



bmi aktuell

Eine Information für die Ernährungs- und Verbraucherberatung



2

Bericht von einem Leitprojekt

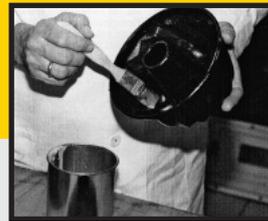
Entwicklung von Weizen-, Roggen- und Gerstenproteinen ohne Zöliakie-Toxizität



4

Die Sachertorte

Ein süßer Mythos aus Wien



8

Wie sind Formtrennmittel lebensmittelrechtlich zu beurteilen?



12

Künftig geänderte Kennzeichnung von Ölen und Fetten

Liebe Leser,

im ersten Artikel stellt RA Amin Werner das Leitprojekt „Entwicklung von Weizen-, Roggen- und Gerstenproteinen ohne Zöliakie auslösende Wirkung und deren Verwendung zur Herstellung von Lebensmitteln“ vor.

Die weltberühmte Sachertorte steht im Mittelpunkt des Aufsatzes von Dr. Friedrich Kunz aus Wien.

Die geplante EU-Verordnung zur Ablösung der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie sieht unter anderem eine neue Definition für Verarbeitungshilfsstoffe vor. Ob und welche Folgen sich daraus für Formtrennmittel ergeben können, wird von RA Amin Werner in unserem dritten Artikel erläutert.

Im vierten Aufsatz nehmen wir zusammen mit dem Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V. Stellung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung von Ölen und Fetten.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre!

Ihr BMI-Team

Entwicklung von Weizen-, Roggen- und Gerstenproteinen ohne Zöliakie auslösende Wirkung und deren Verwendung zur Herstellung von Lebensmitteln

Rechtsanwalt Amin Werner, Bonn

Bericht über ein Leitprojekt

Einleitung:

1998 wurde vom damaligen Bundesforschungsminister Jürgen Rüttgers gemeinsam mit dem Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI) ein Wettbewerb für Forschungsideen mit dem Ziel veranstaltet, drei Leitprojekte im Zusammenhang mit Ernährung und modernen Verfahren zur Lebensmittelherzeugung zu fördern.

Von verschiedenen Projektgruppen wurden 50 Ideen eingereicht, von denen sieben von einer Jury ausgewählt wurden. Diese sieben Projektgruppen wurden aufgefordert, ihre Projekte nach strengen Vorgaben wissenschaftlich auszuarbeiten und als förderungsfähige Forschungsvorhaben zu beantragen. Letztlich wurden drei Projekte zur Förderung genehmigt. Darunter befand sich auch das Verbundprojekt „Entwicklung von Weizen-, Roggen- und Gerstenproteinen ohne Zöliakie-Toxizität und deren Verwendung zur Herstellung von Lebensmitteln“ („Zöliakieprojekt“), das im wesentlichen von Experten aus dem Kreise der Mitglieder des Verbandes der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. zusammen mit sehr engagierten Forschern entwickelt worden war.

Der Schwerpunkt dieses Forschungsprojektes sollte im Bereich der Grünen Gentechnik liegen. Zum einen,

um Lebensmittel mit besonderen funktionellen Eigenschaften zu entwickeln, und zum anderen, um gentechnisch modifizierte Rohstoffe mit einem zusätzlichen Nutzen für den Verbraucher anbieten zu können, in diesem Falle Zöliakiekranken und ihrem Umfeld. Da nach den Ausschreibungsbedingungen 50 % des Forschungsvolumens von ca. 12 Mio. DM von der Wirtschaft aufgebracht werden mussten, blieb dem Projektverbund nur die Möglichkeit, mit international tätigen Konzernen zusammen zu arbeiten, die bereits Erfahrung mit der Grünen Gentechnik hatten. Jedoch musste gewährleistet bleiben, dass auch der Mittelstand von den Forschungsergebnissen profitieren kann; zu diesem Zweck wurde 1999 in Bonn ein „Verein zur Förderung und Verwertung von gentechnisch verbesserten Getreideprodukten e.V.“ gegründet, in dem auch klein- und mittelständische Firmen vertreten sind.

Das Zöliakieprojekt wurde von zahlreichen Unternehmen, dem Verband der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. sowie der Deutschen Zöliaki – Gesellschaft e.V. getragen und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert. Es wurde ein wissenschaftlicher Beirat berufen, der sich aus den am Forschungsprojekt beteiligten Wis-

senschaftlern zusammensetzte. Die Arbeiten wurden im Sommer 2000 aufgenommen. Daran beteiligt waren universitäre Arbeitsgruppen aus München (Garching), Hamburg, Berlin und London.

Was ist Zöliakie?

Zöliakie ist eine Erkrankung des Dünndarms, die durch eine Überempfindlichkeitsreaktion auf bestimmte Eiweißbestandteile im Getreide ausgelöst wird. Man schätzt, dass rund jeder 80. Bundesbürger von dieser Krankheit mittel- oder unmittelbar betroffen ist.

Dieses in Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste enthaltene Getreideeiweiß, auch Kleberprotein oder Gluten genannt, führt bei den von der Zöliakie betroffenen Personen zu einer Schädigung der Darmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms beeinträchtigt wird. Es werden nicht mehr genügend Nährstoffe aufgenommen und Mangelerscheinungen können auftreten. Da die Symptome der Zöliakie vielfältig sind, wird die Erkrankung oft erst spät erkannt oder nicht immer richtig behandelt. Zöliakie kann nicht medikamentös kuriert werden, es muss vielmehr eine strikte glutenfreie Diät eingehalten werden. Für die Betroffenen bedeutet dies eine starke Beeinträchtigung der Lebensqualität, da die Auswahl an geeigne-

ten Lebensmitteln bei deren Einkauf oder im Außer-Haus-Verzehr erheblich eingeschränkt ist. Ein großer Teil des gängigen Lebensmittelangebots (z.B. Brot oder andere Backwaren, Teigwaren, Bier und viele weitere Fertigprodukte) bleibt ihnen verschlossen. Mittlerweile hat sich das Angebot geeigneter Spezialprodukte für Zöliakiekranken deutlich erweitert. Diese reichen aber vor allem im Bereich der Spezialbackwaren wegen des erforderlichen Verzichts auf Weizen und Roggen nicht an die Verzehrsqualitäten des Normalsortimentes heran.

Im Rahmen des Verbundprojektes sollten Lebensmittel hergestellt werden, die für Zöliakiekranken sicher sind, ansonsten aber ernährungsphysiologische und sensorische Eigenschaften wie herkömmliche Produkte aufweisen.

Worum geht es in diesem Projekt?

Menschen, die unter Zöliakie leiden, sind zeitlebens auf glutenfreie Nahrungsmittel angewiesen. Unter dem Begriff „Gluten“ werden die Kleberproteine des Weizens zusammengefasst, sie kommen in ähnlicher Form auch in Dinkel, Gerste und Roggen vor. Die Kleberproteine des Weizens sind beim Backvorgang aufgrund ihrer visko-elastischen Eigenschaften von entscheidender Bedeutung für den Erhalt qualitativ guter Teige, die die Voraussetzung für Gebäcke mit einem ansprechenden Volumen und einer gut gelockerten Krume sind. Zu den wichtigsten Kleberproteinen gehören die Gliadine und Glutenine. Während die Glutenine ganz wesentlich die elastischen Eigenschaften des Weizenklebers bzw. des Teiges bestimmen, beeinflussen die Gliadine die plastischen Eigenschaften und die notwendige Dehnbarkeit der Teige. Die Ursache für die Auslösung von Zöliakiesymptomen wird aufgrund von Forschungsergebnissen vor allem den Gliadinen zugeschrieben, während die Glutenine diesbezüglich bislang unauffällig geblieben sind.

Im vorliegenden Zöliakie-Forschungsprojekt war zunächst dieser Forschungsstand eindeutig abzuschern. Hierzu sollte im ersten Schritt reines Glutenin durch Einbringen entsprechender Glutenin-Gene in Hefen hergestellt werden. Auf diese Weise würde zum ersten Mal wirklich reines, völlig gliadinfreies Glutenin verfügbar werden, mit dem dann zwei grundlegende Untersuchungen durchgeführt werden könnten. Zum einen sollte mit freiwilligen, an Zöliakie erkrankten Testpersonen überprüft werden, ob Glutenine wirklich keine Krankheitssymptome auslösen können. Zum anderen sollten die für das Backen so wichtigen elastischen Eigenschaften dieser Proteine untersucht werden. Wenn die Elastizität tatsächlich durch die Glutenine gewährleistet wird, könnten die notwendigen viskosen Eigenschaften der Weizengliadine von anderen Proteinen, etwa aus dem für zöliakiekranken Menschen unproblematischen Mais, übernommen werden. Eine Mischung aus Maismehl und gentechnisch in Hefe hergestellten Weizengluteninen könnte dann gut backfähige Produkte ohne Zöliakie auslösende Wirkung liefern.

