

## Zusatzstoffe in ökologischen Lebensmitteln

# Wie können die Zulassungsverfahren verbessert werden?

Derzeit existieren verschiedene Konzepte für die Zulassung von Zusatzstoffen und technischen Hilfsstoffen für ökologische Lebensmittel. Ihre Weiterentwicklung im Rahmen der EG-Öko-Verordnung ist dringend notwendig – eine aktuelle Studie zeigt, wie. **Von Alexander Beck und Otto Schmid**

Heute bestehen bei den Marktpartnern sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene, zum Beispiel im Codex Alimentarius oder in der Dachorganisation des ökologischen Landbaus IFOAM, unterschiedliche Vorstellungen bezüglich der Anforderungen, die an die Verarbeitung von Bio-Produkten zu stellen sind. Die verschiedenen Ansichten darüber, welche Zusatzstoffe eingesetzt werden sollten, führen zu einer Unsicherheit bei der Weiterentwicklung privater und staatlicher Standards für die Verarbeitung ökologischer Lebensmittel. Diese Unsicherheit und eine nicht transparente Vorgehensweise bei der Zulassung von Zusatzstoffen bergen die Gefahr, dass die Kunden das Vertrauen in die Öko-Kennzeichnung verlieren.

### Klar definierte Beurteilungskriterien erforderlich

Gesetzgeber, Vollzugsstellen und private Verbände, die die Öko-Warenzeichen im Markt verwenden, müssen durch klar definierte Beurteilungskriterien den Anhang VI der EG-Öko-Verordnung und die eigenen Richtlinien weiterentwickeln. Auf verschiedenen Ebenen wird um die Zulassung von Zusatzstoffen und Hilfsstoffen gerungen, ohne dass systematische Grundlagen zur Entscheidungsfindung zur Verfügung stehen.

Auf internationaler Ebene hat die IFOAM bezüglich der Zulassung von Zusatzstoffen Pionierarbeit geleistet. In Anhang V der IFOAM-Basisrichtlinien werden Kriterien für die Zulassung von Zusatzstoffen und technischen Hilfsstoffen genannt. Auch in den Richtlinien des Codex Alimentarius wurden 2002 weiter gehende Kriterien für die Zulassung von Zusatzstoffen formuliert, die 2003 verabschiedet wurden. In der EG-Öko-Verordnung fehlen solche Zulassungskriterien weitgehend. Dies erschwert die Meinungsbildung und Entscheidungsfindung, was sich zum Beispiel bei der auf EU-

Ebene geführten Kontroverse um Nitrit für Fleischwaren zeigt.

Jede Entscheidung darüber, ob ein Zusatzstoff für ökologische Lebensmittel zugelassen wird oder nicht, fußt auf den jeweils vorgelagerten Rechtsvorschriften. In einer Studie im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) wurden die Kriterien und Verfahren folgender gesetzlicher und privatrechtlicher Standards analysiert<sup>1</sup>:

- ▶ EG-Öko-Verordnung 2092/91, Stand 15.03.2002
- ▶ Codex Alimentarius Guidelines (Alinorm 03/22, Report of the thirtieth session of the Codex Committee on Food Labelling in Halifax, Canada, 6–10 May 2002)
- ▶ IFOAM-Basisrichtlinien (IFOAM, 2002)
- ▶ Demeter-Lebensmittel-Leitbild (Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e. V., 1996)

### Wie wird bewertet, beantragt, geregelt?

In der BÖL-Studie wurden die Zulassungsstandards der oben benannten Organisationen auf vier Betrachtungsebenen verglichen. Für jede Ebene wurde eine Übersichtsmatrix erstellt mit weiter unterteilten Einzelmerkmalen.

**Bei den Zulassungskriterien** wurde gefragt, anhand welcher Merkmale Zusatzstoffe zur Herstellung ökologischer Lebensmittel zugelassen wurden. Die Merkmalsausprägung bei den vier Standards wurde numerisch bewertet.

**Beim Beantragungsverfahren** wurde hinterfragt, in welcher Weise die Beantragung von Zusatzstoffen durchgeführt wird: Wird ein Dossier verlangt? Sind Erstellungsvorschriften und

<sup>1</sup> nähere Informationen zu den Richtlinien unter [www.soel.de/oekolandbau/richtlinien.html](http://www.soel.de/oekolandbau/richtlinien.html)

Vorlagen vorhanden? Basiert die Zulassung auf Kriterien?

