

Fracking: Trinkwasserschutz hat weiterhin Vorrang

Wasser ist ein elementarer Bestandteil von Getränken. Dies gilt auch für Erfrischungsgetränke. Aber nicht nur im Produkt, sondern ebenso in der Produktion – etwa beim Betrieb der Anlagen- und Abfülltechnik – spielt Wasser eine ganz entscheidende Rolle. Für die Hersteller in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist daher eine hochwertige Wasserqualität als schutzbedürftige Ressource unerlässlich. Schon deshalb ist der verantwortungsbewusste Umgang mit der wertvollen Ressource Wasser in der Branche seit jeher gelebte Praxis. Konkrete Beispiele sind Investitionen in wassersparende und -schützende Technologien.

Die wafg engagiert sich nachhaltig und ausdrücklich für den sachgerechten Schutz von (Trink-)Wasser. Daher hat unsere Branche auch eine klare Position zur notwendigen, strikten Regulierung von Fracking auf Bundesebene bezogen. Und vieles konnte in der Gesetzgebung erreicht und festgeschrieben werden.

Der effektive Schutz der Einzugsbereiche von Wasserschutzgebieten bzw. der öffentlichen Wasserversorgung zählt hierzu. Vor allem aber der gleichwertige Schutz der Einzugsgebiete eines Mineralwasservorkommens bzw. einer Heilquelle sowie von Stellen zur Entnahme von Wasser für die Herstellung von Lebensmitteln bzw. Getränken.

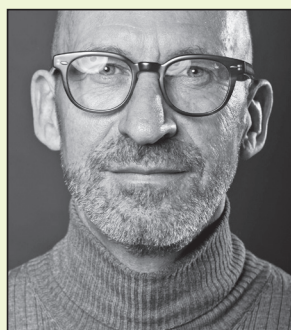
Dies alles hat eine deutliche Verbesserung des Schutzes der Wasserressourcen zur Folge. Nun gilt es in der neuen Legislaturperiode, bereits Erreichtes zu bewahren und neue Herausforderungen frühzeitig zu erkennen. Schon heute ist absehbar, dass Regulierungsfragen zu Fracking auf der politischen Agenda bleiben.

Selbstverständlich erwarten wir, dass die etablierten strikten Spielregeln für den Einsatz von Fracking nicht aufgeweicht werden. Zugleich ist sorgfältig zu prüfen, ob und wie konkret diese Regelungen noch verbessert werden können. Hier zeichnet sich bereits neuer Handlungsbedarf ab.

Denn die beschriebenen Gebietsschutzregeln für Trinkwasser, Mineralwasser, Heilwasser und Wasser für Lebensmittelbetriebe im Wasserhaushaltsgesetz gelten explizit für Fracking und die Versenkung von Lagerstättenwasser bei der Aufsuchung bzw. Gewinnung von Erdöl, Erdgas und Erdwärme.

Nun treten aber andere Anwendungen ins Blickfeld – etwa bei der Aufsuchung bzw. Gewinnung anderer Bodenschätze wie zum Beispiel Erze oder Metalle. Für uns liegt es auf der Hand, dass mit Blick auf die identische Gefährdungslage beim Einsatz derselben Technologie auch gleiche Schutzvorgaben konsequent und angezeigt sind.

Der Schutz unserer Ressource Wasser ist von hoher gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Bedeutung. Die wafg und die Unternehmen unserer Branche werden sich daher weiterhin für einen entsprechenden Ressourcenschutz einsetzen. Und wir sind bereit, an dessen kontinuierlicher und nachhaltiger Optimierung mitzuwirken.



Patrick Kammerer
Präsident Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wafg)

Lebensmittelbuch und Leitsätze besser erläutert

Mit der neuen Internetpräsenz www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de sollen die öffentliche Wahrnehmung und das Verständnis für die Aufgaben der Reform der Deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK) verbessert werden. Dazu gibt es etwa einen Filmbeitrag sowie ein interaktives Quiz zu verschiedenen Leitsätzen. Eine Verbraucherbroschüre, die über die Homepage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unter www.bmel.de abrufbar ist, ergänzt diese Initiative.

Faktencheck zur foodwatch-Kampagne

Die Produktkategorie zuckergesüßte Erfrischungsgetränke und unsere Vereinigung wurden im Rahmen einer foodwatch-Kampagne zu vermeintlichen „Zucker-Mythen“ im Vorfeld der Bundestagswahl direkt angesprochen. Der dabei konstruierte Mythos „Zuckergetränke machen nicht dick“ verkürzt gezielt die differenzierten Positionen der wafg zu diesem wichtigen und gesellschaftlich relevanten Thema.

