



Rundschreiben über Zutaten „Clean Label“

Referenz	PCCB/S3/1600579	Datum	13.11.2019
Aktuelle Version	1.0	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe			

Verfasst von	Gebilligt von
Rasschaert Leen, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor a.i.

1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, die Regeln, die für die Verwendung von Zutaten gelten, die in der Regel nicht selbst als Lebensmittel verzehrt werden, zu erläutern. Diese untypischen Lebensmittelzutaten werden den Lebensmitteln bewusst aus technologischen Gründen zugesetzt, um Zusatzstoffe zu ersetzen und ein Bestandteil der Lebensmittel zu werden. Die Verwendung von diesen Zutaten fußt auf dem Ansatz des „Clean Label“, welcher zum Ziel hat, die Zutatenliste auf dem Etikett zu vereinfachen oder zu kürzen.

Dies muss gemäß den geltenden Rechtsvorschriften erfolgen.

2. Anwendungsbereich

Dieses Rundschreiben richtet sich an alle Unternehmen des Lebensmittelsektors, einschließlich des Vertriebssektors, und insbesondere an die Lieferanten und/oder Vertreiber von Zutaten, die dazu bestimmt sind, zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe (E-Nummern) zu ersetzen.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung (EU) Nr. 234/2011 der Kommission vom 10. März 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der

Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission

Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe

Arrêté royal du 20 mars 2013 relatif aux spécifications des additifs alimentaires.

3.2. Andere

Stellungnahmen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit der Europäischen Kommission (siehe Anhänge):

- Use of plant extracts rich in constituents capable of performing a technological function (2018)
- Use of fermented vegetable broth, enriched with nitrite (2010)
- Use of spinach extract containing high levels of nitrate used in sausages (2006)

Europäische Kommission über Lebensmittelzusatzstoffe:

https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives_en

Föderaler Öffentlicher Dienst Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt (FÖD VSNU) über Lebensmittelzusatzstoffe:

<https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/substances-specifiques-ajoutees/additifs-alimentaires/quest-ce-quun-additif>

FAQ FASNK und FÖD VSNU über Zusatzstoffe und die Rechtsvorschriften über Zusatzstoffe (siehe Frage 3.1):

http://www.favv-afsca.fgov.be/professionnels/denreesalimentaires/additifs/_documents/2018_11_27_faq_additif_2018_fr_v2_1_000.pdf

4. Abkürzungen und Begriffsbestimmungen

4.1 Abkürzungen

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

FÖD VSNU: Föderaler Öffentlicher Dienst Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt

VO: Verordnung

4.2 Begriffsbestimmungen

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.

(siehe VO (EG) Nr. 1333/2008, Artikel 3, Punkt 2, a))

Aroma: Erzeugnis,

i) das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und Lebensmitteln zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern;

ii) das aus den folgenden Kategorien hergestellt wurde oder besteht: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen.

(Siehe VO (EG) Nr. 1334/2008, Artikel 3, Punkt 2, a))

Verarbeitungshilfsstoff: ein Stoff, der:

i) nicht als Lebensmittel verzehrt wird;

ii) bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird; und

iii) unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken.

(siehe VO (EG) Nr. 1333/2008, Artikel 3, Punkt 2, b))

Zutat: 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 - gegebenenfalls in veränderter Form - im Enderzeugnis vorhanden bleibt; Rückstände gelten nicht als „Zutaten“.

(siehe VO (EG) Nr. 1169/2011, Artikel 2, Punkt 2, f))

5. Vermarktungsbedingungen für Zutaten im Rahmen des „Clean Label“

5.1 Die Lieferanten dieser Zutaten müssen ihre Kunden angemessen über die Art ihrer Produkte informieren

Alle Lieferanten, die unter dem Punkt 2. „Anwendungsbereich“ angeführt sind, müssen sicherstellen, dass die Rechtsvorschriften eingehalten werden, sodass die Verwendung von diesen Zutaten im Rahmen des „Clean Label“ nicht eine fehlerhafte Lebensmittelkennzeichnung oder, schlimmer noch, den Gebrauch von nicht zugelassenen Zusatzstoffen in der gesamten Kette zur Folge hat, und zwar sowohl für etikettierte als nicht etikettierte Lebensmittel. Lebensmittelunternehmen und Verbraucher dürfen nicht irreführt werden.

Es muss klar aufgeführt werden, um welche Zutaten es sich handelt, wie diese hergestellt werden, wie sie zusammengesetzt sind, welche Funktion sie in dem Lebensmittel, dem sie zugesetzt werden, erfüllen, und wie sie für den jeweiligen vorgesehenen Zweck anzugeben sind.

5.2 Beispiele von Zutaten, die im Rahmen des „Clean Label“ verwendet werden

Die Zutatenliste von Lebensmitteln mit „Clean Label“ umschließt oft ungewöhnliche und scheinbar „natürliche“ Zutaten, welche mit Begriffen wie Essig (trocken oder gepuffert), Essigpulver, „Gemüse-“ (Spinat, Mangold usw.) oder „Fruchtextrakt“ (Zitrusfrüchte, Granatapfel usw.), Hefeextrakt, „Ballaststoffe“, „fermentierter Zucker“, (natürliches) Aroma... bezeichnet werden, ohne dass diese Zutaten damit vollständig mit Hinblick auf die Zusammensetzung oder die Bezeichnung übereinstimmen.

Denn einige dieser Zutaten werden mit Stoffen angereichert und/oder der Gehalt von enthaltenen Stoffen wird reduziert oder sie werden chemisch so bearbeitet, dass ihre Funktion ändert und sie denselben Zweck wie Zusatzstoffe erfüllen. Diese Zutaten lassen das Enderzeugnis „natürlich“ erscheinen und werden als „natürliche“ Zutaten vermarktet, obwohl sie manchmal die gleiche technologische Funktion wie die Zusatzstoffe, die sie ersetzen sollen, haben.

