

## Kurzfassung ICC-Austria Symposium 08.04.2016

**„Zusatzstoffe - Fluch oder Segen? Wie geht es weiter mit Backmitteln, carry-over und clean-label?“**

In einer sehr erfolgreichen Veranstaltung mit über 140 Teilnehmer/innen konnte die ICC-Austria zeigen, dass kontroverse Auffassungen auf wissenschaftlichem Niveau offen und in wechselseitigem Respekt der unterschiedlichen Meinungen öffentlich diskutiert werden können. Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Backwaren stellt sich seit Außer-Kraft-Setzen der so genannten carry-over Leitlinie Ende August 2015 durch das BMG als brandaktuelles und „heißes“ Thema dar.

In den einleitenden Kurzvorträgen von Regine Schönlechner und Alfred Mar, beide BOKU und ICC-Austria, wurden grundlegende Definitionen von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen dargestellt, das Prüfungsverfahren zur Zulassung von Zusatzstoffen nach Grundsätzen des Gesundheitsschutzes der Konsumenten durch die EFSA geschildert und der Einsatz von Zusatzstoffen in Backmitteln und Backwaren chemisch-technologisch abgehandelt.

Einen Schwerpunkt des Symposiums bildeten die juristischen Vorträge der Rechtsanwälte Andreas Natterer und Helmut Martell. Natterer wies darauf hin, dass ohne die außer Kraft gesetzte carry-over Leitlinie wesentlicher Erklärungsbedarf sowie Rechtsunsicherheit besteht. Die weiteren Ausführungen fokussierten sich auf den Unterschied zwischen Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen. Als wesentlich kristallisierte sich das Faktum heraus, dass Verarbeitungshilfsstoffe als unvermeidbarer Rückstand im Endprodukt keine technologische Wirkung ausüben. Martell stellte zur Diskussion, ob der Ausdruck „Zusatzstoffe“ eventuell besser als „Zweckstoffe“ verstanden werden könnte, da damit klar der Hinweis auf den beabsichtigten Zweck, d.h. die Wirkung im Endprodukt gegeben wird. Die Unterscheidung zwischen Zulassungsrecht von Zusatzstoffen und Informationsrecht zeigt, dass im Zulassungsrecht der Verwendungszweck im Vordergrund steht, während bei der Kennzeichnung auf die Verwendungswirkung, also die Funktion Bezug genommen wird. Verarbeitungshilfsstoffe hingegen haben eine funktionsbezogene Definition, wobei sie ihre Wirkung auf Rohstoffe und Zutaten ausüben, aber nicht mehr im Endprodukt. Als Beispiel wurde dazu die Ascorbinsäure angeführt, die im Zuge der Brotbereitung im Teig die Wirkung auf den Mehlinhaltsstoff Gluten entfaltet, jedoch nicht mehr im Endprodukt. Dabei wurde die Ausführung von Natterer zum unvermeidbaren Rückstand eines Verarbeitungshilfsstoffes im Endprodukt insofern ergänzt, als kein Verfahren zur Entfernung des Stoffes, im gegenständlichen Beispiel der Ascorbinsäure, bekannt ist und somit die gesamte eingesetzte Menge als unvermeidbarer Rückstand angesehen werden kann.

Josef Holzer, LVA, gab einen historischen Rückblick auf die Änderung der Rechtsordnung von österreichischem Zusatzstoff- und Kennzeichnungsrecht, auf dessen Basis die außer Kraft gesetzte carry-over Leitlinie 2007 erarbeitet wurde, hin zu EU-Recht, nämlich Zusatzstoffverordnung 2008 und Lebensmittelinformationsverordnung 2011. Erst mit dem Querverweis in der Lebensmittelinformationsverordnung 2011 auf den Migrationsgrundsatz in der Zusatzstoffverordnung 2008 und dem Nichtvorhandensein der Backmittel im Anhang II der Zusatzstoffverordnung wurde das Prinzip des „reversed carry-over“ schlagend. Damit sind Zusatzstoffe, die mit Backmitteln ins Endprodukt übertragen werden, informationsrechtlich der direkten Zugabe gleichgesetzt und somit kennzeichnungspflichtig. In seinen weiteren Ausführungen wies Holzer auf den rechtsfreien Raum zum Begriff des clean-label hin. In jedem Fall ist das Verbot der Irreführung zu berücksichtigen. Dabei kann vom Grundsatz ausgegangen werden: „Wenn keine Kennzeichnung, dann kein Zusatz.“ Dennoch steht das Ziel der Lebensmittelsicherheit im Vordergrund, wofür das Beispiel von Pökelsalz mit Nitrit in Wurstwaren herangezogen wurde, bei dem ein allfälliges „clean-label“ sogar dem Gesundheitsschutz für den Konsumenten widerspräche.

