

# Codex Alimentarius—Speisesalz: Ein Lebensmittel oder ein Zusatzstoff?

Gerhard Kinzel

Deutsche Solvay Werke GmbH  
Langhansstrasse 6  
Postfach 11 02 70  
D-5650 Solingen 11

---

## ZUSAMMENFASSUNG

Der „Codex alimentarius“ ist ein europäisches Projekt, das 1958 im Rahmen der EWG und später von den beiden Spezial-Organisationen der UNO, der Weltgesundheits-Organisation (WHO) und der Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO), übernommen wurde. Diese Institutionen, in denen zur Zeit über 80 Länder vertreten sind, haben unter anderem das Ziel, die technischen und gesundheitsschützenden Verwaltungsvorschriften zu harmonisieren, die den Handel mit Nahrungsmitteln betreffen. 1970 befaßte sich die Kommission „Food Additives“ mit der Ausarbeitung von Normen für Speisesalz, das als „Zusatz“ verwendet wird. Diese Tatsache veranlaßte den Europäischen Salzstudien-Ausschuß, sich in seiner Speisesalz-Kommission mit dieser Frage zu beschäftigen. Der ESSA vertritt den Standpunkt, daß es sich bei Speisesalz um ein Lebensmittel handelt und nicht um einen Zusatzstoff zu Lebensmitteln. 1972 wurde deshalb ein eigener Codex für Speisesalz beantragt. Die Codex-Kommission hat auf der 9. Sitzung im November 1972 in Rom auf Grund unterschiedlicher Meinungen über die Zweckmäßigkeit einer Norm eine Untersuchung veranlaßt, die bis heute noch nicht restlos abgeschlossen ist. Zusammenarbeit der Speisesalz-Kommission des ESSA mit den zuständigen Kommissionen der WHO/FAO ist gesichert, über die im Detail berichtet wird.

---

## EINLEITUNG

„Salz des Lebens“—„Salz ist Leben“. Der Mensch kann ohne Gold, nicht aber ohne Salz leben.

Das sind uns allen bekannte Worte. Warum dann überhaupt noch eine Diskussion darüber, ob Speisesalz ein Lebensmittel oder ein Zusatzstoff ist?

Lassen Sie mich, bevor ich darauf eingehe, Ihnen zunächst einen Überblick geben über den *Codex Alimentarius*. Was ist und was will der Codex Alimentarius?

Der erste Codex Alimentarius wurde bereits im Jahre 1911 in Österreich—deshalb auch Codex Alimentarius Austriacus—von führenden Kapazitäten aus dem Lebensmittelgebiet verfaßt und in Kraft gesetzt. Es entstand eine Sammlung von Vorschriften, wie ein einwandfreies Lebensmittel beschaffen sein muß. Obwohl diese Vorschriften unverbindlichen Charakter hatten, fanden sie in der Rechtsprechung Verwendung.

Österreich war es auch, das nach dem 2. Weltkrieg, genau gesagt im Jahr 1953, die Initiative ergriff, die Idee eines europäischen Codex Alimentarius ins Leben zu rufen. Ich zitiere einen Leitsatz des österreichischen Altbundesministers Frenzel, dessen Name mit der Idee eines Codex Alimentarius eng verbunden ist:

„Die Lebensmittelgesetzgebungen sind in allen durch den Lebensmittelhandel verbundenen Ländern verschieden. Ich glaube behaupten zu dürfen, daß die rechtlichen Vorschriften über die Beschaffenheit von Lebensmitteln und deren Beurteilung heute keine nationale Angelegenheit mehr sind, sondern eine internationale. Es wäre vorstellbar, daß ein Codex Alimentarius für ganz Europa geschaffen werden könnte.“

Die Lebensmittelgesetze der zivilisierten Länder dienen dem Schutz der Gesundheit der Verbraucher und dem

Schutz des Verbrauchers vor Irreführung. Vom Prinzip her sind die Vorschriften in den europäischen Ländern gleich, im Detail sind sie jedoch unterschiedlich.

Frenzel wollte also im europäischen Codex Alimentarius zu einer Übereinstimmung kommen, um damit auch den internationalen Warenaustausch zu vereinfachen. Das war nicht leicht. Die sich in den Jahren 1953–1955 bildenden Wirtschaftsblöcke EWG, EFTA, COMECON schienen die Verwirklichung zu erschweren. Erst im Jahre 1958 wurde der europäische Rat des Codex Alimentarius im Rahmen der EWG gegründet. Da die meisten am Codex interessierten Staaten eine neue internationale Organisation nicht für zweckmäßig hielten, auch aus finanziellen Gründen, wurde 1962 die Möglichkeit erwogen, sich an bestehende Welt-Organisationen wie FAO, CEE, WHO, ISO, die alle Interesse für den Codex zeigten, anzuschließen. Da jedoch nicht alle Staaten Mitglieder der FAO, jedoch der WHO waren, konnte nur der Anschluß an beide in Frage kommen.

