

Herrn Staatssekretär Jochen Flasbarth
Bundesministerium für Umwelt, Klimaschutz, Naturschutz und nukleare Sicherheit
- per E-Mail -

Berlin, 3. Juni 2026

EU Biotech Act I – Bitte um Streichung des Ausschlusses von Novel Foods aus dem Anwendungsbereich von Reallaboren

Sehr geehrter Herr Staatssekretär Flasbarth,

unsere drei Organisationen setzen sich für ein nachhaltiges, sicheres und gerechtes Ernährungssystem ein, in dem pflanzliche und alternative Proteine eine zentrale Rolle spielen. Das Good Food Institute Europe und ProVeg International sind in diesem Feld tätige Nichtregierungsorganisationen, der BALPro vertritt als Branchenverband die deutschen Unternehmen der Branche.

Wir wenden uns heute mit einem konkreten Anliegen zum EU Biotech Act I an Sie. Neuartige Lebensmittel auf Basis von Pflanzen, modernen Fermentationsverfahren und der Kultivierung von Zellen können einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz im Ernährungsbereich leisten. Damit dieses Potenzial für ein nachhaltiges, sicheres und gerechtes Ernährungssystem gehoben werden kann, bitten wir Sie, sich bei der Abstimmung der deutschen Position zum Biotech Act I dafür einzusetzen, dass neuartige Lebensmittel nicht pauschal aus dem Anwendungsbereich der Regulatory Sandboxes ausgeschlossen werden und dass dieser Passus aus dem Entwurf herausgenommen wird.

Klare Vorteile für Klima- und Umweltschutz

Die Vorteile neuartiger Lebensmittel für den Klima- und Umweltschutz sind erheblich. Eine systematische Übersichtsarbeit aus dem Jahr 2024 zeigt, dass pflanzenbasierte Fleischalternativen durchgängig nur einen Bruchteil der Umweltwirkungen konventionellen Fleisches verursachen – mit 86 bis 94 Prozent geringeren Treibhausgasemissionen, 71 bis 89 Prozent geringerem Flächenverbrauch und 74 bis 93 Prozent geringerem Wasserverbrauch.¹

Bei modernen Fermentationsverfahren und der Zellkultivierung lassen sich die Nachhaltigkeitseffekte derzeit erst schätzen, da diese Technologien noch nicht im großen Maßstab eingesetzt werden. Erste Studien weisen jedoch ebenfalls auf ein hohes Potenzial hin – für die Vermeidung von Emissionen, einen geringeren Wasserverbrauch sowie eine geringere Belastung von Wasser, Luft und Boden. So kommt eine Studie des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung (PIK) zu dem Ergebnis, dass bereits die Substitution von 20 Prozent des Rindfleischkonsums pro Kopf durch mikrobielles Protein bis 2050 die jährliche Entwaldung und die landnutzungsbedingten CO₂-Emissionen halbieren könnte.²

¹ Espinosa et al (2025): [Mapping The Evidence Of Novel Plant-based Foods](#). In: Nutrition Reviews 83, 1626–1646.

² Humpenöder et al (2022): [Projected Environmental Benefits Of Replacing Beef With Microbial Protein](#). In: Nature 605, 90–96.

Wir begrüßen daher sehr, dass sich die Bundesregierung in ihrem Klimaschutzprogramm 2026 die Förderung alternativer Proteine zum Ziel gesetzt hat.

Worum es bei Novel Foods geht – und worum nicht

Neuartige Lebensmittel im Sinne der Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283 umfassen unter anderem neue Zutaten für pflanzenbasierte Lebensmittel, moderne Fermentationsverfahren (z. B. die Nutzung von Pilzkulturen zur Gewinnung von Mykoproteinen sowie die Herstellung von funktionellen Zutaten mittels Präzisionsfermentation) sowie aus tierischen Zellen kultivierte Lebensmittel. Biotechnologische Verfahren sind notwendig, um solche alternativen Proteinquellen erfolgreich und breit bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu verankern – zum einen, weil sie gänzlich neue Produkte ermöglichen (wie etwa tierfreien Käse) und zum anderen, weil biotechnologisch erzeugte Inhaltsstoffe dabei helfen können, den Geschmack, die Textur, die Kocheigenschaften und die Nährwerte von pflanzlichen Alternativen zu verbessern, sodass sie mehr Menschen erreichen.

