

Neuartige Lebensmittel

Ständig kommen neue Arten von Lebensmitteln auf unseren Tisch. Die zunehmende Globalisierung, die wachsende ethnische Vielfalt und die Suche nach neuen Nährstoffquellen sind dabei die bedeutendsten Triebkräfte.

Der Begriff „neuartige Lebensmittel“ ist nicht neu. Im Laufe der Geschichte haben neue Arten von Lebensmitteln, Lebensmittelzutaten oder Arten der Lebensmittelherstellung aus allen Teilen der Welt ihren Weg nach Europa gefunden. Bananen, Tomaten, Nudeln, tropische Früchte, Mais, Reis und eine breite Auswahl an Gewürzen kamen alle ursprünglich als neuartige Lebensmittel nach Europa. Unter den jüngsten Neuankömmlingen finden sich Chiasamen, Lebensmittel auf Algenbasis, Baobab-Früchte und Physalis (Andenbeeren, peruanische Lampionblumen oder Kapstachelbeeren).

Nach den EU-Vorschriften gilt jedes Lebensmittel, das vor Mai 1997 nicht in „erheblichem“ Umfang konsumiert wurde, als neuartiges Lebensmittel. Diese Kategorie umfasst neue Lebensmittel, Lebensmittel aus neuen Quellen, neue Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden, sowie neue Verfahren und Technologien zur Herstellung von Lebensmitteln. Beispiele sind das an Omega-3-Fettsäuren reiche Krillöl als neue Nahrungsquelle, essbare Insekten, Pflanzensterine als neuer Stoff oder die Nanotechnologie als neue Art der Nahrungsmittelproduktion.

Traditionelle Lebensmittel sind eine Untergruppe der neuartigen Lebensmittel und beziehen sich auf Lebensmittel, die traditionell irgendwo außerhalb

Europas konsumiert werden.

What is novel food?

NOVEL

Dieser Inhalt wird von einem externen Provider gehostet. Indem Sie diesen externen Inhalt anzeigen, akzeptieren Sie die Nutzungsbedingungen von youtube.com.

Meine Wahl speichern.
Ihre Wahl wird von europa.eu in einem Cookie gespeichert, bis Sie Ihren Browser schließen.


What is novel food?


Aktuelles

Januar 2021 – Die EFSA veröffentlichte Ihre erste abgeschlossene Bewertung eines vorgeschlagenen, aus Insekten gewonnenen Lebensmittels.

Unsere Sicherheitsbewertungen sind ein notwendiger Schritt bei der Regulierung neuartiger Lebensmittel. Durch unsere wissenschaftliche Beratung unterstützen wir Entscheidungsträger der EU und der Mitgliedstaaten bei der Zulassung dieser Produkte für den europäischen Markt.

Meilensteine

- 2021**


Die EFSA veröffentlicht die erste Bewertung eines aus Insekten gewonnenen Produkts als neuartiges Lebensmittel.
- 2018**


Februar und Mai
Die EFSA veröffentlicht administrative

Leitlinien für Antragsteller und das erste

Gutachten – Shrimps-Peptid-Konzentrat – nach den neuen Verfahren.

Januar

Mit Wirkung ab Januar tritt die neue Verordnung in Kraft, nach der die Kommission für die Zulassung neuartiger Lebensmittel im Anschluss an eine Sicherheitsbewertung durch die EFSA verantwortlich ist.


2017

Die EFSA veranstaltet ein Webinar zu den wissenschaftlichen Aspekten, die bei der Erstellung von Anträgen zu neuartigen Lebensmitteln zu berücksichtigen sind.

2016

Die EFSA veröffentlicht neue Leitlinien zu den Anforderungen an die Einreichung von Anträgen zu neuartigen Lebensmitteln und traditionellen Lebensmitteln aus Drittländern.

2015

Durch die neue Verordnung über neuartige Lebensmittel  wird ein zentralisiertes Bewertungs- und Zulassungsverfahren eingeführt.

2004

2004



Die EFSA veröffentlicht ihr erstes wissenschaftliches Gutachten zu einem Antrag auf ein neuartiges Lebensmittel – der Verwendung von Enova-Öl.

