VGH München, Beschluss v. 02.07.2026 – 20 BV 23.2212

Titel:

EuGH-Vorlage: Einordnung und Abgrenzung von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen

Normenketten:

AEUV Art. 267
VO (EG) Nr. 1333/2008Art. 3 Abs. 2 lit. a u. b

Leitsätze:

Dem Gerichtshof der Europäischen Union werden folgende Fragen zur Auslegung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe zur Vorabentscheidung nach Art. 267 AEUV vorgelegt:
a) Ist Art. 3 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 dahin auszulegen, dass ein Stoff nur dann ein Lebensmittelzusatzstoff ist, wenn er im Enderzeugnis noch die bezweckte oder irgendeine technologische Wirkung entfaltet oder genügt es, dass der Stoff dem Lebensmittel aus technologischen Gründen absichtlich zugesetzt wird und er selbst oder seine Nebenprodukte Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können?
b) Wenn Frage a so zu beantworten ist, dass ein Lebensmittelzusatzstoff keine technologische Wirkung im Endprodukt haben muss, setzt die Einordnung als Verarbeitungshilfsstoff im Sinne von Art. 3 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 voraus, dass der Stoff mengenmäßig nach dem Verwenden durch physikalische oder chemische Prozesse so weit wie möglich entfernt wird?

Schlagworte:

Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittelzusatzstoff, Abgrenzungskriterien, Rückstandsbegriff, Verarbeitungshilfsstoff, Zulassungspflicht

Vorinstanz:

VG Bayreuth, Gerichtsbescheid vom 21.11.2023 – 7 K 23.35

Tenor

1. Das Berufungsverfahren wird ausgesetzt.

2. Dem Gerichtshof der Europäischen Union werden folgende Fragen zur Auslegung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe zur Vorabentscheidung nach Art. 267 AEUV vorgelegt:

a. Ist Art. 3 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 dahin auszulegen, dass ein Stoff nur dann ein Lebensmittelzusatzstoff ist, wenn er im Enderzeugnis noch die bezweckte oder irgendeine technologische Wirkung entfaltet oder genügt es, dass der Stoff dem Lebensmittel aus technologischen Gründen absichtlich zugesetzt wird und er selbst oder seine Nebenprodukte Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können?

b. Wenn Frage a so zu beantworten ist, dass ein Lebensmittelzusatzstoff keine technologische Wirkung im Endprodukt haben muss, setzt die Einordnung als Verarbeitungshilfsstoff im Sinne von Art. 3 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 voraus, dass der Stoff mengenmäßig nach dem Verwenden durch physikalische oder chemische Prozesse so weit wie möglich entfernt wird?

Gründe

I.

1
Zwischen den Beteiligten des Rechtsstreits ist streitig, ob die Klägerin die Stoffe Nu-Flow, Nu-Rice und das aus mehreren Bestandteilen zusammengesetzte Produkt Nu-Mag der US-Firma Ribus bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmittel in Pillen- und Tablettenform einsetzen darf (Nu-Rice: Extrakt aus Reis-Kleie,

Nu-Flow: Extrakt aus Reis-Samen, und Nu-Mag: Mischung aus Reis-Kleie-Extrakt, Reis-Faser, Gummi arabicum und Sonnenblumenöl).

2
Die Klägerin ist ein Unternehmen, das u.a. für verschiedene gewerbliche Kunden Nahrungsergänzungsmittel herstellt.

3
Der Beklagte beanstandete ausgehend von einer vom Königreich Belgien initiierten Warnung des Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) im April 2022 die Verwendung dieser Stoffe, weil sie nicht zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe seien. Es handele sich auch nicht um Verarbeitungshilfsstoffe, weil nicht nur ein unbeabsichtigter Rückstand im Endprodukt verbleibe. Für Produkte, die aus diesen nicht zugelassenen Zusatzstoffen hergestellt würden, gelte ein Verkehrsverbot. Der Beklagte drohte den Erlass eines Untersagungsbescheids an und erstattete Anzeige bei der Staatsanwaltschaft wegen der Verwendung nicht zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe.

