

**Kleine Anfrage zur schriftlichen Beantwortung
gemäß § 46 Abs. 1 GO LT
mit Antwort der Landesregierung**

Anfrage der Abgeordneten Katharina Jensen und Dr. Marco Mohrmann (CDU)

Antwort des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
namens der Landesregierung

**Welche Auswirkungen hat die Nichtverlängerung der Zulassung von Raucharomen auf die
niedersächsische Lebensmittelwirtschaft?**

Anfrage der Abgeordneten Katharina Jensen und Dr. Marco Mohrmann (CDU), eingegangen am
22.03.2024 - Drs. 19/3887;
an die Staatskanzlei übersandt am 26.03.2024

Antwort des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
namens der Landesregierung vom 26.04.2024

Vorbemerkung der Abgeordneten

Raucharomen werden in der Lebensmittelwirtschaft als Alternative zum traditionellen Räuchern eingesetzt, um Lebensmittel haltbar zu machen und ihr Aroma zu beeinflussen. Gemäß Verordnung (EG) 2065/2003 ist die Verwendung von Raucharomen nur zulässig, wenn ausreichend nachgewiesen ist, dass die Aromen keine Risiken für die menschliche Gesundheit darstellen. Das Inverkehrbringen von Raucharomen oder mit ihnen behandelten Lebensmitteln ist verboten, wenn ein vorhandenes Raucharoma kein zugelassenes Primärprodukt ist.

Mit Durchführungsverordnung (EU) 1321/2013 hat die EU-Kommission zehn Raucharoma-Primärprodukte bis zum 1. Januar 2024 zugelassen. Für acht der zehn Produkte wurde eine neuerliche Zulassung für weitere zehn Jahre beantragt. In einem im November 2023 veröffentlichten Gutachten konnte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) auf Grundlage der verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse für keines der acht Aromen mit Sicherheit ausschließen, dass sie Veränderungen im genetischen Material von Zellen auslösen (Genotoxizität).

Die EU-Kommission hat daraufhin beschlossen, die Zulassungen der acht Raucharomen nur noch bis zum 30. Juni 2024 zu verlängern. Ab dem 1. Juni 2024 darf die Lebensmittelwirtschaft keines dieser Raucharoma-Produkte mehr erwerben; vorhandene Restbestände dürfen bis zum Ende ihres Mindesthaltbarkeitsdatums verwendet werden.

Vorbemerkung der Landesregierung

Nach dem FAQ zu Raucharomen und ihren gesundheitlichen Risiken des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 31.01.2024 verleihen Raucharomen Lebensmitteln einen rauchigen Geschmack, ihnen fehlt jedoch die Konservierungsfunktion des traditionellen Räucherns. Auch nach dem Kenntnisstand des Deutschen Verbands der Aromenindustrie (DVAI) und nach Angaben auf der Homepage der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) werden Raucharomen ausschließlich aus sensorischen Gründen und nicht zur Haltbarmachung verwendet.

1. Bei der Herstellung welcher Lebensmittel werden die acht Raucharomen, deren Zulassung nur noch bis zum 30. Juni 2024 verlängert wurde, derzeit eingesetzt?

Der Einsatz von Raucharomen bei der Herstellung von Lebensmitteln hat sich nach den in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 aufgeführten Verwendungsbedingungen zu richten, dort werden für die Primärprodukte jeweils Höchstmengen für spezifische Lebensmittelkategorien festge-

legt. Raucharomen dürfen Lebensmitteln - wie Fleisch, Fisch oder Käse - als Alternative zum traditionellen Räuchern zugesetzt werden. Sie können aber auch als Aromastoffe in anderen Lebensmitteln wie Suppen und Brühen, Soßen, Getränken, Chips, Brot und Brötchen, Feinen Backwaren, Speiseeis und Süßwaren verwendet werden. Nach Unternehmens- und Verbandsangaben werden die acht Raucharomen im Wesentlichen bei der Herstellung folgender Lebensmittel eingesetzt: Fleisch- und Wurstwaren, Fisch und Fischprodukte, Käse und Käseprodukte, vegane und vegetarische Produkte, Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Gewürze und Gewürzmischungen sowie Snacks.

2. In welchem Umfang bzw. von wie vielen Unternehmen werden die acht Raucharomen, deren Zulassung nur noch bis zum 30. Juni 2024 verlängert wurde, derzeit in der niedersächsischen Lebensmittelwirtschaft eingesetzt?

Aufgrund der Vielschichtigkeit der Verwendung der Raucharomen und der Vielzahl an kleinen und mittleren Unternehmen in der Lebensmittelwirtschaft sind hier keine konkreten Aussagen möglich.

3. Hat sich das Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed nach Kenntnis der Landesregierung bereits mit der Nichtverlängerung der Zulassung der acht Raucharomen befasst? Falls ja, zu welcher Entscheidung ist es gelangt, und welche Bedeutung hat diese Entscheidung für den weiteren Entscheidungsprozess?

Raucharomen werden in der EU getrennt von anderen Aromen geregelt, da sie aus komplexen Stoffgemischen bestehen, die unterschiedliche Sicherheitsaspekte aufweisen. Einschlägig sind die Verordnung (EU) Nr. 1321/2013 zur Festlegung der Unionsliste zugelassener Raucharomen zur Verwendung als solche in oder auf Lebensmitteln und/oder für die Produktion daraus hergestellter Raucharomen und die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003, die ein Verfahren für die Bewertung und Zulassung von Raucharomen zur Verwendung in der EU festlegt, sowie die Verordnung (EU) Nr. 1321/2013 mit spezifischen Verwendungsbedingungen für die befristet zugelassenen Primärprodukte.