Für die Lebensmittelwirtschaft hat der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) unmittelbar im Nachgang hierzu einen klarstellenden „Faktencheck“ veröffentlicht (abrufbar auf der Homepage unter www.bll.de unter der Rubrik „Positionen“).

wafg-Geschäftsstelle: Personelle Veränderung

Aus familiären Gründen und im gegenseitig besten Einvernehmen ist Herr Nicolas Haustedt seit Ende Oktober nicht mehr als Referent Öffentlichkeitsarbeit für die wafg tätig. Wir bedanken uns herzlich bei Herrn Haustedt für sein Engagement und die stets sehr kollegiale und angenehme Zusammenarbeit

Kontakt:

Wirtschaftsvereinigung
Alkoholfreie Getränke e.V.
Telefon: +49 (0) 30/25 92 58-0
E-Mail: mail@wafg.de
Internet: www.wafg.de

im Team der wafg. Für seine persönliche und berufliche Zukunft, nunmehr wieder in seiner Heimatstadt Hamburg, wünschen wir ihm in jeder Hinsicht besten Erfolg und weiterhin alles Gute.

UNESDA erweitert bestehendes Commitment

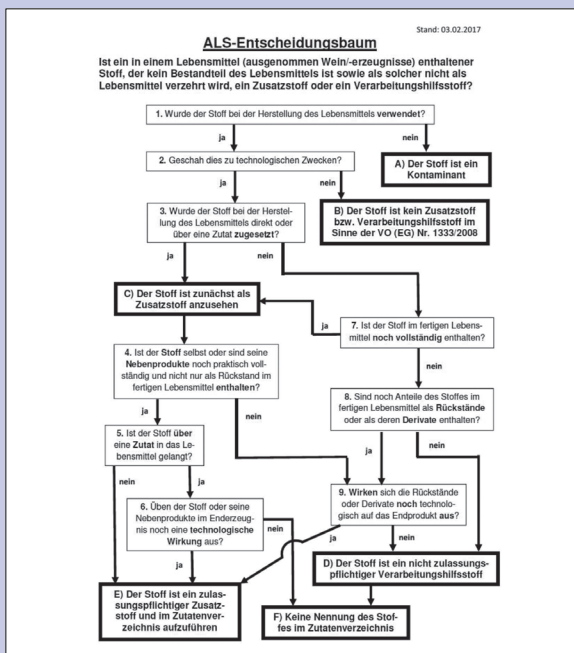
Die tragenden Unternehmen unseres europäischen Branchenverbandes Soft Drinks Europe (UNESDA) haben sich

auf eine Ausweitung des bereits seit längerem bestehenden Commitments für den Bereich Schulen verständigt. Die UNESDA hat entsprechend im September 2017 ein erweitertes Commitment öffentlich vorgestellt. Die Unternehmen erklären, zukünftig bei einer (eigenen) direkten Belieferung auch bei *weiterführenden* Schulen (Sekundarstufe) nur noch kalorienfreie und kalorienarme Erfrischungsgetränke bzw. Wasser anzubieten. Das Commitment umfasst nunmehr Schulen für Kinder und Jugendli-

che im Alter zwischen 11 und 18 Jahren. Bereits das bestehende Commitment enthielt klare Beschränkungen zur Distribution im Schulbereich. Basis für die Einordnung als „kalorienfreie“ oder „kalorienarme“ Erfrischungsgetränke sind die rechtlich hierzu in der europäischen Health-Claims-Verordnung (HCVO) hinterlegten Vorgaben.

Weiterführende Informationen sind abrufbar unter www.unesda.eu/responsibility-sustainability/secondary-schools.

Wichtige Hilfestellung: Abgrenzung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen



Erläuterungen zum Entscheidungsbaum

Zu Frage Nr.

- Eine „Verwendung“ geschieht stets absichtlich und schließt den direkten Zusatz als Zutat zu Lebensmitteln ein, beschränkt sich jedoch nicht darauf (siehe z. B. Backsprays, die nicht dem Teig zugesetzt, sondern durch Aufbringen auf die Backform verwendet werden).
- Was „technologische Zwecke“ (s. engl. Fassung: „technological function“) sind, ist insbesondere in der Aufzählung der Funktionszwecke in Anhang 1 der VO (EG) Nr. 1333/2008 dargestellt.
- Der zugesetzte Stoff ist a) selbst eine Zutat, vgl. Art. 3 Abs. 2 lit. a) VO (EG) Nr. 1333/2008 i. V. m. Art. 2 Abs. 2 lit. f) VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), oder er war b) in einer Zutat (auch Aroma od. Enzym) enthalten, vgl. Art. 18 Abs. 1 lit. a), b) oder c) VO (EG) Nr. 1333/2008. War er nicht zugesetzt, aber verwendet, kann er ein Verarbeitungshilfsstoff sein.
- Der Stoff (oder seine Nebenprodukte, z. B. Sätze von Säuren) sind vollständig oder ggf. noch teilweise im Endprodukt vorhanden. Falls dies nicht mehr der Fall ist oder nur noch Rückstände von ihm vorliegen, handelt es sich erst einmal um einen als Verarbeitungshilfsstoff verwendeten Zusatzstoff gemäß Art. 20 lit. b) ii) LMIV.
- Der Stoff wurde nicht direkt zugesetzt, sondern war in einer Zutat enthalten, s. o. 3 b).
- „Technologische Wirkung“, auch im Sinne einer Auswirkung bzw. eines Effektes (s. engl. Fassung: „technological effect“): Die Funktion des Zusatzstoffes (z. B. konservierend, emulgierend) ist im Endprodukt noch aktiv, oder die Auswirkung ist aufgrund der dadurch veränderten Beschaffenheit des Endproduktes offensichtlich (z. B. ein abgeschlossener – Teigauftrieb durch Backtriebmittel). Die Bedeutung der Auswirkung ist in jedem Einzelfall zu beurteilen.
- Verbleibt ein nicht als Zutat, aber anders verwendeter Stoff vollständig im Endprodukt, handelt es sich um einen wie einen Zusatzstoff verwendeten Verarbeitungshilfsstoff, da er mehr als nur technisch unvermeidbare Rückstände hinterlässt (vgl. Art. 3 Abs. 2 lit. b) iii) VO (EG) Nr. 1333/2008).
- Rückstände eines Stoffes sind in der Regel Reste, die nach einem vorgesehenen bzw. stattgefundenen Reduktionsprozess unbeabsichtigt und technisch unvermeidbar im Endprodukt verbleiben. Derivate sind daraus durch chemische Reaktionen entstandene weitere Stoffe.
- Hat ein Verarbeitungshilfsstoff noch einen technologischen Effekt (vgl. Frage 6) auf das Endprodukt, handelt es sich um einen als Zusatzstoff verwendeten Verarbeitungshilfsstoff (vgl. Art. 3 Abs. 2 lit. b) iii) VO (EG) Nr. 1333/2008).