Rolle der EFSA

Seit im Januar 2018 die neue EU-Verordnung über neuartige Lebensmittel in Kraft trat, wurde das Verfahren der wissenschaftlichen Risikobewertung eines Antrags auf ein neuartiges Lebensmittel zentralisiert. Die EFSA führt Risikobewertungen der Sicherheit eines neuartigen Lebensmittels auf Ersuchen der Europäischen Kommission durch.


Neuartige Lebensmittel

Die Sicherheitsbewertung der EFSA erfolgt auf der Grundlage von Unterlagen, die von den Antragstellern eingereicht werden. Die Unterlagen müssen Daten über die Zusammensetzung, den Nährwert, die toxikologischen und allergenen Eigenschaften des neuartigen Lebensmittels sowie Informationen über die jeweiligen Produktionsverfahren, die vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen enthalten. Siehe Leitlinien.

Traditionelle Lebensmittel

Traditionelle Lebensmittel sind eine Untergruppe der neuartigen Lebensmittel. Die EFSA bewertet parallel zu den Mitgliedstaaten die sichere Verwendung traditioneller Lebensmittel anhand der Angaben des Antragstellers und der in der Literatur verfügbaren Daten. Diese Belege müssen die sichere Verwendung des traditionellen Lebensmittels in mindestens einem Land außerhalb der EU während eines Zeitraums von mindestens 25 Jahren nachweisen. Siehe Leitlinien.

Die EFSA entscheidet nicht, ob ein Lebensmittel als neuartiges oder traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland gilt; dies liegt in der Verantwortung der Risikomanager der EU. Ebenso entscheiden Risikomanager, ob ein neuartiges oder traditionelles Lebensmittel aus einem

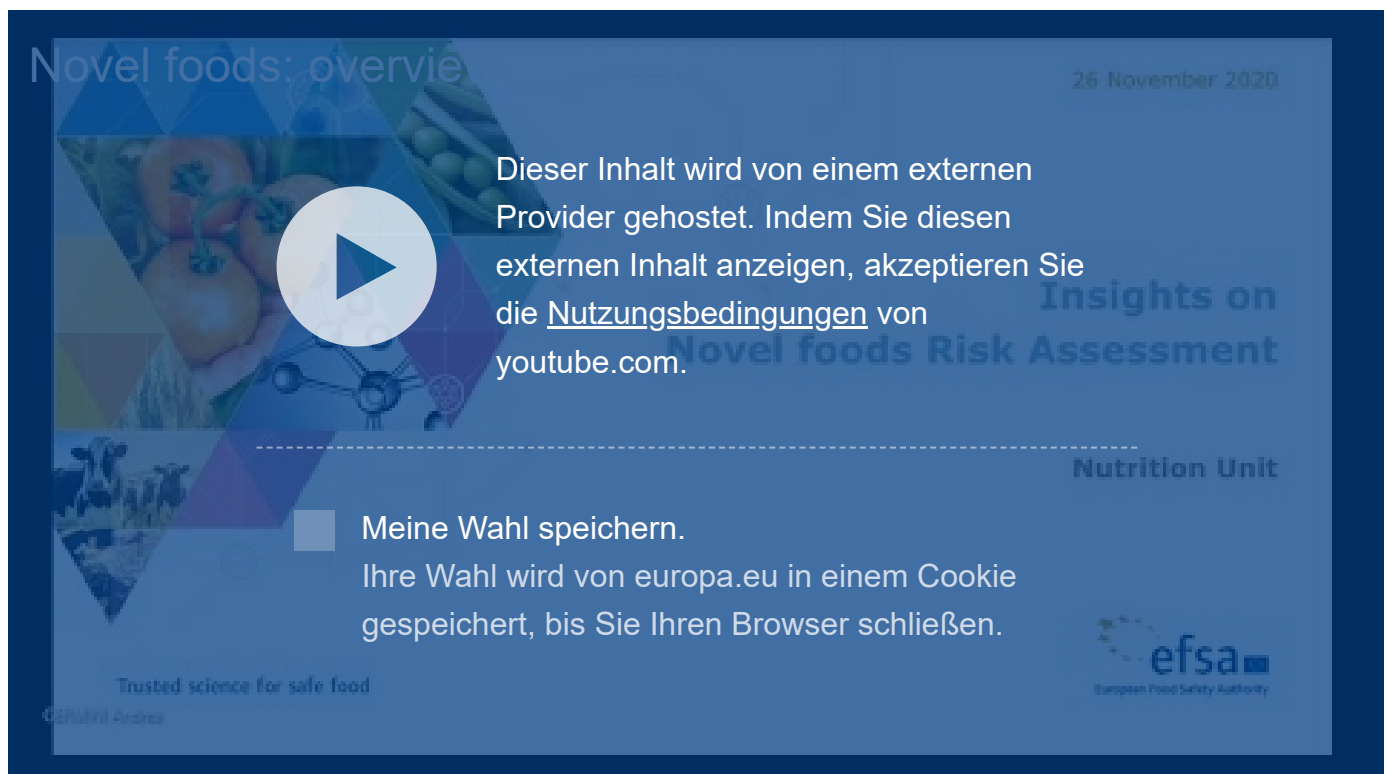
Drittland in der EU in Verkehr gebracht werden darf, einschließlich seiner zugelassenen Verwendungsbedingungen. Sieh [Europäische Kommission](#) .

