

Anwaltsbüro GORNY

www.gornylaw.de

Anwaltsbüro GORNY, Kirchner Str. 6 - 8
60311 Frankfurt am Main

Tel.: 069-69 59 75 0

Fax: 069-69 59 75 11

25. September 2013

Die rechtliche Einordnung von AnGus^{1516®}

AnGus^{1516®}, ein gräulich-weißes Pulver, ist eine Mischung verschiedener, mit Kalzium angereicherter Silikate, zu denen auch Bentonit gehört¹. Die Firma Erbslöh Geisenheim AG beabsichtigt, AnGus^{1516®} als Produkt zur Verringerung bzw. Vermeidung primären und sekundären Gushings bei Getränken, insbesondere Bier, in den Verkehr zu bringen. AnGus^{1516®} soll während des Brauprozesses, sprich während der Herstellung des Bieres, der Würze zugegeben werden.

Primäres Gushing wird nach dem aktuellen Stand der Forschung vornehmlich durch Hydrophobine, von verschiedenen Pilzarten gebildete und abgesonderte Proteine, verursacht. Sie sind auf den Pilzbefall von Gerste in feuchten Jahren und damit auf das Gerstenmalz zurückzuführen. Die Hydrophobine haben u.a. eine Auswirkung auf das Kristallwachstum und fördern die Aggregatbildung, z.B. von Kalziumsalzen der Oxalsäure. So entstandene Aggregate von Kalziumoxalaten eignen sich als Keime für

¹ Die genaue Rezeptur des Produktes ist den Unterzeichnern bekannt.

Gasblasen und damit als Auslöser des plötzlichen, unkontrollierten Übersäumens (Gushing).

Sekundäres Gushing wird vornehmlich auf die Ausfällung von Kalziumoxalat und Metallionen zurückgeführt. Oxalsäure wird von der Braugerste bzw. dem Brauweizen wie auch von verschiedenen Fusarienarten produziert und ist deshalb bei der Verarbeitung der Braugerste zu Braumalz bereits in großer Konzentration vorhanden. Sie findet sich in nennenswerten Mengen auch noch in der Würze und im Bier selbst. Demgegenüber ist das Vorhandensein von Metallionen in erster Linie wohl auf die Verwendung von Kieselgur als Filterhilfsmittel zurückzuführen.

Die Wirkung von AnGus^{1516®} beruht auf einer Reduzierung der Hydrophobine einerseits und der Bindung von Oxalsäure sowie der Ausfällung des dabei entstehenden Kalziumoxalats. Wird AnGus^{1516®} während des Maischeprozesses und/oder in der Würzefanne zugegeben, so bilden sich auf seinen mit Kalzium angereicherten Silikaten Oxalatkristalle. Rasterelektronenmikroskopische Aufnahmen zeigen einen mehrschichtigen Aufbau der so entstandenen Oxalatkristalle. Die Zugabe von AnGus^{1516®} erhöht zudem den pH-Wert des Brauwassers auf ca. pH 5,8 (von sonst ca. pH 5,2 bis 5,6), was wiederum die Löslichkeit von Kalziumoxalat minimiert und damit die Ausbeute bei der Bildung von Oxalatkristallen an AnGus^{1516®} erhöht. Dies sind zusammengefaßt auch die mit AnGus^{1516®} beabsichtigten Zwecke.

Mit Ausfällung der auf AnGus^{1516®} angereicherten Oxalatkristalle hauptsächlich im Whirlpool und später bei der Hefeabtrennung nach der Gärung oder beim Filtrieren wird AnGus^{1516®} fast vollständig aus dem Bier entfernt und es verbleiben allenfalls Spuren bzw. kleinste Mengen der in AnGus^{1516®} enthaltenen Stoffe im Bier. Soweit bekannt, bewirkt AnGus^{1516®} keine oder doch nur eine kaum meßbare Veränderung der mineralischen Zusammensetzung des Bieres und hat auch keinen unmittelbaren Einfluß auf dessen Geschmack und Geruch.

In Ansehung des beschriebenen Wirkprinzips von AnGus^{1516®} stellt sich die Frage, wie das Produkt AnGus^{1516®} lebensmittelrechtlich einzuordnen ist. Ausgangspunkt dafür ist ein kurzer Blick auf die für Bier, insbesondere für in Deutschland gebräutes Bier, zulässigen Stoffe.

1) Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe für Bier

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, auf diesen vier Zutaten basiert jedes Bier. Daneben enthält es, auch das in Deutschland gebraute Bier, noch weitere Stoffe. Und so übersichtlich wie die vier Basiszutaten ist auf den ersten Blick auch die deutsche Gesetzgebung zum Lebensmittel Bier.

Mit § 1 Bierverordnung (BierV) wird ein Bezeichnungsschutz statuiert. Nur die in § 1 Abs. 1, 2 BierV genannten Produkte dürfen als „Bier“ bezeichnet werden. Dies sind nach § 1 Abs. 1 BierV solche gegorenen Getränke, die den Vorschriften des § 9 Abs. 1, 2 und 4 bis 6 des Vorläufigen Biergesetzes (VorlBierG) sowie den §§ 16 bis 19, 20 Abs. 1 S. 2 und §§ 21, 22 Abs. 1 der Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes (BierStDB) entsprechen. Das Vorläufige Biergesetz selbst ist jedoch im Jahre 2005 durch Art. 7 Nr. 1 des Gesetzes zur Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts (BGBl. I S. 2618, 2666) mit der Maßgabe aufgehoben worden, daß seine §§ 9, 11 und 18 noch insoweit anzuwenden sind, wie dies zur Vermeidung von Lücken in der Bußgeldbewehrung erforderlich ist. Die ebenfalls auf das VorlBierG verweisenden Vorschriften der BierStDB sind hingegen nach wie vor in Kraft. Angesichts dieser, selbst für das auch sonst nicht durch besondere Übersichtlichkeit gekennzeichnete Lebensmittelrecht, ungewöhnlichen Konstruktion, kann von einer in sich geschlossenen Regelung des Lebensmittels Bier nicht die Rede sein.

Andererseits dürfen alle im Ausland rechtmäßig als „Bier“ in den Verkehr gebrachten Getränke auch in Deutschland als „Bier“ bezeichnet und so in den Verkehr gebracht werden, § 1 Abs. 2 BierV. Auf den Sonderfall, daß diese Getränke zulassungsbedürftige Zusatzstoffe enthalten, für welche eine Ausnahmeregelung nach dem LFGB bestehen muß, und wie diese mit der Rechtsprechung des EuGH zu vereinbaren ist, braucht an dieser Stelle nicht eingegangen zu werden.

Nachdem § 1 Abs. 1 BierV nur die Bezeichnung des gegorenen Getränkes regelt, ergibt sich Herstellung des als „Bier“ zu bezeichnenden Getränks aus § 17 BierStDB. Die BierStDB verweist dabei einerseits auf die in § 9 Abs. 1, 2 und 4 VorlBierG genannten Brau- und Brauersatzstoffe nebst dazugehörigen Ausnahmen nach § 9 Abs. 7, 8 VorlBierG und andererseits auf die Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (ZZuV).

Daneben regelt die BierStDB die Herstellung und Zusammensetzung von Färbe- und Würstbier und legt die Anforderungen an verschiedene Braustoffe einschließlich Wasser fest. Insoweit kommt dem § 9 VorlBierG nach wie vor entscheidende Bedeutung zu, auch wenn er nur noch mittelbar, nämlich über § 17 BierStDB und § 1 Abs. 1 BierV anwendbar ist.

Daneben läßt die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe eine Reihe von Zusatzstoffen für Biere zu. Art. 20 der Verordnung bestimmt gleichzeitig, daß die in Anhang IV der Verordnung aufgeführten Mitgliedstaaten für traditionelle Lebensmittel die Verwendung bestimmter Klassen von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung in ihrem Hoheitsgebiet weiterhin verbieten dürfen. Anhang IV enthält für Deutschland die Erlaubnis, für nach deutschem Reinheitsgebot gebrautes Bier alle Klassen von Zusatzstoffen, ausgenommen Treibgase, zu verbieten. Mit der ZZuLV hat Deutschland von dieser Ermächtigung zumindest teilweise Gebrauch gemacht.