Zu Aussage Nr.

- Ein unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangter, darin enthaltener Stoff ist ein Kontaminant (vgl. Art. 1 VO (EG) Nr. 315/93).
- Hierunter fallen nicht nur Zusatzstoffe selbst, sondern auch „alle Zusatzstoffe verwendete Verarbeitungshilfsstoffe“ (s. Art. 2 Abs. 2 lit. a) VO (EG) Nr. 1333/2008). Ob der Stoff für die Verwendung zugelassen ist, muss in jedem Einzelfall geprüft werden.
- Die Ausnahme von der Verpflichtung zur Nennung im Zutatenverzeichnis ergibt sich für nicht mehr technologisch wirksame Zusatzstoffe (s. o. Nr. 6), die durch eine Zutat in das Lebensmittel gelangt sind, aus Art. 20 lit. b) i) LMIV. Zu beachten ist, dass die Ausnahme nie für Allergene sowie nicht für Lebensmittel gilt, denen der Zusatzstoff am Ende der Herstellung direkt zugegeben wurde, da hier der Migrationsgrundsatz aus Art. 18 Abs. 1 lit. a) VO (EG) Nr. 1333/2008 nicht einschlägig ist. Für Rückstände von (unwirksamen, Nr. 9) Verarbeitungshilfsstoffen ergibt sich die Ausnahme aus Art. 9 Abs. 1 lit. b) LMIV, da sie keine Zutaten sind (vgl. Art. 2 Abs. 2 lit. f) dieser VO). Nicht mehr nachweisbare Stoffe oder Nebenprodukte/Derivate davon (Nr. 4, Nr. 8) sind in jedem Fall technologisch unwirksam.

Der Entscheidungsbaum und seine Erläuterungen dienen der praktischen Entscheidungshilfe.

Der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS) hat aktuell die Stellungnahmen auf der Homepage des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (BVL) veröffentlicht, die auf seiner 109. Sitzung verabschiedet wurden. Unter anderem hat sich das wichtige Gremium auf dieser Sitzung mit der Frage befasst: „Wie können Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe grundsätzlich unterschieden werden und in welchen Fällen sind derartige Stoffe kennzeichnungspflichtig?“

Damit ist eine komplexe Materie des Lebensmittelrechts angesprochen. Als Orientierung für die Ansprechpartner in der Lebensmittelüberwachung hat der ALS einen sogenannten Entscheidungsbaum entwickelt, der die praktisch angesprochenen Abgrenzungsfragen unter Bezugnahme auf die maßgeblichen rechtlichen Vorgaben skizziert und zu einer Veranschaulichung beitragen soll.

Auch wenn der Entscheidungsbaum sowie die zwingend korrespondierenden näheren Erläuterungen vor allem den zuständigen Behörden als Handreichung bei der Zuordnung verwendeter Stoffe dienen sollen, enthält dieser mittelbar wichtige Hinweise für die Wirtschaft bzw. betroffene Unternehmen.

Dies ist ausdrücklich zu begrüßen, wenn auch mit Blick auf die im Einzelfall vielschichtigen Fragestellungen (mit Blick auf die individuelle Anwendung) stets sehr sorgfältig zu prüfen ist, welche Zuordnung im konkreten Anwendungsfall sachgerecht ist. Dies gilt gleichermaßen mit Blick auf die Zulässigkeit wie die Kennzeichnung. Diese und weitere Stellungnahmen der 109. Sitzung des ALS sind abrufbar unter www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALS_NEU/ALS_Stellungnahmen_109_Sitzung_2017.html?nn=8481482.