Falls sich bestätigte, dass Glutenin für zöliakiekranken Menschen tatsächlich verträglich ist, sollten gentechnische Versuche zur Modifikation von Mais und Weizen abgeschlossen werden. In Mais wollte man Glutenin-Gene einführen, um die Backqualität des Maismehls zu verbessern. Im Weizen sollten dagegen die Gliadin-Gene ausgeschaltet werden, damit sie keine Zöliakiesymptome mehr auslösen können. Sollten allerdings auch die Glutenine eine Zöliakie auslösende Wirkung besitzen, müsste man jedoch einen anderen Weg einschlagen. Dann müssten nämlich die Glutenine gentechnisch so modifiziert werden, dass sie zwar ihre funktionellen Backeigenschaften behielten, ihre Zöliakie auslösende Wirkung aber eliminiert würde.

Vorläufiges Ergebnis der Forschungstätigkeit

Wie bereits oben erläutert, waren der Ausgangspunkt der Forschungstätigkeiten des Zöliakieprojektes folgende vier Hypothesen:

- Weizenkleberproteine lassen sich in Hefezellen exprimieren.
- Es ist möglich, Weizenkleberproteine in Mais zu exprimieren.
- Es ist möglich, beim Weizen die Produktion von bestimmten Eiweißen zu unterdrücken.
- Die Weizenglutenine sind nicht Zöliakie auslösend, jedoch backfähig.

Die bisherigen Forschungsergebnisse lassen den Schluss zu, dass die ersten drei Hypothesen belegt sind. Damit haben die einzelnen Arbeitsgruppen den Nachweis erbracht, dass es möglich ist, bestimmte DNA-Sequenzen des Weizens zur Produktion von einzelnen Bestandteilen des Weizenklebers in Hefezellen und Mais zu transformieren und die Produktion von bestimmten Eiweißen im Weizen zu unterdrücken. Jedoch lassen die Ergebnisse der Toxizitätstests an vier ausgewählten Gluteninen den Schluss zu, dass alle vier Zöliakie auslösen können. Nach den bisherigen Erkenntnissen sind höchstens zwei dieser vier Weizenspeicherproteine backfähig.

Bewertung des Projektes

Die Ergebnisse des Projektes wurden von der Wirtschaft und Wissenschaft einmütig als sehr positiv bewertet, da die Zöliakieforschung nur mit Hilfe der Grünen Gentechnik in die Lage versetzt wurde, die Zöliakie auslösende Wirkung der ausgewählten Glutenin-Eiweiße, die gemäß wissenschaftlicher Literatur mit größter Wahrscheinlichkeit nicht Zöliakie auslösend sein sollten, zu widerlegen.

Trotz vieler Bemühungen und Interventionen, eine Fortsetzung des Forschungsprojektes zu erreichen, hat die Regierung unter Bundeskanzler Schröder eine Neuauflage des Leitprojektes mit einer weiteren staatlichen Förderung abgelehnt, obwohl

das Projekt bei Genehmigung in zwei große Forschungsabschnitte eingeteilt worden war, d.h. nach den ersten fünf Jahren eine Fortsetzung des Projektes in fünf Jahren eine weitere bestehende Fragestellung zu lösen.

Damit sind die Forschungstätigkeiten im Januar 2005 ausgelaufen.

Im Juli 2005 wurde ein Vortragsblock zur Präsentation der Forschungsergebnisse im Rahmen der 50. Jubiläumsveranstaltung der International Association for Cereal Science and Technology (ICC) in Wien durchgeführt, der große Beachtung in der wissenschaftlichen Welt gefunden hat.

Nachdem sowohl die Lebensmittelwirtschaft, – insbesondere der Mittelstand, – aber auch die betroffenen Organisationen der an Zöliakie Erkrankten große Hoffnungen in die zu erwartenden Innovationen des Forschungsprojektes gesetzt hatten und durch die Teilerfolge nicht enttäuscht worden waren, ist es vom Gesichtspunkt der staatlichen Daseinsvorsorge äußerst bedauerlich, dass die Bundesregierung die Forschung nur in einem Teilabschnitt unterstützt hat. Allein die Beeinträchtigung der Lebensqualität der Zöliakiekranken und ihres familiären Umfeldes sollten schon dazu beitragen, dass ideologische Vorbehalte gegen die Grüne Gentechnik abgebaut werden und der Einsatz der modernen Biotechnologie zum Nutzen der Bürger unterstützt wird.

Im Internet

Deutsche Zöliakiegesellschaft
www.dzg-online.de



Verein zur Förderung und Verwertung
von gentechnisch verbesserten
Getreideprodukten e.V.
www.vvgvg.org

Die Sachertorte – ein süßer Mythos aus Wien

Dr. Friedrich Kunz, Wien

Der Name „Sacher“ ist – unvoreingenommen betrachtet – ein in Wien durchaus häufiger Familienname wie viele andere auch: blättert man im Herold Telefonbuch für Wien unter dem Buchstaben „S“, so findet man neben sieben Geschäftseintragungen (**Sacher**-Appartements, -Bar, -Café, -Confiserie, -Hotel, -Restaurant, -Stube) derzeit vierzig verschiedene private Eintragungen dieses Namens. Während letztere für den historisch interessierten, aber unwissenden Leser vordergründig kaum einen direkt ableitbaren Bezug zu dem Titelthema dieses Beitrags erkennen lassen, so sind die geschäftlichen Telefonbucheintragungen (von denen sechs unter identischer Anschrift angeführt sind!) in dieser Hinsicht durchaus ergiebig. Sie weisen nämlich alle auf jenen gastronomisch-mythischen Ursprung eines Teils der klassischen Wiener k&k-Zuckerbäckertradition

hin: das **HOTEL SACHER** als historische Institution und Inbegriff für exklusive Wiener Lebensart – „das Sacher“, wie es auch heute noch liebevoll von den Wienern genannt wird, und in dem der traditionsbewusste Wiener Genießer manchmal seine „Sacher mit oder ohne Schlag“ zelebriert.

Historie

Der Begriff „Sachertorte“ ist untrennbar verbunden mit dem Namen der Familie Sacher, den Gründern des weltberühmten Hotel Sacher, von wo aus diese Wiener Spezialität ihren Siegeszug rund um die ganze Welt antrat. Franz Sacher, ein Wiener Wein- und Delikatessenhändler, verbrachte seine kulinarischen Lehrjahre in der Küche des bekannten österreichischen Staatskanzlers Wenzel Clemens Fürst von Metternich (1773-1859) und soll dort

1832 in seinem zweiten Lehrjahr 16-jährig erstmals die später nach ihm benannte Torte gebacken haben. Inspiriert wurde er dabei möglicherweise von einem Rezept für eine „Chiocolade-Torten“ aus dem etwa um 1750 entstandenen „Das Wienerische bewährte Kochbuch“ von Ignaz Gartner und Barbara Hikmann (siehe unter Abschnitt „Rezept“). Diese **seine** Torte (übrigens: Torte kommt vom Lateinischen „tortus“ = gedreht, rund) trug Franz Sacher offensichtlich sehr viel Lob des Fürsten ein, denn sie wurde sehr schnell „hoffähig“ und damit auch bald auf die Tafel des österreichischen Kaiserhauses gesetzt. Eduard Sacher, der Sohn des Franz Sacher und Gründer des Hotel Sacher in Wien (1876), schrieb im Jahre 1888 an die „Amtliche Wiener Zeitung“:

„Die Sachertorte ist eine Erfindung meines jetzt noch lebenden Vaters. Er hat die Torte als junger Koch-Eleve



zusammengestellt und wurde selbe beim alten Metternich, wo mein Vater die Kochkunst erlernte, vor 56 Jahren auf die Tafel gesetzt, fand allgemeinen Beifall und trug ihm sehr viel Lob des Fürsten ein. Seit dieser Zeit ist diese Torte, als sich mein Vater etablierte, fort erzeugt worden und kann von keinem Koch oder Zuckerbäcker nachgeahmt werden. Der Beweis ist, dass diese Torte von mir täglich auf dem Tische Ihr. Mayestät u. dem h. Kronprinzenpaare steht. Man findet sie in ganz Wien, in allen größeren Städten, kurz überall am Speisezettel als eine bekannte Spezialität. Es arbeiten bei mir vier Leute in einer eigens eingerichteten Küche, Tag und Nacht, das ganze Jahr hindurch und manchen Tag werden 200 bis 400 Torten von 1 fl. bis zu 6 fl. (fl. = Gulden) verkauft und verschickt. Nach Paris, Berlin, London und auch übers Meer gehen Sachertorten.“

Bereits 1894 war diese Torte schon so bekannt, dass sie Eingang in das „Appetit-Lexikon“ von Habs und Rosner fand:

„Sacher Torte nennt sich eine Chokoladentorte höherer Art, die sich vor ihren Gefährtinnen noch besonders auszeichnet, indem sie unter der glänzenden Chokoladen-Robe noch ein Hemd von Aprikosen-Marmelade trägt. Die Sachertorte scheint berufen, den Namen ihres Schöpfers noch späteren Generationen in Erinnerung zu bewahren, denn sie bildet eine