5.3 Nicht ausdrücklich erlaubte Lebensmittelzusatzstoffe sind verboten

Wenn die Zutaten der Definition des Lebensmittelzusatzstoffes entsprechen, müssen sie wie Lebensmittelzusatzstoffe behandelt werden. Es handelt sich beispielsweise um eine neue Art von Zutat, die dem Lebensmittel bewusst aus technologischen Gründen zugesetzt wird, um die Haltbarkeitsdauer zu verlängern, den Geschmack zu verbessern, die Farbe zu bewahren oder dem Lebensmittel eine Farbe zu geben usw. und das nicht entfernt wird.

Zahlreiche Zusatzstoffe können mithilfe von Mikroorganismen hergestellt werden. Zucker und/oder Hefeextrakt können als Substrat für das Wachstum von Mikroorganismen dienen. In diesem Fall müssen die hergestellten Stoffe und nicht das Substrat angegeben werden. Viele Bestandteile können aus Pflanzen gewonnen werden: Hier muss auf die Frage nach der oder den technologischen Funktionen, die das Extrakt in den Lebensmitteln erfüllt (Farbstoff, Antioxidationsmittel, Konservierungsmittel, Geliermittel, Verdickungsmittel usw.), geantwortet werden. Werden dem Essig Säureregulatoren zugesetzt, müssen die Zusatzstoffe auf dem Etikett angegeben werden.

Die Verarbeitungshilfsstoffe und Aromen fallen nicht unter die Rechtsvorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe, es sei denn, dass sie wie Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden. Mit anderen Worten: Wenn eine Zutat der Definition des Lebensmittelzusatzstoffes entspricht (siehe Punkt 4.2), trifft die Definition des Verarbeitungshilfsstoffes oder des Aromas nicht auf die jeweilige Zutat zu. Eine solche Zutat muss folglich allen Anforderungen der Rechtsvorschriften im Bereich der Lebensmittelzusatzstoffe gerecht werden.

Zum Beispiel: Desodoriertes, entfärbtes Extrakt aus Rosmarin mit einem hohen Anteil an Carnosol wurde in der Vergangenheit fälschlicherweise als „Aroma“ angegeben, obwohl es in Wirklichkeit die Funktion eines Antioxidationsmittels erfüllte. Zwischenzeitlich wurde das Extrakt aus Rosmarin als Zusatzstoff zugelassen (E392).

5.4 Alle Lebensmittelzusatzstoffe müssen zuerst ein Zulassungsverfahren durchlaufen

Alle Lebensmittelzusatzstoffe müssen zuerst gemäß der VO (EU) Nr. 234/2011 ein Zulassungsverfahren durchlaufen und werden - wenn gebilligt - unter Berücksichtigung bestimmter Bedingungen (z.B. Höchstgehalte...) zugelassen, welche in die VO (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen

werden. Die zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe (E-Nummern) müssen zudem spezifischen Reinheitskriterien gerecht werden (siehe VO (EU) Nr. 231/2012). Im entgegengesetzten Fall handelt es sich um einen nicht ordnungsgemäßen Gebrauch von Zusatzstoffen und unter Verwendung dieser Stoffe hergestellte Produkte können für illegal und somit schädlich erklärt werden.

Sobald das Zulassungsverfahren erfolgreich abgeschlossen wurde, müssen die Lebensmittelzusatzstoffe in der Zutatenliste angeführt werden, wobei die Klasse gefolgt von der E-Nummer (zum Beispiel: Konservierungsmittel: E250, Geschmacksverstärker: E621) oder aber die Klasse gefolgt von der offiziellen Bezeichnung (zum Beispiel: Konservierungsmittel: Natriumnitrit, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat) (siehe Anhang VII, Teil B, VO (EU) Nr. 1169/2011) deutlich angegeben werden muss.

Ausführlichere Informationen bezüglich der Einreichung eines Dossiers bei der Europäischen Kommission sind auf der Website des FÖD VSNU (siehe Punkt 3.2.) und der Europäischen Kommission (siehe Punkt 3.2) verfügbar.

Lebensmittelzusatzstoffe, die nicht in der VO (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführt sind, werden als verbotene Zusatzstoffe angesehen. Sie werden nicht auf ihre Reinheit, ihre Konzentration kontrolliert, sie haben kein Zulassungsverfahren durchlaufen... sie sind irreführend für den Verbraucher und möglicherweise gefährlich. Auf Grundlage des Königlichen Erlasses vom 20. März 2013 (Arrêté royal du 20 mars 2013 relatif aux spécifications des additifs alimentaires) müssen sie für schädlich erklärt werden und können vom Markt genommen werden.

6. Verantwortung

Jeder Anbieter des Lebensmittelsektors (B2B und B2C) ist für das Produkt, das er auf den Markt bringt, verantwortlich, wie in den folgenden Dokumenten angegeben:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, Artikel 5: Verbot von nicht mit dieser Verordnung in Einklang stehenden Lebensmittelzusatzstoffen und/oder Lebensmitteln
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Artikel 8: Verantwortlichkeiten [bezüglich der Informationen über Lebensmittel]
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Artikel 19: Verantwortung für Lebensmittel: Anbieter des Lebensmittelsektors

7. Anlagen

- Use of plant extracts rich in constituents capable of performing a technological function (2018)
- Use of fermented vegetable broth, enriched with nitrite (2010)
- Use of spinach extract containing high levels of nitrate used in sausages (2006)

8. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Art der Überarbeitung
1.0	13.11.2019	Originalversion