4
Die Klägerin teilte am 13. September 2022 dem Beklagten mit, dass die drei Stoffe in der Produktion der Klägerin seit dem 15. Juni 2022 nicht mehr verwendet würden und die entsprechenden Rezepturen in Absprache mit den Kunden geändert worden seien. Sie wies auch darauf hin, dass von ihr veranlasste DNA-Untersuchungen ergeben hätten, dass nur wenig oder keine der Stoffe in den Endprodukten nachgewiesen worden seien. Zudem sei Erwägungsgrund 6 der ZusatzstoffVO dahingehend zu verstehen, dass ein Verarbeitungshilfsstoff auch in unveränderter Menge im Enderzeugnis als Rückstand bezeichnet werden könne.

5
Die von der Klägerin erhobene Feststellungklage, dass die Beanstandungen des Beklagten zu Unrecht ergangen seien, wies das Verwaltungsgericht Bayreuth mit Gerichtsbescheid vom 21. November 2023 ab. Die Feststellungsklage sei zulässig, aber unbegründet, weil die Klägerin die Stoffe als Lebensmittelzusatzstoffe verwende und nicht, wie von ihr behauptet, als Verarbeitungshilfsstoffe, denn die Nu-Produkte dienten im vorliegenden Anwendungsfall als Rieselhilfe während des Herstellungsprozesses. Sie dürften damit bereits die Merkmale der Funktionsklasse der Trennmittel nach Nr. 8 des Anhangs I der VO (EG) Nr. 1333/2008 erfüllen, jedenfalls komme ihnen eine dem Trennmittel nach Nr. 8 ähnliche Wirkung zu, so dass unter Berücksichtigung des nicht abschließenden Charakters des Anhangs I ein Zusetzen aus technologischen Gründen vorliege. Entgegen der Auffassung der Klägerin handele es sich bei den streitgegenständlichen Nu-Produkten nicht um Verarbeitungshilfsstoffe i.S.v. Art. 3 Abs. 2 Buchst. b VO (EG) Nr. 1333/2008. Das Tatbestandsmerkmal des „unbeabsichtigten, technisch unvermeidbaren Rückstandes“ sei im vorliegenden Fall nicht erfüllt. Weder aus dem Vortrag der Klägerin zum Produktionsablauf noch aus sonstigen Umständen, sei ersichtlich, auf welche Weise eine Reduktion der eingesetzten Nu-Produkte im genannten Sinne stattfinden solle. Die diesbezüglichen Ausführungen der Klägerin seien nicht plausibel. Weiterhin werde zur Präzisierung ihrer Vermutung nicht ansatzweise schlüssig dargetan, wie ein Herauslösen (nur) der Nu-Produkte aus dem Rohstoffgemisch (und deren Festsetzen in den Produktionsanlagen) erfolgen sollte.

6
Mit der vom Verwaltungsgericht zugelassenen Berufung verfolgt die Klägerin ihr Klagebegehren in der Form weiter, dass sie festgestellt haben will, dass die Klägerin die von ihr verwendeten Stoffe Nu-FLOW, Nu-RICE und Nu-MAG bis zum 15. Juni 2022 nicht als Zusatzstoffe bei der von ihr beschriebenen Herstellungsweise verwendet hat.

7
Die Klägerin beschreibt den Herstellungsprozess ihrer Nahrungsergänzungsmittel unter Verwendung der streitgegenständlichen Produkte im Wesentlichen folgendermaßen:

8
Zuerst werde eine Mischung aus dem oder den Stoffen hergestellt, die in dem Endprodukt enthalten sein sollten. Dazu seien die einzelnen Komponenten abgewogen und gemischt worden. Erst nachdem dieser Vorgang vollständig abgeschlossen gewesen sei, sei in einer geringen Menge als Verarbeitungshilfsstoff einer der streitgegenständlichen Stoffe hinzugefügt worden. Danach sei dieser Verarbeitungshilfsstoff

mechanisch unter die abzufüllende Produktmischung gerührt worden, um eine abfüllfähige Pulvermischung zu erhalten. Diese Pulvermischung habe auf der einen Seite nicht verklumpen dürfen, und auf der anderen Seite habe sie auch nicht zu locker sein dürfen. Dieser Vorgang sei ausschließlich mechanisch erfolgt. Danach sei die fertige Pulvermischung, die auch den Verarbeitungshilfsstoff enthalten habe, in die Abfüllmaschinen gebracht worden. Die Abfüllmaschinen hätten diese Mischung in Kapseln gefüllt und anschließend seien die Kapseln verschlossen worden. Dabei hätten diese drei Stoffe ausschließlich dazu gedient, es technisch zu ermöglichen, dass die entsprechenden Lebensmittel verkapselt werden könnten bzw. in Tabletten geformt werden könnten. Weder der Kapselinhalt noch die Tabletten hätten ein Trennmittel benötigt.

9
Der Beklagte ist der Meinung, dass aus dem Wortlaut der Definition des Begriffs „Zusatzstoff“ gem. Art. 3 Abs. 2 lit. a VO (EG) Nr. 1333/2008 hervorgehe, dass ein Zusatzstoff durchaus lediglich während der Be- und Verarbeitung eines Lebensmittels technologisch notwendig sein könne und nicht zwingend für die ganze Lebensphase eines Lebensmittels gebraucht werden müsse, d.h. er müsse nicht im Endprodukt technologisch wirksam sein. Entscheidend für einen Zusatzstoff sei, dass der technologische Stoff in irgendeiner Form im Lebensmittel verbleibe oder verbleiben könne, sei es als der originäre Stoff oder in Form seiner Nebenprodukte. Schon allein begrifflich und im normalen Sprachverständnis stelle ein „Rückstand“ eine Verminderung verglichen mit der Ursprungsmenge dar.

10
Für Reiskleieextrakt ist gegenwärtig ein von der Herstellerfirma Ribus initiiertes Zulassungsverfahren bei der EFSA anhängig (EFSA-Q-2022-00378; CAS: 90106-37-9 EC Number: 618-454-9). Nach der EU-Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers vom 1. Januar 2022 (https://ribus.com/wp-content/uploads/2022/01/RIBUS-Stmnt-EU-Labeling-Recommendation_All-12.27.21.pdf; zuletzt abgerufen am 6.6.2026) kann Nu-RICE je nach Anwendung als emulsifier (Emulgator), extrusion aid (Extrusionshilfsmittel), hydration aid (Feuchtigkeitsspender) oder filler (Füllstoff), Nu-FLOW als anticaking agent (Antibackmittel) oder flavor career (Geschmacksstoffträger) und Nu-MAG als lubricant (Gleitmittel) verwendet werden. Vor der Verwendung der streitgegenständlichen Stoffe und danach verwendete die Klägerin für ihren Produktionsprozess Magnesiumstearat (E 470b).

11
Der Verwaltungsgerichtshof hat in der Sache am 13. November 2025 verhandelt.

II.

12
Das Verfahren wird ausgesetzt und gemäß Art. 267 Abs. 2 des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) eine Vorabentscheidung des Gerichtshofs der Europäischen Union einzuholen. Die Auslegung des für den Rechtsstreit entscheidungserheblichen Unionsrechts ist nicht derart offenkundig, dass keinerlei Raum für einen vernünftigen Zweifel bleibt (vgl. EuGH <GK>, Urteil vom 6. Oktober 2021 – C-561/19 [ECLI:ECLI:EU:C:2021:799], Consorzio – Rn. 39). Die aufgeworfenen Fragen sind bislang auch nicht in einem gleichgelagerten Fall Gegenstand der Rechtsprechung des Gerichtshofs gewesen (vgl. EuGH <GK>, Urteil vom 6. Oktober 2021 – C-561/19 [ECLI:ECLI:EU:C:2021:799], Consorzio – Rn. 36).

1.

