

Unionsliste erweitert

Neuartige, traditionelle Lebensmittel aus Drittländern

Alfred H. Meyer und Polina Schnur

In diesem Jahr erweiterte die Europäische Kommission die Unionsliste um zwei weitere neuartige, traditionelle Lebensmittel, sodass die Zahl der Zulassungen von drei auf fünf stieg. Die letzten Genehmigungen erfolgten im Dezember 2018.



Prof. Dr. Alfred H. Meyer

» Zur Person

Herausgeber DLR
meyer.rechtsanwälte «

Als traditionelles Lebensmittel dürfen nun – zu der bereits gelisteten Foniohirse, Haskap-Beere und dem Sirup aus Zuckerhirse – auch Fruchtfleisch und Saft des Kakaobaums (*Theobroma cacao* L.) und Aufguss aus Kaffeeblättern (*Coffea arabica* L., *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) in Verkehr gebracht werden

1. Allgemeines, Definition

In Kapitel III Abschnitt II (Art. 14 ff.) der Novel Food Verordnung 2015/2283 (ABl L 327, 11.12.2015, S. 1–22) sind besondere Bestimmungen für sog. traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland festgelegt. Des Weiteren erließ die Kommission die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2468 vom 20.12.2017 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern (ABl L 351/55, 30.12.2017).

Traditionelle Lebensmittel aus Drittländern sind in Art. 3 Abs. 2 lit. c NFV definiert als neuartige Lebensmittel,

- mit Ausnahme der neuartigen Lebensmittel gem. Buchst. a Ziffern i (Molekular-

struktur), iii (mineralischen Ursprungs), vii (nicht übliches Verfahren), viii (Nano), ix und x (Nahrungsergänzungsmittel, Anreicherung und Food for Specific Groups)

- aus der Primärproduktion i. S. d. Definition in Art. 3 Nr. 17 BasisVO 178/2002 stammend (also Mikroorganismen, Pilze, Algen, Pflanzen, Tiere und Zell-/Gewebe-kulturen) und
- eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in einem Drittland haben.

Eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in einem Drittland ist nach Art. 3 Abs. 2 Buchst. b NFV gegeben, wenn das Lebensmittel in dem Drittland nachweislich

- ausschließlich als Lebensmittel verwendet wurde,
- seit mind. 25 (!) Jahren Bestandteil der „üblichen“, d. h. keiner besonderen Ernährung war
- und dies von einem signifikanten Anteil der Bevölkerung.

Eigentlich sollte mit der Einführung besonderer Bestimmungen für traditionellen Lebensmittel deren Inverkehrbringen in der Union erleichtert werden; Inverkehrbringer

solcher Lebensmittel sollten der Kommission gem. Art. 14 NFV diesbezüglich eine Meldung (Notifizierung) übermitteln können, statt das in Art. 10 NFV genannte Zulassungsverfahren durchlaufen zu müssen. Eine Verbesserung oder gar eine Erleichterung stellt dieses Notifizierungsverfahren für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern (darunter auch Industrieländer wie USA und Japan) aber tatsächlich nicht dar. Denn die Anforderungen des Meldeverfahrens sind nahezu unerfüllbar.

Mit dem zusätzlichen Prüfkriterium der Mindestverzehrshaltbarkeit von 25 Jahren wird eine Hürde geschaffen, die weit über die Anforderungen im Vergleich zwischen konventionellen und neuartigen Lebensmitteln hinausgeht (dort maßgeblicher Stichtag 15.5.1997). An sich ist dies schon eine utopische Fragestellung, denn die Verzehrgewohnheiten waren in den 1980er Jahren andere als heute. Wenn im Übrigen schon der Nachweis für einen Verzehr vor dem 15.5.1997 schwer fällt, wie ist es dann erst bei einer 25-jährigen Mindestverzehrshaltbarkeit?

Der internationale Handel mit Drittland-Lebensmitteln wird sicherlich entgegen geltendem Welthandelsrecht erschwert; entsprechende WTO-Verfahren sind daher schon einzuplanen.