Insoweit relativiert sich auch das aus § 18 Abs. 1 VorlBierG herauslesbare Zusatzstoffverbot. § 18 Abs. 1 VorlBierG behandelt das Zusetzen anderer als der nach § 9 zulässigen Stoffe als eine Ordnungswidrigkeit. Da nun § 9 VorlBierG keine Zusatzstoffe nennt, statuiert diese (aufgehobene) Regelung theoretisch ein generelles Zusatzstoffverbot. Demgegenüber lassen die ZZuLV und die auf sie verweisende BierStDB ausdrücklich einige Zusatzstoffe zu. Dabei unterscheidet die ZZuLV auch noch zwischen Bier im Allgemeinen und als „nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“ bezeichnetem Bier im Besonderen. Diese differenzierte, zeitlich nach dem § 9 VorlBierG geschaffene Regelung der ZZuLV wäre in Gänze sinnlos, wenn es tatsächlich ein absolutes Zusatzstoffverbot geben würde.

Soweit die Herstellung von Bier und nicht die Bezeichnung eines gegorenen Getränkes als „Bier“ in Rede steht, beruht die Anwendbarkeit des VorlBierG auf § 17 Abs. 1 BierStDB. Dabei enthalten die §§ 17 ff. BierStDB für die in § 9 VorlBierG genannten Stoffe ergänzende Regelungen und § 17 Abs. 1 S. 2 BierStDB schreibt die Anwendung der ZZuLV ausdrücklich vor. § 17 Abs. 1 S. 2 BierStDB wurde aufgrund einer doppelten Ermächtigungsgrundlage geschaffen, nämlich des § 12 Abs. 1 Nr. 1 LMBG (alt) und des § 25 Nr. 1 VorlBierG (alt). Insoweit wurde die Anwendung der ZZuLV gerade auch für den Anwendungsbereich des § 9 VorlBierG geregelt, sollte doch ursprünglich die

BierStDB das VorlBierG ergänzen und nicht, wie jetzt nach der Aufhebung des VorlBierG, die Regelung des § 9 VorlBierG den § 17 Abs. 1 BierStDB. Entsprechend muß auch bei der Auslegung des § 9 VorlBierG und damit des § 18 VorlBierG die Regelung des § 17 Abs. 1 S. 2 BierStDB berücksichtigt werden. Danach besteht kein generelles Zusatzstoffverbot. Aber selbst wenn man bei der Auslegung des § 9 VorlBierG das Gebot des § 17 Abs. 1 S. 2 BierStDB unberücksichtigt ließe, ergibt sich nichts anderes. Denn ein Verständnis des § 18 i.V.m. § 9 VorlBierG als Zusatzstoffverbot verstößt gegen die goldene Regel, keine Norm so auszulegen, daß eine andere Norm sinnlos wird. Hier würden die entsprechenden Regelungen der ZZulV sinnlos werden.

In Deutschland dürfen bei der Herstellung von Bier demnach neben Wasser, Malz, Hopfen und Hefe auch einige wenige Zusatzstoffe verwendet werden. Des Weiteren ist für die Braustoffe Wasser, Malz, Hopfen und Hefe die Verwendung von Zusatzstoffen erlaubt, § 8 Abs. 2 bis 4 ZZulV. Insoweit können mittelbar Zusatzstoffe in das Bier gelangen, die für Bier selbst nicht zugelassen sind. Des Weiteren können bei der Herstellung des Lebensmittels Bier grundsätzlich auch alle diejenigen Stoffe verwendet werden, die keiner besonderen Zulassung bedürfen. Dazu gehören auch die Verarbeitungshilfsstoffe, früher auch technische Hilfsstoffe oder Verschwindestoffe genannt. Verarbeitungshilfsstoffe werden mit Art. 3 Abs. 2 b) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 v. 31.12.2008, S. 16) erstmals auf europäischer Ebene und damit einheitlich legaldefiniert. Danach ist ein Verarbeitungshilfsstoff ein Stoff, der

„(i) nicht als Lebensmittel verzehrt wird, (ii) bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird und (iii) unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken“.

Diese Legaldefinition entspricht der Sache nach weitestgehend der Verwendung des Begriffs „Verarbeitungshilfsstoff“ in § 2 Abs. 3 Satz 3 LFGB.

Wird ein Verarbeitungshilfsstoff in diesem Sinne nicht als Lebensmittelzusatzstoff verwendet, handelt es sich auch nicht um einen Lebensmittelzusatzstoff und die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist auf ihn nicht anwendbar. Entsprechend bedarf es dann weder einer Zulassung als Zusatzstoff noch unterliegt dieser Verarbeitungshilfsstoff den besonderen Kennzeichnungs- und Verwendungsbedingungen der Verordnung (EG) 1333/2008. Deshalb ist es notwendig, den Verarbeitungshilfsstoff vom Lebensmittelzusatzstoff abzugrenzen. Ein Lebensmittelzusatzstoff ist definiert als ein

„Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können“ (Art. 3 Abs. 2 a) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008).