Künftige Trends

Die Arten der von der EFSA bewerteten Anträge auf neuartige Lebensmittel entwickeln sich in neue Richtungen. So wird beispielsweise den Zutaten und ihren Quellen in Lebensmitteln größere Bedeutung beigemessen. Unsere Wissenschaftler bereiten sich auf solche Entwicklungen vor, indem sie aus den Erfahrungen lernen und dafür sorgen, dass die erforderlichen wissenschaftlichen Disziplinen und Datenquellen zur Verfügung stehen.

Im Dezember 2020 haben unsere mit neuartigen Lebensmitteln befassten Wissenschaftler eine Reihe von Präsentationen zu diesen Trends gehalten (siehe Video unten).

Einleitung – Überblick über den Bereich neuartige Lebensmittel und die Rolle der EFSA.



Novel foods: overview 26 November 2020

Dieser Inhalt wird von einem externen Provider gehostet. Indem Sie diesen externen Inhalt anzeigen, akzeptieren Sie die [Nutzungsbedingungen](#) von youtube.com.

Meine Wahl speichern.
Ihre Wahl wird von europa.eu in einem Cookie gespeichert, bis Sie Ihren Browser schließen.

Nutrition Unit

Trusted science for safe food

efsa
European Food Safety Authority

Alternative Proteine und ihre Quellen – Dazu gehören sowohl aus Tieren gewonnene alternative Proteine wie Insekten und In-vitro-Fleisch als auch nichttierische Alternativen wie Pflanzen und Algen.

Novel foods: alternative proteins and their sources




 Dieser Inhalt wird von einem externen Provider gehostet. Indem Sie diesen externen Inhalt anzeigen, akzeptieren Sie die [Nutzungsbedingungen](#) von youtube.com.


Ermolaos Ververis, Ruth Roldan Torres
 Nutrition Unit


Meine Wahl speichern.
 Ihre Wahl wird von europa.eu in einem Cookie gespeichert, bis Sie Ihren Browser schließen.

© EFSA, Andreas

Neuartige Kohlenhydrate als neuartige Lebensmittel – Darunter fallen neuartige Ballaststoffe, identische humane Milcholigosaccharide (z. B. Saccharose, Laktose) und neuartige Lebensmittel, die Zucker ersetzen sollen.

Novel food: novel carbohydrates




 Dieser Inhalt wird von einem externen Provider gehostet. Indem Sie diesen externen Inhalt anzeigen, akzeptieren Sie die [Nutzungsbedingungen](#) von youtube.com.

Reinhard Ackerl, Gabriela Precup, Océane Albert
 Nutrition Unit

Meine Wahl speichern.
 Ihre Wahl wird von europa.eu in einem Cookie gespeichert, bis Sie Ihren Browser schließen.

© EFSA, Reinhard

Neuartige Lebensmittel als Nahrungsergänzungsmittel – Der Schwerpunkt

liegt dabei auf Pflanzenextrakten, synthetischem Cannabidiol und technisch hergestellten Nanomaterialien.

Novel food: food supplements

efsa
European Food Safety Authority

Dieser Inhalt wird von einem externen Provider gehostet. Indem Sie diesen externen Inhalt anzeigen, akzeptieren Sie die [Nutzungsbedingungen](#) von youtube.com.

Other Trends in Novel Foods
Food Supplements


Wolfgang Gelbmann, Annamaria Rossi, Andrea Germini

Meine Wahl speichern. Ihre Wahl wird von europa.eu in einem Cookie gespeichert, bis Sie Ihren Browser schließen.

