



Newsletter

Einordnung von Ballaststoffen in Fleischerzeugnissen

Der Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) und der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen (ALTS) haben eine gemeinsame Stellungnahme zur Einordnung von Ballaststoffen in Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln veröffentlicht. Im Wesentlichen geht es dabei um die Einordnung von Ballaststoffen, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, namentlich um die Frage, ob diese als Nährstoff oder als technologischer Zusatzstoff einzuordnen sind.

Die Abgrenzung ist von erheblicher Bedeutung, da der Einsatz als Nährstoff keiner gesonderten Zulassung des Stoffes bedarf, während der Einsatz als technologischer Zusatzstoff der Zulassungspflicht unterliegt. Eine entsprechende Zulassung als Zusatzstoff liegt aber in der Regel für Stoffe wie beispielsweise Weizenhalmfasern nicht vor, so dass deren Einsatz als technologischer Zusatzstoff verboten wäre.

Im Rahmen der gemeinsamen Stellungnahme führen ALS und ALTS aus, dass Ballaststoffe sowohl als Nährstoff, aber häufig auch als technologischer Zusatzstoff Verwendung finden können. Von einer überwiegenden Zweckbestimmung als Nährstoff sei dann auszugehen, wenn durch diesen Zusatz eine Gesamtballaststoffmenge im Lebensmittel enthalten sei, die eine Auslobung des Lebensmittels als „Ballaststoffquelle“ gemäß Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 ermögliche (3 g/100 g oder 1,5 g/100 kcal).

Bei Produkten mit geringeren Ballaststoffkonzentrationen sei zu prüfen, ob ihr Verzehr einen signifikanten Beitrag zur empfohlenen Ballaststoffzufuhr (mindestens 10 % der DACH-Empfehlung von 30g/Tag) leisten könne. Ansonsten sei regelmäßig von einer überwiegend technologischen Zweckbestimmung des Zusatzes auszugehen.

Die Gesamtballaststoffmenge ergebe sich aus der Summe aller enthaltenen einzelnen Ballaststoffe, die mit der amtlichen Untersuchungsmethode erfasst würden. Insofern könnten unterschiedliche Zutaten zum Gesamtballaststoffgehalt beitragen.

Als Beispiel für einen Ballaststoff, der als Nährstoff Verwendung findet, werden Chicken Nuggets genannt, die unter Verwendung von 7 % Weizenhalmfasern hergestellt werden. Ebenso als Nährstoff wird die Verwendung von 0,9 bis 1,5 % Haferspelzfasern bei einem Schmelzkäsebratling eingeordnet, bei dem der Gesamtballaststoffgehalt bei 5 bis 7 % liege und sich neben den Haferspelzfasern auch aus Alginat, Sojaweißkonzentrat, Methylzellulose und Panade ergebe.

Die Verwendung von Haferfasern bei einer Weißwurst, die lediglich 1,0 g Ballaststoffe pro 100 g bzw. 1,15 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthalte, stelle hingegen ein Beispiel für die Verwendung als technologischer Zusatzstoff dar. Im gleichen Sinne ordnen der ALS und ALTS den Zusatz von ca. 1 % Weizenhalmfaser als Festigungsmittel bei einem Eiswaffelhörnchen ein. Dies sei ein technologischer Zweck. Da Weizenhalmfaser als technologischer Zusatzstoff nicht zugelassen sei, könne der Einsatz nur nach Erteilung einer Ausnahmegenehmigung erfolgen.

Redaktion: Rechtsanwalt Henner Grote, Gummersbach, info@kwg.eu

Haftungsausschluss: Obgleich dieser Informationsbrief sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Dieser Informationsbrief stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung. Hierfür stehen die Rechtsanwälte unseres Büros zur Verfügung.