



# Österreichisches Lebensmittelbuch – Einstufung von Pflanzen und Pflanzenteilen

**Einstufung von Pflanzen und Pflanzenteilen – Vorstellung  
und Übergabe der Stoffliste des Bundes und der  
Bundesländer an das BMEL**

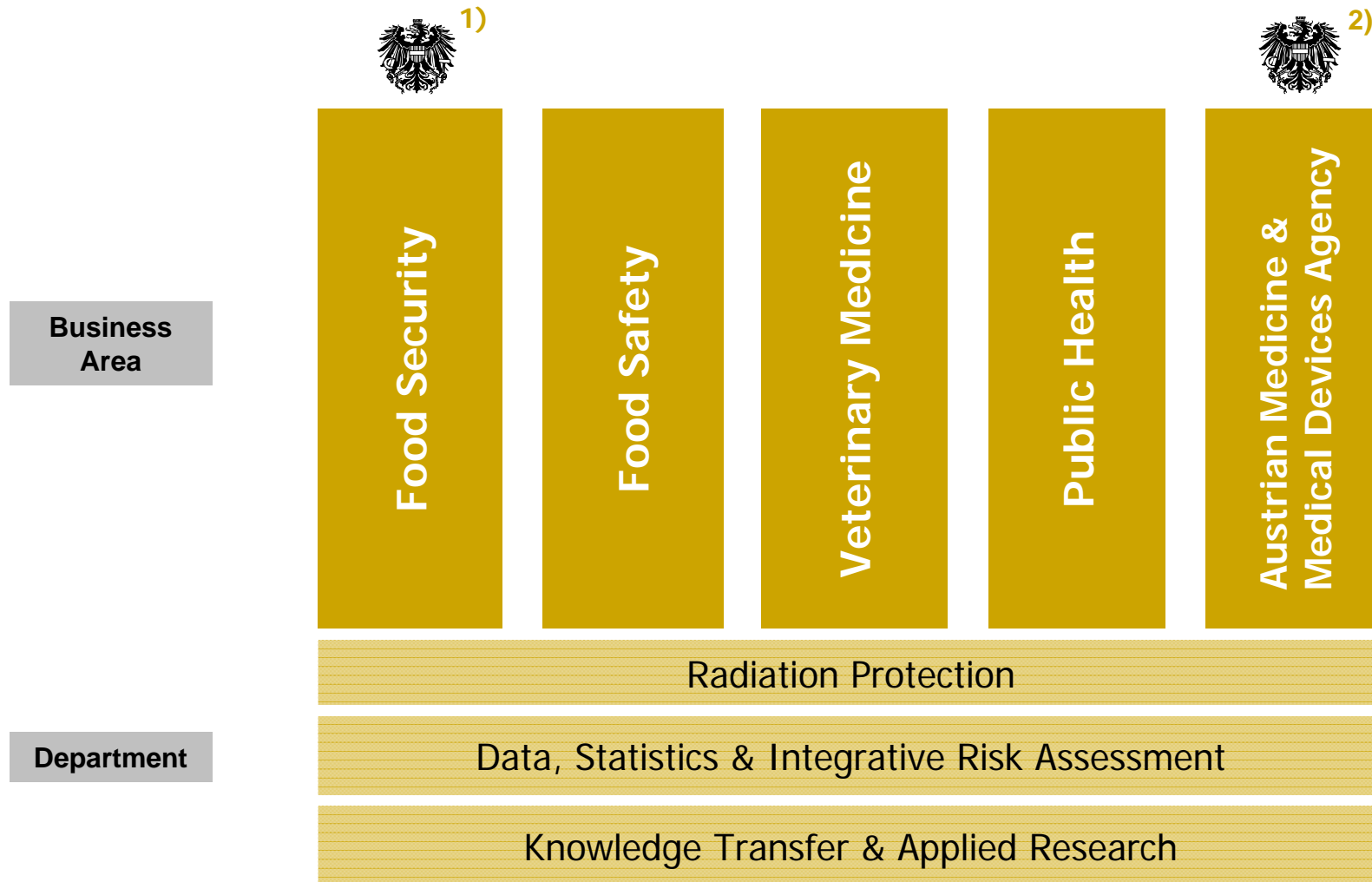
**DI Klaus Riediger**  
AGES- LSV Wien

**Berlin, 09.09.2014**

# Austrian Agency for Health and Food Safety



# AGES Company Structure 2012



1) Austrian Federal Office for Food Safety

2) Austrian Federal Office for Safety in Healthcare

# Disclaimer



**„Meine Bemerkungen sind nicht zwangsläufig die offizielle Meinung der AGES bzw. Österreichs“**

**“My remarks do not necessarily reflect the official view of AGES or Austria”**

# Überblick



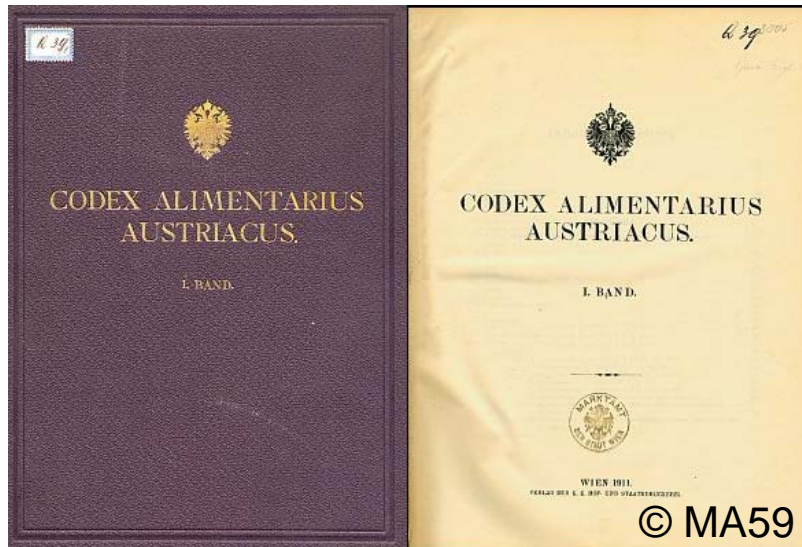
- **Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB)**
- **Österreichische „Pflanzenlisten alt“**
- **Internationale „Pflanzenlisten“ + EFSA**
- **Österreichische „Pflanzenlisten neu“**
- **Erläuterungen**