Wiener Spezialität, eine jener „süßen Thorheiten“, an denen die Kaiserstadt von jeher ein unbändiges Vergnügen gefunden hat und die ihr nirgends mit vollem Effecte nachgemacht werden. Die Sachertorte wird in allen vornehmen Wiener Conditoreien und Restaurants gut imitiert, aber jene bezaubernde, liebliche Anmuth, welche den Original-Erzeugnissen der Firma Eduard Sacher eigen ist, ist unnachahmlich. Man meint ein Gedicht von Heine auf der Zunge zu haben. Kein Wunder, dass jährlich mehr als 20.000 Exemplare davon in die Welt gehen.“

Rezept

Franz Sacher, der Vater der „Torte aller Torten“, hat sich die Anregungen für seine exzellente Torte vermutlich aus alten Kochbüchern geholt, von denen das oben erwähnte „Wienerisch bewährte Kochbuch“ mit seinem Rezept für eine „Chicolade-Torten“ als möglichen Urahn der Sachertorte hier wiedergegeben werden soll:

N. 358. Chicolade-Torten.

Bereite 1. Viertel Butter in ein Weibling / treibe ihn schön pflämig ab / rühre 6. Eyer-Dotter darein/einen nach dem andern/ die Klar von Ebern säumet gemacht / auch gemacht darein gerührt / nimm 12. Loth feingestoffene Mandeln / 1. Viertel gefäßen Zucker / von 1. Lemoni den Saft/ darein gerührt / 5. Loth geriebene Chicolade/ 1. Loth Zimmet/ nimm ein flaches Torten-Blät/ mit samt den Reuff geschmiert / mit Oblaten besetzt / schütte das Abgerührte darein / richte es schön / gleich gebachen / schön langsam in einer gemachen Hlz / mache ein Eiß / und gibß zur Tafel.

Mit dem darin erwähnten „Eiss“ war wohl eine Schokolade-Glasur gemeint, wie sie z.B. von Katharina Prato in „Die Süddeutsche Küche“ etwa zu dieser Zeit als „Gekochtes Chicolade-Eis“ propagiert wurde: „Man löst 14 Deka feinste Vanille-Chocolade mit wenig Wasser über Feuer auf, worauf man 28 Deka Zucker und 2 Deciliter Wasser dazu

gibt und unter fleißigem Rühren kocht, bis sich ein Faden zieht, wenn man einen Finger am Löffel etwas eintaucht, dann an den Daumen drückt und wider davon entfernt. Wenn es diesen Grad erreicht hat, nimmt man es vom Feuer und schlägt es ab, bis sich ein Häutchen bildet, worauf man die Glasur über die Torte gießt und im Ofen, dann an der Luft trocknet.“



Das genaue Original-Rezept für die wohl berühmteste aller Wiener Torten ist bis heute ein streng gehütetes Geheimnis geblieben – das berichtet zumindest die Website des Hotel Sacher in Wien (<http://sachertorte.sacher.com>). Dennoch gibt es für diese süße Köstlichkeit eine Vielzahl von kolportierten Rezepten, die alle einen „Hauch von Sacher“ tragen und diesen Namen – wenn auch nicht mit dem Präfix „Original“ – verdienen.

Stellvertretend für alle diese Varianten soll hier ein im „Großen Sacher Kochbuch“ von Franz Maier-Bruck und ebenso in den „Wiener Süßspeisen“ von Eduard Mayer wiedergegebenes Rezept einer Sachertorte zitiert werden:

Tortenmasse: 130 g Butter

110 g Staubzucker

6 Eidotter

130 g Schokolade

6 Eiklar

110 g Kristallzucker

130 g Mehl

Vanille

Erwärmte Butter mit Staubzucker und Vanille schaumig rühren, die Eidotter nach und nach zugeben und die aufgelöste Schokolade einrühren. Die Eiklar aufschlagen, mit Kristallzucker ganz steif ausschlagen und unter die obige Masse rühren. Zuletzt vorsichtig das Mehl einmellieren.

Backzeit: ca. 60 Minuten bei etwa 180°C

Glasure: 300 g Zucker

250 g Schokolade

1/8 l Wasser

Zucker, Schokolade und Wasser bis 108 °C unter gutem Rühren aufkochen und auf die richtige Konsistenz tablieren.

Endfertigung

Die Masse nach dem Backen und Auskühlen aus der Form nehmen, mit erwärmter Marillenmarmelade apricotieren und mit der Glasur überziehen.

Rechtliches

Wettbewerbsrecht

Dass es der Österreicher mit seiner geliebten Traditionstorte sehr genau nimmt, beweist u.a. die Tatsache, dass es vor gar nicht allzu langer Zeit zu einem historischen Pendant des Siebenjährigen Krieges (1756-1763/Schlesien), nämlich zum Siebenjährigen Tortenkrieg (1950-1957/Wien) kam. Damals lagen sich das Haus Sacher und die Wiener k&k Hofzuckerbäckerei Demel wegen der Bezeichnung „Original Sacher-Torte“ in den Haaren bzw. stritten um die wichtige (?) Frage, ob eine Original Sacher-Torte in der Mitte mit Marillenmarmelade gefüllt werden darf (soll) oder nicht. Der vielbeschmunzelte Tortenkrieg beim Wiener Handelsgericht wogte jahrelang hin und her, ging durch alle Gerichtsstufen und wurde schließlich durch ein Erkenntnis des Obersten österreichischen Gerichtshofes beendet. Seitdem darf nur die vom Hotel Sacher erzeugte Torte – mit einem runden Schokoladensiegel als Oberflächendekor – mit dem Präfix „Original“ versehen werden. Jene des Hauses Demel wird mit einem dreieckigen Siegel ausgestattet, welches auch eine andere Textierung aufweist als ihre süße Schwester aus dem Hause Sacher.

Auch heute gibt es von Zeit zu Zeit noch immer diesbezügliche „Quereleien“, wie ein Urteil des Wiener Handelsgerichts vom 24.05.2004 (Zahl 18 Cg31/04d.7) zeigt:

Die Sacher Hotels BetriebsgmbH klagte eine Semiramis HotelbetriebsgmbH, die offensichtlich den Namen „Sacher“ in unerlaubtem Zusammenhang verwendet hatte. Die beklagte Partei wurde in diesem Fall u.a. dazu verurteilt, den Gebrauch der Bezeichnung „Sacher“ in Alleinstellung (d.h. anders als in den Verbindungen „Familie Carl Sacher Baden Helenenthal“) zur Kennzeichnung einer mit einem Siegel versehenen Torte und/oder den Gebrauch

ÖSTERREICHISCHES LEBENSMITTELBUCH (CODEX ALIMENTARIUS AUSTRIACUS)

B 34

Konditorwaren

Teilkapitel [A]

Konditorwaren traditioneller Art und Herstellungsweise mit entsprechender Bezeichnung

GZ 32.034/0-III/B/1b/95
Neufassung vom 24. März 1995
Inkrafttreten: sofort

1 Für die im Folgenden genannten Konditorwaren gelten - unabhängig von ihrer Ausformung, wie Torten, Schnitten, Würfel - die besonderen Erfordernisse dieses Teilkapitels, wenn sie mit einer Bezeichnung iS dieses Teilkapitels versehen sind.¹⁾

Bei der Herstellung dieser Produkte werden keine Konservierungsmittel, keine Farbstoffe, keine Süßstoffe und keine sonstigen rezepturwidrigen Zusatzstoffe verwendet.

2 Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf „Sacher“ in Verkehr gebracht werden, werden aus Sachermasse hergestellt. Sachermasse besteht aus Mehl, Butter, Eiern, Zucker und Schokolade.

Der Anteil an Schokolade beträgt mindestens 15%, bezogen auf das Rezeptgewicht. Es werden nur Speiseschokolade, Bitterschokolade, conchierte Kakaomasse oder Tunkmasse (Couverture) verwendet. Ein teilweiser Ersatz von Mehl durch native Stärke ist zulässig. Zur Geschmacksabrundung können Zutaten wie Salz, Vanille, Vanillin, Ethylvanillin, Rum oder Inländerrum zugesetzt werden. Zur Herstellung von Sachermasse werden anderes Fett als Butter, Ei-Trockenpräparate, künstliche oder naturidentische Aromastoffe nicht verwendet (ausgenommen Vanillin und Ethylvanillin).

Der Sachermasse können zusätzlich Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln beigefügt werden; dies wird in der Bezeichnung zum Ausdruck gebracht, z.B. „Nuß-Sacher“, „Sachertorte mit ...nüssen“, „Sachertorte mit Mandeln“.