13
Die Vorlagefragen betreffen die Auslegung von Art. 3 Abs. 2 lit. a und Art. 3 Abs. 2 lit. b der VO (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

2. Nationaler Rechtsrahmen

14
Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253, 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes vom 3. Februar 2026 (BGBl. 2026 I Nr. 29) geändert worden ist, und die Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung vom 2. Juni

2021 (BGBl. I S. 1362), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 11. Dezember 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 411) geändert worden ist, enthalten keine für den Rechtsstreit entscheidenden Normen.

3. Nationale Rechtsprechung:

15
Mit der Abgrenzung von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen hat sich das Oberverwaltungsgericht Niedersachsen (Beschluss vom 5. August 2010 – 13 ME 85/10; ECLI:DE:OVGNI:2010:0805.13ME85.10.0A) in einem einstweiligen Rechtsschutzverfahren beschäftigt und war der Meinung, gegen die Verwendung eines Stoffs als bloßer Verarbeitungshilfsstoff spreche, ungeachtet einer auf den Herstellungsvorgang beschränkten technologischen Wirkung, ein absichtliches Zusetzen zum Lebensmittel. Jedenfalls sei aber nach einem absichtlichen Zusetzen bei fehlender Nachverfolgbarkeit des zugesetzten Ausgangsstoffs über Reaktions- und Abbauprodukte hin zu Rückständen oder Rückstandsderivaten nicht von einem Verarbeitungshilfsstoff, sondern von einem Lebensmittelzusatzstoff auszugehen.

16
Das Verwaltungsgericht Bremen (VG Bremen, Urteil vom 12. Juli 2012 – 5 K 230/09 - ECLI:DE:VGHB:2012:0712.5K230.09.0A) hat entschieden, dass die Abgrenzung zwischen Lebensmittelzusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff nur anhand aller durch die europarechtlichen Begriffsbestimmungen vorgegebenen Differenzierungskriterien erfolgen könne. Im Falle eines „absichtlichen Zusetzens“ von Stoffen in Lebensmittel liege eine Vermutung dafür vor, dass es sich um einen Lebensmittelzusatzstoff handele. Sollten die hinzugesetzten Stoffe demgegenüber lediglich als Verarbeitungshilfsstoffe angesehen werden, müsse eindeutig feststellbar sein, dass diese während der Verarbeitung ausgefiltert oder deaktiviert werden und im Lebensmittel nur Rückstände verbleiben.

17
Das Verwaltungsgericht Bayreuth hat mit Urteil vom 21. November 2023 (ECLI:DE:VGBAYRE:2023:1121.B7K23.35.00) entschieden, dass es bei den durch die Klägerin verwendeten streitgegenständlichen Produkten um nicht zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe handele und die zu entscheidende Berufung zugelassen.

18
Das Verwaltungsgericht Augsburg hat mit Urteil vom 27. November 2023 (Az.: Au 9 K 22.2392; ECLI:DE:VGAUGSB:2023:1127.AU9K22.2392.00) Reiskleieextrakt bei der Herstellung von Arzneimitteln und Nahrungsergänzungsmitteln als nicht zugelassenen Lebensmittelzusatzstoff eingeordnet.

4. Rechtsprechung anderer Mitgliedsstaaten:

19
Soweit ersichtlich hat im Mitgliedstaat Österreich das Landesverwaltungsgericht Steiermark (E.v. 14.4.2023 – ECLI:AT:LVWGST:2023:LVwG.30.11.6218.2022;) entschieden, dass das Tatbestandsmerkmal der technologischen Wirkung im Enderzeugnis – neben dem Rückstandsbegriff – das entscheidende Abgrenzungskriterium zwischen Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen i.S.d. Art. 3 Abs. 2 lit a bzw. lit b Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 darstelle. Gleichzeitig führte es aus, unter dem Begriff der technologischen Wirkung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 verstehe man eine aktive Wirkung, bei der danach gefragt werden müsse, ob die technologische Wirkung, zu deren Zweck der Einsatz des jeweiligen Stoffes im Einzelfall hauptsächlich erfolge, in einem Enderzeugnis i.S.d. Art. 3 Abs. 2 lit b Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erstmals aktiv ausgeübt werde oder noch anhalte. Bejahe man dies, handele es sich um einen Zusatzstoff, andernfalls komme eine Einordnung als Verarbeitungshilfsstoff in Betracht. Ein Zusatzstoff müsse eine technologische Wirkung im Enderzeugnis aufweisen und diesem daher notwendigerweise zugesetzt werden.