# Überblick

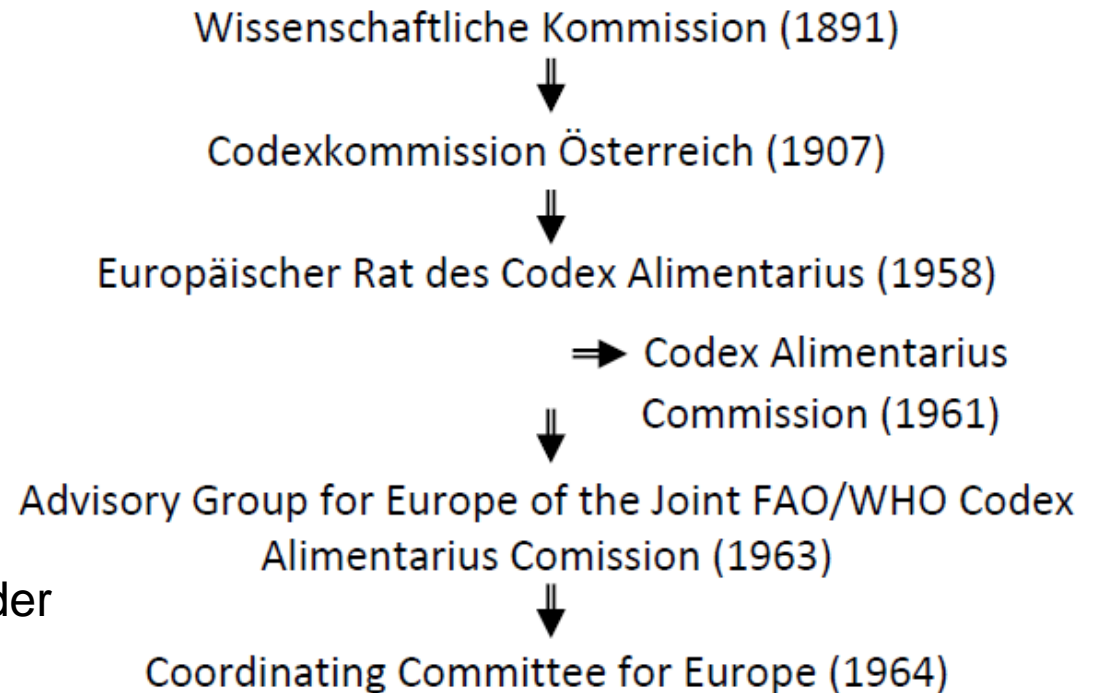


- **Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB)**
- **Österreichische „Pflanzenlisten alt“**
- **Internationale „Pflanzenlisten“ + EFSA**
- **Österreichische „Pflanzenlisten neu“**
- **Erläuterungen**

# Das Österreichische Lebensmittelbuch 1



In den Jahren 1910 bis 1917 wurde der "**Codex Alimentarius Austriacus**" geschaffen. In diesem dreibändigen Werk wurden die Mindeststandards der österreichischen Lebensmittel festgelegt. Die ersten Kapitel waren ab **1911** verbindlich.



**Der Codex Alimentarius Austriacus war Vorbild und Vorläufer des Weltweiten Codex Alimentarius**

# Das Österreichische Lebensmittelbuch 2



- **Das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) dient zur Verlautbarung von Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie von Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren (§ 76 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG).**
- **Das Österreichische Lebensmittelbuch ist aus rechtlicher Sicht als "objektivierte Sachverständigengutachten" einzustufen. Es ist keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn.**



# Das Österreichische Lebensmittelbuch 3



- Zur Beratung des Bundesministers für Gesundheit in Angelegenheiten sämtlicher lebensmittel-rechtlicher Vorschriften sowie zur Vorbereitung des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codex Alimentarius Austriacus) ist eine **Kommission** (Codexkommission) eingerichtet.
- Gemäß § 77 LMSVG setzen sich die Mitglieder neben den Mitarbeitern des **BMG** und der **AGES** oder den **Untersuchungsanstalten der Länder** und nach **§ 73 LMSVG Berechtigte**, aus **Vertretern bestimmter Bundesministerien** (BMJ, BMLFUW, BMASK, BMWFW, BMF), **den Ländern**, der **Wirtschafts- und Landwirtschaftskammer Österreich**, der **Bundesarbeitskammer**, dem **Verein für Konsumenten-information**, dem Österreichischen Gewerkschaftsbund, der Vereinigung Österr. Industrieller, der Österr. Tierärztekammer und Vertretern der **einschlägigen Wissenschaften** zusammen. Ihre Tätigkeit ist ehrenamtlich.

# Das Österreichische Lebensmittelbuch 4



- Zur fachlichen Unterstützung und Vorbereitung Ihrer Beschlüsse hat die Codexkommission **Unterkommissionen und Arbeitsgruppen** eingesetzt, die unter Beteiligung von Fachexperten **Codexrichtlinien** erarbeiten. Diese werden nach Befassung des Koordinationskomitees der Plenarversammlung der Codexkommission zur Beschlussfassung vorgelegt und vom Bundesminister für Gesundheit veröffentlicht.
- Die Codexkommission wird als Forum zur Vorbereitung und sozialpartnerschaftlichen Abstimmung der österreichischen Position für EU- und internationale Gremien genutzt und wird regelmäßig durch das Präsidium der WECO mit Fragestellungen aus den Komitees des FAO/WHO Codex Alimentarius über die Vorsitzenden der jeweiligen Codex-Unterkommissionen befasst. **Weiters dient die Codexkommission als Plattform zur Risikokommunikation.**

# Überblick



- Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB)
- **Österreichische „Pflanzenlisten alt“**
- Internationale „Pflanzenlisten“ + EFSA
- Österreichische „Pflanzenlisten neu“
- Erläuterungen

# Codex B 27- Pilze und Pilzerzeugnisse



<http://www.lebensmittelbuch.at/pilze-und-pilzerzeugnisse/>

The screenshot shows a website interface with a green header bar containing navigation links: Über uns, Aufgaben, FAQ, Newsletter, Kontakt, and Impressum. Below the header is a search bar and a sidebar with a table of contents. The main content area displays the title "Pilze und Pilzerzeugnisse" and a list of subpages.

drucken Link senden

**Wählen Sie ein Codex-Kapitel**

A 3 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
A 5 Kennzeichnung, Aufmachung Abschnitt Lagerbedingungen
A 8 Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte
B 1 Trinkwasser
B 2 Speiseeis
B 3 Honig
B 4 Obst
B 5 Konfitüre und andere Obsterzeugnisse
B 6 Sirupe
B 7 Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
B 8 Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremes, Zubereitungen auf Essigbasis; andere