Verarbeitungshilfsstoff und Lebensmittelzusatzstoff weisen mithin einige Übereinstimmungen auf, handelt es sich doch jeweils um einen Stoff, der (in der Regel) nicht selbst als Lebensmittel verzehrt wird, bei der Herstellung des Lebensmittels zu technologischen Zwecken verwendet wird und sich später im Lebensmittel wiederfinden kann.

Der Verarbeitungshilfsstoff unterscheidet sich vom Lebensmittelzusatzstoff jedoch dadurch, daß er qua definitionem im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr entfaltet und die im Enderzeugnis auffindbaren Rückstände technisch unvermeidbar sind. Demgegenüber sollen die Lebensmittelzusatzstoffe, wie die Funktionsklassen nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zeigen, insbesondere, wenngleich nicht nur, ihre technologische Wirkung im verzehrfertigen Lebensmittel entfalten. Das Süßungsmittel soll seine süßende Eigenschaft eben noch beim Verzehr aufweisen und das Antioxidationsmittel soll die Haltbarkeit auch des verzehrfähigen Lebensmittels verlängern. Zudem sind Verarbeitungshilfsstoffe, anders als Lebensmittelzusatzstoffe,

keine Zutaten. Während die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29) diese Unterscheidung in ihrem Art. 6 Abs. 4 voraussetzt und alle wie ein Verarbeitungshilfsstoff (technologische Hilfsstoffe) verwendeten Zusatzstoffe, Enzyme und sonstigen Stoffe zudem „nicht als Zutaten geltend“ behandelt, treffen die Artt. 9 Abs. 1 c), 21 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) diese Unterscheidung ausdrücklich.

Zu den Verarbeitungshilfsstoffen im vorgenannten Sinne gehören auch die in § 9 Abs. 6 VorlBierG angesprochenen Klärmittel, werden sie doch auf vergleichbare Art und Weise wie erstere definiert. Sie dienen mit der Klärung einem technologischem Zweck, müssen „gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklich“ sein und bis auf „technisch unvermeidbare Anteile“ wieder ausgeschieden werden. Das Erfordernis des Ausscheidens der technisch unvermeidbaren Anteile macht deutlich, daß es sich gerade nicht um Zusatzstoffe handelt. Insoweit handelt es sich bei den Klärmitteln um Verarbeitungshilfsstoffe im Rechtssinne.

Ob nun § 9 Abs. 1 i.V.m. Abs. 6 VorlBierG dahingehend zu verstehen ist, daß für die Bereitung von Bier nur solche Verarbeitungshilfsstoffe mit dem technologischen Zweck „Klärung“ zugelassen sind oder aber § 9 Abs. 6 VorlBierG nur eine Sonderregelung für Klärstoffe enthält, mag an dieser Stelle dahinstehen. Soweit ein Verarbeitungshilfsstoff aus dem technologischen Grund der Klärung für Würze und Bier verwendet wird, darf er jedenfalls nur mechanisch oder adsorbierend wirken.

Was nun unter einem „Klärmittel für Würze und Bier“ im Sinne des § 9 Abs. 6 VorlBierG zu verstehen ist, hat der Gesetzgeber nicht explizit definiert. In der Brautechnik bezeichnet man als Klärmittel alle diejenigen Stoffe, welche Trübungspartikel jeder Art beseitigen. Diese Trübungspartikel sind teilweise auch für das Gushing ursächlich. Auf die Art der Trübung, etwa kolloide oder chemische, kommt es dabei nicht an. Auch die Sedimentation wird zur Trübung gezählt. Ebenso wenig kommt es darauf an, ob bereits eine Trübung vorliegt oder eine solche erst zu erwarten steht bzw. vorab vermieden werden soll. Der Einsatz von Klärmitteln erfolgt zu beiden

Zwecken, der Beseitigung einer Trübung wie auch der Vorbeugung einer Trübung. Entsprechend können Klärmittel generell zwei Zwecken dienen, wobei die Erfüllung eines Zweckes ausreicht.

