



# LMIV-Werkstatt

ENTWICKLUNGEN, DEFINITIONEN UND KOMMENTARE  
ZUR NEUEN LEBENSMITTELINFORMATIONEN-VERORDNUNG

VON RECHTSANWÄLTEN HELMUT MARTELL UND ROCHUS WALLAU, KWG GUMMERSBACH/BRÜSSEL

## Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und »Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe« in Backmitteln und Backwaren

### Zulässigkeit und Kennzeichnung

Will man Lebensmittelexperten in Verlegenheit bringen will, muss man sie nur nach einer klaren Abgrenzung von Verarbeitungshilfsstoffen zu Zusatzstoffen fragen. Die nachstehenden Bemerkungen dienen auch zur Beseitigung dieser Verlegenheit.

Im Gegensatz zu zusatzstoffmäßig verwendeten Zusatzstoffen ist für nicht als Zusatzstoffe verwendete Verarbeitungshilfsstoffe kein Zulassungsverfahren erforderlich (Art. 1 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1331/2008); sie sind zudem von einer Angabe im Verzeichnis der Zutaten befreit (Art. 20 LMIV). Dagegen sind »Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe« normale Lebensmittel, die aber ausschließlich zu technologischen Zwecken verwendet werden. Wegen der unterschiedlichen zulassungsrechtlichen Anforderungen und kennzeichnungsrechtlichen Folgen ist daher für die Praxis eine verlässliche Abgrenzung zwischen den

- » als Zusatzstoffe verwendeten Zusatzstoffen und den
  - » als Verarbeitungshilfsstoffe verwendeten Zusatzstoffen sowie den
  - » nicht als Zusatzstoffe zugelassenen Verarbeitungshilfsstoffen und den
  - » Quasi-Verarbeitungshilfsstoffen
- bedeutsam. Wie bei allen Begriffsdefinitionen ist zunächst der gemeinsame Oberbegriff (*genus proximum*) und dann die spezifischen Unterscheidungsmerkmale (*differentia specifica*) anzugeben.

**Gemeinsam** ist den genannten Stoffklassen, dass sie ausschließlich zu technologischen Zwecken verwendet werden. Ihre **spezifischen Unterschei-**

**dungsmerkmale** ergeben sich teils aus ihrer Beschaffenheit, teils aus ihrer Verwendungsweise und dem Verwendungszweck, wie dies nachstehend gezeigt wird:

#### Zusatzstoffe

Nach Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) EG-ZusatzstoffV ist ein »Lebensmittelzusatzstoff« jeder 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.

Zusatzstoffe müssen also im Endlebensmittel selbst eine technologische Wirkung entfalten. Technologische Wirkungen nur während einer Verarbeitungsphase sind hierzu nicht ausreichend; dann handelt es sich um Verarbeitungshilfsstoffe. Etwas anderes gilt für **»vermeidbare Reste«** von Verarbeitungshilfsstoffen, die zulassungs- und kennzeichnungsrechtlich den Zusatzstoffen gleichgestellt werden.

#### Verarbeitungshilfsstoffe

Auch »Verarbeitungshilfsstoffe« können nach Art. 20 Buchst. b) ii) LMIV in Verbindung mit Art. 3 Abs. 2 Buchst. b) EG-ZusatzstoffV stofflich Zusatzstoffe

oder Enzyme sein; sie werden aber bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung zu anderen Zwecken als Zusatzstoffe verwendet.

»**Verarbeitungshilfsstoff**« ist nach Art. 3 Abs. 2 Buchst. b) EG-ZusatzstoffV 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 (*diese Rückstände und Derivate*) **technologisch nicht auf das Enderzeugnis** auswirken.

Dieser Definition entspricht zum Beispiel die Verwendung von Natriumdodecylsulfat (NDS), einem nicht als Zusatzstoff zugelassenen Stoff, sofern er zur Verbesserung der Benetzung von Oberflächen und/oder zur Denaturierung von Proteinen (»technologische Gründe«) während der Teigbereitung (»Be- oder Verarbeitung«) verwendet wird. Die in der Literatur beschriebene proteolytische bzw. benetzende Wirkung von NDS ist nur in der Teigphase wirksam, nicht mehr in der fertigen Backware.