Alle vier analysierten Standards haben mehr oder minder ausgeführte Zulassungskriterien. Hingegen sind die Anforderungen für die Beantragung sehr unterschiedlich. Über eine eigene Vorlage zur Antragserstellung verfügt weder die IFOAM noch der Codex Alimentarius. In der EU gibt es für die allgemeine Zulassung von Zusatzstoffen differenzierte Beantragungsmaterialien, die als Grundlage für eine stärker formalisierte Beantragung genutzt werden können.

Bei den Bewertungsverfahren wurde verglichen, ob die Abläufe nachvollziehbar sind und die Beurteilung wissenschaftlich flankiert wird. Die Nachvollziehbarkeit der Abläufe ist bei zwei der Standards gegeben, wobei die Vorgehensweise bei der IFOAM auch für staatliche Standards Vorbild sein kann.

Wir halten es für notwendig, dass bei allen Beurteilungsverfahren mehr wissenschaftlicher Sachverstand eingebunden wird – insbesondere bei kriterienbasierten Bewertungen müssen die Angaben zur Kriterienerfüllung einer objektiven Prüfung standhalten können.

Bei den Regelungsbereichen für Zutaten und technische Hilfsstoffe nicht landwirtschaftlichen Ursprungs wurde geprüft, ob die Standards unterschiedliche Vorgehensweisen festlegen. Grundsätzlich sind alle Zulassungslisten als Positivlisten aufgebaut. In einigen Fällen sind zusätzlich Regelungen zu Bedarfsgegenständen vorgesehen. Immer wieder kommt es zu unterschiedlichen Auslegungen, welche zu Problemen in der Praxis führen. So wird beispielsweise in der EU seit Jahren heftig darüber diskutiert, ob Adsorberharze bei ökologischen Lebensmitteln eingesetzt werden dürfen oder nicht. Dabei gehen die Meinungen in der Frage auseinander, ob Adsorberharze als technische Hilfsstoffe oder Bedarfsgegenstände betrachtet werden müssen. Werden Adsorberharze in einem Land als technische Hilfsstoffe betrachtet (wie in Belgien), dürfen diese nicht bei der Herstellung ökologischer Lebensmittel eingesetzt werden, da sie nicht im Anhang VI B der EG-Öko-Verordnung aufgeführt sind. Werden Adsorberharze in einem Land als Bedarfsgegenstände betrachtet (wie in Österreich), sind sie nicht von der EG-Öko-Verordnung umfasst und somit zugelassen. Diese Situation führt zu Verunsicherungen und zu Wettbewerbsverzerrungen.

Bei den Regelungsbereichen (Substanzgruppen) gibt es Unterschiede zwischen den untersuchten Standards (siehe Tabelle 1). Diese sind teilweise sicherlich gewollt. Dennoch sollte zumindest in Bezug auf die wichtigsten Regelungsbereiche Klarheit bestehen.

Ein wichtiger Unterschied zwischen privaten und gesetzlichen Standards ist, dass Erstere mit produkt- oder produktgruppenspezifischen Regelungen arbeiten. Dies bedeutet, dass Zusatzstoffe nur für bestimmte Produkte oder Produktgruppen und nur im seltensten Falle insgesamt zugelassen werden. Diese Vorgehensweise ist bei den deutschen Verbänden Bio-

Tab. 1: Übersicht der Regelungsbereiche bei Zusatzstoff-Regelungen für ökologische Lebensmittel (Bereich geregelt: ja / nein / teilweise)

Regelungsbereiche	Europäische Union	Codex Alimentarius	IFOAM	Demeter*
Zusatzstoffe	ja	ja	ja	ja
technische Hilfsstoffe	ja	ja	ja	ja
Bedarfsgegenstände	nein	nein	teilweise	teilweise
Aromen	ja	ja	ja	ja
Enzyme	ja	ja	ja	ja
Supplemente	ja	ja	ja	ja
Starterkulturen	ja	ja	ja	ja
Träger, Begleitstoffe	nein	nein	nein	teilweise
Reinigungs-, Desinfektionsmittel	nein	nein	teilweise	nein
Verpackung	nein	nein	teilweise	ja