Michael Bruckner, Markenbäcker, brachte mit seinen Ausführungen die Praxisaspekte ins Spiel, mit denen der Bäcker täglich konfrontiert ist. Insbesondere Bäcker, die den Handel beliefern, kennen den Grundsatz: „Wer deklariert, verliert“. Daran ist der enorme Druck zu erkennen, dem die Bäcker dabei einerseits hinsichtlich Einhaltung der rechtlichen Vorschriften und andererseits im Hinblick auf geforderte Innovationen ausgesetzt sind. Die geforderten Neuentwicklungen lösen Hoffnungen der Bäcker in zwei Richtungen aus, nämlich erstens Enzyme in Backmitteln an Stelle anderer Zusatzstoffe, wie z.B. Emulgatoren, und zweitens Entwicklungen der Bäckereimaschinenteknik, die z.B. die Verarbeitung sehr weicher Teige ohne Backmittelverwendung erlaubt. Grundsätzlich kann das Ziel formuliert werden, bei Frischbackwaren völlig auf Zusatzstoffe verzichten zu können. Bruckner ergänzte, dass im Fall der unbedingt erforderlichen Zusatzstoffverwendung „Mut zur Deklaration“ gefordert sei, verbunden mit der Erklärung an die Konsumenten, warum der Zusatzstoff erforderlich sei. Bruckner schloss mit der Forderung der Bäcker nach Rechtssicherheit und daher nach einer baldigen Neuauflage einer „carry-over“ Leitlinie. Dabei dürfe mit Rücksicht auf den über die Grenzen Österreichs hinausgehenden Rohstoffmarkt und auch den Absatzmarkt für österreichische Backwaren kein von der EU, insbesondere von Deutschland losgelöster Alleingang unternommen werden.

Heinz Schöffl, AK Wien, zeigte die Sorgen der Konsumenten auf. Im Allgemeinen sind Zusatzstoffe sowie Verarbeitungshilfsstoffe, wenn sie mitverzehrt werden, beim Konsumenten unbeliebt. Einerseits möchten die Verbraucher keine „weißen Flecken“ und verlangen eine offene und wahrheitsgemäße Information und Kommunikation, andererseits ist bei vorhandener Deklaration von Zusatzstoffen der Grund für deren Verwendung nicht transparent. Es sei daher nicht verwunderlich, dass Konsumenten eher Produkte kleinstrukturierter Hersteller bevorzugen, denen sie offenbar stärker Vertrauen schenken. Zum Thema der Verarbeitungshilfsstoffe ergänzte Schöffl, dass er im österreichischen Lehrbuch der Bäckerei zwar die Verwendung von Zusatzstoffen gefunden habe, nicht jedoch die der Verarbeitungshilfsstoffe.

Eva Pfahnl, ARGE Backmittel, gab einen Überblick über die Erzeugnisse der Backmittelhersteller und die damit verbundenen Ziele. Oberste Priorität hat dabei die Qualität der Backwaren für die Konsumenten. Das Prinzip dabei lautet: „So wenig wie möglich, so viel wie erforderlich“ („quantum satis“ – Prinzip). Weiter tragen die Backmittelhersteller wesentlich zu Innovationen in der Bäckerbranche bei, wobei der Individualität des einzelnen Betriebes immer Raum eingeräumt bleibt. Ganz wesentlich ist bei Backzutaten der Aspekt der Lebensmittelsicherheit, dem die Backmittelhersteller mit ausgewählten Analysenverfahren und Monitoringprogrammen für Rohstoffe Folge leisten. Nach all diesen angeführten Argumenten erfolgt auch die Information und Beratung der Backmittelhersteller an die Bäcker. Zum Qualitätsanspruch der Verbraucher gab Pfahnl einen kurzen Einblick in deutsche und österreichische Marktstudien, wonach Frische und Geschmack an vorderster Stelle standen, gefolgt vom Preis-/Leistungsverhältnis bzw. der Freundlichkeit des Bedienungspersonals. Pfahnl rundete den Vortrag mit einem Überblick über die verwendeten Zusatzstoffklassen in Backmitteln und deren technologische Wirkung ab. Schließlich gab sie auch einen Hinweis auf die derzeit diskutierte eingeschränkte Zusatzstoffverwendung im Rahmen des zukünftig erwarteten AMA-Gütesiegels-Backerzeugnisse.

An einer hochkarätig besetzten, von ICC-Austria Präsident Alfred Mar moderierten Podiumsdiskussion zum Abschluss der Veranstaltung nahmen teil: Katharine Koßdorff, Fachverband der Lebensmittelindustrie, Helmut Martell, Rechtsanwalt Bonn/D, Eva Pfahnl, ARGE Backmittel, und Heinz Schöffl, AK Wien. Grundsätzlich wurde dabei die sachlich geführte öffentliche Diskussion des Themas der Zusatzstoffe begrüßt. Koßdorff hob dabei hervor, dass Lebensmittelsicherheit und Konsumenteninformation immer im Vordergrund zu stehen haben. Diese Grundsätze des Lebensmittelrechts dürfen kein politisches Spielfeld werden, sondern sind auf Basis der Fakten zu erörtern. Die Teilnehmer/innen der Podiumsdiskussion bestärkten abschließend die Forderung nach einer baldigen Schaffung von Rechtssicherheit durch Erstellung einer Nachfolgeregelung zur „carry-over“ Leitlinie.