Daraus allein ergibt sich noch nicht, zu welchem Zeitpunkt des Brauprozesses der Verarbeitungshilfsstoff „Klärmittel“ eingesetzt werden darf. In der Vorläuferregelung des § 17 Abs. 2 BierStDB 1952 war noch von „Bierklärmitteln“ die Rede, womit zumindest teilweise die gleichen Stoffe bezeichnet wurden. Die über § 17 Abs. 1 BierStDB anwendbare Nachfolgeregelung des § 9 Abs. 6 VorlBierG spricht demgegenüber von „Klärmitteln für Würze und Bier“. Weshalb aus dem „Bierklärmittel“ ein „Würze- und Bierklärmittel“ wurde, hat der Gesetzgeber nicht erläutert. Zurückzuführen dürfte dies aber auf die Art der neuen Klärmittel sein. In Ansehung der in der Brautechnik akzeptierten doppelten Zweckbestimmung der Klärmittel, können nun einerseits in der Würze wie auch im Bier Klärmittel zur Beseitigung einer vorhandenen Trübung eingesetzt werden. Es können andererseits Klärmittel aber auch so eingesetzt werden, daß Trübungen in der Würze bzw. im Bier vorgebeugt wird, sprich dort bestimmte Trübungspartikel gar nicht mehr bzw. nur in reduzierter Menge auftreten. Der Einsatz des Klärmittels kann dabei in der Würze bzw. dem Bier selbst vor Auftreten der Trübung geschehen, muß es aber nicht. Ein Vorbeugen kommt grundsätzlich auch dadurch in Betracht, daß bereits zeitlich zuvor das Klärmittel eingesetzt wird, so daß in der Würze bzw. dem Bier bereits weniger Trübungspartikel ankommen. Auch dann handelt es sich um ein „Klärmittel für Würze und Bier“, wirkt es sich doch eben auf die Würze bzw. das Bier aus. Hätte der Gesetzgeber den Einsatz der Klärmittel auf ihre Verwendung in der Würze und in dem Bier beschränken wollen, so hätte er dies auch sprachlich zum Ausdruck gebracht, wie er es etwa bei der Hopfenzugabe nach § 9 Abs. 5 S. 2 VorlBierG gemacht hat.

Die adsorbierende Wirkung ist erst 1968 zusätzlich zur mechanischen in das Gesetz aufgenommen worden, nachdem man festgestellt hatte, daß die bis dahin als Klärmittel anerkannten und verwendeten Buchenholzspäne, Aluminiumspäne, Holzkohle und Hausenblase gar nicht mechanisch sondern adsorbierend wirken (BT-Drs. V/2413, S. 6). Gleiches galt für die damals noch neuartigen Bierklärmittel auf Grundlage von

Bentoniten und Kieselgel. Nach der Erkenntnis des Gesetzgebers handelt es sich bei der adsorbierenden Wirkung mithin um etwas anderes als bei der mechanischen Wirkung.

Was man aber unter „adsorbierend“ zu verstehen hat, hat der Gesetzgeber weder legaldefiniert noch in der Gesetzesbegründung beschrieben. Aus naturwissenschaftlicher Sicht gibt es die eine Adsorption nicht. Man hat vielmehr zwischen physikalischer Adsorption oder Physisorption und chemischer Adsorption oder Chemisorption zu unterscheiden. In beiden Fällen werden Teilchen aus der Fluidphase an der Festkörperoberfläche angelagert, einmal über physikalische Kräfte und einmal durch chemische Bindung. Dabei kommt es aber auch bei der Physisorption zu, wenn auch geringfügigen Strukturveränderungen des Adsorbats. Häufig ist der Übergang von der Physisorption zur Chemisorption fließend, so daß in diesen Fällen das die chemische Adsorption verursachende Adsorbens eben auch physikalisch wirkt. Grundsätzlich können beide adsorbierenden Effekte zugleich auftreten, die chemische Adsorption direkt an der Oberfläche des Adsorbens, die physikalische Adsorption in einem etwas größeren Abstand. Schließlich soll die chemische Adsorption in der Regel zu einschichtigen Lagen des Adsorbats führen, während es bei der Physisorption häufig zu mehrschichtigen Lagen des Adsorbats kommt.