\*Regelungen in Produktgruppen

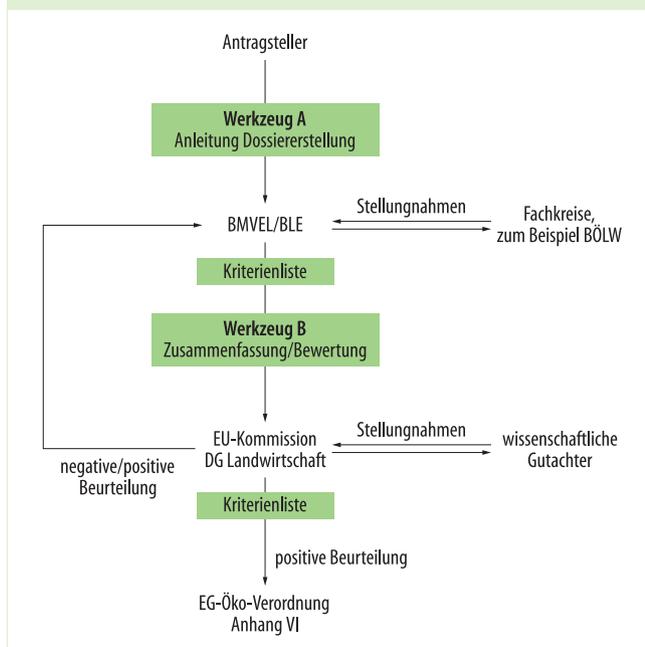
land, Gää, Demeter und Naturland sowie beim Schweizerischen Dachverband BioSuisse gegeben. Mit der neuen Fassung der IFOAM-Basisrichtlinien ist dieses Prinzip der Zulassung nach Produktgruppen fallen gelassen worden (IFOAM, 2002).

Manche Kriterien sind nur im Kontext einer produktbezogenen Zulassung sinnvoll. Will man etwa das in allen Standards formulierte zentrale Kriterium der „Notwendigkeit“ sinnvoll einsetzen, muss jeweils für ein bestimmtes Lebensmittel geprüft werden, ob die Notwendigkeit einer Anwendung der Substanz für den gegebenen Zweck besteht. Nur so kann bewertet werden, welche „nicht akzeptablen“ Auswirkungen sensorisch, technisch oder ökonomisch entstehen, wenn die Substanz nicht eingesetzt wird. Lebensmittel unterscheiden sich in ihrer chemischen Zusammensetzung erheblich und die technologischen Zwecke (zum Beispiel Emulgieren, Haltbarmachen, Eindicken, Stabilisieren), für die ein Zusatz- oder Hilfsstoff eingesetzt werden kann, sind sehr unterschiedlich. So kann man aus der empfohlenen Anwendung von Ascorbinsäure E 300 als Mehlbehandlungsmittel nicht ableiten, dass Ascorbinsäure zwingend notwendig als Antioxidans im Saft oder bei der Herstellung einer Wurst einzusetzen sei.

### Vorschläge zur Weiterentwicklung

In der ökologischen Lebensmittelwirtschaft wird diskutiert, ob und wie Regelwerke für die Verarbeitung von Öko-Lebensmitteln weiterentwickelt werden sollten (Beck, 1997, 1998). Die folgenden Vorschläge basieren auf dem Konzept, die bestehenden Regelungen von IFOAM, Codex Alimentarius und Europäischer Union in sinnvoller Weise weiterzuentwickeln, ohne neue Regelungsbereiche aufzunehmen. Darüber hinaus haben private Label-Organisationen die Möglichkeit, weitere Regelungen zu treffen oder soziale Kriterien einzubeziehen. ►

**Abb.: Zulassung von Zusatzstoffen für die Herstellung ökologischer Lebensmittel in der Europäischen Union (Übersicht)**



In der Europäischen Union werden Anträge zur Aufnahme von Zusatzstoffen in einem mehrstufigen Verfahren behandelt (siehe Abbildung). Der Antragsteller wendet sich zunächst an seine nationale Behörde (in Deutschland das Bundesministerium für Verbraucher, Ernährung und Landwirtschaft, BMVEL, oder die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE). Diese führt eine interne Prüfung des Vorschlags unter Konsultation nationaler Verbände und Experten durch. Ist die Prüfung erfolgreich, wird der Vorschlag an die EU-Kommission, Direktion Landwirtschaft, zur weiteren Behandlung übermittelt, die den Vorschlag erneut prüft und Stellungnahmen der nationalen Behörden der EU-Mitgliedsländer einholt. Der Vorschlag wird dann der Artikel-14-Kommission zur Entscheidung vorgelegt. Bei einem positiven Entscheid wird die Substanz in den Anhang VI aufgenommen.