Würden im Übrigen innerhalb von vier Monaten ab dem Datum der Weiterleitung der Notifizierung des Antragstellers durch die Kommission seitens eines Mitgliedstaates und der EFSA begründete Sicherheitsbedenken auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse vorgebracht (Art. 15 Abs. 2 NFV), müsste das Drittland-Lebensmittel über ein gesondertes Zulassungsverfahren zugelassen werden (Art. 16 NFV). Nach Erwägungsgrund 23 des ersten Vorschlags einer Revision aus 2008 würden hierfür bereits „Informationen über gesundheitsschädigende Auswirkungen“ ausreichen, um das normale Zulassungsverfahren zu eröffnen; nach den bisherigen Erfahrungen mit Novel Food-Verfahren dürfte dies der Normalfall sein, denn ein Bedenkenträger findet sich stets (in unserer Risikogesellschaft).



Blaue Heckenkirsche
(*Lonicera caerulea* L.)

2. Meldeverfahren

Gem. Art. 14 NFV können Antragsteller, die beabsichtigen, ein traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland in den Verkehr zu bringen, der Kommission eine Meldung diesbezüglich übermitteln, anstatt das in Art. 10



Kakaofruchtsaft: Bisher wurden Schale und Fruchtfleisch weggeworfen. Jetzt könnten sich die Kakaobauern durch die Verwertung des Fruchtfleisches eine neue Einnahmequelle erschließen.



Polina Schnur
Rechtsanwältin
meyer.rechtsanwälte,
München

geregelte „normale“ Zulassungsverfahren zu befolgen.

Antragsteller kann ein Mitgliedstaat, ein Drittstaat (nicht EU) oder ein „interessierter Kreis“ (der wiederum auch mehrere interessierte Kreise vertreten kann) sein (Art. 3 Abs. 2 Buchst. d NFV). „Interessierter Kreis“ ist dabei (aber nicht nur) ein Lebensmittelunternehmen, eine Gemeinschaft mehrerer Unternehmen oder ein Lebensmittelverband.

Diese Meldung muss gem. Art. 14 NFV folgende Angaben enthalten:

- Name und Anschrift des Antragstellers
- Bezeichnung und Beschreibung des traditionellen Lebensmittels
- die genaue Zusammensetzung des Lebensmittels
- Ursprungsland/-länder des traditionellen Lebensmittels
- Nachweis über die Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in einem Drittland
- einen Vorschlag über die Bedingungen für die beabsichtigte Verwendung und Anforderungen an eine nicht irreführende Kennzeichnung bzw. eine Begründung für deren Entbehrlichkeit



Zur Produktion von Sirup werden die safthaltigen Sprossachsen der Pflanze gepresst und der süße Saft aufgefangen.

Die EFSA veröffentlichte auch hierfür Leitlinien hinsichtlich der erforderlichen Informationen (online auf der Website der EFSA abrufbar).

Gem. Art. 15 Abs. 1 NFV leitet die Kommission eine gültige Meldung unverzüglich, spätestens einen Monat nach Prüfung ihrer Gültigkeit, an die Mitgliedstaaten und die EFSA weiter.

In Deutschland ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL hierfür die zuständige Stelle (dt. VO zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über neuartige Lebensmittel, Neuartige Lebensmittel-Verordnung – NLV vom 27.9.2017).

Die Mitgliedstaaten und die EFSA haben dann gem. Art. 15 Abs. 2 NFV vier Monate Zeit, um der Kommission mit einer hinreichenden Begründung versehene Einwände bezüglich der Sicherheit des Inverkehrbringens des jeweiligen traditionellen Lebensmittels zu übermitteln. Werden keinerlei Einwände vorgebracht, so genehmigt die Kommission das Inverkehrbringen des Lebensmittels und aktualisiert auch unverzüglich die Unionsliste (Art. 15 Abs. 4 NFV).

Werden aber begründete Einwände vorgebracht, so genehmigt die Kommission weder das Inverkehrbringen des Lebensmittels noch aktualisiert sie die Unionsliste (Art. 15 Abs. 5 NFV). In diesem Fall bleibt dem Antragsteller nur die Möglichkeit, gem. Art. 16 NFV einen Antrag auf Zulassung des traditionellen Lebensmittels zu stellen. Dieser Antrag muss ergänzend zu den nach Art. 14 NFV bereits vorgelegten Informationen dokumentierte Daten zu den nach Art. 15 Abs. 2 NFV übermittelten Sicherheitsbedenken enthalten. Diesen Antrag leitet die Kommission sodann an die Mitgliedstaaten und die EFSA weiter.

