischen Produktion dürfen nur Lebensmittel und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die keine GVO enthalten und nicht aus oder durch GVO hergestellt wurden.⁶⁷

Zu den Lebensmitteln, für die dieses Verbot gilt, gehören die Lebensmittel im weiten Sinne nach Maßgabe des Art. 2 EG-Lebensmittel-BasisVO 178/2002, also auch Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich Trägerstoffe.⁶⁸

Dem entsprechend heißt es in der aktuellen Interpretation des Gentechnik-Anwendungsverbotes der Bioverbände, dass bei zusammengesetzten Produkten

⁶⁷ Art. 9 der EG-Öko-Basisverordnung 834/2007. Vgl. dazu die in Art. 69 Anhang VIII der Öko-Durchführungsverordnung 889/2008 enthaltene Verkäuferbestätigung.

⁶⁸ Art. 2 Buchst. j EG-Öko-BasisVO. Hierzu *Schmidt/Haccius*, EG-Verordnung ökologischer Landbau, Art. 2 Rn. 11 (S. 147 f.); *Rathke/Kopp/Betz*, Ökologischer Landbau und Bioprodukte, 2. Aufl. 2010, Rn. 269.

(Formulierungen) jede Komponente (Zutat, Trägerstoff, Formulierungshilfsstoff etc.) den Anforderungen nach Freiheit von GVO und aus und durch GVO hergestellten Erzeugnissen genügen muss. Nicht berücksichtigt werden technisch unvermeidbare Rückstände.⁶⁹ Diese Interpretation ist zwar rechtlich nicht verbindlich, aber eine für die Praxis bedeutsame Auslegungshilfe.

Diese Auslegung steht in Einklang mit dem Lebensmittelbegriff der EG-Lebensmittel-BasisVO 178/2002, wonach zwar Zutaten und Zusatzstoffe (einschließlich Trägerstoffe) Lebensmittel sind, aber Rückstände nicht als Lebensmittel gelten [Art. 2 Abs. 3 Buchst. h EG-Lebensmittel-BasisVO 178/2002, s.o. 5.a)]. Sie ist allerdings (ohne nachvollziehbaren Grund) insofern strenger als die gesetzliche Regelung, als nur technisch unvermeidbare Rückstände unbeachtlich sein sollen.

Sie ist ferner insofern strenger als die Anforderungen des EGGenTDurchfG, als die Herkunft des Trägerstoffs nur dann unbeachtlich ist, wenn der Trägerstoff schon in der jeweils verwendeten Komponente nur Rückstand ist, während für das EGGenTDurchfG die Einstufung als Rückstand im Enderzeugnis maßgeblich ist [s.o. 6.c)].

Danach dürfen Stoffgemische mit GVO enthaltenden oder aus GVO hergestellten Trägerstoffen für Bioprodukte nur verwendet werden, wenn es sich bei den Trägerstoffen schon in den Stoffgemischen nur noch um Rückstände handelt. Dagegen sind Trägerstoffe bei Lebensmitteln ohne Gentechnik auf Grund der Einschränkungen der dort maßgeblichen Definitionen der Lebensmittel und Lebensmittelzutaten generell von den Ohne-Gentechnik-Kennzeichnungsanforderungen ausgenommen.

Wäre für das EGGenTDurchfG nur der Zutatenbegriff des Art. 2 Abs. 2 Buchst. f LMIV maßgeblich, wären Trägerstoffe nur von den gentechnikbezogenen Anforderungen ausgenommen, wenn es sich um Rückstände handelte. Auch hier käme es allerdings für die Einstufung als Rückstand nur auf die Einstufung im Enderzeugnis und nicht auf die Einstufung in der Zutat an.

Im Ergebnis sind danach die Anforderungen des Biorechts an Trägerstoffe strenger als die Anforderungen der Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung. Damit dürfen Stoffe mit

⁶⁹ *Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL), Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL):* Interpretation des Verbotes der Anwendung von Gentechnik in der Erzeugung und bei der Verarbeitung von biologischen Lebensmitteln, Stand 10.11.2014, im Internet unter <http://www.aoel.org/themen/gentechnik/>.

Trägerstoffen, die für die Herstellung von Bioprodukten verwendet werden dürfen,
auch für die Herstellung von Lebensmitteln ohne Gentechnik verwendet werden.