

AöL-Mitgliederinformation, Version vom 20.12.2021

Verbot von technisch hergestelltem Nanomaterial in Bio-Lebensmitteln in der Öko-Verordnung (EU) 2018/848

Zur Unterscheidung von technisch hergestellten und natürlich bzw. langjährig in der Lebensmittelwirtschaft verwendeten oder bei Verarbeitungsprozessen unbeabsichtigt entstehenden nanoskalierten Materialien:

In der EU-Verordnung über neuartige Lebensmittel (EU) 2015/2283 wird der Begriff „technisch hergestelltes Nanomaterial“ als ein absichtlich hergestelltes Material definiert.

Im Gegensatz dazu unterscheidet man natürlich vorkommende (z.B. Vulkanasche), sowie bereits langjährig in der Lebensmittelwirtschaft verwendete (z.B. Kasein als Milcheiweiß) oder bei der Verarbeitung unbeabsichtigt entstehende nanoskalierte Materialien (z.B. beim homogenisieren von Milch, oder beim Vermahlen von Getreide in Mehlen). Es gibt auch einige Lebensmittelzusatzstoffe, die seit langer Zeit verwendet werden und nicht unter die Definition des Begriffs „technisch hergestelltes Nanomaterial“ fallen.

Zu den Bestimmungen in der neuen Öko-Verordnung:

Die neue Öko-Verordnung (EU) 2018/848 bestimmt gemäß Art. 7 e), dass technisch hergestellte Nanomaterialien nicht in Bio Lebensmitteln enthalten sein oder aus solchen bestehen dürfen.

Es gilt

Art. 7, Spezifische Grundsätze für die Verarbeitung ökologischer/biologischer Lebensmittel,

e) der Verzicht auf Lebensmittel, die technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten oder aus solchen bestehen.

Dieser Verzicht, bzw. dieses Verbot, des Einsatzes technisch hergestellter Nanomaterialien bezieht sich auf das Bio-Lebensmittel selbst oder auf dessen Zutaten und nicht z.B. auf „technische Hilfsstoffe“ oder andere „Nicht - Zutaten“ wie sie im Artikel 20 der Lebensmittelinformations-Verordnung [Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#) aufgeführt sind.

Im Einkauf können diese Vorgaben durch die Regelungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) abgesichert werden, denn diese Nanomaterialien sind kennzeichnungspflichtig. In der LMIV bestehen dazu folgende Regelungen:

Art. 2, Begriffsbestimmungen, (2),

t) „technisch hergestelltes Nanomaterial“ jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Größenordnung von 100 nm oder weniger aufweist oder

deren innere Struktur oder Oberfläche aus funktionellen Kompartimenten besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Größenordnung von 100 nm oder weniger haben, einschließlich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar größer als 100 nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleiben. Zu den durch die Nanoskaligkeit bedingten Eigenschaften gehören

i) diejenigen Eigenschaften, die im Zusammenhang mit der großen spezifischen Oberfläche des betreffenden Materials stehen, und/oder

ii) besondere physikalisch-chemische Eigenschaften, die sich von den Eigenschaften desselben Materials in nicht nanoskaliger Form unterscheiden.

Art. 18, Zutatenverzeichnis,

(3) Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen.

AöL Information

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von über 110 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre europäischen Mitglieder erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 4 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Kontakt:

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.
Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 0
kontakt@aoel.org | www.aoel.org