Dieser Entscheidungsweg könnte durch geeignete standardisierte Dokumente stark vereinfacht werden. Auch die Arbeit der Entscheidungsgremien könnte vereinfacht werden, indem durch eine zusammenfassende Bewertung der Kriterienfüllung auf die tatsächlich kritischen Punkte fokussiert würde (siehe unten). Transparentere Beantragungsverfahren und einfache Übersichtsinformationen (Fließschema) zu bestehenden Verfahren würden mehr Klarheit schaffen und die Glaubwürdigkeit der Zulassungsverfahren erhöhen. Die Ausarbeitung differenzierter Entscheidungskriterien könnte die Einbeziehung von fachlichen Prüfungen durch externe Gutachter erleichtern – sowohl auf nationaler als auch auf europäischer Ebene. Entscheidungen wären so besser fachlich begründet und objektiviert.

- Die wesentlichen Ziele lassen sich wie folgt zusammenfassen:
- ▶ die Kriterien in der EG-Öko-Verordnung weiterentwickeln und klären;
  - ▶ das Zulassungsverfahren schärfen durch geeignete Materialien, die bereits die Antragsteller dazu verpflichten, genaue Angaben zu machen;
  - ▶ die Bewertung greifbarer und transparenter machen.

Folgende Werkzeuge sollten hierbei eingesetzt werden:

1. überarbeitete Kriterienliste als Diskussionsgrundlage oder als „Dokument zur Konkretisierung vorhandener Kriterien“ (siehe Kasten Seite 47/48);
2. Leitlinie zur Erstellung von Beantragungunterlagen (Werkzeug A);
3. System zur zusammenfassenden Übersichtsbewertung (Werkzeug B).

#### **Werkzeug A: Leitlinie zur Erstellung von Dossiers zur Beantragung von Zusatzstoffen und technischen Hilfsstoffen für die Herstellung von ökologischen Lebensmitteln (Entwurf)**

Möchte ein Antragsteller die Neuzulassung eines Zusatzstoffes oder technischen Hilfsstoffes für die Herstellung ökologischer Lebensmittel beantragen, wird umständliches Nachfragen erspart und eine schnelle Bearbeitung der Materialien durch die zuständige Stelle ermöglicht, wenn klar ist, was der Antrag enthalten muss. In Anlehnung an bestehende Konzepte zur Beantragung von Zusatzstoffen für den Einsatz in Lebensmitteln allgemein<sup>2</sup> schlagen wir ein solches Beantragungskonzept vor.

Die Erstellung eines Dossiers ist notwendig, damit die zuständigen Stellen (zum Beispiel BMVEL/ BLE/ Artikel-14-Kommission) über die Zulassung oder Ablehnung einer Substanz qualifiziert entscheiden können. Voraussetzung für eine umfassende, effektive und faire Bewertung ist, dass sich die Antragsteller möglichst genau an die Vorgaben dieser Leitlinie halten. Sollte der Eindruck entstehen, die Informationen seien unvollständig oder unausgewogen, wird die zuständige Stelle Gutachter mit der Bewertung des erstellten Dossiers und der beantragten Substanz beauftragen. Da Dossiers von der zuständigen Stelle einsehbar für Außenstehende archiviert werden<sup>3</sup>, müssen die Antragsteller deutlich kennzeichnen, welche Informationen vertraulich sind. Vertraulichkeit sollte aber nur dort verlangt werden, wo dies unbedingt notwendig ist, denn grundsätzlich wird Transparenz angestrebt.

Im Folgenden (siehe Seite 48) wird die bevorzugte Gliederung eines einzureichenden Dossiers vorgestellt.

<sup>2</sup> Administrative Guidance for the Request of Authorisation of Food Additive//Guidance on Submissions for Food Additive Evaluation by the Scientific Committee on Food (SCF/CS/ADD/GEBN/26, 12.07.2002)

<sup>3</sup> Wir regen an, eine Veröffentlichung der Dossiers, zum Beispiel auf einer Internetseite der BLE, vorzunehmen. Dies würde einen bedeutenden Beitrag zu deren Qualität leisten und gleichzeitig die öffentliche Diskussion um den Antrag befördern.