Als Glasuren werden verwendet:

- „Konserv“-Glasur (tabliert) mit einem Verhältnis von Zucker zu Schokolade von 1:0,75; zur Erzielung eines besseren Glanzes der Glasur kann eine geringfügige Menge an Speiseöl zugesetzt werden;
- Schokolade-Fondant, bestehend aus 1 Kilogramm Fondant und mindestens 300 Gramm Schokolade;
- Schokolade gemäß Codexkapitel B 15. Der Schokolade kann zur Erzielung einer besseren Schnittfähigkeit in erforderlichem Ausmaß Butter (Milchfett) oder Nougat zugesetzt werden. Kakaohaltige Fettglasurmassen werden nicht verwendet. Wird beim Glasieren eine Unterglasur verwendet (Apricotieren), oder werden Produkte dieses Absatzes gefüllt, so wird hierzu ausschließlich Marillen-Konfitüre verwendet. Werden Produkte dieses Absatzes mit dem Hinweis „mit Schlag“ oder gleichsinngig angeboten, so wird immer Schlagobers verwendet.

¹⁾ Solche Bezeichnungen sind *insbesondere* „Besondere österreichische Codexqualität“, „Traditionelle österreichische Codexqualität“

²⁾ Kursiv: GZ 32.034/2-III/B/1b/95, Ergänzung vom 1. August 1995, Inkrafttreten: sofort

der Bezeichnung „Sacherjause“ zu unterlassen. Tu felix Austria...

Lebensmittelrecht

Liest man derartige Urteilsprüche der Gerichte, die nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb ergangen sind, so könnte man zu dem – irrigen – Schluss kommen, dass die Verwendung des Begriffs

„Sachertorte“ ausschließlich dem Hotel Sacher/Wien, quasi als dem Ur-Urheber dieser Tortendiva, zusteht. Dass dem natürlich nicht so ist, zeigen klar die entsprechenden Bestimmungen des Österreichischen und auch des Deutschen Lebensmittelbuches, welche die Bezeichnung „Sacher“ für Konditorwaren als allgemeingültige, d.h. für jedermann verwendbare Verkehrsbezeichnung

Deutsches Lebensmittel buch

Leitsätze 2002

Leitsätze für Feine Backwaren

II. Besondere Beurteilungsmerkmale

21. Sachertorte

Sachertorte ist eine Schokoladentorte aus Sachermasse, gefüllt mit einer Fruchtfüllung mit einem mindestens 45 Prozent betragenden Aprikosenanteil, überzogen mit Kuvertüre oder Kakao-Zuckerglasur, zuweilen auch unterlegt mit dieser Fruchtfüllung.

Unter „Sachermasse“ wird eine schwere Schokoladenmasse verstanden, die auf 100 kg Weizenmehl, dessen teilweiser Ersatz durch Stärke möglich ist, mindestens 100 kg Schokolade und/oder eine entsprechende Menge Kakao, mindestens 100 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterrein- fett und/oder Butterfett sowie mindestens 200 kg Vollei enthält.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden auch bei Kennlich- machung nicht verwendet.

regeln und auch hinsichtlich ihrer rezeptmäßigen Zusammensetzung – entsprechend der jeweiligen Verbrauchererwartung – normieren. Sie sollen daher im Folgenden wiedergegeben und kurz diskutiert werden:

Vergleicht man diese beiden Codexversionen, so fällt auf den ersten Blick die österreichische Version als die weit mehr ins Detail gehende auf – verständlich, denn die Wiege der Sachertorte stand ja schließlich in Österreich. Weit weniger auffallend, dafür aber umso erstaunlicher in seiner Auswirkung, ist im österreichischen Codex die in Absatz 1 angeführte Fußnote (quasi „das Kleingedruckte“), welche sich auf alle Erzeugnisse dieses Codex-Teilkapitels und damit auch auf die Konditorwaren mit der Bezeichnung „Sacher“ bezieht. Der Hinweis, dass die besonderen Erfordernisse dieses Teilkapitels nur dann gelten, wenn sie mit hervorhebenden Bezeichnungen, insbesondere „Besondere österreichische Codexqualität“ oder „Traditionelle österreichische Codexqualität“, versehen sind, bedeutet im Klartext: der österreichische Codex mit seinen strengen Bestimmungen hinsichtlich der Rezepturen traditio-

ner Konditorwaren mit entsprechender Bezeichnung findet in der genannten Fußnote statt, die damit als Hüterin des „k&k Wiener Mehlspeishimmels“ i.S. österreichischer Codexqualität fungiert. Bezogen auf die Sachertorte sind daher die hervorhebend bezeichneten Exemplare (z.B. Original-, Traditionelle-, Altwiener-) nach den – codexgeregelten – Rezepten „der guten alten Zeit“ herzustellen. Alles was „nur“ die einfache Bezeichnung „Sacher“ ohne jede Hervorhebung trägt, sollte zwar wie „Sacher“ aussehen und auch schmecken, muss aber nicht zwingend die im Codex Absatz 2 genannten Zutaten enthalten. Eine moderate und praktikable Regelung, welche einerseits die traditionelle „klassische“ Qualität absichert (wenn sie als solche angeboten wird), die aber andererseits für den Hersteller einen genügend großen Spielraum übrig lässt, sich auch für andere bewährte Rezeptvarianten (z.B. mit Kakaopulver statt Schokolade oder mit Pflanzenfett statt Butter, u.a.m.) zu entscheiden, die – wie die Verkaufspraxis zeigt, voll vom Konsumenten akzeptiert werden und damit durchaus der vielzitierten Verbrauchererwartung entsprechen.



Resümee

Unser kurzer Streifzug durch die Welt der Sachertorte sollte aufzeigen, dass es sich bei dieser eher schlichten, aber feinen süßen Spezialität aus Wien nicht um eine von vielen Torten im üblichen Sinne handelt, wie wir sie zu Hunderten in den meisten Kochbüchern finden können. Dieses Gustostückerl der Wiener Zuckerbäckerkunst stammt zwar aus einer längst vergangenen k&k-Epoche, hat aber im Verlauf seiner über 170-jährigen Geschichte eine faszinierende Weltberühmtheit erlangt. Auch heute noch, in unserer eher nüchternen und zweckorientierten Welt des 21. Jahrhunderts, umgibt diese Torte ein Hauch von Nostalgie. Sie gilt als eines der Paradestücke der an Spezialitäten reichen Wiener Küche, gleichzeitig aber auch als Synonym für die Wiener Lebenskunst des Genießens. Im Sinne des altklassischen Wiener Sprachgebrauchs, wie er z.B. in der k&k Hofzuckerbäckerei Demel am Kohlmarkt in Wien immer noch gepflegt wird, bleibt damit am Schluss nur noch eine Frage:

„Haben die Herrschaften schon gewählt?“ ...

Quellen

- (1) Herold Telefonbuch für Wien, Ausgabe 2004/2005, Seite 1394 (Stand März 2005)
- (2) Franz Maier-Bruck, Das Große Sacher Kochbuch, Schuler VerlagsgesmbH, München 1975
- (3) Eduard Mayewr, Wiener Süßspeisen 3. Auflage, Trauner Verlag, Linz 1975
- (4) Urteilsveröffentlichungen in „Kronen-Zeitung Wien“ vom 1.05.2005 und in „Die Presse“/Weltjournal vom 21.05.2005
- (5) Österreichisches Lebensmittelbuch 3. Auflage, Kapitel B 34/Teilkapitel A: Konditoreiwaren traditioneller Art und Herstellungsweise mit entsprechender Bezeichnung
- (6) Deutsches Lebensmittelbuch/Leitsätze 2002; Leitsätze für Feine Backwaren

Wie sind Formtrennmittel lebensmittelrechtlich zu beurteilen?

Rechtsanwalt Amin Werner, Bonn

Die rechtliche Einstufung von Formtrennmitteln scheint nicht eindeutig geklärt zu sein. In diesem Beitrag soll daher geprüft werden, welche rechtliche Qualität Formtrennmittel haben. Um diese Frage erörtern zu können, soll zunächst die Funktion von Formtrennmitteln dargestellt werden.

Was sind Formtrennmittel?

Formtrennmittel dienen der leichteren Trennung von Lebensmitteln aus formgebenden Behältnissen und/oder von anderen Unterlagen, mit denen sie im Verlauf ihrer Herstellung in Berührung kommen, z.B. das Trennen von Gebäcken aus Backformen oder von Zuckermassen aus Kühlwannen. Formtrennmittel können diese Funktion nur erfüllen, wenn sie in der Lage sind, einen stabilen homogenen Film zwischen dem Lebensmittel – z.B. dem zu backenden Teig – und der Unterlage – Backform – zu bilden. Dies wird durch das Aufbringen des Tren-

mittels auf die Unterlage und nicht auf das Lebensmittel erreicht. Das Formtrennmittel soll besonders beständig und lange an der Formoberfläche haften bleiben, damit die Formen häufiger ohne Zwischenreinigungsschritte eingesetzt werden können. Der Anwender strebt eine möglichst sparsame Verwendung an. Eine gute Haftung des Formtrennmittels auf der Formwandung ist erwünscht. Ein zu starker Übergang auf das Lebensmittel führt zu einer ölig erscheinenden Oberfläche des Lebensmittels und ist daher unerwünscht. Formtrennmittel haften dem Lebensmittel nur in technisch unvermeidbaren Resten an, die sich technologisch nicht auf das Erzeugnis

auswirken. In Tabelle 1 sind Rohstoffe, die für Formtrennmittel genutzt werden, dargestellt (siehe Tabelle 1)¹. In Tabelle 2 sind die entsprechenden Rohstoffe des Codex Alimentarius CAC/MISC3² für eine Reihe technologischer Funktionen aufgeführt, von denen nicht alle für Formtrennmittel praxisrelevant sind.