Home » B 27 Pilze und Pilzerzeugnisse

## Pilze und Pilzerzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMG-75210/0025-II/B/13/2014 vom 24.7.2014

### Inhalt der Subseiten

1. Allgemeine Richtlinien
2. Anforderungen an Pilze und Pilzerzeugnisse
3. Beurteilung

Tabelle 1: Liste der Speisepilze  
Tabelle 2: Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse

Original-PDF downloaden

# Codex B 28- Gewürze und Gewürzextrakte



Suche

[Über uns](#) [Aufgaben](#) [FAQ](#) [Newsletter](#) [Kontakt](#) [Impressum](#)

drucken  Link senden

**Wählen Sie ein Codex-Kapitel**

- A 3 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
- A 5 Kennzeichnung, Aufmachung Abschnitt Lagerbedingungen
- A 8 Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte
- B 1 Trinkwasser
- B 2 Speiseeis
- B 3 Honig
- B 4 Obst
- B 5 Konfitüre und andere Obsterzeugnisse
- B 6 Sirupe
- B 7 Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
- B 8 Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremes,

Home » [B 28 Gewürze und Gewürzextrakte \(in Überarbeitung\)](#)

---

## Gewürze und Gewürzextrakte (in Überarbeitung)

Dieses Kapitel ist noch in Überarbeitung.

---

 [Original-PDF downloaden](#)

# Codex B 31 Tee und teeähnliche Erzeugnisse



<http://www.lebensmittelbuch.at/tee-und-teeaehnliche-erzeugnisse/>

The screenshot shows a website interface with a green header bar containing navigation links: Über uns, Aufgaben, FAQ, Newsletter, Kontakt, and Impressum. Below the header is a search bar and a sidebar on the left with the title 'Wählen Sie ein Codex-Kapitel'. The sidebar lists various Codex chapters from A 3 to B 9. The main content area on the right displays the title 'Tee und teeähnliche Erzeugnisse', the publication information 'Veröffentlicht mit Geschäftszahl: BMGFJ-75210/0018-IV/B/7/2008 vom 19.1.2009', and a section 'Inhalt der Subseiten' with three numbered items: 1. Tee, 2. Teeähnliche Erzeugnisse, and 3. Teegetränke. Each item has a corresponding anhang (attachment) description. At the bottom of the main content area, there is a red Adobe PDF icon and the text 'Original-PDF downloaden'.

Über uns Aufgaben FAQ Newsletter Kontakt Impressum

drucken Link senden

**Wählen Sie ein Codex-Kapitel**

- A 3 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze
- A 5 Kennzeichnung, Aufmachung Abschnitt Lagerbedingungen
- A 8 Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte
- B 1 Trinkwasser
- B 2 Speiseeis
- B 3 Honig
- B 4 Obst
- B 5 Konfitüre und andere Obsterzeugnisse
- B 6 Sirupe
- B 7 Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
- B 8 Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel
- B 9 Backhefe, Sauerteig, Backpulver, Triebmittel

Home » B 31 Tee und teeähnliche Erzeugnisse

## Tee und teeähnliche Erzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMGFJ-75210/0018-IV/B/7/2008 vom 19.1.2009

### Inhalt der Subseiten

1. Tee
2. Teeähnliche Erzeugnisse
3. Teegetränke

Anhang 1: Offene Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse üblicherweise verwendeten Pflanzenteile

Anhang 2: Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse nicht verwendeter Pflanzen bzw. Pflanzenteile

Anhang 3: Beschaffenheit der in Anhang I angeführten Pflanzenteile

 Original-PDF downloaden

# Codex UK Nahrungs- ergänzungsmittel (NEM)



<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/nahrungsergaenzung/nahrungsergaenzungsmittel.html>

## **Empfehlung der UK Nahrungsergänzungsmittel (NEM): Pflanzen und Pflanzenteile die in NEM nicht verwendet werden:**

<b>Droge</b>	<b>Dt. Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>
Agnis casti fructus	Mönchspfefferfrüchte	
Alkannae radix	Alkannawurzel	
Ammeos visnagea fructus	Ammi visnaga Früchte	
Anserinae herba	Gänsefingerkraut	
Azadirachta indica	Neem; Nimbaum	
Balsamum peruvianum	Perubalsam	
Barosmae folium	Buccoblätter	
Boldi folium	Boldoblätter	
Boswellia serrata	Indischer Weihrauch (Olibanum)	
Chelidonii herba	Schöllkraut	
Chrysanthemum morifolium	Winterasternblüte	
Cimicifugae racemosae rhizoma	Traubensilberkerzen-Wurzelstock	
Crataegi folium cum flore	Weißdornblätter mit Blüten	
Crataegi fructus	Weißdornfrüchte	
Droserae herba	Sonnentaukraut	
Frangulae cortex	Faulbaumrinde	
Fumariae herba	Erdrauchkraut	
Galegae herba	Geißbrautenkraut	
Gei urbani rhizoma	Nelkenwurz	
Genistae herba	Färberginsterkraut	

# Überblick



- Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB)
- Österreichische „Pflanzenlisten alt“
- **Internationale „Pflanzenlisten“ + EFSA + ...**
- Österreichische „Pflanzenlisten neu“
- Erläuterungen