Die verbleibenden Rückstände sind nicht »beabsichtigt«, sondern infolge der Verwendung unvermeidbar, weil es kein effektives Entfernungungsverfahren für die umgesetzten Stoffe gibt. (Man kann die Rückstände beispielsweise nicht abfiltrieren.) In dem NDS-Ausgangsbeispiel setzt sich der Ausgangsstoff größtenteils in Kohlendioxid und andere Kohlenstoffverbindungen um, die im »Enderzeugnis«, das in den Verkehr gebracht wird, keine technologische Wirkung mehr ausüben. Wären die Rückstände dagegen – etwa durch Abfiltrierung – vermeidbar, würden diese gem. Art. 3 Abs. 2 Buchst. b) EG-ZusatzstoffV und Art. 20 Buchst. b) i) LMIV zulassungs- und kennzeichnungsrechtlich den Zusatzstoffen gleichgestellt.

Der Begriff »**Enderzeugnis**« wird zwar ausdrücklich nur in Art. 20 Buchst. b) i) LMIV bei »Carry-over«-Zusatzstoffen und Carry-over-Enzymen verwendet; er wird aber auch in Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) und b) EG-ZusatzstoffV zwecks Unterscheidung von Vorstufen bei der Lebensmittelbereitung auch zur Differenzierung zwischen Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen stillschweigend zugrunde gelegt,

weil ansonsten eine funktionelle Abgrenzung zwischen diesen Stoffklassen nicht möglich wäre. Diese Abgrenzung will der Gesetzgeber durch die Unterscheidung von »Zusatzstoffen« und »Verarbeitungshilfsstoffen« aber gerade sicherstellen. In diesem Sinne ist der Teig nicht das Endlebensmittel, sondern eine vorgelagerte Prozessphase; das aus dem Teig hergestellte und in den Verkehr gebrachte Brot dagegen das »Endlebensmittel«.

Sofern es sich bei den Verarbeitungshilfsstoffen um zugelassene Zusatzstoffe handelt, ist deren gesundheitliche Unbedenklichkeit bereits im Zulassungsverfahren festgestellt worden. Soweit es sich um technologische Stoffe handelt, für die keine Zusatzstoffzulassung vorliegt, ist der Lebensmittelunternehmer in der Pflicht, ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit für die Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln (sorgfältig) zu prüfen und dies auch nachweisen zu können (»wissenschaftsbasierte Risikoanalyse« im Sinne von Art. 6 EG-BasisV). Eine bloße Unbedenklichkeitsversicherung des Lieferanten ist hierzu regelmäßig nicht ausreichend.



## KITZINGER

Viele clevere Detaillösungen zeichnen KITZINGER Waschanlagen aus und sorgen nicht nur für hervorragende Reinigungsergebnisse und sehr niedrigen Energieverbrauch. Auch hinsichtlich Bedienung und Wartung werden Sie die Vorteile unserer Anlagen schätzen. Für die Reinigung von Körben, Blechen und Dielen bieten wir perfekte Lösungen.

**KITZINGER** Maschinenbau GmbH  
 Altholzkrug 9, 24976 Handewitt  
 Fon 0461 95366, Fax 93286  
 info@kitzinger-gmbh.de  
 www.kitzinger-gmbh.de



RA Rochus Wallau



RA Helmut Martell

Dass alle Verarbeitungshilfsstoffe mittelbar auch eine Auswirkung auf das Enderzeugnis besitzen, ist unerheblich, wie die »Klärungsstoffe« als das übliche Schulbeispiel für Verarbeitungshilfsstoffe bei der Weinbereitung zeigen: Ohne Klärung bliebe der fertige Wein trüb. Darauf kann es also als Unterscheidungsmerkmal nicht ankommen. Es muss nach Art. 3 Abs. 2 Buchst. b) EG-ZusatzstoffV nur ausgeschlossen sein, dass bei Verarbeitungshilfsstoffen die »Rückstände« oder ihre »Derivate« **technologisch noch wirksam** sind. Es genügt also nicht, dass die Verarbeitungshilfsstoffe selbst während einer Prozessphase wirksam waren.

