



AG Zusatzstoffe Jahresbericht 2024

Obmann: Dr. Bernd Haber

Das Jahr 2024 war ein ereignisreiches Jahr für die AG. Die AG traf sich zu zwei Sitzungen (105. und 106. Sitzung), um über die Entwicklungen im Bereich der Lebensmittelzusatzstoffe zu diskutieren, einmal virtuell und einmal in Präsenz in Frankfurt. Zum Ende des Kalenderjahrs 2024 hatte die Arbeitsgruppe 22 aktive, 11 korrespondierende Mitglieder sowie einen Gast aus dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Hervorzuheben ist, dass wir erfolgreich über ein Social Media Posting den Wissenschaftsbereich in der AG stärken konnten.

Thematisch hat sich die AG weiterhin mit der Überarbeitung der bisherigen Stellungnahmen beschäftigt und dieses Projekt abgeschlossen. Alle Stellungnahmen sind jetzt in aktueller Version auf der Homepage der AG verfügbar oder wurden bei Nichtaktualität in das „Archiv Stellungnahmen“ auf der Webseite überführt und sind somit auch weiterhin zugänglich.

Die AG hat den Entscheidungsbaum zum Thema Abgrenzung Farbstoffe/Färbende Lebensmittel, der auf der Webseite veröffentlicht war, aktualisiert und hierzu ein Positionspapier erstellt, das im Juli 2024 auf der Webseite veröffentlicht wurde. In der Diskussion zur bisherigen Stellungnahme zur „Weizenhalmfaser“ identifizierten wir, dass sich erhebliche Entwicklungen beim Themenkomplex Ballaststoffe in den letzten Jahren ergeben haben, die einer tieferen Betrachtung und Diskussion bedürfen. Aus Sicht der AG wäre es wichtig die Entwicklungen bei der Herstellung und Anwendung neuer Ballaststoffquellen, der Analytik, der Strukturaufklärung, der Ernährungsphysiologie und den lebensmittelrechtlichen Fragestellungen genauer zu beleuchten und in einem Grundlagenpapier zusammenzufassen. Um einen ersten umfassenden Überblick über die Entwicklungen bei Ballaststoffen und Nahrungsfasern zu erhalten, fand am 6. März 2025 ein wissenschaftliches Symposium an der Universität Halle-Wittenberg statt, wo die verschiedenen Aspekte diskutiert wurden. Ein weiteres diskutiertes Brennpunkthema, das vor allem die Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmittelzusatzstoffen beschäftigt, ist der regulatorische Plan der EU Kommission, einen einheitlichen Grenzwert von 2 mg/kg für aromatische MineralölkompONENTEN für alle Zusatzstoffe einzuführen. Während die EFSA in ihrer Stellungnahme zu den Risiken von MineralölkompONENTEN in Lebensmitteln den Beitrag von Lebensmittelzusatzstoffen auf wenige Beispiele wie bestimmte Wachse und sogenannte Weißöle limitiert, sieht der Vorschlag der Kommission keine risikobasierte Differenzierung vor und übersieht darüber hinaus, dass die bisher verfügbaren analytischen Verfahren für mehrere Zusatzstoffgruppen aufgrund von stofflichen Interferenzen nicht geeignet sind.

In der Herbstsitzung hatte die AG einen Gastvortrag von Ingrid Neudorfer-Schwarz vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zur „Bestimmung des Farbstoffs Titandioxid als Zusatzstoff in Lebensmitteln“. Der Zusatz von Titandioxid (E 171) als Farbstoff in Lebensmitteln ist in der Europäischen Union seit 7. Februar 2022 nicht mehr zulässig. Die Überprüfung dieses Verbotes ist für die amtliche Überwachung überaus wichtig, da Titandioxid außerhalb der EU weiterhin in vielen Märkten weltweit erlaubt ist und Produkte mit dem Weißpigment auch in den deutschen Markt in Verkehr gebracht werden. Die bisher etablierte Analytik von Titandioxid in Lebensmitteln nutzt einen Aufschluss mit Flusssäure, der aus

Gesichtspunkten der Arbeits- und Gerätesicherheit aber auch aus Umweltaspekten als nachteilig zu beurteilen ist. Die präsentierte zweistufige Methode mit Säureaufschluss und anschließendem Schmelzaufschluss ist aus Sicht des Landesamtes geeignet, um einen Titandioxid-Zusatz zu Lebensmitteln nachzuweisen. Ein Problem bleibt allgemein, wie man zwischen in Lebensmitteln natürlich vorkommenden Titangehalten und einem nicht erlaubten Zusatz von Titandioxid unterscheidet.

Weitere Diskussionsthemen waren u. a. neue Anwendungsfälle von Trennmitteln, Entwicklungen bei Reinheitskriterien von Zusatzstoffen, Kennzeichnungsfragen zur Auslobung von „natürlich“ bei Zusatzstoffen oder von Süßungsmitteln bei zusammengesetzten Zutaten oder die Diskussionen zu Schwellenwerten von rekombinanter DNA in Lebensmitteln bzw. Lebensmittelzusatzstoffen