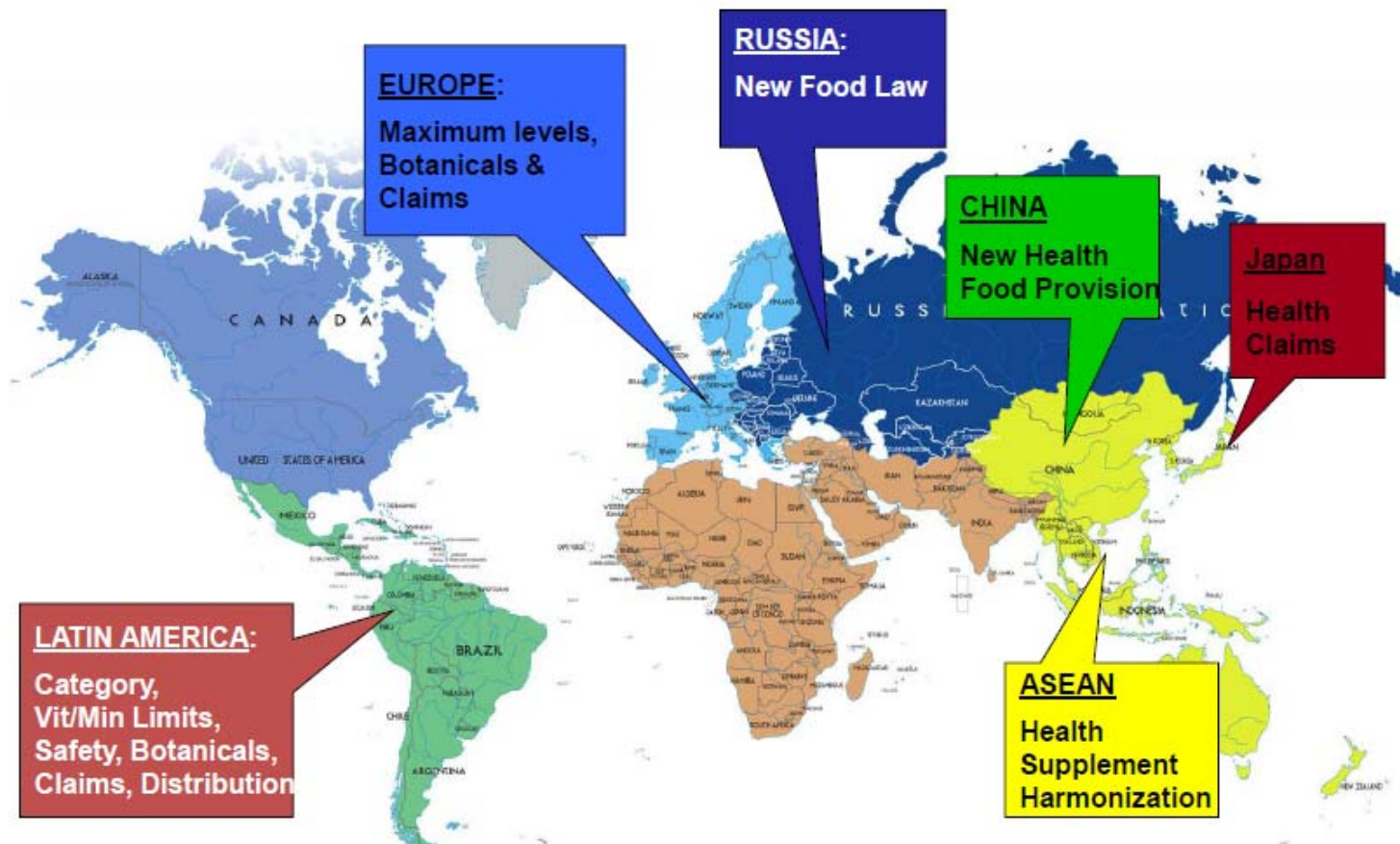
# GLOBAL REGULATORY DEVELOPMENT 1



IADSA

International Alliance of Dietary/  
Food Supplement Associations

## Examples



# GLOBAL REGULATORY DEVELOPMENT 2



International Alliance of Dietary/  
Food Supplement Associations

## Allowance of Ingredients

Market	Allowed "Existing" Ingredients	"New" Ingredients
<b>EU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Used before 1997 (FS Directive)</u></li> <li>• <u>Vitamin &amp; Mineral positive list</u></li> <li>• <u>Other Ingredients regulated at Member States level – some Positive</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Novel Ingredient authorization</u></li> </ul>
<b>USA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Used before 1994 (DSHEA)</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>New Dietary Ingredient (NDI) notification (exempt from notification if in food supply)</u></li> </ul>
<b>ASEAN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Negative list</li> <li>• Restricted condition of use list</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Self assessment of safety and not meet criteria for inclusion in Negative list</li> </ul>
<b>Japan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positive list for use in foods</li> <li>• List of not drug ingredient</li> <li>• Part of food supply</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Self or Government assessment if food or drug ingredient</li> </ul>
<b>Korea</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Health Functional Food (HFF) Code</li> <li>• Part of food supply</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• New HFF Ingredient authorization</li> </ul>
<b>China</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positive list for use in foods &amp; drugs</li> <li>• Positive list for use in health foods</li> <li>• Negative list for use in health foods</li> <li>• Part of food supply</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• no specified regulation/process</li> </ul>

21

# Nationale Listen (sind (noch) nicht rechtssicher!!)



- **BELGIEN**

<http://www.health.belgium.be/eportal/foodsafety/foodstuffs/foodsupplements/index.htm#.Ujec-XcmGPB>

- **FRANKREICH**

<http://ec.europa.eu/enterprise/tris/en/index.cfm/search/?trisaction=search.detail&year=2012&num=728&mlang=DE>

- **ITALIEN**

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1424&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=integratori](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1424&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=integratori)

- **UK (MHRA)**

[https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/204303/Supplements\\_Summary\\_Jan\\_2012\\_DH\\_FINAL.doc.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/204303/Supplements_Summary_Jan_2012_DH_FINAL.doc.pdf)

- **DEUTSCHLAND**

[http://www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/03\\_Verbraucher/08\\_Stoffliste/Im\\_stoffliste\\_node.html](http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/08_Stoffliste/Im_stoffliste_node.html)

- ...

# BELFRIT

[http://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_2\\_1\\_1.jsp?lingua=italiano&menu=eventi&p=daeventi&id=163](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_2_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=eventi&p=daeventi&id=163)



## The BELFRIT Project



In 2011 the collaboration between



has started in order to define a common positive list, deriving from the comparison of national lists, and to harmonize eventually their approach to the assessment of plants in food supplements

# The European Herbal Infusions Association (EHIA)

<http://www.ehia-online.org/>



Home Who we are Herbal Materials Market data Contact

*The world of herbal infusions*

**Publications**

Various papers and documents published within the scope of EHIA's work, are available for download.

All offered documents are PDF-files.

