



## Rundschreiben über zugelassene Zusatzstoffe in Fleischzubereitungen

Referenz	PCCB/S3/1300795	Datum	06.10.2021
Aktuelle Version	2.0	Gültig ab dem	<b>Veröffentlichungsdatum</b>
Schlüsselbegriffe	Zusatzstoff, Fleischzubereitung, Migrationsgrundsatz		

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

### 1. Zielsetzung

Ziel des Rundschreibens ist es, die Regeln, die für den Gebrauch von Zusatzstoffen im Rahmen der Herstellung von Fleischzubereitungen, insbesondere von Erzeugnissen wie „Américain préparé“, „Filet américain“, „Steak Tatar“, „Tataraufstrichen“, „Tatar“ usw., gelten, zu erläutern. Es soll den Anbietern dabei helfen, die Rechtsvorschriften über Zusatzstoffe, die auf der **Beschreibung** von Erzeugnissen und nicht auf deren Bezeichnungen beruhen, ordnungsgemäß umzusetzen. Diese Beschreibung gilt für Erzeugnisse zum Zeitpunkt ihres Inverkehrbringens.

### 2. Anwendungsbereich

Das vorliegende Rundschreiben gilt für alle in Belgien ansässigen Lebensmittelunternehmen, die Fleischzubereitungen herstellen und/oder vermarkten.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20210324>)

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0853-20210101&qid=1630049784741>)

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

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1630049910469&uri=CELEX%3A02008R1333-20201223>)

Arrêté royal du 17 septembre 2014 relatif aux additifs alimentaires, portant exécution du règlement (CE) N° 1333/2008.

([https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth\\_theme\\_file/kb\\_17\\_09\\_2014\\_nl\\_fr.pdf](https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/kb_17_09_2014_nl_fr.pdf))

### 3.2. Andere

Leitfaden der Europäischen Kommission zur Beschreibung der Lebensmittelkategorien des Anhangs II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/eu\\_rules\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en))

Leitfaden der Europäischen Kommission über die Anwendung spezifischer Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 betreffend die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin: [https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en))

Rundschreiben über Zutaten „Clean Label“: <https://www.favv-afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/default.asp#A1600579>

Häufig gestellte Fragen zu Zusatzstoffen und Rechtsvorschriften über Zusatzstoffe und die dazugehörigen Antworten (auf Französisch): [https://www.favv-afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/additifs/documents/2018\\_11\\_27\\_faq\\_additif\\_2018\\_fr\\_v\\_2\\_1\\_000.pdf](https://www.favv-afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/additifs/documents/2018_11_27_faq_additif_2018_fr_v_2_1_000.pdf)

## 4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

**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 (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Artikel 3 Punkt 2 a)).

**FASNK:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

**Unbehandelte Lebensmittel:** Lebensmittel, die keiner Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer substantiellen Änderung des ursprünglichen Zustands der Lebensmittel führt; eine substantielle Änderung liegt insbesondere nicht vor, wenn die Lebensmittel geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren, gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthülst, verpackt oder ausgepackt worden sind (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Artikel 3 Punkt 2 d)).

**Zusammengesetzte Lebensmittel:** Lebensmittel bestehend aus mehr als einer Zutat, die zu verschiedenen Lebensmittelkategorien zählen können (im Sinne des Anhangs II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008).

**Fleischzubereitungen:** frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und

so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen (Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang I Punkt 1 1.15).

Fleischzubereitungen können sowohl unter die Definition von „unverarbeiteten Erzeugnissen“ als auch von „Verarbeitungserzeugnissen“ fallen. Fleischzubereitungen fallen beispielsweise unter die Definition der „Verarbeitungserzeugnisse“, wenn die Anwendung der in der Definition der „Verarbeitung“ aufgelisteten Verfahren nicht ausreicht, um die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern, und die Schnittfläche nach einem Schnitt durch den Kern die Feststellung erlaubt, dass das Erzeugnis die Merkmale von frischem Fleisch aufweist.

**Fleischerzeugnisse:** verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind (Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang I Punkt 7 7.1). Alle Fleischerzeugnisse fallen unter die Definition der „Verarbeitungserzeugnisse“.