Welche rechtlichen Fragestellungen ergeben sich?

Entscheidend für die weitere rechtliche Beurteilung ist es, ob es sich bei Formtrennmitteln um Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe (Technische Hilfsstoffe) oder um Bedarfsgegenstände handelt.

Hierzu gibt es sowohl auf internationaler, europäischer (EU) als auch nationaler Ebene Regelungen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass hier zur Zeit mit Änderungen der Rechtslage gerechnet werden muss.

Auf EU-Ebene liegt ein Verordnungsentwurf zur Ablösung der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie³ vor, in dem eine neue Definition für Verarbeitungshilfsstoffe aufgenommen wurde. In jüngster Zeit gab es auch Änderungen

1 | Plasch, Gerald, Broschüre Nr. 21 „Formtrennmittel“ aus der Reihe „Informationen aus dem Backmittelinstitut“, Bonn 1995; siehe auch: Kubnert, Peter, Zusatzstoffe kompakt, Hamburg 2004, Seiten 96f, 144; Lück, Erich (Hrsg.), Lexikon Lebensmittelzusatzstoffe, Hamburg 1992; S. 79; Backmittelinstitut (Hrsg.) / Plasch, Gerald, Handbuch Backmittel und Backgroundstoffe, Hamburg 1999, Seite 225 ff.; Glandorf, Käthe K./ Kubnert, Peter / Lück, Erich (Hrsg.), Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe, Loseblattsammlung, Stand: August 2005; Kap. B IV-14.

2 | Ausländisches Lebensmittelrecht – Codex Alimentarius – Band 1, Loseblattsammlung, Stand: 1.5.2003, Hamburg.

3 | Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen.

4 | BGBL. I 2005, S. 2618 ff. vom 6. September 2005.

Rohstoffe für Formtrennmittel	
Basisrohstoffe:	pflanzliche Öle*, pflanzliche Fette*, tierische Öle*, tierische Fette*
Rohstoffe zur Verbesserung der Trennung:	pflanzliche Wachse, tierische Wachse, Wachsester, Lecithin, Magnesiumstearat**
Verbesserung der Filmbildung:	Emulgatoren
Verbesserung der Oxidationsstabilität:	Antioxidantien

* können ganz oder teilweise gehärtet sein; ** lebensmittelrechtliche Zulassung beachten

Oberflächenbehandlungsmittel, Trennmittel, Formtrennmittel, Antiklebmittel, Schmiermittel für Backwaren, Süßwaren

Essigsäureester der MDG, Acetofette, Acetylierte Monoglyceride
Bienenwachs
Bentonit
Butylstearat
Carnaubawachs
Calciumaluminiumsilikat
Calciumcarbonat
Calciumphosphate
Calciumsilikate
Calciumstearat
Ricinusöl
Dimethylpolysiloxan
Calciumphosphat aus Knochen
Ethoxylierte MDG
Fette und Wachse aus Pflanzen und Tieren
Fettsäuren aus Talg, Baumwollsaat und Sojaöl
Hydrierter Walrat
Kaolin
Lecithin
Magnesiumcarbonat
Magnesiumoxide, Magnesia
Magnesiumsilikate
Mineralöle, Mineralwachse
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MDG
Oxidativ polymerisiertes Sojaöl
Paraffine, Paraffinwachse
Teilhydrierte, gehärtete Pflanzenöle
Polyglycerinester mit polymerisierten Fettsäuren
Schellack
Silikate K, Mg, Na
Siliciumdioxid, Kieselsäure
Stärken
Stearate Al, Ca, K, Mg, Na
Stearinsäure
Talkum
Tetranatriumdiphosphat
Triaciumphosphat
Triglyceride, pflanzlich
Wachse und Wachszüberzüge

Quelle: *Ausländisches Lebensmittelrecht. Codex Alimentarius. 50. Akt. -Lfg./Stand 1.5.2003, Behr's Verlag Hamburg*

im Bedarfsgegenständerecht. Auf nationaler Ebene wurde vor kurzem das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) vom Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) abgelöst⁴. Auch hier hat es einige Änderungen in den Definitionen gegeben. Schließlich gibt es auch auf Codex Alimentarius-Ebene – d.h. auf internationaler Ebene – Regelungen für Formtrennmittel.

Daher soll im Folgenden zur rechtlichen Einstufung von Formtrennmitteln sowohl die alte als auch die neue Rechtslage bei den entsprechenden Definitionen dargelegt und geprüft werden. In der Rechtsprechung wurde 1990⁵ die Fragestellung entschieden, ob ein Backtrennmittel aus reinem Pflanzenöl ein Lebensmittel oder ein Bedarfsgegenstand und ob das verwendete Treibgasgemisch ein zulassungsbedürftiger Zusatzstoff ist⁶. Im Ergebnis wurde wegen der Zweckbestimmung des Herstellers, dass das Pflanzenöl in das Lebensmittel einziehen sollte, von einem Lebensmittel ausgegangen. Die eingesetzten Treibgase waren nicht zugelassene Zusatzstoffe. Dieses Backformtrennmittel ist zu den Formtrennmitteln für den gewerblichen Weiterverarbeiter Bäcker/Konditor dahingehend zu unterscheiden, dass gerade kein häufiger Gebrauch, sondern ein Verbrauch nach einmaliger Nutzung bezweckt wird.

Zusatzstoffrecht

a) Nach § 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) sind Zusatzstoffe dazu bestimmt, Lebensmitteln zur Beeinflussung der Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt zu werden. Hiervon sind Stoffe ausgenommen, die natürlicher Herkunft oder den natürlichen chemisch gleich sind und nach allgemeiner Verkehrsauffassung überwiegend wegen ihres Nähr-, Geruchs- oder Geschmackswertes oder als Genussmittel verwendet werden, sowie Trink- und Tafelwasser.

Im Abs. 2 des § 2 werden einige Gruppen von Stoffen aufgeführt, die den Zusatzstoffen gleichgestellt werden, wie z.B. Mineralstoffe und Spurenele-

mente sowie deren Verbindungen außer Kochsalz, Aminosäuren und deren Derivate, Vitamin A und E sowie deren Derivate, Zuckeraustauschstoffe, ausgenommen Fructose, und Süßstoffe. Weiterhin werden den Zusatzstoffen gleichgestellt

- Stoffe, die beim Herstellen von Umhüllungen, Überzügen oder sonstigen Umschließungen verwendet werden,
- Stoffe, die nicht zum Verzehr bestimmten Oberflächen von Lebensmitteln zugesetzt werden und
- Stoffe, die beim Behandeln von Lebensmitteln in der Weise verwendet werden, dass sie auf oder in die Lebensmittel gelangen.

Formtrennmittel bestehen aus Speisefetten und Ölen, die nach der allgemeinen Verkehrsauffassung überwiegend wegen ihres Nährwertes als Lebensmittel verzehrt werden. Darüber hinaus werden auch einige für Lebensmittel zugelassene Zusatzstoffe, wie z.B. Lecithin, als Emulgatoren genutzt. Formtrennmittel werden jedoch nicht auf das Lebensmittel aufgetragen, sondern z.B. auf die Backform oder das Backblech. Sie sollen möglichst lange an der Form haften und nicht in das Lebensmittel einziehen. Die objektive Zweckbestimmung von Formtrennmitteln sieht also daher keine Vermengung mit dem Lebensmittel vor. Sie sollen nicht als Zutat im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) eingesetzt werden und auch keine technologische Wirkung im Enderzeugnis entfalten. Danach ist eindeutig festzustellen, dass Formtrennmittel keine Lebensmittelzusatzstoffe gemäß § 2 LMBG sind.

b) In der Europäischen Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie 89/107/EWG (EU-Rahmenrichtlinie) wird in Art. 1 Abs. 2 eine Definition für Lebensmittelzusatzstoffe gegeben, wonach ein „Lebensmittelzusatzstoff“ ein Stoff mit oder ohne Nährwert ist, 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, Behand-

lung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte (mittelbar oder unmittelbar) zu einem Bestandteil des Lebensmittel werden oder werden können.

Danach soll der Lebensmittelzusatzstoff kein charakteristisches Lebensmittel sein und nach seiner objektiven Zweckbestimmung zu technologischen Gründen im Lebensmittel eingesetzt werden. Wie bereits oben dargestellt, werden Formtrennmittel nicht dem Lebensmittel zugesetzt, sondern auf die Form gesprüht. Sie sollen gerade nicht in das Lebensmittel einziehen, sondern eine leichte Trennung zwischen dem Lebensmittel und der Form herbeiführen.