## Erweiterte Kriterien bei der Zulassung von Zusatzstoffen und technischen Hilfsstoffen für die Herstellung ökologischer Lebensmittel (Entwurf) ►

Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe<sup>1</sup> – Mikroorganismenkulturen, Träger und Lösungsmittel, Enzyme, Aromen, Farbstoffe, Mineralien, Spurenelemente, Vitamine, Aminosäuren – für die Herstellung ökologischer Lebensmittel werden anhand der unten aufgeführten Kriterien bewertet. Diese Kriterien sind positiv formuliert, eine positive Antwort auf die Fragestellung spricht also immer für eine Zulassung, während eine negative Antwort immer gegen eine Zulassung spricht.

Die Zusatzstoffe und technischen Hilfsstoffe, welche für die Verarbeitung ökologischer Lebensmittel verwendet werden dürfen, müssen in folgenden Dimensionen einer Prüfung unterzogen werden:

**1 unabdingbare Notwendigkeit, 2 Umwelt, 3 Gesundheit, 4 Qualität, 5 soziale / ökonomische Auswirkungen, 6 Herkunft und Herstellung**

### 1 Unabdingbare Notwendigkeit und Verfügbarkeit von Alternativen

Die Unabdingbarkeit der Zusatzstoffe und technischen Hilfsstoffe für die Herstellung ökologischer Lebensmittel muss dokumentiert werden. Dies umfasst auch Träger.

#### Vorgeschlagene Bewertungskriterien:

1.1 Die Substanz ist unabdingbar notwendig zur Herstellung und / oder Haltbarmachung des Lebensmittels. Dies bezieht sich auf die technologische und ökonomische Machbarkeit.

1.2 Es sind keine brauchbaren technologischen Alternativen bekannt, die eine Herstellung ohne diese Substanz erlauben.

1.2.1 Die vorhandenen technologischen Alternativen führen nicht zu schwerwiegenderen Problemen als diejenigen, die durch die vorgeschlagene Substanz zu erwarten sind.

1.3 Die Substanz leistet einen Beitrag zum Erhalt und zur Verbesserung der Produktqualität, der menschlichen Gesundheit oder der Verbraucherakzeptanz.

**Erläuterung:** Es wird hier vorgeschlagen, die Wirkung der beantragten Substanz bereits im Sinne der Wirkung auf das Produkt näher zu diskutieren, um die Frage nach der Art des Produktes in die Diskussion um die Notwendigkeit einzubinden (Meier-Ploeger, 1990).

### 2 Belastung der Umwelt

Der Einsatz der Substanz soll die Umwelt nicht belasten.

#### Vorgeschlagene Bewertungskriterien:

2.1 Die Herstellung der Substanz belastet die Umwelt nicht in Bezug auf die Freisetzung von persistenten Substanzen oder die Anreicherung von Substanzen in der Umwelt.

<sup>1</sup> Es werden die Begriffe Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe verwendet und nicht der Sammelbegriff „Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprunges“, wie er in der EG-Öko-Verordnung benutzt wird. Da viele Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe ihrer Natur gemäß landwirtschaftlichen Ursprungs sind, sollen sie zunehmend auch in ökologischer Qualität angeboten werden. Diese Bemühungen werden durch die Formulierung „Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs“ nicht unterstützt.

2.2 Der Einsatz der Substanz bei der Herstellung von Lebensmitteln verursacht keine oder nur eine geringe Belastung der Umwelt.

### 3 Gesundheit

Die Substanz hat oder verursacht keine negativen Folgen für die menschliche Gesundheit.

#### Vorgeschlagene Bewertungskriterien:

3.1 Die Substanz ist durch das „Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)“ des Codex Alimentarius bewertet worden und in die CA-Liste aufgenommen worden.

3.2 Die Substanz ist im ADI (Acceptable Daily Intake) entweder als „not specified“ (nicht festgelegt) oder „not limited“ (nicht beschränkt) eingestuft worden und kann unbeschränkt zugelassen werden.

3.3 Für die Substanz ist ein ADI-Wert festgelegt worden. Die tatsächliche durchschnittliche tägliche Aufnahme der Substanz unterschreitet jedoch die Vorgaben des ADI deutlich. (Bei Zulassung wird eine beschränkte Zulassung empfohlen.)