Diese Spezialorganisationen der UNO, WHO—World Health Organization und FAO—Food and Agriculture Organization, haben u.a. die Aufgabe, die technischen und

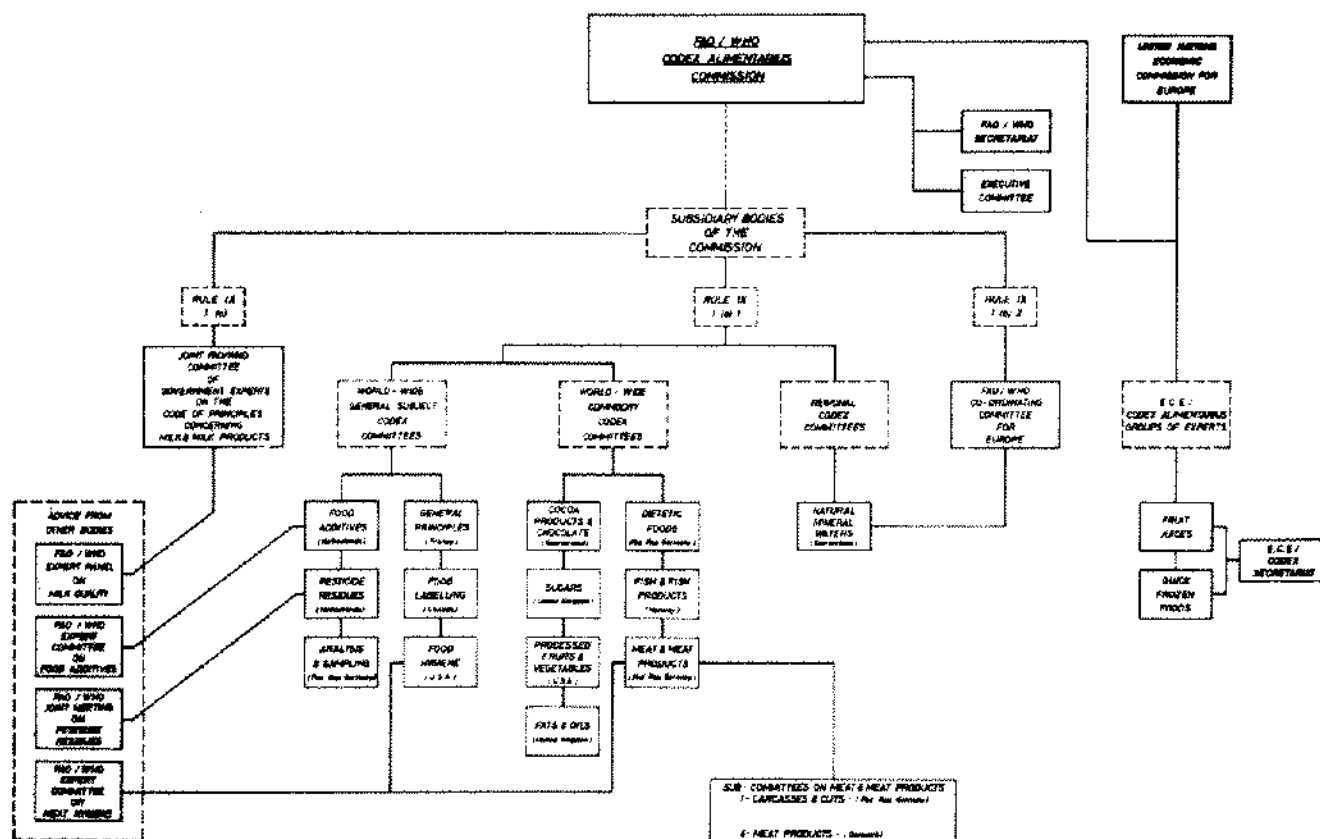
gesundheitsschützenden Verwaltungsvorschriften und Gesetze zu harmonisieren. Fast 90 Länder sind hier z. Z. vertreten. Die genannten Organisationen haben eine "Kommission für die Ausarbeitung des Codex" mit der Aufstellung der Normen betraut.

Die offizielle Bezeichnung der Codex Kommission ist Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Kommission. Ein Organigramm ist beigefügt (Fig. 1).

