

Lebensmittelrechtlicher Status von Lebensmittelkulturen

Diskussionspapier der Arbeitsgruppe Zusatzstoffe

Stand: 3. November 2023

Die AG Zusatzstoffe der LChG der GDCh hat am 3. November 2023 den lebensmittelrechtlichen Status von Lebensmittelkulturen diskutiert. Folgende Aspekte können zusammenfassend als Ergebnis der Diskussion festgehalten werden:

- Die Notwendigkeit, Lebensmittelkulturen von Grund auf einem neuen Regulierungsansatz zu unterwerfen, wird in der AG hinterfragt. Lebensmittelkulturen unterliegen bereits jetzt dem allgemeinen europäischen Lebensmittelrecht, ihr Einsatz ist sicher und sie werden nach derzeitiger Praxis nach den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der Zutatenliste des Endproduktes gekennzeichnet. Viele dieser Mikroorganismen haben QPS (Qualified presumption of safety¹) Status.
- Die Einstufung bestimmter Lebensmittelkulturen als Zusatzstoffe wird als ungeeignet angesehen. Lebensmittelkulturen werden immer auch zu technologischen Zwecken eingesetzt. Aus Sicht der AG eignet sich der technologische Zweck alleine nicht als Kriterium zur Klassifizierung (Artikel 3 (2) a) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008). Es sind alle Kriterien zur Einstufung von Zusatzstoffen nach Art. 3 der VO (EG) Nr. 1333/2008 zu beachten.

Darüber hinaus gilt es zwischen **Lebensmittelkulturen** und **Fermentaten** zu unterscheiden.

Lebensmittelkulturen, die dazu bestimmt sind, Lebensmitteln zugesetzt zu werden, sind lebende, aktive Mikroorganismen². Bei der Herstellung der Lebensmittelkulturen wird das Fermentationsmedium, einschließlich entstandener Stoffwechselprodukte, von den Lebensmittelkulturen abgetrennt. Lebensmittelkulturen werden somit nur in konzentrierter Form (min. 10⁸ KbE/g für Bakterienkulturen) in Verkehr gebracht.

Die Wirkung von Lebensmittelkulturen basiert auf den Stoffwechselforgängen der lebenden Mikroorganismen im oder auf dem Lebensmittel.

Fermentate sind Präparate, in denen Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen, die während einer Fermentation in dafür vorgesehenen Anlagen entstehen, in angereicherter Form in Verkehr gebracht werden. Werden diese Fermentate als Lebensmittelzutat zu technologischen Zwecken eingesetzt, sollte geprüft werden, inwieweit sie den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 unterliegen.

Wird seitens der EU-Kommission dennoch regulatorischer Handlungsbedarf in Bezug auf **Lebensmittelkulturen** gesehen, sollte der QPS Status der eingesetzten Mikroorganismen bei der Sicherheitsbewertung in Form eines vereinfachten Verfahrens berücksichtigt werden³. Die in der Praxis bereits seit vielen Jahren etablierten Begriffe bei der Kennzeichnung von Lebensmittelkulturen (Reifekultur, Starterkultur, Schutzkultur) sollten im Sinne einer konsistenten und nachvollziehbaren Verbraucherinformation beibehalten werden.

¹ BIOHAZ Panel (2023): Scientific Opinion on the update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microorganisms intentionally added to food or feed as notified to EFSA. EFSA Journal 21 (1): 7747, 23 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7747>

² European Food & Feed Cultures Association (EFFCA): Definition of Food Cultures | <https://effca.org/microbial-cultures/about-food-cultures/>

³ DFG Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln SKLM: Mikrobielle Kulturen für Lebensmittel (Endfassung vom 29.03.2010). <https://t1p.de/i03lh>