Wichtig ist die Abgrenzung zu gentechnischen Verfahren: Gentechnisch veränderte Lebensmittel werden nicht durch die Novel-Food-Verordnung reguliert, sondern durch die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003. Einzig im Bereich der Präzisionsfermentation gibt es eine Gene-Editing-Komponente; dabei ist jedoch zu beachten, dass der eingesetzte Mikroorganismus in einem geschlossenen Produktionskreislauf verbleibt und weder in die Umwelt noch in das Endprodukt gelangt. Bezüglich der Sorge vor einer unkontrollierten Freisetzung bieten die bestehenden Sicherheitsstandards einen zuverlässigen Schutz.

Reallabore liefern Daten für effiziente Regulierung mit gleichbleibend hohen Sicherheitsstandards

In seiner gegenwärtigen Form schließt der Biotech Act I neuartige Lebensmittel vom Anwendungsbereich der Reallabore auf nationaler Ebene aus und hätte zur Folge, dass die Mitgliedstaaten dieses Instrument nicht nutzen können. Das würde eine Verbesserung der Regulierung nachhaltiger Innovationen im Ernährungssektor erheblich erschweren.

Ein Reallabor ist kein Marktzulassungsinstrument. Es autorisiert keine neuen Produkte und ersetzt keine Zulassungsverfahren. Vielmehr bietet es einen behördlich beaufsichtigten Rahmen, in dem Regulierungsbehörden und Innovatoren unter kontrollierten Bedingungen Erkenntnisse gewinnen und – wo sinnvoll – die praktische Anwendung bestehender Anforderungen präzisieren können. Denn gerade in den genannten Bereichen werden die Lebensmittelsicherheitsbehörden viele Produktkategorien erstmals bewerten, für die es noch keine Erfahrungswerte gibt.

Zugleich helfen sie den Unternehmen, das Zulassungsverfahren besser zu verstehen und einzuschätzen, welche Informationen die Sicherheitsbehörden für die Bewertung der Lebensmittelsicherheit benötigen, was ihre Planungssicherheit erhöht.

Sicherheit hat dabei stets Vorrang. Der Zweck eines Reallabors besteht gerade darin, die Regulierung und die Lebensmittelsicherheit zu stärken, indem es den Behörden erlaubt, relevante Daten und Erfahrungen aus der Praxis strukturiert zu erfassen und auszuwerten – ohne die bestehenden Zulassungsanforderungen zu reduzieren.

Wir bitten Sie daher, sich bei der Positionierung der deutschen Bundesregierung zum Biotech Act I dafür einzusetzen, dass der pauschale Ausschluss von neuartigen Lebensmitteln aus dem Anwendungsbereich der Reallabore gestrichen wird – damit Mitgliedstaaten die Option haben, solche Reallabore für Novel Foods umzusetzen, wenn sie dies wünschen.

Der ebenfalls im Entwurf vorgesehene Ausschluss von GVO-Lebensmitteln wäre von dieser Änderung unberührt, denn die Exklusion von GVO-Lebensmitteln wird im Entwurf separat mit einer gänzlich anderen Begründung behandelt. Für Novel Foods hat das keine Auswirkungen.

Für Rückfragen stehen wir selbstverständlich zur Verfügung. Um den Austausch zu vertiefen, haben wir dieses Schreiben parallel an die zuständige Arbeitsebene (Referat I II 1) übermittelt und dort um einen Gesprächstermin gebeten.

Mit freundlichen Grüßen

**The Good Food
Institute Europe**

Das Good Food Institute ist ein weltweit tätiger Think Tank, der Wissenschaft, Wirtschaft und Politik im Hinblick auf nachhaltige Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten berät.

**ProVeg
International**

Die Ernährungsorganisation ProVeg International wirkt darauf hin, dass pflanzenreiche Lebensmittel und alternative Proteine breit verfügbar sind und weithin Anklang finden.

**Bundesverband für
Alternative Proteinquellen**

Der BALPro e. V. vertritt die Interessen von deutschen Unternehmen, die nachhaltige Produkte auf Basis von Pflanzen, Zellkultivierung und Fermentation herstellen und vertreiben.