- Inventory List Herbals, January 2013
- Allocation List, January 2013
- Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions, June 2014
- Guidelines for Good Agricultural and Hygiene Practices for Raw Materials used for Herbal and Fruit Infusions (GAHP), June 2014
- EHIA's recommended microbiological specifications combined, June 2014
- Influence of brewing temperature and brewing period on the microbial kinetics in herbal infusions, September/October 2005
- Microbiological Status of untreated herbal materials, July 1999

Member organisations  
Publications  
Quality assurance  
Herbal infusions history

# EFSA Botanicals (Plants, Fungi, Algae)

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/botanicals.htm>



- **European Food Safety Authority; Compendium of botanicals reported to contain naturally occurring substances of possible concern for human health when used in food and food supplements. EFSA Journal 2012;10(5):2663. [60 pp.].**  
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2663.pdf>
- **EFSA Scientific Committee; Guidance on safety assessment of botanicals and botanical preparations intended for use as ingredients in food supplements, on request of EFSA. EFSA Journal 2009; 7(9):1249. [19 pp.].**  
<http://www.efsa.europa.eu/en/search/doc/1249.pdf>
- **Scientific Opinion on a Qualified Presumption of Safety (QPS) approach for the safety assessment of botanicals and botanical preparations**  
<http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/3593.htm>

# BfR (GER): Risikobewertung von Pflanzen und pflanzlichen Zubereitungen

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/risikobewertung-von-pflanzen-und-pflanzlichen-zubereitungen.pdf>



- **Lycium barbarum L. (Gojibeeren)**
- **Rhodiola rosea (L.) SCOP. (Rosenwurz)**
- **Withania somnifera (Schlafbeere)**
- **Pueraria lobata (Willdenow) Ohwi (Kudzuwurzel)**
- **Tribulus terrestris L. (Erdstachelnuss)**
- **Pausinystalia yohimbe L. (Yohimbe)** KOM→EFSA  
→VERBOT
- **Ephedra spp. (Meerträubel-Arten)** Artikel 8 von  
1925/2006
- ... + 9 andere

# Überblick



- Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB)
- Österreichische „Pflanzenlisten alt“
- Internationale „Pflanzenlisten“ + EFSA
- **Österreichische „Pflanzenlisten neu“**
- Erläuterungen



# Arbeitsgruppe für die Erstellung der Pflanzenliste(n) des ÖLMB



**Beauftragt vom Vorsitzenden der Codex UK**

**„Nahrungsergänzungsmittel“ sowie**

**„Tee und teeähnliche Erzeugnisse“**

**Min.-Rat i.R. Mag. Dieter Jenewein**

**Leitung: Univ.-Prof. Mag. Dr. Dr.h.c. Brigitte Kopp**

**Professor für Pharmakognosie, Universität Wien**

**(+ Mag. Elisenda Pichler, Johannes Schimming)**

**Em. O. Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Chlodwig FRANZ,**

**Dr. Wolfram Steinwendtner,**

**Min.-Rat Dipl.-Ing. Rainer Bernhart,**

**Mag. Dr. Astrid Obmann und Dipl.Ing. Klaus Riediger**

**➤ rund 10 ganztägige Meetings!**

# Wichtigste Erkenntnisse 1



- Tee und Teeähnliche Getränke = allg. wässriger „einfacher“ Extrakt → weniger Variablen → in Pflanzenliste klarere Aussagen zu +/- möglich
  - Nahrungsergänzungsmittel = komplexer → viele Variablen möglich → Pflanzenliste bietet zu wenig an Info für Empfehlung bei kritischeren Pflanzen
- Daher wird bei der jetzigen Überarbeitung für die Einstufung von Pflanzen und Pflanzenteilen im ÖLMB „nur“ das Codexkapitel B 31 „Tee und teeähnliche Erzeugnisse“ als Empfehlung veröffentlicht werden.

# Wichtigste Erkenntnisse 2



- **Genauere Systematik sehr wichtig!**

<http://www.theplantlist.org/>

- **AM Einstufung heute strengere und transparentere Kriterien**

<http://www.basg.gv.at/arzneimittel/abgrenzung/>

- **Liste an die heutige Zeit angepasst! (Beispiele)**

- Süsse Brombeerblätter (*Rubus Suavissimus* S. Lee)
- Zitronenmyrte (*Backhousia citriodora* F. Muell.)
- *Morinda citrifolia* L. (Noni-Blätter- Novel Food Zulassung)
- **kein** Färberginster (*Genista tinctoria* L.) als Schmuckdroge mehr → jetzt in Negativliste

# "POSITIVLISTE" - Tee und teeähnliche Erzeugnisse



Stammpflanze (lat.)	Deutscher Name/Pflanzenteil in Verwendung	Weitere Bezeichnung(en) (Bsp.)	Droge (lat.)	Kommentar (zu verwenden als)
<u>"POSITIVLISTE" - Tee und teeähnliche Erzeugnisse</u>				
<b>Coffeinhaltige teeähnliche Erzeugnisse (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Art. 10 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III ist zu beachten)</b>				
<b>Früchtetees</b>				

# "NEGATIVLISTE" - Tee und teeähnliche Erzeugnisse



Stammpflanze (lat.)	Deutscher Name/Pflanzenteil in Verwendung	Weitere Bezeichnung(en) (Bsp.)	Kritische Inhaltsstoffe	Literatur
<b>"NEGATIVLISTE" - Tee und teeähnliche Erzeugnisse</b>				
Aconitum spp.	Eisenhut		Diterpenalkaloide und Nor-Diterpenalkaloide (z.B. Aconitin)	Aconitum alkaloid content and the high toxicity of aconite tincture. Chan TY. Forensic Sci Int. 2012 Oct 10;222(1-3):1-3. doi: 10.1016/j.forsciint.2012.02.026. Epub 2012 Apr 1.

# Überblick



- **Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB)**
- **Österreichische „Pflanzenlisten alt“**
- **Internationale „Pflanzenlisten“ + EFSA**
- **Österreichische „Pflanzenlisten neu“**
- **Erläuterungen**

# Begriffe des Lebensmittelrechts VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002



## Ziele des Lebensmittelrechts

- Schutz der Gesundheit
- Schutz vor Irreführung und Täuschung

## Zuständigkeiten (Art. 17)

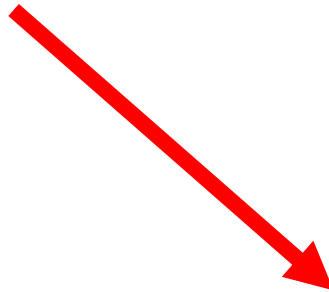
Die **Lebensmittelunternehmer** sorgen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die Lebensmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten, und überprüfen die Einhaltung dieser Anforderungen.