Danach ist der Anwendungsbereich der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie ebenfalls nicht gegeben.

c) In dem Entwurf einer europäischen Zusatzstoff-Verordnung (WGA/004/03/rev. 10) ist in Art. 3 Abs. 1 eine Definition für Lebensmittelzusatzstoffe aufgenommen worden, die identisch mit der bereits vorhandenen Zusatzstoff-Definition in der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie (Art. 1 Abs. 2) ist. D.h. auch nach der geplanten Neuorientierung des europäischen Lebensmittelzusatzstoffrechts würden Formtrennmittel nicht als Lebensmittelzusatzstoffe eingestuft werden.

Verarbeitungshilfsstoffe / Technische Hilfsstoffe

Neben den Lebensmittelzusatzstoffen hat sich auch eine Stoffgruppe entwickelt, die von verschiedenen Rechtsquellen berücksichtigt wird. Diese Stoffgruppe wird allgemein als Verarbeitungshilfsstoffe oder Technische Hilfsstoffe bezeichnet.

a) In der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie wird in Art. 1 Abs. 3 Ziffer a festgelegt, dass diese Richtlinie nicht auf Verarbeitungshilfsstoffe anzuwenden ist. In der dazugehörigen Fußnote werden Verarbeitungshilfsstoffe wie folgt definiert:

5 | VGH Kassel ZLR 1991, S. 195 ff.

6 | Siehe auch Meyer, Alfred Hagen, *Lebensmittelrecht*, Stuttgart 1998, Seite 39, 40.

„Im Sinne dieser Richtlinie sind ‘Verarbeitungshilfsstoffe’ Stoffe, die nicht selbst als Lebensmittelzutat verzehrt werden, jedoch bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate im Enderzeugnis hinterlassen können, unter der Bedingung, dass diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken.“

Wie eingangs erläutert, handelt es sich bei den Formtrennmitteln um Produkte, die auf die Backform gesprüht werden und gerade nicht auf das Lebensmittel übergehen sollen. Es ist allerdings technisch unvermeidbar, dass geringe Spuren an der Lebensmitteloberfläche haften bleiben oder in das Lebensmittel einziehen. Die verwendeten Rohstoffe für Formtrennmittel sind entweder Lebensmittel oder Stoffe, die als Lebensmittelzusatzstoffe für bestimmte Lebensmittelgruppen bereits geprüft und als unbedenklich eingestuft worden sind. Da technisch unvermeidbare Reste keinerlei technologische Wirkungen auf das Enderzeugnis entfalten und nicht als klassische Zutat zugegeben werden, sind diese gemäß der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie als Verarbeitungshilfsstoffe einzustufen. Das hat die Rechts-

folge, dass Formtrennmittel nicht in das Zusatzstoffregime einbezogen werden. Der Hersteller und Verwender von Formtrennmitteln hat jedoch dafür Sorge zu tragen, dass die eingesetzten Rohstoffe gesundheitlich unbedenklich sind. Durch die Lebensmitteleigenschaft der in Formtrennmitteln verwendeten Rohstoffe bzw. die Zulassung der eingesetzten Zusatzstoffen zur Verwendung in Lebensmitteln darf von der gesetzlichen Vermutung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit ausgegangen werden.

In § 11 LMBG sind Zusatzstoffverbote formuliert. Fraglich ist, ob mit dem § 11 Abs. 2 Nr. 1 die Verarbeitungshilfsstoffe gemeint sind.

Dem § 11 Abs. 2 Nr. 1 ist zu entnehmen, dass das LMBG zwischen Zusatzstoffen und Technischen Hilfsstoffen keinen begrifflichen Unterschied macht, sondern die Technischen Hilfsstoffe als nicht zulassungspflichtige Zusatzstoffe ansieht⁷. Danach sind solche Zusatzstoffe nicht zulassungsbedürftig, die so weit aus dem Produkt entfernt werden, dass nur noch technisch unvermeidbare und technologisch unwirksame Reste vorhanden sind. Weiterhin dürfen diese Reste nur in gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklichen Anteilen enthalten sein. Der objektive bestimmungsgemäße Gebrauch dieser nicht zulassungsbedürftigen Zusatzstoffe wird hierbei besonders berücksichtigt. Die Begriffe des „Entfernens“ und der „technischen Unvermeidbarkeit“ müssen in einem engen Zusammenhang diskutiert werden. Das „Entfernen“ des „Technischen Hilfsstoffes“ setzt eine „Finalität der Handlung“, d.h. eine zweckgerichtete, auf das Entfernen dieser Stoffe gerichtete Handlung, voraus⁸. Es müssen nach allgemeinen Erfahrungssätzen Maßstäbe angesetzt werden, um eine Beurteilung vornehmen zu können. Technisch vermeidbar sind Reste, die nach sorgfältiger und zumutbarer Bearbeitung mit modernen, dem Stand der Technik angepassten Methoden (Verfahren, Maschinen) entfernt werden können. Die Frage der „Zumutbarkeit“ kann dabei nur nach objektiven Maßstäben beurteilt werden⁹.

Wie oben bereits beschrieben, wird die Form mit den Formtrennmitteln eingesprüht. Der in die Form gegebene Teig (Teigling) soll während des Herstellungs- und Backprozesses nicht an der Form kleben bleiben. Aus wirtschaftlichen und technologischen Gründen sollen gerade die Formtrennmittel möglichst nicht in den Teigling einziehen. Die Formtrennmittel sollen auch besonders beständig und lange an der Formoberfläche haften bleiben, damit die Formen häufiger ohne Zwischenreinigungsschritte eingesetzt werden können.

Nach den objektiven Maßstäben und der Zumutbarkeitsanforderung, die Beurteilungshilfen darstellen, kann durch das Entfernen der fertig gebackenen Backware aus der Form ein „Entfernen“ im Sinne des § 11 Abs. 2 Ziffer 1 LMBG gesehen werden. Die dennoch unvermeidbaren geringen Reste der Formtrennmittel, die auf der Oberfläche der Backware oder in der Kruste bzw. Krume der Backware noch vorhanden sind, haben keinerlei technologische Wirkung mehr. Ein anderes zumutbares technisches Verfahren, um die Reste des Formtrennmittels zu entfernen, gibt es nicht, so dass eine andere zumutbare technische Vorgehensweise zum Entfernen der Reste nicht ersichtlich ist.

Danach werden gem. § 11 Abs. 2 Ziff 1 LMBG Formtrennmittel als nicht zulassungsbedürftige Zusatzstoffe eingestuft¹⁰, die gewährleisten müssen, gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklich zu sein¹¹.

b) In § 2 Abs. 2 Ziffer 2 Buchstabe c des LMBG ist aufgeführt, dass den Zusatzstoffen Stoffe – mit Ausnahme der in Abs. 1 2. Halbsatz genannten – gleichstehen, die dazu bestimmt sind, bei dem Behandeln von Lebensmitteln in der Weise verwendet zu werden, dass sie auf oder in die Lebensmittel gelangen.

Als Tatbestandsvoraussetzung wird die objektive Zweckbestimmung aufgeführt, dass gerade diese Stoffe bei der Verwendung auf oder in das Lebensmittel gelangen sollen.

Wie oben bereits dargestellt, ist es gerade nicht bezweckt, dass Formtrennmittel auf oder in das Lebensmittel ge-

langen, jedoch können technisch unvermeidbare Reste auf oder in dem Lebensmittel nicht verhindert werden.

Aus diesem Grunde greift die Gleichsetzung mit Zusatzstoffen gemäß § 2 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe c LMBG nicht.

c) In der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung gibt es keine Hinweise darauf, welchen Status Verarbeitungshilfsstoffe einnehmen.

d) Das LFGB hat nunmehr in seinem § 2 Abs. 3 Satz 3 Ziffer 1 die Legaldefinition für Verarbeitungshilfsstoffe aus der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie übernommen. Danach wird nicht mehr ein „Entfernen“ gefordert.

D.h., dass auch durch die neuen im LFGB aufgenommenen Regelungen eine klare Abgrenzung der Verarbeitungshilfsstoffe zu den Lebensmittelzusatzstoffen getroffen und ihre Nichtzulassungsbedürftigkeit hervorgehoben wird. Dadurch ist eine Angleichung des nationalen Rechts zum europäischen Recht der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie vorgenommen worden.

e) In dem Entwurf einer neuen europäischen Zusatzstoffverordnung (WGA/004/03 rev. 10) ist in Art. 3 Abs. 2 eine Definition für Verarbeitungshilfsstoffe aufgenommen worden.

