

Von: [REDACTED]

Gesendet: Montag, 6. Mai 2024 17:28

An: [REDACTED]

Cc: [REDACTED]

Betreff: Ausnahmeregelung der Apeel-Technologie für Obst & Gemüse mit essbaren Schalen in Deutschland

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Namen des EDEKA-Verbands wende ich mich an Sie mit einer Anfrage bzgl. einer möglichen Ausnahmeregelung für die erweiterte Nutzung der Apeel-Technologie für Lebensmittel mit essbarer Schale in Deutschland.

Apeel-Technologie / Partnerschaft EDEKA & Apeel

Das Coating (Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren / E 471), das kurz "Apeel" genannt wird, wurde von dem US-amerikanischen Unternehmen "Apeel Sciences" mithilfe einer innovativen Technologie entwickelt. Es besteht aus pflanzlichen Fetten – sogenannten Lipiden und Glycerolipiden – die in den Schalen, Samen und im Fruchtfleisch aller Früchte und Gemüsesorten enthalten sind. Besonders praktisch: Diese Grundstoffe fallen in der Landwirtschaft als Nebenprodukte an und würden normalerweise keine weitere Verwendung finden.

Als Partner von Apeel Sciences engagiert sich der EDEKA-Verband für eine längere Haltbarkeit und weniger Verschwendung von Lebensmitteln (siehe [Pressemitteilung](#)). Durch die Verlängerung der Haltbarkeit von frischem Obst und Gemüse trägt die essbare Apeel-Schutzhülle dazu bei, Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Lieferkette bis zum Verbraucher zu reduzieren. Somit können wertvolle Ressourcen gespart und ein wichtiger Beitrag zur Entlastung der Umwelt geleistet werden.

Regulatorischer Stand auf EU-Ebene

Die Oberflächenbehandlung von frischem Obst und Gemüse, deren Schale üblicherweise nicht gegessen wird, wird auf EU-Ebene schon seit langem unkritisch gesehen und zugelassen. Bei der Ausweitung einer solchen Oberflächenbehandlung auch auf frisches Obst und Gemüse, dessen Schale üblicherweise gegessen wird, würde die zu technologischen Zwecken aufgebraachte Schutzschicht regelmäßig mitverzehrt werden. Die natürliche Schutzschicht ist dabei geruchs- und geschmacksneutral sowie gesundheitlich unbedenklich. In zwei wissenschaftlichen Gutachten von 2017 und 2021 zur Neubewertung der Sicherheit von E 471 als Lebensmittelzusatzstoff kam die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu dem Schluss, dass die Verwendung von E 471 als Lebensmittelzusatzstoff keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken gibt:

1. „The Authority concluded that there was no need for a numerical acceptable daily intake and that the food additive mono- and diglycerides of fatty acids (E 471) was of no safety concern at the reported uses and use levels.“ (siehe EFSA Gutachten von [2017](#))
2. „Overall, the Panel concluded that there is no reason for a safety concern when E 471 is used as food additive“ (siehe EFSA Gutachten von [2021](#))

Laut unserem aktuellen Informationsstand haben sich die EU-Mitgliedstaaten bislang jedoch mehrheitlich kritisch gegenüber einer solchen Ausweitung geäußert.

Fragestellung

Um die oben beschriebenen positiven Effekte des Apeel-Coatings auszubauen, ist es erstrebenswert, auch den Anwendungsbereich weiter auszuweiten.

Daher unsere Frage an Sie: Besteht in Deutschland die (regulatorische / verfahrenstechnische) Möglichkeit, dass die zuständigen Behörden eine Ausnahmeregelung für die erweiterte Nutzung der Apeel-Technologie für Lebensmittel mit essbarer Schale auf nationaler Ebene erteilen? Falls ja, wie sähe der Prozess dafür aus? Mit einer solchen Ausnahmeregelung könnte unserer Auffassung nach ein Präzedenzfall geschaffen werden, der die positiven Effekte für alle Beteiligten in der Lebensmittellieferkette aufzeigt und gleichzeitig massiv Lebensmittelverluste reduziert.

Vielen Dank vorab für Ihre Mühe. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung und stehen Ihnen auch für einen vertiefenden Dialog zu diesem Thema jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,
[REDACTED]