**„Inverkehrbringen“** das Bereithalten von Lebensmitteln [...] für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst;

# Arzneimittel/Lebensmittel



- **Sennesblätter**
- Weidenrinde
- Kamille
- Sonnenhut
- Johanniskraut
- Huflattich



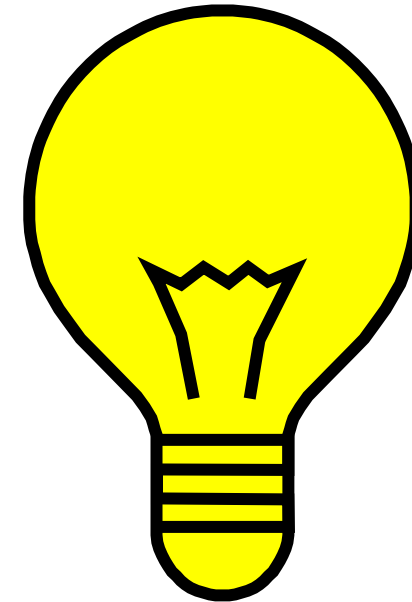
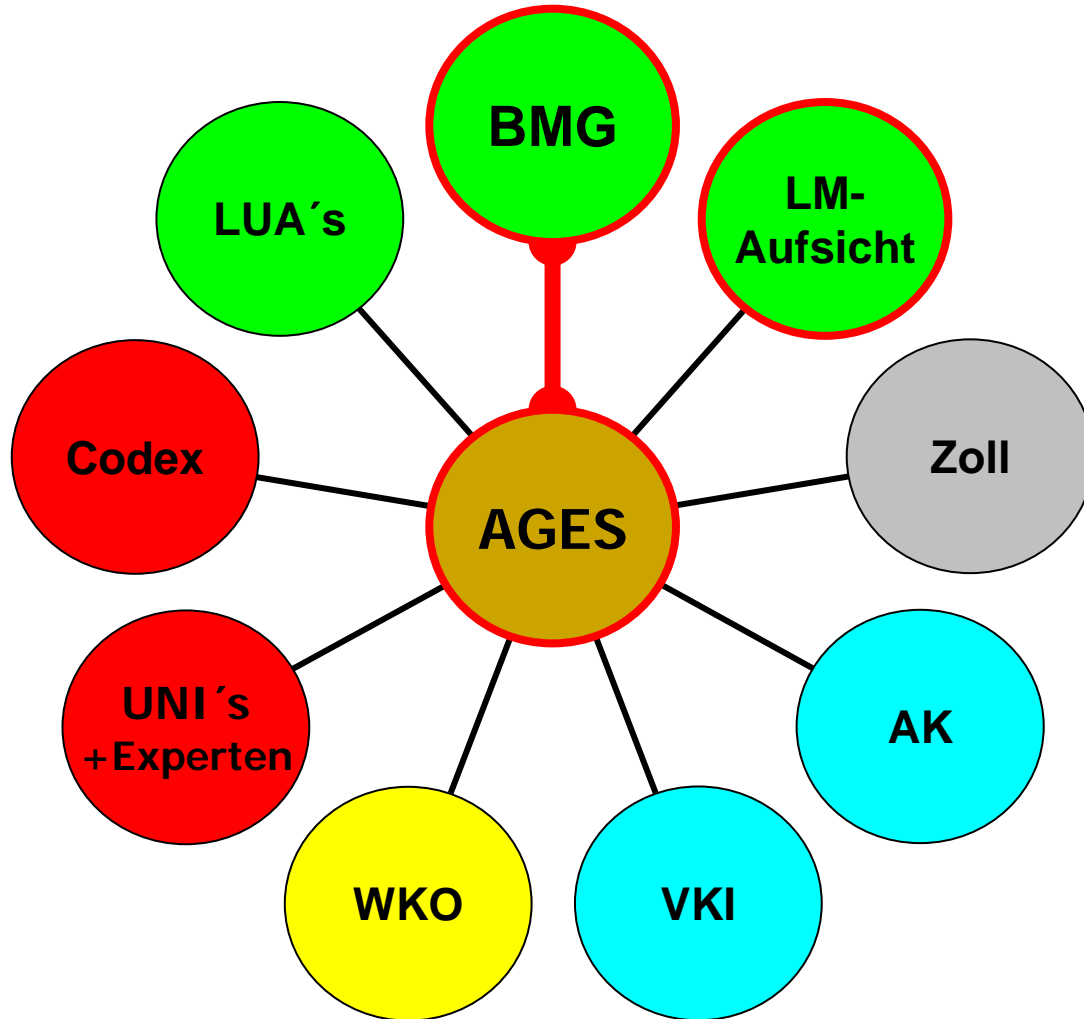
**DOSIS +  
KOMBINATION  
+ SICHERHEIT**

