

## **Nitratreiche Gemüsekonzentrate sind zulassungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe**

**Leipzig (mm) Das Bundesverwaltungsgericht hat entschieden, dass nitratreiche Gemüsekonzentrate, die bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren u.a. zur Farbstabilisierung (Umrötung) und als Antioxidationsmittel eingesetzt werden, als - zulassungspflichtige - Lebensmittelzusatzstoffe einzustufen sind. (Az: BVerwG 3 C 7.14)**

Die Klägerin des zugrunde liegenden Streitfalls ist Mitglied des Anbauverbandes Bioland e.V. und vermarktet ihre Produkte unter dem Biosiegel "Bioland". Der Ökoverband Bioland schreibt seinen rund 120 zertifizierten Fleischern den Verzicht auf Nitritpökelsalz vor - unter anderem wegen der krebserregenden Wirkung von Nitrosaminen. Der Einsatz des nitrathaltigen Gemüsesaftkonzentrates sei eine Alternative für die Wurstherstellung. Bei der Herstellung von Kochschinken und Fleischwurst verwendet der betreffende Hersteller daher anstelle des konventionellen Nitritpökelsalzes eine pulverförmige, konzentrierte Gemüse Mischung und ein Gemüsesaftkonzentrat, die durch den Entzug von Wasser aus nitratreichen Gemüsen und Gewürzen gewonnen werden. Diese Konzentrate werden mit einer Starterkultur aus Mikroorganismen der Lake für die Fleischzubereitung zugegeben. Dadurch erhalten die Produkte das typische Pökelaroma und eine stabile rötliche Färbung. Damit wollte er für Verbraucher ökologischer und natürlicher Lebensmittel eine Alternative zur Verwendung von künstlichen Zusatzstoffen bieten. Der beklagte Landkreis untersagte im Mai 2011 dem Hersteller jedoch die Verwendung der als Ersatz für Nitritpökelsalz gedachten Gemüsekonzentrate mit der Begründung, diese seien nicht als Lebensmittelzusatzstoffe im Sinne der EU-Rechtsvorschriften zugelassen. Der Fleischwarenhersteller hingegen hielt die beanstandeten Stoffe nicht für Zusatzstoffe im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB), weil diese selbst Lebensmittel, also Gemüse und Gewürze, seien. Es handele sich um nicht zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe. Die Klage blieb in den beiden Vorinstanzen jedoch ohne Erfolg.

Das Bundesverwaltungsgericht hat im Dezember 2015 auch die Revision der Klägerin zurückgewiesen. Nach dem europäischen Lebensmittelrecht dürfen Lebensmittelzusatzstoffe in Lebensmitteln nur verwendet werden, wenn sie dafür zugelassen sind. Die von der Klägerin bei der Fleischherstellung eingesetzten Gemüsekonzentrate sind Lebensmittelzusatzstoffe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. In Artikel 3 dieser Verordnung heißt es, dass ein Lebensmittelzusatzstoff "ein Stoff mit und 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", sei.

Die strittigen Zusatzstoffe werden dem Fleisch zur Farbstabilisierung und zum Schutz vor schädlichen Auswirkungen der Oxidation (Ranzigwerden von Fett) beigegeben und damit aus technologischen Gründen zugesetzt. Nach den bindenden Feststellungen des Berufungsgerichts handelt es sich auch nicht um Stoffe, die üblicherweise selbst als Lebensmittel verzehrt werden. Dagegen sprechen der stark erhöhte Nitratgehalt der Konzentrate und die gesundheitliche Erwägung, die Nitrataufnahme über Gemüse so gering wie möglich zu halten. Zudem fehlt es an geschmacklichen oder optischen Gesichtspunkten für einen Verzehr. Ebenso wenig sind die Gemüsekonzentrate als charakteristische Zutat für Fleischprodukte einzustufen. Das Berufungsgericht konnte nicht feststellen, dass ihnen eine prägende Wirkung für das Lebensmittel zukommt. Auch die Hersteller von Bio-Fleischwaren handhaben die Verwendung von künstlichem Nitritpökelsalz unterschiedlich. Schließlich sind die Gemüsekonzentrate nicht von dem Anwendungsbereich der Lebensmittelzusatzstoffverordnung ausgenommen. Zwar gelten Lebensmittel in getrockneter oder konzentrierter Form, die einem anderen Lebensmittel wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben, nicht als Lebensmittelzusatzstoff. Die Gemüsekonzentrate erfüllen diese Voraussetzungen aber nicht, weil sie nach den Feststellungen des Berufungsgerichts weder als Farbstoff eingesetzt werden noch die beabsichtigte Umrötung nur Nebenzweck ist, sondern vielmehr die Hauptwirkung. Danach hat der Beklagte die Untersagungsanordnung zu Recht erlassen, weil die Gemüsekonzentrate nicht als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen sind. Diese würden der Wurst aus "technologischen Gründen" zugesetzt und seien keine normalen, "üblicherweise" verzehrten Lebensmittel.

Die Entscheidung vom 10.12.2015 ist rechtskräftig.