III.

20
Die Vorlagefragen sind aufgrund der von der Klägerin beschriebenen Verwendung des Reiskleiextrakts entscheidungserheblich, weil sie die Stoffe aus technologischen Gründen zufügt, denn sie benutzt die Reiskleieextrakte als Ersatz für Magnesiumstearat in der Funktion als Schmier-, Fließregulierungsmittel bzw. Trennmittel während des Herstellungsprozesses. Eine bezweckte technologische Funktion im

Endprodukt verneint die Klägerin und ist sogar der Meinung, dass die zugesetzten und verwendeten Stoffe nur als Rückstände im Endprodukt vorhanden seien.

21
Die Vorlagefragen bedürfen der Klärung durch den Gerichtshof, weil der Senat die für den Rechtsstreit entscheidungserhebliche Fragen nicht mit der nötigen Eindeutigkeit beantworten kann und eine verbindliche Auslegung der streitentscheidenden Normen durch den Gerichtshof für die Beilegung des Rechtsstreits erforderlich ist.

22
1. Die für den Streit relevanten Vorschriften lauten:

23
„Lebensmittelzusatzstoff: 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 lit. a Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

24
„Verarbeitungshilfsstoff“: ein Stoff, der … 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“, Art 3 Abs. 2 lit. a Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

25
2. Es besteht zunächst Klärungsbedarf hinsichtlich der Frage, ob Art. 3 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 dahin auszulegen ist, dass ein Stoff nur dann ein Lebensmittelzusatzstoff ist, wenn er im Enderzeugnis noch die bezweckte oder irgendeine technologische Wirkung entfaltet oder ob es genügt, dass der Stoff dem Lebensmittel aus technologischen Gründen absichtlich zugesetzt wird und selbst oder seine Nebenprodukte Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden kann.

26
a) Die Beantwortung der Frage ist für den Ausgang des Rechtsstreits entscheidungserheblich. Sollte es bereits ausreichend sein, dass der Stoff dem Lebensmittel aus technologischen Gründen absichtlich zugesetzt wird und selbst oder seine Nebenprodukte Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können, hat die Klägerin die Nu-Produkte als Gleitmittel, Rieselhilfe bzw. als Fließregulierungsmittel und damit als Lebensmittelzusatzstoff der Funktionsklasse der Trennmittel im Sinne von Anhang I Nr. 8 der VO (EG) Nr. 1333/2008 verwendet. Denn die Klägerin hat vorgetragen, dass es durch die verwendeten Nu-Produkte bei einer Tablette oder Pille ermöglicht werden solle, dass die Lebensmittelbestandteile in die Tablettenform gelangten und sich nicht an anderen Stellen festsetzten sowie mit den drei Stoffen ein Gleiten in die Tablettenform möglich sei. Allerdings verneint sie eine bezweckte technologische Wirkung im Endprodukt.

27
b) Der Senat geht nicht davon aus, dass ein Lebensmittelzusatzstoff noch eine technologische Wirkung im Endprodukt haben muss.

28
aa) Zunächst spricht der Wortlaut des Art. 3 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 dafür, dass der Zusatzstoff keine technologischen Auswirkungen mehr im Endprodukt haben muss. Die Regelung knüpft daran an, dass ein Stoff „aus technologischen Gründen“ zugesetzt wird und zwar bei Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung usw., wobei genügt, dass der Stoff oder seine Nebenprodukte Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können. Der Normtext verlangt nicht ausdrücklich, dass die technologische Funktion im Endprodukt fortbesteht, oder dass die Wirkung beim Inverkehrbringen noch wahrnehmbar sein muss. Bereits das stoffliche Vermischen der Nu-Produkte mit der Endproduktmischung spricht für ein Zusetzen im Sinne von Art. 3 Abs. 2 lit. a und nicht für ein Verwenden im Sinne von Art. 3 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