**WIRKSAMKEIT?**





# Novel Food Netzwerke



**Novel Food Working Group**

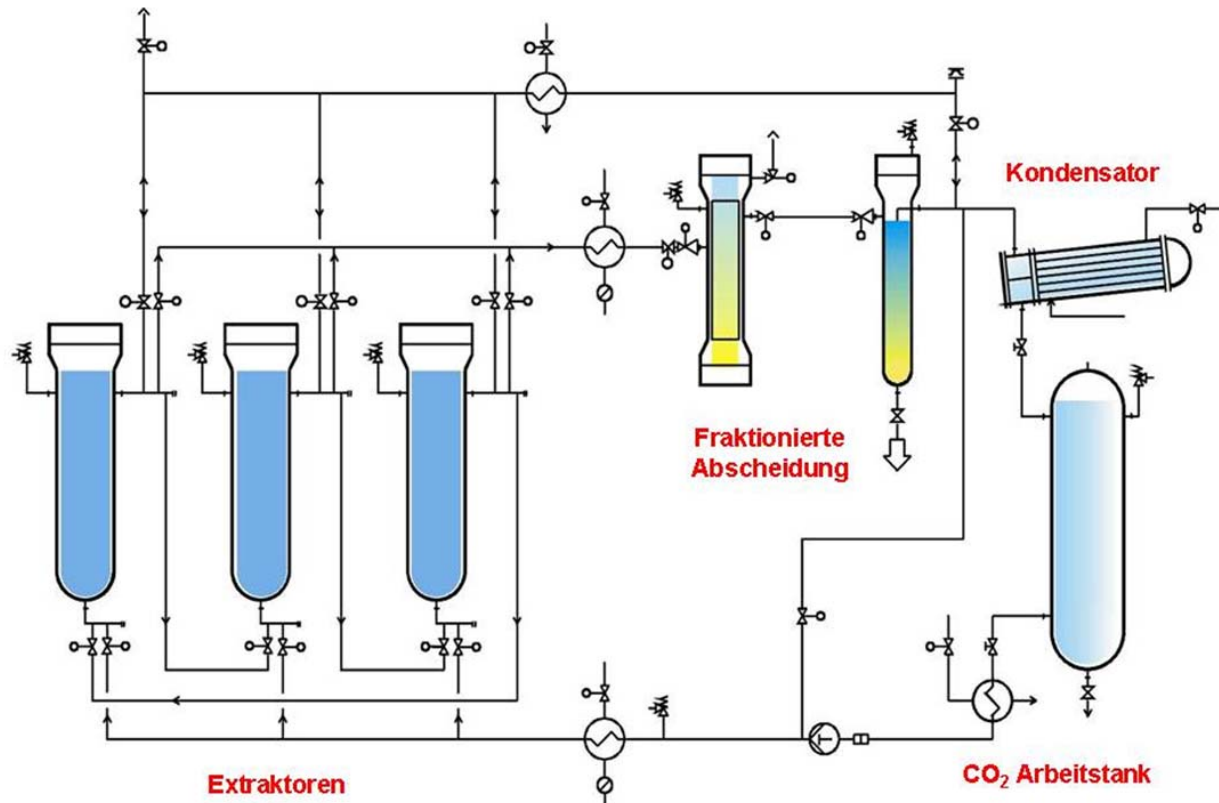
# NF- Abgrenzungsproblematik



<b>Nicht neuartig (not NF)</b>	<b>Grauzone (?)</b>	<b>Neuartig (NF)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepturänderung                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neue Technologien ohne Auswirkung</li> <li>• GVO</li> <li>• FIAP Aromen, Zusatzstoffe, Enzyme</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neue Extraktions- oder Trennmethoden</li> <li>Neuer Extrakt</li> <li>Reinstoffe</li> <li>AM?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zugelassenes NF: gleiche Anwendung (Notifikation) neue Anwendung (Erstzulassung)</li> <li>• Zutat wurde nur in NEM vor 150597 verwendet                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusatzstoffe Verwendung z.B. als Ballaststoff</li> </ul> </li> </ul>

# Neue Extraktionsverfahren 1?

## Fließbild CO<sub>2</sub> Hochdruckextraktion



# Neue Extraktionsverfahren 2?



Multifunktionelle Anlage - Tschechien  
1 x 200 liter / 550 bar



Multifunktionelle Anlage - Indien  
3 x 300 liter, 550 bar



Multifunktionelle Anlage - Indien  
2 x 600 liter, 550 bar



**Gewürze  
und  
Kräuter**



# Neue Extraktionsverfahren 3?



## Löslichkeit in CO<sub>2</sub>

LEICHT LÖSLICH	REDUZIERT LÖSLICH	NICHT LÖSLICH
• Ester, Alkohole	• Speiseöl aus Ölsaaten	• Zucker
• Aldehyde, Ketone	• Wachse	• Fruchtsäuren
• ätherische Öle	• Polyphenole	• Stärke
• Aromen		• Proteine
• Mono- und Sesqui-terpene		• Mineralsalze
		• Glykoside



# Neue Extraktionsverfahren 4?



## Vergleich der chemischen Zusammensetzung ätherischer Öle

Pflanze	Verbindung	Wasserdampfdestillation	Produkte aus CO <sub>2</sub> Hochdruckextraktion
Thymian	<i>p</i> -Cymen	12.9	13.5
	<i>γ</i> -Terpinen	11.2	6.8
	Thymol	57.0	64.3
	Carvacrol	6.4	4.1
	<i>β</i> -Caryophyllen	1.9	6.7
Oregano	<i>p</i> -Cymen	3.9	1.5
	<i>γ</i> -Terpinen	1.6	0.1
	Linalool	1.8	1.7
	Borneol	1.3	1.2
	Thymol	1.4	1.3
	Carvacrol	83.8	90.5
Rosmarin	<i>α</i> -Pinen	25.2	8.3
	1,8-Cineol	20.6	20.0
	Camphor	10.3	15.3
	Borneol	13.7	15.6
	Verbenon	4.8	8.4
	<i>β</i> -Caryophyllen	1.0	2.2
Muskatellersalbei	Linalylacetat	10.3	8.2
	Linalool	14.9	0.9
	<i>α</i> -Sclareol	-	50.0
Dille	Limonen	55.7	42.6
	Dihydrocarvon	4.7	6.1
	d-Carvon	36.5	50.2
Fenchel	<i>α</i> -Pinen	2.5	0.5
	Limonen	3.2	0.9
	Fenchon	17.3	13.9
	Methylchavicol	3.5	3.1
	trans-Anethol	71.4	77.9
Koriander	Pinen	15.3	7.7
	Linalool	68.5	75.5
Sellerie	Limonen	50.5	33.4
	3-Butylphthalid	23.6	40.6
Petersilie	<i>α</i> -Pinen	24.0	1.5
	<i>β</i> -Pinen	21.9	3.0
	Myristicin	7.4	4.0
	Apiol	38.5	84.9



# NOVEL FOOD: EU- DG SANCO

[http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm)



Site Map | What's New | A to Z Index | Contact English (en)

HEALTH AND CONSUMERS  
Food

OPA > European Commission > DG Health and Consumers > Overview > Food and Feed Safety

General Food Law Animal Nutrition Labelling & Nutrition Biotechnology Novel Food Chemical Safety Biological Safety Official controls Food waste Food improvement agents

### Novel foods and novel food ingredients

The Commission considers foods and food ingredients that have not been used for human consumption to a significant degree in the EU before 15 May 1997 **novel foods** and **novel food ingredients**.

They must be:

- Safe for consumers;
- Properly labelled to not mislead consumers.

### Risk assessment before the marketing of novel foods and ingredients

To market a novel food or ingredient, companies must apply to a EU country authority for authorisation, presenting the scientific information and safety assessment report.

- The competent authority decides if additional assessment is necessary;
- It allows the marketing of the product if no additional assessment is necessary, and if the Commission and EU countries do not object.
- Before approving, the Commission asks the [Standing Committee on Food Chain and Animal Health](#) for an opinion.

