

Stellungnahme zu Weizenhalmfaser ("Weizenfaser")

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG), Fachgruppe in der GDCh, nimmt nachfolgend zu Fragen der Auslegung des geltenden Rechtes Stellung.

Die Arbeitsgruppen "Lebensmittel auf Getreidebasis", "Zusatzstoffe" und "Fragen der Ernährung" hatten 2001 in einer Veröffentlichung (Lebensmittelchemie, 55, S. 111-112, 2001) die technologischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Weizenhalmfaser bewertet und überprüft, inwieweit werbende Aussagen zu diesen Stoffen sachlich überzeugen können.

Die o.g. Arbeitsgruppen haben die aktuelle Veröffentlichung des ALS und des ALTS – Ballaststoffe in Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln (2010/55) (J. Verbr. Lebensm. (2010) 5: 479–480) – zum Anlass genommen, die damalige Stellungnahme zu überarbeiten:

1. Eigenschaften

Der als "Weizenfaser" angebotene Stoff wird aus Weizenstroh (einschließlich Weizenspindeln) hergestellt, er besteht im Allgemeinen aus ca. 74 % Cellulose und ca. 26 % Hemicellulosen. Das Produkt wird als unlöslicher Ballaststoff und Füllstoff mit technologischen Wirkungen für eine Reihe von Anwendungen angeboten. Solche Wirkungen bestehen u. a. hinsichtlich der Verbesserung der Struktur und Bruchfestigkeit (z. B. bei Knäckebrot), der Frischhaltung (von Backwaren) und des Mundgefühl schon bei Dosierungen von 2 bis 3 %. Bei Fleischwaren sind auch deutlich geringere Konzentrationen bereits technologisch wirksam.

2. Verkehrsbezeichnung

Die LChG weist darauf hin, dass "Weizenfaser" keine ausreichende Verkehrsbezeichnung im Sinne des § 4 LMKV ist. Diese Bezeichnung stellt keine ausreichende Beschreibung dar, da nicht ersichtlich wird, dass das Produkt aus Stroh und Ährenspindeln hergestellt wird und nicht aus Weizenkörnern. Um eine Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden, wird - unabhängig von der rechtlichen Einstufung und unabhängig vom Verwendungszweck – die Verkehrsbezeichnung "Weizenhalmfaser" oder "Weizenstrohfaser" für zutreffend gehalten.

3. Lebensmittelrechtliche Bewertung und Abgrenzung

Zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung des Einsatzes der Weizenhalmfaser in Lebensmitteln wird auf die o. g. ALS/ALTS-Stellungnahme "Ballaststoffe in Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln (2010/55)" (<http://www.springerlink.com/content/bh12754ll51u76t0/>) verwiesen.

4. Abschließende Betrachtung

Bei Weizenhalmfasern handelt es sich in der Regel dann nicht um zulassungspflichtige, den Zusatzstoffen gleichgestellte Stoffe im Sinne von § 2 Abs. 3 Nr. 1 LFGB, wenn sie einem Lebensmittel in der Art zugesetzt werden, dass dieses einen ernährungsphysiologisch sinnvollen Beitrag an Ballaststoffen liefert.

Überwiegt jedoch die technologische Zweckbestimmung handelt es sich um einen zulassungspflichtigen Zusatzstoff gemäß § 2 Abs. 3 Satz 1 LFGB, auch wenn eine Auslobung des betreffenden Lebensmittels als „Ballaststoffquelle“ gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006 gegeben wäre.

Bei der Verwendung von Weizenhalmfaser ("Weizenfaser") ist daher in jedem Einzelfall zu prüfen, ob durch den Zusatz ein sinnvoller Beitrag zur Erhöhung an Ballaststoffen erreicht wird oder ob die technologische Zweckbestimmung überwiegt.

Hinweis : Eine weitere Stellungnahme zu Pflanzenfasern (November 2016) ist auf der Seite der AG Lebensmittel auf Getreidebasis veröffentlicht

https://www.gdch.de/fileadmin/downloads/Netzwerk_und_Strukturen/Fachgruppen/Lebensmittelchemiker/Arbeitsgruppen/getreide/2016_pflanzenfaser.pdf