Nutrition Unit

© EFSA Wolfgang

EU-Rechtsrahmen

Das Europäische Parlament und der Rat verabschiedeten im November 2015 eine neue Verordnung, mit der die Verordnung (EG) Nr. 258/97 aufgehoben wurde. Mit der [Verordnung \(EU\) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel](#)  wird ein zentralisiertes Bewertungs- und Zulassungsverfahren eingeführt, das den gesamten Prozess effizienter macht.

Seit dem 1. Januar 2018 ist die Europäische Kommission für die Zulassung neuartiger Lebensmittel zuständig und kann im Rahmen des Verfahrens die EFSA ersuchen, eine wissenschaftliche Risikobewertung durchzuführen, um die Sicherheit der betreffenden Lebensmittel festzustellen.

Für die Meldung traditioneller Lebensmittel aus Drittländern vereinfacht die neue Verordnung das Zulassungsverfahren, indem sie den Nachweis der sicheren Verwendung in mindestens einem Land außerhalb der EU über einen Zeitraum von 25 Jahren verlangt. Eine entsprechende Meldung ist der Europäischen Kommission zu übermitteln, die diese dann an alle Mitgliedstaaten und die EFSA weiterleitet. Innerhalb von vier Monaten nach

Erhalt einer gültigen Meldung kann ein Mitgliedstaat oder die EFSA

Sicherheitsbedenken gegen das Inverkehrbringen des gemeldeten traditionellen Lebensmittels vorbringen.

Veröffentlicht

[Alles anzeigen](#)

Typ: Scientific Opinion

Safety of β -hydroxybutyrate salts as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

Veröffentlicht: 13. Oktober 2022

Typ: Scientific Opinion

Sicherheit von Eisenmilchproteinat als neuartiges Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) 2015/2283 und Bioverfügbarkeit von Eisen aus dieser Quelle im Kontext der Richtlinie 2002/46/EG

Veröffentlicht: 16. September 2022

Typ: Wissenschaftliches Gutachten

Sicherheit einer Erweiterung der Verwendung von Hefebiomasse *Yarrowia lipolytica* als neuartiges Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) 2015/2283

Veröffentlicht: 28. Juli 2022

Typ: Wissenschaftliches Gutachten

Typ: Wissenschaftliches Gutachten

Sicherheit von gefrorenen und gefriergetrockneten Formulierungen des Kleinen Mehlwurms (*Alphitobius diaperinus* larva) als Novel Food gemäß Verordnung (EU) 2015/2283

Veröffentlicht: 4. Juli 2022

Typ: Wissenschaftliches Gutachten

Sicherheit von gefriergetrocknetem Myzel von *Antrodia camphorata* als Novel Food gemäß Verordnung (EU) 2015/2283

Veröffentlicht: 29. Juni 2022

Typ: Vorfall

Informationsveranstaltung für Antragsteller zum Thema „Die Sicherheit von Cannabidiol als neuartiges Lebensmittel: Datenlücken und Unsicherheiten“

Datum : 28. Juni 2022

Standort : Online

Typ: Wissenschaftliches Gutachten

Unbedenklichkeit von Vitamin D2 Pilzpulver als Novel Food gemäß Verordnung (EU) 2015/2283 (NF 2019/1471)

Veröffentlicht: 10. Juni 2022

Typ: Wissenschaftliches Gutachten

Sicherheit von Zink-L-Carnosin als Novel Food gemäß Verordnung (EU) 2015/2283 und Bioverfügbarkeit von Zink aus dieser Quelle im Kontext der Richtlinie 2002/46/EG über Nahrungsergänzungsmittel

Veröffentlicht: 10. Juni 2022

Typ: Aussage

Erklärung zur Sicherheit von Cannabidiol als neuartiges Lebensmittel: Datenlücken und Unsicherheiten

Veröffentlicht: 7. Juni 2022

Typ: Geschichte

Bewertungen zu Cannabidiol als neuartiges Lebensmittel werden bis zum Vorliegen neuer Daten ausgesetzt

Veröffentlicht : 7. Juni 2022

Siehe auch

[Anwendungen für neuartige Lebensmittel und traditionelle Lebensmittel: Überblick und Verfahren](#)

Verwandte Themen

Ernährung