### Authorisations

#### Topics

- Introduction and legislation
- Novel food catalogue
- Authorisations
- Review of Regulation (EC) 258/97

#### Resources

- Speeches
- Press Releases
- Health & Consumer Voice Newsletter
- Committees
- Links

#### International Affairs

- Organisations
- Codex
- OIE
- WTO
- Import Conditions
- Pets and Animal Welfare
- Enlargement
- Agreements

Print

# Belgien (bitte beachten!)



<http://www.health.belgium.be/eportal/foodsafety/foodstuffs/novelfoods/index.htm?fodnlang=en#.UpRxNxBsusY>

The screenshot shows the AGES website interface. At the top, there is a logo for the federal public service and a navigation menu with categories: My health, Food safety (highlighted), Health care, Animals and Plants, and Environment. Below the menu is a breadcrumb trail: Home / Food safety / Foodstuffs / Novel foods. A search bar is present with a 'Search' button and a dropdown menu set to 'in "Food safety"'. On the left, a sidebar lists various food categories, with 'Novel foods' highlighted. The main content area is titled 'Novel Food' and includes a definition: 'The term "Novel Food" refers to novel foods and novel food ingredients which had not been used for human consumption to a significant degree before 15 May 1997 and which fall under one of the following categories:'. Below this definition is a list of five categories: 1. foods and food ingredients with a new or intentionally modified primary molecular structure; 2. foods and food ingredients consisting of or isolated from micro-organisms, fungi or algae; 3. foods and food ingredients consisting of or isolated from plants and food ingredients isolated from animals (except for foods and food ingredients obtained by traditional propagating or breeding practices and having a history of safe food use); 4. foods and food ingredients to which has been applied a production process not currently used, where that process gives rise to significant changes in the composition or structure of the foods or food ingredients which affect their nutritional value, metabolism or level of undesirable substances; 5. Examples of Novel Foods are fruit juices like noni juice, milk or yonhult. To the right of the main content, there are sections for 'Related documents' (listing 'Law (3)') and 'More about:' (with links for 'food ingredients', 'voedselingredienten', and 'nieuwe voedingsmiddelen').

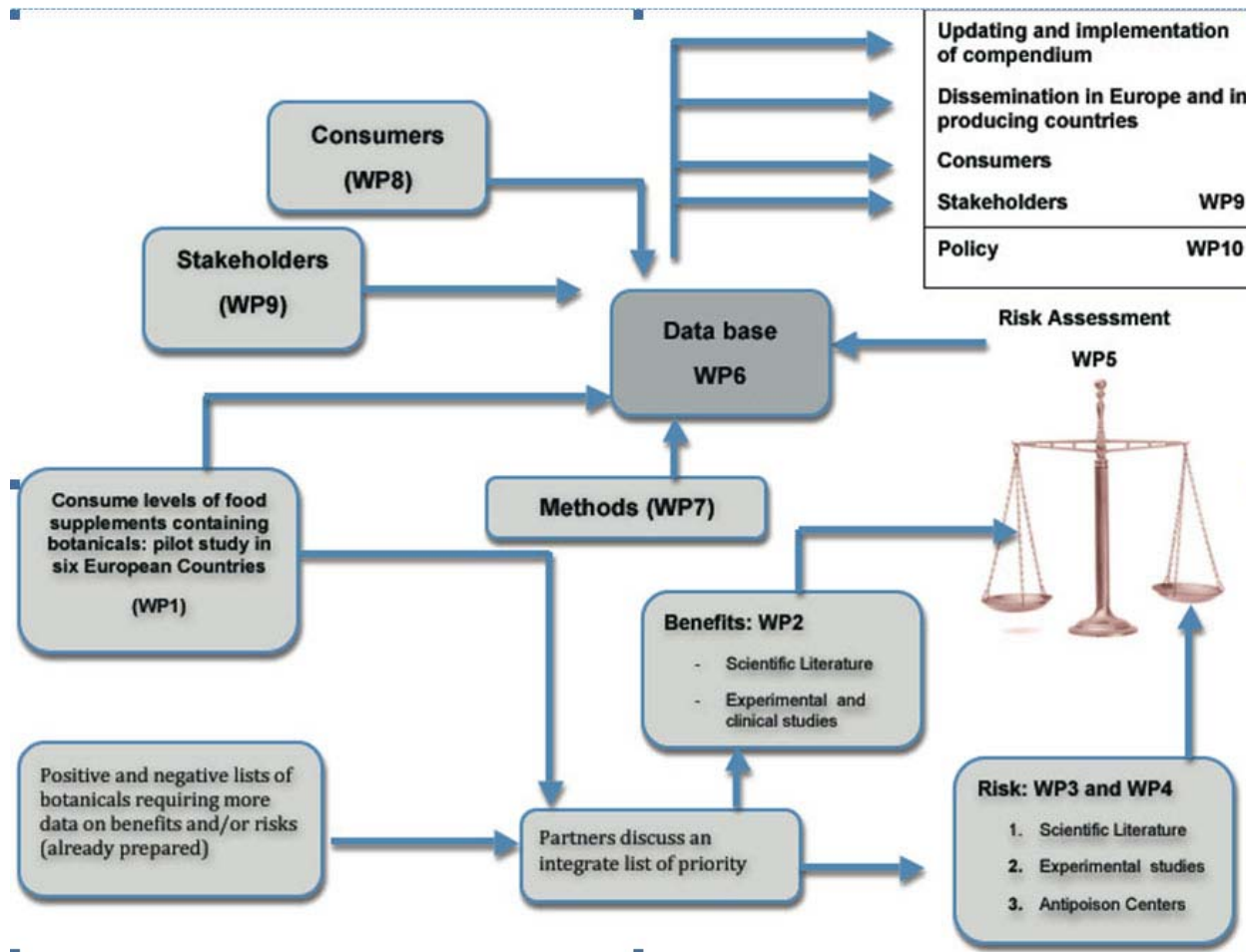


# Plant Libra: Projekt + Links

<http://www.plantlibra.eu/web/?q=node/63>



## PLANT food supplements: Levels of Intake, Benefit and Risk Assessment



# HERZLICHEN DANK für Ihre Aufmerksamkeit!



**Dipl.Ing. Klaus Riediger**  
**Telefon: +43(0)5 0555 35170**  
**Zimmer: B/E.14**

**A-1220 Wien, Spargelfeldstrasse 191**  
**E-Mail: [klaus.riediger@ages.at](mailto:klaus.riediger@ages.at)**

[http://st.depositphotos.com/2317051/2602/v/950/depositphotos\\_26021555-Vector-cartoon-of-man-and-woman-drinking-tea.jpg](http://st.depositphotos.com/2317051/2602/v/950/depositphotos_26021555-Vector-cartoon-of-man-and-woman-drinking-tea.jpg)