Nach zehn Jahren steht nun die Entscheidung über die Verlängerung der Zulassungen für die acht Primärprodukte an, für die jeweils ein Verlängerungsantrag gestellt wurde. Am 24.04.2024 will sich die Kommission mit den Mitgliedstaaten zu einem Kommissionsvorschlag (Durchführungsrechtsakt) im Ständigen Ausschuss abstimmen. Inhalte des Verordnungsentwurfes wurden seitens des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) auch auf Nachfrage nicht zur Verfügung gestellt.

4. Stehen für alle bisherigen Einsatzgebiete der acht Raucharomen Alternativen zur Verfügung? Falls ja, führen die Alternativen im Herstellungsprozess der Lebensmittel zu ähnlichen oder zu deutlich höheren Kosten als die bisher zum Einsatz kommenden Raucharomen?

Als Alternative für Raucharomen steht der konventionelle Rauch zur Verfügung. Die technische Umstellung auf Räucherverfahren in Räucheranlagen ist mit erheblichen Investitionen verbunden. Darüber hinaus sind i. d. R. Genehmigungen nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz (BImSchG) einzuholen sowie Emissionsauflagen zu erfüllen, was ebenfalls mit hohen Investitionen verbunden sein kann.

Im Falle einer Nichtverlängerung der Zulassung für Raucharomen ist zu erwarten, dass die Räucherkosten aufgrund von Mehrausgaben für Energieversorgung, Wasser- und Abwasser, Personalkosten sowie Entsorgungskosten für Teer und Asche ansteigen werden. Geräucherte Lebensmittel könnten so für die Verbraucherinnen und Verbraucher teurer werden.

Als Alternative für Raucharomen zur Geschmacksgebung in Gewürz- und Aromamischungen stehen konventionell geräucherte Gewürze und Zutaten (Räuchersalz etc.) zur Verfügung. Der Einsatz von geräucherten Gewürzen und Zutaten ist deutlich teurer, da neben den höheren Kosten für konventionelles Räuchern auch vielfach höhere Zugabemengen erforderlich sind.

5. Falls keine Alternativen zur Verfügung stehen, wird es dann zum Verschwinden bestimmter Lebensmittel und deren Hersteller vom Markt kommen? Um welche Produkte und Unternehmen würde es sich dabei handeln?

Im Falle einer Nichtverlängerung der Zulassung für Raucharomen stünde für zahlreiche Anwender von Raucharomen keine Alternative zur Verfügung, da die Emissionsauflagen am derzeitigen Standort der Betriebe nicht umsetzbar sind. In erster Linie wären kleinere Handwerksbetriebe betroffen, sodass regionale geräucherte Lebensmittel in Handwerksqualität vom Markt verschwinden könnten.

Auch größere Industriebetriebe könnten von einer Nichtverlängerung der Zulassung für Raucharomen betroffen sein. Große Räucherbetriebe benötigen für die Umstellung vom CleanSmoke-Räucherverfahren nach Verbandsschätzung ca. fünf Jahre und müssten erhebliche finanzielle Investitionen tätigen. Die Industriebetriebe haben sich auf die Einstufung des CleanSmoke-Räucherverfahrens als „beste verfügbare Technik“ (BVT für das Räuchern von Fisch und Fleisch; Durchführungsbeschluss [EU] 2019/2031) der EU verlassen und entsprechend in die produkt- und umweltschonende Räuchertechnologie investiert.

Raucharomen werden in modernen Verarbeitungstechnologien zum Herstellen von Lebensmitteln eingesetzt, so z. B. im sogenannte Co-Extrusions-Verfahren. In dieser neuartigen Technologie sind Raucharomen alternativlos, als Folge einer möglichen Nichtverlängerung der Zulassung für Raucharomen könnten ganze Produktgruppen vom Markt verschwinden. Besonders betroffen sind hier vegane und vegetarische Fleischersatzprodukte. Es liegen keine belastbaren Informationen darüber vor, in welchem Umfang die neuen Technologien in der Lebensmittelherstellung bereits eingesetzt werden.

6. Falls es für die Herstellung bestimmter Lebensmittel und die betroffenen Unternehmen keine Alternativen geben sollte, wird sich die Landesregierung für längere Übergangsfristen oder andere den Übergang für die Hersteller erleichternde Lösungen oder auch die Rücknahme der Verordnung einsetzen? Falls nein, warum nicht?

Zu etwaig geplanten Übergangsfristen oder anderen, den Übergang für die Hersteller erleichternden Lösungen liegen der Landesregierung keine Informationen vor. Der Kommissionsvorschlag eines Durchführungsrechtsakts ist der Landesregierung nicht bekannt. Ob es entsprechende Aktivitäten auf Bundesebene gibt, ist hier nicht bekannt. Grundsätzlich ist sich die Landesregierung der starken wirtschaftlichen Implikationen einer möglichen Nichtverlängerung der Zulassung der acht Raucharomen bewusst, jedoch ist im Rahmen des Risikomanagements eine Abwägung mit den beschriebenen gesundheitlichen Risiken erforderlich, da die EFSA auf der Grundlage der verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse für keines der acht Raucharomen Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität ausschließen konnte. Genotoxizität ist die Fähigkeit einer chemischen Substanz, das genetische Material von Zellen zu schädigen. Veränderungen oder Mutationen der genetischen Informationen in einer Zelle können das Risiko der Entwicklung von Erkrankungen wie Krebs und Erbkrankheiten erhöhen. Für diese Art von Toxizität ist es nicht möglich, einen sicheren Schwellenwert festzulegen.