Danach ist ein „Verarbeitungshilfsstoff“ jeder Stoff, der nicht als Lebensmittel selbst aufgenommen wird, sondern bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder ihrer Zutaten verwendet wird, um einen bestimmten technologischen Zweck während der Behandlung oder Verarbeitung zu erfüllen. Der Hilfsstoff muss nach der Behandlung oder Verarbeitung bewusst entfernt werden oder an einen Träger/einer Matrix gebunden/fixiert sein, der (die) seine Wiederverwendung oder dauerhafte Verwendung während der Behandlung oder Verarbeitung ermöglicht und gleichzeitig einen Übergang in das Endprodukt verhindert. Dies kann jedoch zu technisch unvermeidbaren Rückständen des Stoffes oder seiner Abbauprodukte im Endprodukt führen, unter der Voraussetzung, dass diese keinerlei gesundheitliches Risiko darstellen und keine technologische

7 | Zipfel, Walter / Rathke, Kurt-Dietrich, *Lebensmittelrecht* Kommentar zu § 11 LMBG, Randziffer 36, Loseblatt-Sammlung, 120. Ergänzungslieferung November 2004; Lips, Peter / Beuner, Gabriele, *Ratgeber Lebensmittelrecht*, 5. Auflage München 2000, Seite 42.

8 | Gorny, Dietrich / Kubnert, Peter, *Zusatzstoff-Recht*, Hamburg 2001, Seite 101.

9 | Gorny / Kubnert, a.a.O., Seiten 101/102.

10 | Zipfel/Rathke, a.a.O., a.A. *Täufel, Alfred (Hrsg.), Lebensmittellexikon*, Band 2 L-Z, 3. Auflage, Hamburg 1998, Seite 781.

11 | Ebenfalls im Ergebnis: *Täufel, a.a.O.*, Seite 781, Gorny / Kubnert, a.a.O., Seiten 101, 102, 124.

12 | Eigene Übersetzung.

Wirkung auf das Endprodukt haben¹². Im wesentlichen deckt sich die neue Definition der Verarbeitungshilfsstoffe in dem Arbeitspapier der EU-Kommission mit der Definition der Verarbeitungshilfsstoffe in der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie. Was neu ist und auch eine Einschränkung im Anwendungsbereich darstellt, ist nunmehr die Forderung, dass ein „bewusstes Entfernen“ stattfinden muss.

Es liegt die Annahme nahe, dass der europäische Gesetzgeber von seiner ursprünglichen Definition abgewichen ist, um sich den Regelungen im LMBG anzupassen, in denen auch ein „Entfernen“ gefordert wird. Dass der deutsche Gesetzgeber wiederum in seinem LFGB gerade auf dieses aktive Entfernen verzichtet hat, um sich seinerseits dem bestehenden europäischen Recht anzupassen, führt dazu, dass zur Zeit widersprüchliche Formulierungen bestehen.

Aber auch nach der neuen Definition für Verarbeitungshilfsstoffe in dem Entwurf der europäischen Kommission ist aus den gleichen Gründen, wie oben im Rahmen des § 11 LMBG dargestellt, in dem Entfernen der Backware aus der Form ein bewusstes Entfernen zu sehen. Das Aufbringen des Formtrennmittels auf die Formoberfläche entspricht dem in Art. 3 Abs. 2 des Entwurfs der neuen Zusatzstoffverordnung angesprochenen Fixieren an einen Träger bzw. einer Matrix. Die verbleibenden unvermeidlichen Reste des Formtrennmittels sind die Folge der einzigen zumutbaren und angemessenen Möglichkeit des Entfernens des auf der Form verbliebenen Formtrennmittels und des Lebensmittels. Somit ist auch nach der neuen Definition davon auszugehen, dass es sich bei Formtrennmitteln um Verarbeitungshilfsstoffe handelt, die anders als Zusatzstoffe nicht zulassungsbedürftig sind.

Bedarfsgegenständerecht

a) Bedarfsgegenstände sind gemäß § 5 LMBG u.a. „Gegenstände“, die dazu bestimmt sind, bei dem Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen oder dem Verzehr von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit den Lebensmitteln in Berührung zu kom-

men oder auf diese einzuwirken. In § 5 LMBG werden noch weitere Kategorien an Bedarfsgegenständen aufgeführt, die aber hier nicht weiter geprüft werden sollen¹³.

Als ein Charakteristikum eines „Gegenstandes“ im Sinne dieser Regelung ist die Zweckbestimmung zum Gebrauch und damit regelmäßig zur Wiederbenutzung des entsprechenden Gegenstandes anzusehen, auch wenn im Laufe der Zeit eine Abnutzung eintreten kann, die schließlich auch zur Unbrauchbarkeit führen kann. Im Gegensatz zu den „Gegenständen“ werden jedoch „Mittel“ oder „Stoffe“ in der Regel schon durch einmalige Benutzung verbraucht¹⁴.

Das Abgrenzungskriterium also zwischen „Gegenständen“ im Sinne des Bedarfsgegenständerechts und „Stoffen“ und „Mitteln“ ist also die mehrfache Wiederverwendung. Diese entsprechende Zweckbestimmung muss objektiv im Verkehr anerkannt sein¹⁵. Hierzu gehören neben Kochgeschirr, Töpfe, Pfannen, Tiegel, Siebe, Trichter auch Backbleche und Backformen. Es ist daher davon auszugehen, dass es sich bei Backformen oder Backblechen um Lebensmittelbedarfsgegenstände handelt. Fraglich ist, ob ein Formtrennmittel, das auf die Form gesprüht wird, den Zweck der mehrmaligen Nutzung hat und nur in technisch unvermeidbaren geringen Resten auf das Lebensmittel übergeht, auch ein Bedarfsgegenstand wird. Ähnlich ist der Fall von Backblechen oder Backformen zu beurteilen, die mit einer Teflonbeschichtung versehen sind, die den gleichen Zweck erfüllt wie Formtrennmittel. Diese Teflonbeschichtungen sind fest mit der Oberfläche der Backformen und Backbleche verbunden. Auch wird es – wie allgemein anerkannt – technisch unvermeidbare Reste der Teflonbeschichtung auf bzw. in dem Lebensmittel geben. Diese dürfen, solange sie gemäß § 31 Abs. 1 LMBG gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklich sind, verwendet werden.

Nun werden Formtrennmittel in der Regel als flüssige Zubereitungen auf die Backbleche und Backformen gesprüht. Sie haben auch die Zweckbe-

stimmung, möglichst lange auf der Form zu verbleiben und so gering wie nur möglich auf oder in das Lebensmittel überzugehen. Die Lebensdauer, d.h. die Wiederverwendungsmöglichkeit von Formtrennmitteln, ist im Gegensatz zu einer Teflonbeschichtung geringer. Das Gesetz unterscheidet jedoch nicht zwischen der Häufigkeit der Wiederverwendung, sondern zielt lediglich auf die Zweckbestimmung der Wiederverwendung ab, so dass auch angenommen werden kann, dass es sich bei Formtrennmitteln um Bestandteile des Bedarfsgegenstandes Backblech bzw. -form handelt. Diese rechtliche Einstufung des Formtrennmittels als Gegenstand und nicht als Stoff und Mittel führt zur Konsequenz, dass es sich hierbei um einen Bedarfsgegenstand handelt¹⁶. Als solche bedürfen Formtrennmittel keiner Zulassung, sofern sie gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklich sind.

b) In § 2 Abs. 6 Ziffer 1 LFGB ist dieselbe Definition für Bedarfsgegenstände wie in § 5 LMBG übernommen worden. Die entsprechenden oben aufgeführten Ausführungen können hier übertragen werden.

c) Im europäischen Recht ist auch in Art. 1 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004¹⁷ eine Definition über Materialien und Gegenstände im Sinne des § 2 Abs. 6 Satz 1 Nr. 1 LFGB enthalten, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Danach gilt die Verordnung für Materialien und Gegenstände, einschließlich aktiver und intelligenter Lebensmittel-Kontakt-Materialien und -gegenstände, die als Fertigerzeugnis dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind und dazu bestimmt sind oder vernünftigerweise vorhersehen lassen, dass sie bei normaler oder vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder ihre Bestandteile an Lebensmittel abgeben.

Als Fertigerzeugnisse sind offensichtlich z.B. Trinkbecher, Kochtöpfe, aber dann auch Backbleche und Backformen zu verstehen. Vom Anwendungs-

bereich her ist von dem des LFGB auszugehen. D.h., dass die gleichen Maßstäbe wie beim LMBG und LFGB anzusetzen sind, so dass Formtrennmittel hier im Ergebnis ebenfalls Bedarfsgegenstände sind.

d) Bedarfsgegenstände-Verordnung Die Bedarfsgegenstände-Verordnung (BedGgstV) hat eine Fülle von europäischen Richtlinien für bestimmte Bedarfsgegenstände umgesetzt. Es sind für spezielle Bedarfsgegenstände, wie z.B. solche aus Kunststoff oder Zellglasfolie, Höchstmengen, Migrationswerte oder z.B. Kennzeichnungsvorschriften enthalten. Diese Spezialregelungen sind für Formtrennmittel nicht anzuwenden, da diese keine gesonderte Erwähnung erfahren, so dass es bei den allgemeinen Regelungen des LMBG/LFGB bleibt.