29
bb) Aus dem systematischen Zusammenhang zu Art. 3 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 kann dagegen nicht gefolgert werden, dass von Zusatzstoffen eine technologische Wirkung im Endprodukt ausgehen müsse. Zwar sieht Art. 3 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vor, dass sich Verarbeitungshilfsstoffe technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken dürfen. Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind nach Ansicht des Senats nicht so zu verstehen, dass es um sich grundsätzlich gegenseitig ausschließende Stoffgruppen handelt, weil auch Verarbeitungshilfsstoffe als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden können (Art. 2 Abs. 2 lit. a Verordnung (EG) Nr. 1333/2008; Art. 20 lit. b Ziffer ii Verordnung (EG) Nr. 1333/2008).

30
cc) Zudem spricht die Regelung des Art. 20 lit. b) Ziffer i) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 dafür, dass es jedenfalls für die Einordnung als Zusatzstoff nicht darauf ankommt, dass der Stoff noch im Endprodukt eine technologische Wirkung ausübt. Danach brauchen Lebensmittelzusatzstoffe eines Lebensmittels, deren Vorhandensein in einem Lebensmittel lediglich darauf beruht, dass sie – in Übereinstimmung mit dem Übertragungsgrundsatz gemäß Artikel 18 Absatz 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 – in einer Zutat oder in mehreren Zutaten dieses Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Diese Regelung zeigt anschaulich, dass Zusatzstoffe ihre Eigenschaft nicht verlieren, wenn sie keine technologische Wirkung im Endprodukt mehr ausüben (vgl. zu Art. 6 Abs. 4 lit c Ziffer ii erster Gedankenstrich der RL 79/112: EuGH, Urteil vom 28. September 1994 – C-144/93 – ECLI:ECLI:EU:C:1994:354).

31
3. Wenn Frage 1 so zu beantworten ist, dass ein Lebensmittelzusatzstoff keine technologische Wirkung im Endprodukt haben muss, besteht weiter Klärungsbedarf hinsichtlich der Frage, ob die Einordnung als Verarbeitungshilfsstoff im Sinne von Art. 3 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und nicht als Zusatzstoff nach Art. 3 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 voraussetzt, dass der Stoff mengenmäßig nach dem Verwenden durch physikalische oder chemische Prozesse so weit wie möglich entfernt wird.

32
a) Geht man davon aus, dass auch ein Lebensmittelzusatzstoff keine technologische Wirkung im Endprodukt mehr erfüllen muss, dann ist für den Rechtsstreit weiter entscheidungserheblich, ob und inwieweit der aus technologischen Gründen zugesetzte oder verwendete Stoff im Endprodukt noch vorhanden sein darf. Soweit unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände eine weitestmögliche mengenmäßige Reduktion des Stoffes nach der Verwendung erfordern, hat die Klägerin eine solche weder nachvollziehbar dargelegt noch nachgewiesen. Dabei ist auch nicht ersichtlich, dass eine technische Reduktion der zugefügten Nu-Stoffe überhaupt möglich ist.

33
b) Der Senat geht davon aus, dass die Verwendung eines Stoffes als Verarbeitungshilfsstoff erfordert, dass der bei der Herstellung zugesetzte Stoff im Endprodukt mengenmäßig weitestgehend reduziert worden ist. Dies folgt zum einen daraus, dass nur unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände dem Wortlaut nach vorhanden sein dürfen. Zudem verlangt der Begriff des Rückstandes seiner Sprachbedeutung nach eine Verringerung der ursprünglich verwendeten Stoffmenge, also eine Restmenge, wobei allerdings fraglich bleibt, was unter technisch unvermeidbaren Rückständen zu verstehen ist. So sind stoffspezifische Konstellationen denkbar die technisch keine oder nur eine geringfügige Reduktion zulassen, so dass hier nur schwerlich von einem Rückstand gesprochen werden kann.

34
Dieser Beschluss ist unanfechtbar (§ 152 Abs. 1 VwGO).