**Quantum satis:** keine numerische Angabe einer Höchstmenge; die Stoffe sind jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zu verwenden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, dass die Verbraucher nicht irregeführt werden (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Artikel 3 Punkt 2 h)).

**Verarbeitung:** eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 2 Punkt 1 m)).

## 5. Zulässige Zusatzstoffe in Fleischzubereitungen

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen muss sicher sein und aufgrund einer technischen Notwendigkeit erfolgen. Die Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe befindet sich in Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Nur die in dieser Liste aufgeführten Zusatzstoffe dürfen Lebensmitteln unter Einhaltung der festgelegten Bedingungen für ihre Verwendung zugesetzt werden. Was nicht ausdrücklich erlaubt ist, ist folglich verboten. Die Liste der zugelassenen Zusatzstoffe wurde nach Kategorien, zu denen die einzelnen Lebensmittel gehören, aufgebaut. In diesem Kontext ist eine **Verwendung des Zusatzstoffes als solcher in oder auf** dem Lebensmittel gemeint.

Fleischzubereitungen zählen zu der Kategorie 8.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004“. Die einzigen Zusatzstoffe, die für die Verwendung in Fleischzubereitungen zugelassen sind, sowie die Bedingungen für deren Verwendung sind im Anhang aufgeführt. Eine Beschreibung der im Anhang aufgelisteten Fleischzubereitungen ist in dem Leitfaden zur Beschreibung der Lebensmittelkategorien des Anhangs II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthalten, welcher auf der Website der Europäischen Kommission veröffentlicht ist: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/eu\\_rules\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en).

Fleischzubereitungen sind Lebensmittel, die keiner Verarbeitung bis hin in den Kern unterzogen wurden, sodass die Merkmale von frischem Fleisch erhalten bleiben. Es handelt sich hierbei um Erzeugnisse, für die die Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe eingeschränkter ist als für Fleischerzeugnisse.

## 6. Der Migrationsgrundsatz: Anwendung bei Fleischzubereitungen

Ein Leitfaden betreffend den Migrationsgrundsatz für Zusatzstoffe wird momentan von der Europäischen Kommission ausgearbeitet. Das vorliegende Rundschreiben wird demzufolge nach Veröffentlichung dieses Leitfadens entsprechend überarbeitet werden.

Das Vorhandensein von anderen als den in Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln kann nach dem Migrationsgrundsatz - wie in Artikel der vorerwähnten Verordnung erklärt - zulässig sein. In diesem Kontext ist damit ein **Zusatzstoff gemeint, der nicht als solcher** dem Lebensmittel **zugesetzt wird**, sondern sich in letzterem aufgrund einer Zutat, in der der betreffende Zusatzstoff enthalten ist, befindet.

Auf der Grundlage dieses Migrationsgrundsatzes gibt es drei gesetzlich zulässige Situationen für das Vorhandensein eines Zusatzstoffes in einem zusammengesetzten Lebensmittel:

1. Die Verwendung des Zusatzstoffes ist in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen.  
→ *In Bezug auf die Anwendung dieses Punktes verweisen wir auf den Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.*
2. Der Zusatzstoff ist enthalten, da er durch einen anderen Lebensmittelzusatzstoff, ein Lebensmittelenzym oder Lebensmittelaromen, in denen der betreffende Zusatzstoff erlaubt ist, in das Lebensmittel übertragen wurde, und der Zusatzstoff hat in dem endgültigen zusammengesetzten Lebensmittel keine technische Funktion.  
→ *Mit technischer Funktion ist gemeint, dass der Zusatzstoff eine Funktion als Zusatzstoff erfüllt (für die möglichen Funktionen: siehe Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008).*
3. Obwohl die Verwendung des Zusatzstoffes in der Zutat nicht zugelassen ist, wird der Zusatzstoff der Zutat zugefügt, und diese Zutat ist ausschließlich für die Zubereitung des zusammengesetzten Lebensmittels, in dem er zugelassen ist, bestimmt. (umgekehrter Migrationsgrundsatz (reverse carry-over))