3.4 Für die Substanz sind keine oder nicht erhärtete Hinweise auf immunologische oder allergene Wirkungen bekannt.

**Erläuterung:** Die toxikologische Bewertung der Substanzen spielt bei den heute gültigen Kriterien keine Rolle. Da jedoch in der Diskussion um Zulassungsverfahren immer toxikologische Bewertungen angesprochen werden, machen wir einen Vorschlag, wie diese auf der Grundlage des bestehenden ADI-Konzeptes erfolgen können.

### 4 Qualität des Endproduktes / Verbrauchertäuschung

Die Substanz hat keine direkten und indirekten negativen Wirkungen auf die Produktqualität.

#### Vorgeschlagene Bewertungskriterien:

4.1 Der Einsatz der Substanz hat keine negativen Auswirkungen auf den Ernährungswert.

4.2 Der Einsatz der Substanz hat keine negativen Auswirkungen auf natürlichen Geschmack, Farbe, Aroma und Textur.

4.3 Der Einsatz der Substanz täuscht den Verbraucher nicht über die tatsächliche Qualität des Produktes (Echtheit).

4.4 Eine Substanz erfährt keine Verluste bei der Verarbeitung in Bezug auf zum Beispiel Farbe, Aroma und Textur. (Dies trifft auf Nährstoffe, deren Ergänzung gesetzlich vorgeschrieben ist, nicht zu.)

### 5 Soziale und ökonomische Aspekte

Die sozialen und ökonomischen Wirkungen des Einsatzes der Substanz sind zu berücksichtigen.

#### Vorgeschlagene Bewertungskriterien:

5.1 Der Nichteinsatz der Substanz benachteiligt insbesondere kleine und mittlere Verarbeitungsunternehmen wirtschaftlich.

5.2 Der Einsatz der Substanz ist Teil der traditionellen Herstellung eines Produktes oder das damit hergestellte Lebensmittel ist typischer Bestandteil einer traditionellen Küche.

### Erweiterte Kriterien bei der Zulassung ... (Fortsetzung von Seite 47)

5.3 Der Nichteinsatz der Substanz führt zu Sicherheitsproblemen in der Produktion, die mit anderen Methoden nicht zu beherrschen sind.

**Erläuterung:** Die Relevanz der ökonomischen Dimension für die Bewertung wird mit der Strukturkomponente „kleinere und mittlere Unternehmen“ verbunden (Müller-Reißmann, 1990), deren Unterstützung im Öko-Barometer 2002 als wichtiges Kaufmotiv herausgestellt wurde. Dem besonderen Platz „traditioneller Produkte“ im Konzept ökologischer Lebensmittel wird Rechnung getragen.

#### 6 Herkunft und Herstellung

Für Herkunft und Herstellungsprozess der beantragten Substanz gilt:

6.1 Die Substanzen und deren mögliche Herkünfte müssen folgenden Substanzkategorien und Vorgaben genügen:

6.1.1 Die Ausgangserzeugnisse sind aus ökologischem Anbau und gegebenenfalls mechanisch / physikalisch aufgearbeitet.

6.1.2 Die Ausgangsprodukte stammen aus der Landwirtschaft und sind einfach mechanisch / physikalisch aufgearbeitet.

6.1.3 Die Substanzen sind einfache mineralische Verbindungen natürlichen Ursprungs.

6.1.4 Sie sind Erzeugnisse natürlichen oder biotechnologischen Ursprungs.

6.1.5 Sie sind nicht naturidentische und synthetische Erzeugnisse.

6.1.6 Geeignete Konkretisierungen bzw. Einschränkungen im Hinblick auf die Substanzherkunft sind möglich.

6.2 Substanzen aus biotechnologischen Quellen – wie Kulturen, Enzyme, Dickungsmittel – stammen von natürlich vorkommenden Organismen.

6.2.1 Die Aufarbeitung erfolgt mittels biologischer, mechanischer und physikalischer Methoden.

6.2.2 Die Substanz ist nicht aus einem GVO gewonnen.

6.3 Der mögliche Gehalt der Substanzen an Schadstoffen ist berücksichtigt und auf einem akzeptablen, niedrigen Niveau.

**Erläuterung:** In Anlehnung an die IFOAM-Kriterien wird hier ein Stufenkonzept der „Natürlichkeit“ der Herkunft eingeführt und zur Diskussion gestellt. Der Aspekt Gentechnik wurde in diese Dimension eingearbeitet. Bei diesem Kriterium entsteht bereits eine Schnittstelle zu Handelsproduktlisten, da zum Beispiel einige Substanzen aus unterschiedlichsten Herkünften zu erhalten sind.