Die EFSA hat dann gem. Art. 17 Abs. 1 NFV sechs Monate Zeit, um ihr Gutachten über die Sicherheit des traditionellen Lebensmittels zu erstellen. Allerdings kann auch diese Frist gem. Art. 17 Abs. 4 NFV um weitere sechs Monate verlängert werden, wenn die EFSA vom Antragsteller ergänzende Informationen anfordert (stop-the-

clock). Ab Veröffentlichung des EFSA-Gutachtens hat die Kommission dann gem. Art. 18 Abs. 1 NFV drei Monate Zeit, um dem zuständigen Ausschuss gem. Art. 30 Abs. 1 NFV den Entwurf eines Durchführungsrechtsaktes zur Genehmigung des Inverkehrbringens des traditionellen Lebensmittels aus einem Drittland und zur Aktualisierung der Unionsliste zu übermitteln.

Abweichend davon kann die Kommission aber gem. Art. 18 Abs. 2 NFV das Verfahren jederzeit beenden und beschließen, eine Aktualisierung nicht vorzunehmen, wenn sie eine solche Aktualisierung für nicht gerechtfertigt erachtet.

3. Genehmigte traditionelle Lebensmittel

Bis dato (Stand Juli 2020) bewertete die EFSA fünf angezeigte traditionelle Lebensmittel und diese wurden infolge genehmigt:

- Foniohirse (*Digitaria exilis*)
- Haskap-Beere (*Lonicera caerulea* L.)

- Sirup aus Zuckerhirse (*Sorghum bicolor* (L.) Moench)
- Fruchtfleisch und Saft des Kakaobaums (*Theobroma cacao* L.)
- Aufguss aus Kaffeeblättern (*Coffea arabica* L., *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner)

Foniohirse (*Digitaria exilis*) ist eine Hirseart, die in Westafrika beheimatet ist und dort in bestimmten Gebieten angebaut wird, wo die nährstoffarmen und sandigen Böden den Anbau anderer anspruchsvollerer Getreidearten erschweren. In manchen Gebieten Afrikas stellen die kleinen geschälten Körner der Foniohirse ein Grundnahrungsmittel dar. Die Foniohirse wird in den Ursprungsländern überwiegend als Ganzes verzehrt, aber auch zu Mehl verarbeitet und zur Herstellung verschiedenster Lebensmittel verwendet. Die Genehmigung erfolgte mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/2016 der Kommission (ABl L 323/1 vom 19.12.2018).

Ein weiteres traditionelles Lebensmittel sind Beeren der Pflanze ***Lonicera caerulea***

Kritzmöllers Warenwelt



Un-Functional Food

„Weil du es so magst.“ Geradezu provokativ mutet die scheinbar banale Feststellung an, mit der Leerdammer seinen Scheibenkäse in ökologisch unkorrekter Plastikverpackung schmackhaft machen möchte, unterstrichen durch zwei ebenso unspektakulär damit belegte Brote auf dem Holzbrettchen. Kein Superfood. Keine hippe Botschaft zwischen „conscious“ und „vegan“. Kein Versprechen für flachen Bauch und „healthy glow“ im Gesicht. Mehr und mehr entwickelte sich Ernährung in den vergangenen Jahren weg von der lustvollen Befriedigung physischer Notwendigkeit hin zur durchkalkulierten Strategie von Sinnsuchenden im Streben nach Selbstoptimierung.

Eine ziemlich kalte Küche freilich, die kaum weiter entfernt sein könnte vom Lieblingsessen für Leib und Seele. Mit seiner Rück-Beorderung der Geschmacks-Autonomie zum Individuum torpediert der Anbieter so ziemlich jedes gegenwärtige Tabu und holt zum Befreiungsschlag einer Humanisierung der Ernährung aus: Essen einfach ..., weil es schmeckt!

