

Abgrenzung Farbstoffe / Färbende Lebensmittel

Positionspapier der Arbeitsgruppe Zusatzstoffe

Stand: 3. Juli 2024

Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise gefärbt werden. Bei der Beurteilung von farbgebenden Zutaten steht die Frage im Vordergrund, ob es sich bei derartigen Produkten um Lebensmittel mit färbenden Eigenschaften – sog. färbende Lebensmittel – oder zulassungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe („Farbstoffe“ gemäß Anhang I Nr. 2 VO (EG) 1333/2008) handelt. Bei der Verwendung von färbenden Lebensmitteln werden Auslobungen wie „ohne künstliche Farbstoffe“ oder „mit färbenden Lebensmitteln“ grundsätzlich für möglich angesehen (siehe Stellungnahme des ALS Nr. 2022/14: Auslobungen „ohne künstliche Farbstoffe“).

Im Unterschied zu Zusatzstoffen sind färbende Lebensmittel immer noch Lebensmittel, die zwar zum primären Zweck der Farbgebung verwendet werden, aber selbst keine Zusatzstoffe (Farbstoffe) darstellen.

Die Abgrenzung zwischen färbenden Lebensmitteln und zulassungspflichtigen Farbstoffen und die Entscheidung über die zutreffende Klassifizierung kann im Einzelfall schwierig sein. In beiden Fällen werden Stoffe natürlicher Herkunft technologisch bearbeitet. Es kann zum Beispiel zur Abtrennung von Ballaststoffen oder zur Reduzierung überflüssiger Inhaltsstoffe kommen. Die gewonnenen Erzeugnisse können dadurch die charakteristischen Eigenschaften des ursprünglichen Lebensmittels beibehalten oder im Einzelfall verlieren. Findet bei dem Verfahren eine über eine Aufkonzentrierung durch Verlust von Wasser oder Geruchsstoffen hinausgehende Veränderung des Lebensmittels statt, ändert sich in der Regel das Verhältnis der Inhaltsstoffe zueinander. Das Ausmaß der Veränderung ist unter Berücksichtigung der Gegebenheiten im Einzelfall entscheidend dafür, ob derartige Produkte als (färbendes) Lebensmittel oder als Zusatzstoff (Farbstoff) klassifiziert werden müssen.

Für die Abgrenzung von färbenden Lebensmitteln zu zulassungspflichtigen Farbstoffen sind folgende Kriterien zu betrachten:

Ausgangsmaterial (Herkunft): Für die Gewinnung färbender Stoffe gibt es eine Vielzahl von Ausgangsmaterialien. Färbende Lebensmittel können nur aus Stoffen natürlicher Herkunft gewonnen/hergestellt werden, bei denen es sich um ein Lebensmittel im Sinne von Art. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 handelt. Auch gemäß Verordnung (EU) Nr. 2015/2283 (Novel Food VO) zugelassene, neuartige Lebensmittel können gegebenenfalls als Ausgangsmaterial für färbende Lebensmittel verwendet werden.

Im Einzelfall wäre zu prüfen, ob die Zulassung des neuartigen Lebensmittels oder seine Spezifikation geändert oder ergänzt werden muss.

Ausgangsmaterialien natürlicher Herkunft, die keine Lebensmittel sind, und Erzeugnisse daraus sind in der Regel als Zusatzstoffe zu betrachten.

Selektive Extraktion (Verfahren/Anreicherung): Zur Abgrenzung zwischen einem färbenden Lebensmittel und einem Zusatzstoff (Farbstoff) gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist es entscheidend, ob eine selektive Extraktion bzw. Anreicherung der Pigmente im Vergleich zu den ernährungsphysiologischen und/oder aromatisierenden Bestandteilen vorliegt (Sätze 4 und 5 des Erwägungsgrunds (5) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008).

Zur Beurteilung, ob eine selektive Extraktion bzw. gezielte Anreicherung vorliegt, ist das Verhältnis der färbenden Inhaltsstoffe zu den ernährungsphysiologischen und/oder

aromatisierenden Bestandteilen in dem färbenden Produkt im Vergleich zu den entsprechenden Verhältnissen im Ausgangsmaterial zu betrachten (Anreicherungsfaktor).

Dieser Anreicherungsfaktor kann als numerischer Grenzwert zur Beurteilung, ob eine selektive Extraktion vorliegt oder nicht, herangezogen werden. Dabei sollte ein solcher Grenzwert einerseits hoch genug sein, damit natürliche Schwankungen bei den verwendeten Ausgangsmaterialien abgedeckt sind. Andererseits muss er niedrig genug sein, um sicherzustellen, dass ein den Grenzwert einhaltendes färbendes Produkt immer noch als Lebensmittel oder Lebensmittelzutat angesehen werden kann.

Bei einem Anreicherungsfaktor > 6 liegt in der Regel eine selektive Extraktion der färbenden Bestandteile im Vergleich zu den ernährungsphysiologischen und/oder aromatisierenden Bestandteilen vor und das resultierende Produkt ist als Lebensmittelzusatzstoff gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zu klassifizieren.

Bei einem Anreicherungsfaktor ≤ 6 liegt in der Regel keine selektive Extraktion der färbenden Bestandteile im Vergleich zu den ernährungsphysiologischen und/oder zu den aromatisierenden Bestandteilen vor, und das Produkt kann als ein färbendes Lebensmittel klassifiziert werden. Letztendlich kommt es aber auf den jeweiligen Einzelfall und hierbei insbesondere auf die Frage an, ob das spezifische Produkt die charakteristischen Merkmale wie Nährwerte, Geruch oder Geschmack des ursprünglichen Lebensmittels im Wesentlichen aufweist.

Auslegungshilfen für Abgrenzungsfragen zwischen färbenden Lebensmitteln und Farbstoffe bieten folgende Leitlinien:

- Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties (29.11.2013) des Standing Committee on the Food Chain and Animal Health (Link: <https://natcol.org/wp-content/uploads/2019/03/Guidance-notes-on-food-colouring-29-11-13.pdf>)¹
- NATCOL – Code of Practice for the Classification, Manufacturing, Use and Labelling of Colouring Foods (EU), September 2021 (Link: [NATCOL | NATCOL Code of Practice for the Classification, Manufacturing, Use and Labelling of Coloring Foods \(EU\) 2021](#))²
- ALS-Stellungnahme Nr. 2022/14: Auslobungen "ohne künstliche Farbstoffe" (Link: https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALS_Stellungnahmen_118_Sitzung_2022.pdf?__blob=publicationFile&v=5)

¹ Die Leitlinien zur Einstufung von Lebensmittelextrakten mit färbenden Eigenschaften vom 29.11.2013 (Guidance Notes) wurden von der Webseite der EU-Kommission zur rechtlichen Prüfung entfernt und wurden nicht ersetzt. Dennoch sind die Guidance Notes eine wichtige Grundlage für die Beurteilung von färbenden Lebensmitteln, und es gibt EU-Mitgliedsländer, die sich weiterhin auf die Guidance Notes beziehen.

² Der NATCOL Code of Practice ist als eine Erweiterung bzw. Ergänzung zu den Guidance Notes anzusehen.