#### I. Zusammenfassendes Dokument

In einem zusammenfassenden Dokument sollen alle wichtigen Schlussfolgerungen mit den nötigen Querverweisen zu dem Dossier dargestellt werden. Diese Zusammenfassung soll maximal vier Seiten umfassen. Insbesondere muss diese Zusammenfassung klare Bezüge zu den Zulassungskriterien herstellen. Hierbei kann auch mit geeigneten Bewertungsskalen oder Übersichten gearbeitet werden.

#### II. Übermittlungsdaten

- ▶ vollständiger Name des Antragstellers mit Adresse und allen heute üblichen Kommunikationsmitteln

- ▶ Name der Person, die für die Erstellung des Dossiers zuständig ist, unter Angabe aller heute üblichen Kommunikationsmittel
  - ▶ Datum der Einreichung
  - ▶ Inhaltsverzeichnis
- #### III. Basisinformationen
- ▶ Substanzbeschreibung
  - ▶ Herstellungsweise (hierbei ist auf verschiedene mögliche Herstellungsverfahren zu verweisen)
  - ▶ Erzeugnisse aus Mikroorganismen (es muss gezeigt werden, dass GVO-Herkünfte „praktisch“ ausgeschlossen werden können)
  - ▶ Einsatzzweck
  - ▶ Wirkung im Lebensmittel
  - ▶ toxikologische Grunddaten (ADI-Einstufung und Hinweise)
  - ▶ Aufnahme der Substanz durch die Verbraucher
  - ▶ Referenzen zur Zulassung der Substanz in anderen Regelwerken für die Herstellung ökologischer Lebensmittel

#### IV. Kriterienansprache

Alle in den Kriterienlisten benannten Entscheidungskriterien müssen im Hinblick auf die beantragte Substanz besprochen werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass alle wesentlichen Aspekte, die für das Kriterium relevant sind, benannt und reflektiert werden. Die Kriterien sind einzeln aufzuführen und jeweils zu kommentieren.

#### V. Nachweise

Verweis auf geeignete Informationsquellen, welche die getroffenen Aussagen belegen.

#### VI. Anhang

- ▶ Kriterien für die Zulassung von nicht landwirtschaftlichen Zutaten zur Herstellung ökologischer Lebensmittel
- ▶ Fließschema Entscheidung
- ▶ Beispiel Kurzbewertung

#### Werkzeug B: Übersichtsbewertung für eine schnelle und effiziente Entscheidungsfindung

Um eine schnelle Übersicht über mögliche Problembereiche bei der Zulassung zu gewinnen, bietet es sich an, mit einer zusammenfassenden Bewertung zu arbeiten. Diese ist an Kriterien zu orientieren und bewertet die Kriterienerfüllung in einer einfachen Skala. Voraussetzung für die Funktion ist, dass die Kriterien eindeutig positiv oder negativ formuliert sind. Das Dokument verdeutlicht, welche Kriterien erfüllt werden oder bei welchen Probleme auftreten.

Den Mitgliedern der Entscheidungsgremien oder anderen Bewertungsstellen wird ein sehr schneller Überblick gestattet. Dadurch wird die fachliche Diskussion auf die wesentlichen Aspekte konzentriert.

Im Bewertungssystem wird geprüft, in welcher Intensität eine beantragte Substanz die Zulassungskriterien erfüllt. Während in der ausführlichen Begründung die einzelnen Aspekte im Detail dargelegt werden, wird in der zusammenfassenden

Tab. 2: Kriterien für die zusammenfassende Bewertung: Bedeutung der Kurzzeichen

Darstellung	++	+	0	-	--
<b>inhaltliche Übereinstimmung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ sehr positiv</li> <li>▶ erfüllt Kriterium vollständig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ positiv</li> <li>▶ erfüllt Kriterium weitgehend</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ nicht bewertbar</li> <li>▶ nicht zutreffend</li> <li>▶ keine griffigen Informationen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ negativ</li> <li>▶ erfüllt Kriterium nicht</li> <li>▶ es bleiben Zweifel</li> <li>▶ es gibt negative Hinweise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ sehr negativ</li> <li>▶ erfüllt Kriterium überhaupt nicht</li> <li>▶ keine Übereinstimmung</li> </ul>
<b>Bewertung numerisch</b>	(1)	(0,5)	(0)	(-0,5)	(-1)

Bewertung lediglich eine Aussage verlangt, ob das Kriterium ganz oder teilweise erfüllt wird, nicht erfüllt wird oder auf diese Substanz und Anwendung nicht zutrifft. Dies geschieht in Kurzform mit den in Tabelle 2 angegebenen Zeichen.