Gemäß diesem Migrationsgrundsatz kann eine legal hergestellte Zutat (die Zutat enthält zugelassene Zusatzstoffe und die festgelegten Höchstmengen wurden beachtet) im Allgemeinen als solche in einem zusammengesetzten Lebensmittel verwendet werden. Dabei ist auch die folgende Regel zu berücksichtigen: Die Höchstmengen sind in mg des Zusatzstoffes pro kg des Lebensmittels, für das die Verwendung des jeweiligen Zusatzstoffes gestattet ist, ausgedrückt. Das bedeutet demnach, dass die Höchstmenge eines Zusatzstoffes in einem Gewürz (Lebensmittelkategorie 12) pro kg des Gewürzes und nicht pro kg des Fleisches, das mit diesem Gewürz verfeinert wurde, angegeben wird.

Mit dem Zusetzen von Zutaten zu einem Lebensmittel darf nicht bezweckt werden, dass ein Zusatzstoff, dessen direkte Verwendung in oder auf einem bestimmten Lebensmittel nicht erlaubt ist, durch den Migrationsgrundsatz in dieses Lebensmittel übertragen wird. Gelangt ein Zusatzstoff durch den Migrationsgrundsatz über eine Zutat in ein Lebensmittel, muss die zulässige Höchstmenge für diesen Zusatzstoff in der Zutat eingehalten werden. Es besteht somit ein Unterschied zwischen legalem Gebrauch und legalem Vorhandensein. Der Migrationsgrundsatz legitimiert nur das Vorhandensein des Zusatzstoffes in dem Enderzeugnis nach dem Gebrauch und auf der Grundlage der Funktion in der Zutat.

Für den Fall, dass ein Zusatzstoff einer Fleischzubereitung über eine Zutat zugesetzt wird und dass jener eine technische Funktion in dieser Fleischzubereitung hat, muss er - was die Zutatenliste anbelangt - als Zusatzstoff dieser Fleischzubereitung angesehen werden und ist in der Zutatenliste aufzuführen.

Beispiel:

Die Verwendung der Zusatzstoffe E 200 - 203 (Sorbinsäure - Sorbate) ist in Fleischzubereitungen nicht zugelassenen (siehe Anhang). Jedoch dürfen diese Zusatzstoffe für die Herstellung von Soßen/Marinaden (Kategorie 12.6 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008) als Stabilisatoren und Konservierungsmittel unter Berücksichtigung der festgelegten Höchstmenge eingesetzt werden. Diese Zusatzstoffe (E 200 - 203) können demnach in Anwendung des Migrationsgrundsatzes in marinierten Fleischzubereitungen (z.B.: einem marinierten Fleischspieß) vorkommen. Sie dürfen nur wegen ihrer Funktion in der Marinade verwendet werden; mit ihrer Verwendung darf keine spätere Funktion in dem marinierten Enderzeugnis angestrebt oder beabsichtigt werden. Das Gleiche gilt für eine Soße, die zum Beispiel für zubereitetes Tatar (Filet américain) genutzt wird.

Es muss allerdings darauf hingewiesen werden, dass diese Zusatzstoffe auch eine Funktion in dem endgültigen Lebensmittel haben können. Sie müssen dann folglich in der Zutatenliste aufgeführt werden.

In bestimmten Lebensmitteln kann das Vorhandensein eines Zusatzstoffes über eine oder mehrere Zutat(en) nichtsdestotrotz nicht gestattet sein. Bei Fleischzubereitungen ist das Vorhandensein von Farbstoffen nach dem Migrationsgrundsatz nicht zulässig (siehe Anhang II Teil A Tabelle 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008).

## 7. Anhang

Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe in Fleischzubereitungen und ihre Verwendungsbedingungen

## 8. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gültig ab dem	Gründe und Umfang der Überarbeitung
1.0	<b>17.07.2015</b>	<b>Originalversion</b>
2.0	<b>Veröffentlichungsdatum</b>	<b>Änderungen der Rechtsvorschriften (VO 1333/2008) und Ergänzung um einen Anhang mit der Tabelle</b>