PD Dr. Monika Kritzmöller
Forschungs- und Beratungsinstitut

Trends + Positionen

www.kritzmoeller.ch

mail@kritzmoeller.ch



Der Aufguss aus Kaffeeblättern wird in mehreren Ländern, u. a. in Äthiopien, Südsudan und Jamaica vor allem als eine Alternative zu Kaffee und Tee konsumiert.

L., unter anderem auch Haskap-Beere genannt. Die Beere, welche optisch einer Blaubeere ähnelt, jedoch eine längliche Form besitzt, wurde laut der vom Antragsteller eingereichten Informationen bereits seit den 1920er Jahren von indigenen Völkern in Japan verzehrt. Später wurden die Beeren auf Märkten verkauft und zu kommerziellen Zwecken angebaut. In Japan ist der Verzehr der Beeren vor allem als solches sowie als Zutat in Süßwaren bekannt. Auch auf dem kanadischen Markt sind die Beeren in getrockneter Form als auch in verarbeiteten Produkten seit 2010 verfügbar. Die Genehmigung erfolgte mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/1991 der Kommission (ABI L 320/22 vom 17.12.2018).

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/2017 der Kommission wurde das Inverkehrbringen von **Sirup aus *Sorghum bicolor* (L.) Moench** als traditionelles Lebensmittel genehmigt (ABI L 323/4 vom 19.12.2018). Seit dem 19. Jahrhundert findet dieser Sirup Verwendung als Süßungsmittel in den USA. Die Verwendung dieses Sirups aus Zuckerhirse ist eine Alternative zu beispielsweise Zucker und Honig, sowohl für den Endverbraucher als auch zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie. Den Beschreibungen des Antragstellers zu Folge

wird der Sirup aus den Stielen der Pflanze *Sorghum bicolor* (L.) Moench gewonnen durch eine Serie von Verarbeitungsschritten, wie Zerkleinern, Extraktion, Verdampfung.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2020/206 der Kommission (ABI L 43/66 vom 17.02.2020) wurden **Fruchtfleisch, Saft und konzentrierter Saft aus dem Fruchtfleisch von *Theobroma cacao* L.** als traditionelles Lebensmittel in die Unionsliste aufgenommen. Das Fruchtfleisch des Kakaobaums wird nach Angaben des Antragstellers seit über 25 Jahren in Brasilien konsumiert und wird zur Herstellung von Saft, Gelee, alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken sowie Essig verwendet. Die EFSA leitete in ihrer Bewertung aus den zur Verfügung gestellten Daten zur Zusammensetzung und deren Verwendungsgeschichte als Lebensmittel keine Sicherheitsbedenken ab. Die von den Antragstellern vorgelegten Nachweise belegen, dass Fruchtfleisch, Saft und konzentrierter Saft aus dem Fruchtfleisch von *Theobroma cacao* L. in Brasilien eine Verwendungsgeschichte als sichere Lebensmittel haben.

Als fünftes traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland wurde ein Aufguss aus Kaffeeblättern der Arten ***Coffea arabica* L. und/oder *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner** genehmigt. Die Genehmigung erfolgte mit der Durchführungsverordnung (EU) 2020/917 der Kommission (ABI L 209/10 vom 02.07.2020). Nach Angaben des Antragstellers wird der Aufguss aus Kaffeeblättern in mehreren Ländern, wie Äthiopien, Südsudan, Liberia, Indonesien und Jamaica, vor allem als eine Alternative zu Kaffee und Tee konsumiert. *C. arabica* L. und *C. canephora* L. sind die in Afrika und Indonesien meist angebauten Kaffeesorten. Der Aufguss aus sonnengetrockneten Kaffeeblättern geht laut den vom Antragsteller eingereichten Informationen bis in die 1800er-Jahre zurück und erfreut sich bei der Bevölkerung Äthiopiens seit über 200 Jahren großer Beliebtheit. Auf Basis der vorliegenden Daten leitete die EFSA keine Sicherheitsbedenken ab. ■

Kontakt

**Prof. Dr.
Alfred H. Meyer
Polina Schnur**
meyer.rechtsanwalts
GmbH
Sophienstr. 5
80333 München
www.meyerlegal.de