In diesem Schema soll auf die Argumentationen im ausführlichen Dossier verwiesen werden, damit eine sachliche Grundlage gewährleistet wird. Die Zusammenfassung kann anhand der Aufzählung der positiven und negativen Faktoren geschehen. Sie gibt eine Orientierung, ob mehr Kriterien gegen oder für eine Aufnahme der Substanz in die Positivlisten sprechen.

## Zusammenfassung

Das Projekt „Die Entwicklung eines Beurteilungssystems für die Zulassung von technischen Zutaten, Lebensmittelzusatzstoffen und Hilfsstoffen als nicht landwirtschaftliche Zutaten in Bio-Erzeugnissen (Anhang VI der EU-Öko-VO 2092/91) und erste Anwendung“<sup>3</sup> wurde im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau durchgeführt. Eine Sichtung und Bewertung der Zulassungsverfahren für Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe, die zur Verwendung bei ökologischen Lebensmitteln vorgesehen sind, verdeutlichte, dass eine Weiterentwicklung der Zulassungsverfahren dringend notwendig ist, um effektiver zu Entscheidungen zu kommen.

- Handlungsorientiert wurde deshalb vorgeschlagen:
- ▶ an der Weiterentwicklung von Zulassungskriterien zu arbeiten – ein Vorschlag hierzu wurde erarbeitet;
  - ▶ die Beantragung der Zulassung durch eine genaue Erstellungsvorlage zu vereinheitlichen und inhaltlich zu schärfen – ein Vorschlag wurde erarbeitet;
  - ▶ zusammenfassende Bewertungssysteme einzusetzen, die dazu beitragen, die Diskussionen in den Entscheidungsgremien auf die wesentlichen Punkte zu fokussieren. Auch hierzu wurde ein Vorschlag erarbeitet. ■

<sup>3</sup> An dem Projekt wirkten mit: A. Beck, M. Dietz, R. Hermanowski, R. Mäder, Ch. Marschall, O. Schmid. Abschlussbericht im Internet unter [www.orgprints.org/00001673/](http://www.orgprints.org/00001673/)

## Literatur

Beck, A. (1997): **Verarbeitungsstandards im Vergleich – Wettbewerbsverzerrungen durch Anhang VI der EG-Bio-Verordnung**. Schrot & Korn spezial, Oktober 1997, S. 19 ff.

Beck, A. (1998): **Lebensmittel der Zukunft – Ökologische Aspekte zur Produktentwicklung**. Lebendige Erde 4/1998, S. 307–311

IFOAM (2002): **Norms for Organic Production and Processing**. Victoria (GA)

Meier-Ploeger, A. (1990): **Kriterien für die Qualität von Lebensmitteln und deren Verarbeitung, insbesondere für eine vollwertige Ernährung mit Brot/Getreide**. In: Müller-Reißmann, K.-F., J. Schaffner (Hrsg.): Ökologisches Ernährungssystem. Alternative Konzepte. S. 145–153, C. F. Müller Verlag, Karlsruhe

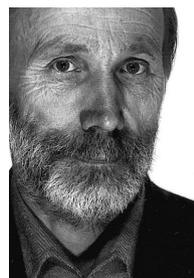
Müller-Reißmann, K.-F., J. Schaffner (Hrsg.) (1990): **Ökologisches Ernährungssystem**. C. F. Müller Verlag, Karlsruhe

Öko-Barometer (2002): Welle 1 November 2002: 4. Motivation zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln: 10



**Dr. Alexander Beck**

Forschungsinstitut für biologischen Landbau  
FiBL Berlin e.V.  
Rungestraße 19, D-10179 Berlin  
E-Mail [alex.beck@fibl.org](mailto:alex.beck@fibl.org)



**Otto Schmid**

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)  
Ackerstrasse, CH-5070 Frick  
E-Mail [otto.schmid@fibl.org](mailto:otto.schmid@fibl.org)