Weder der Wortlaut des § 9 Abs. 6 VorlBierG noch die Gesetzesbegründung geben Anlaß dazu, eine der beiden Arten der Adsorption vom Anwendungsbereich der Norm auszuschließen. Ganz im Gegenteil spricht die Gesetzesbegründung dafür, daß beide Adsorptionen gemeint sind. Die Gesetzesbegründung nennt als Klärmittel ausdrücklich die Aluminiumspäne. Metalle, und damit auch Aluminium, sind bekannt dafür, eine Chemisorption auszulösen. Hätte der Gesetzgeber die Chemisorption, genauer, Klärmittel, die auf chemischem Wege adsorbieren, ausschließen wollen, so darf man erwarten, daß er dies dann zumindest in der Gesetzesbegründung klargestellt hätte. Da ein solcher Hinweis fehlt, umfaßt „adsorbierend“ im Sinne des § 9 Abs. 6 VorlBierG sowohl physikalisch als auch chemisch adsorbierend. Entsprechend sind auch Stoffe als Klärmittel geeignet, die einerseits oder auch zuerst physikalisch und andererseits oder sodann chemisch adsorbierend wirken.

2) Die rechtliche Qualifikation von AnGus^{1516®}

Das Produkt AnGus^{1516®} hat die Zweckbestimmung, bei der Bereitung des Lebensmittels Bier der Würze hinzugegeben zu werden, damit sich an dessen Kalzium-beladenen Feststoffen Oxalsäure in Form von Oxalatkristallen (Kalziumoxalat) und Eiweiße, etwa Hydrophobine, binden und so aus dem Lebensmittel entfernt werden. Dabei soll, als unterstützende Wirkung, durch eine Anhebung der pH-Wertes die Löslichkeit von Kalziumoxalat vermindert werden. Die Zweckbestimmung ist mithin eine technologische.

Tatsächlich wirkt AnGus^{1516®} auch auf die beschriebene Weise. Mit anderen Worten verursacht AnGus^{1516®}, wie auch die rasterelektronenmikroskopischen Aufnahmen zeigen, eine Anhaftung und im Falle der Oxalatkristalle ein Anwachsen von für das Gushing verantwortlichen Stoffen an seiner Oberfläche. Das Anwachsen erfolgt dabei in mehreren Schichten. Dieser Prozeß ist adsorbierender Natur, wobei es dahingestellt bleiben kann, ob es sich nun um eine Physisorption, eine Chemisorption oder um beides handelt. Der Wirkprozeß ist jedenfalls vergleichbar mit dem klassischer Bentonite. Zudem adsorbiert AnGus^{1516®} auch Eiweiße, wie z.B. Hydrophobine. Zu einer chemischen Fällungs- oder Abbaureaktion kommt es dabei nicht. Bei Kalziumoxalat und Hydrophobinen handelt es sich um Trübungspartikel, die auch für das Gushing ursächlich sind. Im Hinblick auf die aufgrund des Gushings unerwünschten Stoffe wirkt AnGus^{1516®} klärend.

AnGus^{1516®} und die an ihm anhaftenden Stoffe (Adsorbate) werden hernach aus dem Lebensmittel entfernt, sei dies im Whirlpool und später bei der Hefeabtrennung nach der Gärung oder durch die sich anschließenden Filtrationsprozesse. Dieses Entfernen hat bis auf „technisch unvermeidbare Anteile“ bzw. bis auf „unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände“ zu geschehen. „Technisch unvermeidbar“ meint dabei nicht die absolute Entfernung des Stoffes sondern nur die als „mit vertretbarem Aufwand“ zu erreichende Verringerung. Unter Beachtung des Verhältnismäßigkeitsgrundsatzes sind im Rahmen des technisch Möglichen die Rückstände des Verarbeitungshilfsstoffes zu minimieren. Soweit eine Entfernung technisch nicht machbar ist, ist dies unschädlich, da dann die Rückstände gerade unvermeidbar sind.

Nach den uns vorliegenden Analysen verbleiben in der Würze allenfalls Spuren, also Mengen unterhalb der Nachweisgrenze, sowie einige Kleinstmengen von Stoffen, die theoretisch auf AnGus^{1516®} zurückgeführt werden können. Dabei handelt es sich jedoch durchweg um Stoffe, die als solche schon in der Würze vorliegen und auch durch das anerkannte Filterhilfsmittel Kieselgur bewirkt werden würden. Eine technologische Wirkung dieser Spuren auf das Enderzeugnis, mithin das auf Flaschen aufgezoene Bier, ist nicht ersichtlich. Die technologischen Wirkungen, mithin die Anreicherung von aufgrund des Gushings unerwünschten Stoffen an der Oberfläche von AnGus^{1516®} ist bereits deutlich zuvor abgeschlossen.