Bewertung der Rechtslage

Wie oben dargestellt, erfüllen Formtrennmittel sowohl die Voraussetzungen für Verarbeitungshilfsstoffe als auch für Bedarfsgegenstände. Für beide Gruppen gilt der allgemeine Lebensmittelrechtsgrundsatz, dass von ihnen keine gesundheitliche Beeinträchtigung für den Menschen ausgehen darf. Darüber hinaus muss gewährleistet werden, dass keine geruchliche und geschmackliche Beeinträchtigung des Lebensmittels stattfindet. Unabhängig davon, ob es sich um einen Verarbeitungshilfsstoff oder einen Lebensmittelbedarfsgegenstand handelt, sind die Formtrennmittel nicht

13 | So werden in § 5 Abs. 1 Ziff. 7 Buchst. a und b LMBG noch Reinigungs- und Pflegemittel, Imprägnier- und sonstige Ausrüstungsmittel erwähnt, die hier nicht einschlägig sind. Siehe auch Montag, Alfred, Bedarfsgegenstände, Hamburg 1997, Seiten 177, 178.

14 | VGH Kassel ZLR 1991, Seiten 195 f. (198).

15 | Zipfel / Rathke, Kommentierung zu § 5 LMBG Randziffer 17f.

16 | Ebenfalls im Ergebnis: Kuhmert, Peter, Zusatzstoffe kompakt, Hamburg 2004, Seite 97.

17 | Amtsblatt Nr. L 338 vom 13. November 2004, S. 0004 – 0017.

zulassungsbedürftig. Damit sind auch keine lebensmittelkennzeichnungsrechtlichen Verpflichtungen für Formtrennmittel verbunden.

Daher ist die Frage, ob es sich bei Formtrennmitteln um Verarbeitungshilfsstoffe oder um Bedarfsgegenstände handelt, eher eine akademische Frage, die von der Rechtsfolge her für die Praxis keine Unterscheidung in der Rechtsanwendung ergibt.

Sollte aber die Ansicht vertreten werden, dass es sich bei den Formtrennmitteln weder um Verarbeitungshilfsstoffe noch um Bedarfsgegenstände handelt, weil zum einen das Lösen des Teiges aus der Form kein aktives Entfernen darstellt und zum anderen eine Gegenstandseigenschaft gemäß Bedarfsgegenstandsrecht nicht vorliegt, bleibt nur noch zu prüfen, ob Formtrennmittel nicht doch zu Zutaten werden können. Dann müssten die Formtrennmittel als eine zusammengesetzte Zutat angesehen werden, die sowohl aus Lebensmitteln als auch aus Lebensmittelzusatzstoffen bestehen können. Die Lebensmittelzusatzstoffe, die in Formtrennmitteln eingesetzt werden, müssten dann auch für die Verwendung bei Backwaren zugelassen sein. Da diese aber im Endprodukt keinerlei technologische Wirkung entfalten, würde im Rahmen der Carry Over-Regelung eine Kennzeichnungspflicht entfallen. Da zur Zeit nicht alle in Formtrennmitteln eingesetzten Lebensmittelzusatzstoffe für die Verwendung bei Backwaren, sondern zum Teil nur für andere Lebensmittel zugelassen sind, müsste in einigen Fällen ein separates Zulassungsverfahren eingeleitet werden. Ebenfalls müsste eine neue Klasse von Zusatzstoffen für Formtrennmittel (release agents) aufgenommen werden. Für Trennmittel gibt es diese bereits (anticaking agents).

Die Annahme, dass es sich bei Formtrennmitteln nicht um Verarbeitungshilfsstoffe oder Bedarfsgegenstände handelt, würde jedoch für das Zusatzstoff- und Bedarfsgegenständerecht einen Bruch in der Systematik darstellen. Dadurch, dass der europäische und der deutsche Gesetzgeber gerade eine Unterscheidung zwischen zulas-

sungsbedürftigen Zusatzstoffen und nicht-zulassungsbedürftigen Verarbeitungshilfsstoffen getroffen hat und Bedarfsgegenstände, die gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklich sind und in technisch unvermeidbaren Resten im Lebensmittel oder auf dem Lebensmittel enthalten sind, ausgenommen hat, würde eine unsystematische Anwendung des Lebensmittelrechts erfolgen. Weiterhin sollte nicht verkannt wer-

den, dass Formtrennmittel keine technologische Wirkung auf oder im Lebensmittel haben, nicht kennzeichnungspflichtig sind und auch unter die Definition der „Zutat“ gemäß § 5 Abs. 2 Nr. 3 LMKV nicht subsumiert werden können.

Zusammenfassung

Formtrennmittel sind nach dem LMBG, LFGB, der Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie und dem aktuellen

Entwurf für eine europäische Zusatzstoffverordnung als Verarbeitungshilfsstoffe einzustufen. Formtrennmittel erfüllen ebenfalls die Anforderung für Bedarfsgegenstände. In beiden Fällen sind Formtrennmittel nicht zulassungsbedürftig, solange sie gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklich sind und nur in technisch unvermeidbaren Resten auf das oder in das Lebensmittel übergehen.

Künftig geänderte Kennzeichnung von Ölen und Fetten

Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V. / Backmittelinstitut e.V., Bonn

Im Rahmen der Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) werden zum 25. November 2005 verschiedenen Deklarationsverpflichtungen geändert bzw. angepasst. So wird u.a. auch – nach dem Wegfall der Möglichkeit der Kombination von Positionen – eine getrennte Angabe von gehärteten und nicht gehärteten Fetten und Ölen erforderlich sein. Die Position „pflanzliche Öle und Fette z.T. gehärtet“, die sich in der bisherigen Kennzeichnungspraxis durchgesetzt hat und eine seit Jahren in Wissenschaft und bei Verbrauchern bekannte Angabe ist, wird unter juristischen Aspekten nicht mehr haltbar sein. Dies dürfte auch für die Bezeichnung „z.T. gehärtet“ gelten. Eine Kennzeichnung, die den Erfordernissen der geänderten LMKV entspricht, müsste insgesamt vier Positionen aufweisen: „pflanzliches Öl, pflanzliches Öl gehärtet, pflanzliches Fett, pflanzliches Fett gehärtet“. Dies ist jedoch in der Praxis kaum umsetzbar.

Im Bereich der preiswerten Haushaltsmargarinen und auch bei Weiterverarbeitungsprodukten können die Preise nur eingehalten werden, wenn Rohstoffe eingesetzt werden, die sowohl den qualitativen Anforderungen entsprechen als auch preislich akzeptabel sind. Würden die Änderungswünsche des Gesetzgebers grei-

fen, müsste eine Vielzahl von verschieden bedruckten Packungsvarianten vorrätig gehalten werden, damit die Forderung nach Angabe der Anteile in mengenmäßig absteigender Reihenfolge eingehalten werden kann. Diese Varianten müssten überdies jeweils auf die enthaltenen Mengen an pflanzlichem Öl, pflanzlichem Öl gehärtet, pflanzlichem Fett und pflanzlichem Fett gehärtet abgestimmt sein und eventuell auch durch mengenmäßig vorgehende weitere Zutaten unterbrochen werden.

Eine solche detaillierte und komplizierte Aufschlüsselung ist unpraktikabel und kann insofern auch nicht vom Gesetzgeber gewollt sein! Was ist der Sinn und Zweck eines Zutatenverzeichnisses in diesem Zusammenhang? Was benötigt der Verbraucher als Information?

- Er sollte mengenmäßig ungefähr den Gehalt an Ölen und Fetten erkennen können – jeweils aufgeteilt nach pflanzlicher oder tierischer Herkunft.
- Er sollte wissen, ob Öl oder Fett gehärtet worden sind, wobei jegliche Form der Härtung ohne Differenzierung erfasst wird. Bei dem Härtungshinweis handelt es sich um eine Information zum Herstellungsverfahren, die auch nicht mittelbar nährwertbezogene Hinweise enthält.

Daher ist es nicht erforderlich, die jeweils enthaltenen Mengen gehärteter Öle und Fette als gesonderte Positionen im Zutatenverzeichnis aufzuführen.

Der Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V. und das Backmittelinstitut e.V. regen daher eine praxisgerechte Anwendung der Kennzeichnung von z.T. gehärteten Fetten und Ölen an.

Impressum

Herausgeber und V.i.s.d.P.:
RA Amin Werner,
Prof. Dr. Bärbel Kniel,
Backmittelinstitut e.V.
Redaktion: Dr. Gerald Plasch

Gestaltung und Herstellung:
kipconcept GmbH, Bonn
Druck: Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland:
Markt 9, D-53111 Bonn
Tel. +49 (0)2 28 / 96 97 70
Fax +49 (0)2 28 / 96 97 777
Hotline +49 (0)7 00 / 01 00 02 87
<http://www.backmittelinstitut.de>
Backmittelinstitut@t-online.de

Geschäftsbereich Österreich:
Postfach 32, A-1221 Wien
Tel. und Hotline
+43 (0)8 10 / 00 10 93
<http://www.backmittelinstitut.at>