Denn das eben ist ihr Verwendungszweck. Rückstände und Derivate sind zum Beispiel bei denaturierten Enzymen nicht mehr wirksam. Das Gleiche gilt für Mittel für eine bessere Benetzbarkeit von Teigpartikeln, zur Verminderung der Oberflächenspannung oder zur Proteolyse während der Teigphase und ähnlichen Verarbeitungshilfsstoffen.

**Verarbeitungshilfsstoffe** sind von einer Angabe im **Verzeichnis der Zutaten befreit** (Art. 20 Buchst. d) LMIV), sofern es sich nicht um »**allergen« wirkende Stoffe** des Anhangs II LMIV handelt (Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) LMIV).

#### Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe

Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe sind gem. Art. 20 Buchst. d) LMIV 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. Zulassungsrechtliche Fragen stellen sich daher bei dieser Stoffklasse nicht; kennzeichnungsrechtlich sind sie von einer Angabe im Zutatenverzeichnis gem. Art. 20 Buchst. d) LMIV befreit, sofern es sich nicht um allergen wirkende Stoffe im Sinne von Anhang II LMIV handelt (Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) LMIV). Auf die Unvermeidbarkeit von Rückständen im Lebens-

mittel kommt es kennzeichnungsrechtlich nicht an. Ein Beispiel sind Speiseöle, die zur Entstaubung von Backmitteln verwendet werden (vgl. A. Werner, Rechtliche Einstufung von Pflanzenölen zur Entstaubung von Backmitteln. BMI-Informationen 1/2008).

#### Zusammenfassung

**Zusatzstoffe** sind zulassungsbedürftig (VO (EG) Nr. 1331/2008). Sie werden verwendet, um als solche im Enderzeugnis wirksam zu sein. Enderzeugnis ist das in den Verkehr gebrachte Erzeugnis. Zusatzstoffe sind im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen, sofern nicht in Carry-over-Fällen ihre technologische Wirksamkeit im Enderzeugnis nicht mehr gegeben ist (Regel-Ausnahme-Mechanismus).

**Verarbeitungshilfsstoffe** sind Zusatzstoffe oder **andere technologisch wirksame Stoffe**, die für eine technologische Wirkung während einer oder mehrerer Verarbeitungsphasen verwendet werden und deren **Rückstände oder Derivate** im Enderzeugnis nicht mehr technologisch wirksam sind. Die Sicherheit ihrer Verwendung obliegt dem Lebensmittelunternehmer, ohne dass ein Zulassungsverfahren durchlaufen werden muss. Sie sind im Zutatenverzeichnis nur anzugeben, wenn ihre **Rückstände oder Derivate** noch im Enderzeugnis technologisch wirksam sind (Ausnahme-Mechanismus). Allerdings müssen ausnahmsweise auch Verarbeitungshilfsmittel im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, wenn es sich um »allergen« wirkende Stoffe gem. Anhang II LMIV handelt (vgl. Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) LMIV).

**Quasi-Verarbeitungshilfsstoffe** sind **übliche Lebensmittel**, die aber in der konkreten Verwendung wie Verarbeitungshilfsstoffe **ausschließlich zu technologischen** (also nicht zu nutritiven, geschmacklichen oder geruchlichen) **Zwecken** verwendet werden. Es ist unerheblich, ob nur unvermeidbare Rückstände im Lebensmittel erleiden. Sie sind stets von einer Angabe im Zutatenverzeichnis befreit, sofern es sich nicht um Stoffe von Anhang II LMIV handelt (»allergen wirkende Stoffe«, Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) LMIV).

#### Weiterführende Literatur

- » **Martell/Wallau**, Das neue Kennzeichnungsrecht für Backwaren – LMIV-Leitfaden, Hamburg 2013, f2m-Verlag (über BackMarkt zu beziehen), € 49,00
- » **Voit/Grube**, LMIV-Kommentar, München 2013 (C.H.Beck), € 179,00
- » **Hagenmeyer**, LMIV-Kommentar, Hamburg 2012 (Behrs Verlag), € 106,47