

Das Lebensmittelrecht ist wie eine Pralinschachtel: Man weiß nie, was man kriegt oder aufgedrückt bekommt. Mag die Einschätzung -- in Anlehnung an die Weisheiten eines gewissen Forrest Gump -- zum Schmunzeln verleiten. Die damit zu «kämpfen» haben oder es in verständliche Worte fassen wollen, ist das Schmunzeln vermutlich längst vergangen.

Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht

Detmold. (09.11. / agf) Wie in jedem Jahr, so standen «Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht» auch während der 55. Tagung für Bäckerei-Technologie auf dem Programm. Helmut Martell vom Verband Deutscher Großbäckereien aus Düsseldorf skizzierte den aktuellen Regelungsfluß des überwiegend europäischen Gesetzgebers und berichtete von Gesetzesvorhaben unterschiedlicher Wachstumsphasen. Nachfolgend die wesentlichsten Stichworte des Referats:

Neue Kennzeichnungsvorschriften für unverpackte Lebensmittel:

Das Bundesverbraucherschutzministerium plant, die Kennzeichnungspflicht für unverpackte Lebensmittel zu erweitern. Diese Erweiterung umfaßt einmal die EG-rechtlich vorgeschriebenen Kennzeichnungselemente (Angabe allergener Zutaten ab November 2005). Ferner war in einem Verordnungsentwurf vorgesehen, daß unverpackte Lebensmittel auch ein Zutatenverzeichnis tragen müssen (kennzeichnungsrechtliche Gleichstellung mit verpackten Lebensmitteln). Ob letzteres tatsächlich in Kraft tritt, ist zweifelhaft, weil das Ministerium offenbar aufgrund der Eingaben der Verbände Einsicht in die praktischen Schwierigkeiten gezeigt hat.

Kennzeichnung von allergenen Zutaten:

Ab Mitte November 2005 müssen allergene Zutaten bei verpackten und unverpackten Lebensmitteln angegeben werden. Bei verpackten Lebensmitteln erfolgt die Kennzeichnung in der Zutatenliste. Für allergene Zutaten ist der Zutatenbegriff erweitert worden. Hierzu zählen auch die technologisch nicht mehr wirksamen Zusatzstoffe sowie die Lösungsmittel und Trägerstoffe für Zusatzstoffe und Aromen. Als allergene Zutaten gelten auch alle so genannten Derivate, also Stoffe, die aus allergenen Grundsubstanzen (wie Getreide oder Milch) hergestellt und als Zutaten verwendet werden. Da sich unter diesen Derivate auch Stoffe befinden, die mit Sicherheit keine allergene Wirkungen aufweisen, wird derzeit in Brüssel eine Liste von solchen Stoffen vorbereitet, die nicht als Allergene gekennzeichnet werden müssen (z. B. hoch raffiniertes Sojaöl). Wann diese Liste endgültig vorliegen wird, ist derzeit noch nicht abzusehen.

Wegfall der 25-Prozent-Regel:

Die bisherige Möglichkeit, zusammengesetzte Zutaten bis zu einem Gewichtsanteil von 25 % nur unter ihrer Verkehrsbezeichnung in der Zutatenliste anzugeben, entfällt Mitte November 2005. Solche Zutaten können zwar nach wie vor mit ihrer Verkehrsbezeichnung angegeben werden; ihnen muß jedoch eine vollständige Aufzählung der in ihnen enthaltenen Einzelzutaten einschließlich der technologisch noch wirksamen Zusatzstoffe folgen. Beispiel: Die zusammengesetzte Zutat „Marzipan“ kann also weiterhin in der Zutatenliste aufgeführt werden, sofern der Zutat „Marzipan“ die Aufzählung der Einzelzutaten folgt.

Gesundheits- und nährstoffbezogene Werbebehauptungen:

Die so genannte „Claims Regulation“ konnte wegen der Wahl zum Europaparlament nicht mehr endgültig beraten werden. Sie wird voraussichtlich mit dem Beratungsstand von Mai 2004 erneut in das Parlament eingeführt werden. Zum damaligen Verordnungsentwurf gab es rund 460 Änderungsanträge im Europäischen Parlament. Der (vermutlich) neue Verbraucherschutzkommissar Kyprianou hat bei seiner Anhörung im Europäischen Parlament deutlich gemacht, dass er der genannten Verordnung hohe Priorität einräumt.

Info: Weitere Hinweise zur 55. Tagung für Bäckerei-Technologie mit Schwerpunkt Konditorei-Technologie gibt es bei der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. ♦ Schützenberg 10 in D-32756 Detmold ♦ Telefon 05231/61664-0 ♦ Telefax 05231/20505 ♦ Internet <http://www.agfdt.de> .