Die durch AnGus^{1516®} bewirkte Erhöhung des pH-Wertes wird während der Gärung wieder korrigiert. Die Hefe senkt den pH-Wert wieder ab, so daß es auch in dieser Hinsicht zu keinen Veränderungen kommt.

Da es sich bei den auf AnGus^{1516®} zurückführbaren Spuren um Stoffe handelt, die als solche schon in der Würze enthalten sind, ist von deren gesundheitlicher Unbedenklichkeit auszugehen. Gleiches gilt auch für Geschmack und Geruch, für welche auch nur eine Unbedenklichkeit und nicht jedwede oder auch nur vermeidbare Abwesenheit einer Beeinflussung mit § 9 Abs. 6 VorlBierG gefordert wird.

Damit ist AnGus^{1516®} aufgrund seiner Zweckbestimmung wie auch technologischen Wirkung als Verarbeitungshilfsstoff im Sinne von Art. 3 Abs. 2 b) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und als Klärmittel im Sinne von § 9 Abs. 6 VorlBierG zu qualifizieren. Eine Einordnung von AnGus^{1516®} als Zusatzstoff im Sinne von Art. 3 Abs. 2 a) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 scheidet aus, da AnGus^{1516®} im Enderzeugnis, dem fertigen Bier, keine technologische Funktion erfüllt und auch nicht erfüllen kann.

Als Verarbeitungshilfsstoff im Sinne des Art. 3 Abs. 2 b) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 unterliegt AnGus^{1516®} weder auf europäischer Ebene noch in Deutschland einer Zulassungspflicht. Für Verarbeitungshilfsstoffe gilt vielmehr die für alle Lebensmittel geltende Regel, daß diese ohne vorherige Zulassung oder Erlaubnis in den Verkehr gebracht werden können, wenn sie sicher sind. Eine spezielle Ausnahme, wie für Lebensmittelzusatzstoffe, existiert hier nicht.

3) Schlußfolgerung

Bei AnGus^{1516®} handelt es sich um einen Verarbeitungshilfsstoff im Sinne Art. 3 Abs. 2 b) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Er hat den technologischen Zweck und die technologische Wirkung, Stoffe aus der Würze zu entfernen, die für das unerwünschte Gushing ursächlich sind. Wie auch bei klassischen Bentoniten ist dies eine adsorbierende Wirkung, weshalb es sich bei AnGus^{1516®} auch um einen Verarbeitungshilfsstoff in Gestalt eines Klärmittels nach § 9 Abs. 6 VorlBierG handelt.

Zudem erfüllt AnGus^{1516®} die weiteren Voraussetzungen an einen Verarbeitungshilfsstoff, da allenfalls unvermeidbare Spuren zurückbleiben, die dabei zurückbleibenden Stoffspuren gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklich sind und keine technologische Wirkung auf das Enderzeugnis Bier haben.

Angesichts dessen ist die Verwendung von AnGus^{1516®} bei der Herstellung von Bier zum Zwecke der Klärung bestimmter, auch für das unerwünschte Gushing ursächlicher Stoffe zulässig.

Angesichts der doppelten Zweckbestimmung der Klärmittel, Beseitigung einer vorhandenen Trübung wie auch Vorbeugung einer Trübung durch Beseitigung der Trübungspartikel, kann AnGus^{1516®} aus rechtlich Sicht sowohl in der Maische, in der Würze wie auch im Bier eingesetzt werden.

Ein unter Verwendung von AnGus^{1516®} hergestelltes Bier entspricht den Anforderungen des § 17 Abs. 1 BierStDB i.V.m. § 9 Abs. 6 VorlBierG und kann als Bier wie auch, bei Einhaltung der weiteren Voraussetzungen an die zugelassenen Zusatzstoffe nach der ZZuV, als Bier gebraut nach deutschem Reinheitsgebot in den Verkehr gebracht werden.


Dietrich Gorny
Rechtsanwalt


Christian Meier
Rechtsanwalt