Was will der Codex Alimentarius? Sein Ziel ist die Harmonisierung der gesetzlichen Vorschriften für Lebensmittel der einzelnen Länder, d.h. Erstellung eines Standards, der für alle verbindlich ist. Ein solcher Standard enthält in der Regel folgende Kriterien: 1) Anwendungsbereich (worauf die Norm anwendbar ist), 2) Definition (Umschreibung des Produktes), 3) Zusammensetzung und Qualitätsfaktoren, 4) Lebensmittelzusätze und Verunreinigungen (in der Regel Angabe der höchstzulässigen Mengen), 5) Hygienische Bestimmungen, 6) Maße und Gewichte, 7) Bezeichnung und Etikettierung und 8) Analysemethoden und Probeerhebung.

Für die Erstellung eines weltweiten Standards sind 10 Stufen erforderlich, der europäische Stufenplan umfaßt

#### JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME



Figur 1. Joint United Nations Organization, Food and Agriculture Organization/World Health Organization standards program.

sogar 11 Stufen. Ein sehr langwieriges Verfahren, es kann 10 Jahre und länger dauern bis die Stufe 10 erreicht ist und die empfohlenen Richtlinien im Codex Alimentarius als Codex-Standard publiziert werden (siehe Anhang).

Die Standardisierung hat den Zweck, den zwischenstaatlichen Handel zu erleichtern. Sie soll nicht wirtschaftspolitischen Interessen dienen oder zur Diskriminierung ausländischer Waren verwendet werden.

Im Jahr 1970 wurde bekannt, daß die Codex Kommission "Food additives" (Lebensmittelzusätze) beauftragt war, Normen aufzustellen für Speisesalz, das als "Zusatzstoff" verwendet wird.

Diese Tatsache veranlaßte den ESSA, sich in seiner Speisesalz-Kommission intensiv mit der Frage zu befassen: Ist Speisesalz ein Zusatzstoff oder ein Lebensmittel?

Nach eingehender Prüfung der Lebensmittel-Gesetze und Vorschriften in den Ländern der Mitglieder des ESSA kam man zu der einstimmigen Auffassung, daß Speisesalz als Lebensmittel zu behandeln ist und unterbreitete der Codex Kommission 1972 einen entsprechenden Antrag. Die große Codex Kommission behandelte in ihrer Sitzung in Rom im November 1972 die Frage der Aufnahme von Speisesalz in den Codex Alimentarius. Aufgrund unterschiedlicher Meinungen innerhalb dieser Kommission über die Zweckmäßigkeit bzw. Notwendigkeit wurde das Sekretariat veranlaßt, zunächst eine Umfrage in den einzelnen Ländern über das Ausmaß des internationalen Handels mit Speisesalz durchzuführen. Auch die Frage einer europäischen oder weltweiten Norm sollte geprüft werden. Es war abzusehen, daß die Frage frühestens 1975 weiter behandelt werden konnte. Die Mitgliedsländer der Kommission erhielten Ende 1974 einen Fragebogen, mit dem die jeweils zuständigen Ministerien aufgefordert wurden, über Produktionsverfahren, Handel, Zusätze und gesetzliche Vorschriften, Speisesalz betreffend, zu berichten. Auch der ESSA erhielt einen solchen Fragebogen. Im April 1976 hat die Codex Kommission erneut über die Speisesalznorm diskutiert. Das Diskussionsdokument trägt erfreulicherweise den von dem ESSA zur Verfügung gestellten Elementen Rechnung. Auch jetzt haben wieder mehrere Länderdelegationen der Aufstellung einer Speisesalznorm nur geringe Priorität zugemessen. Die niederländische Delegation war der Ansicht, daß eine Standardisierung im Hinblick auf die Lebensmittelzusätze notwendig sei und wurde deshalb von der Codex Kommission beauftragt, die Fragen weiter zu untersuchen.

Damit ist zunächst die Codex Kommission Lebensmittelzusätze am Zuge, die im Juni 1977 eine Sitzung in Den Haag abhielt, an der als Beobachter auch der Präsident der Speisesalzkommision des ESSA teilnahm. Inzwischen hat die niederländische Delegation einen neuen Entwurf erstellt und den Regierungen der Codex Mitgliedstaaten zur Prüfung übersandt. Hierzu hat der Verein Deutsche Salzindustrie dem deutschen Bundesminister für Jugend, Familie

und Gesundheit seine Stellungnahme zugehen lassen, die auch die Ansicht der im ESSA vertretenen Speisesalzproduzenten darstellt. Es scheint mir wichtig, die wesentlichen Punkte hieraus zu erwähnen:

## SPEISESALZ

**Beschreibung.** Salz in Lebensmittelqualität ist ein Produkt, das vorwiegend aus Natriumchlorid besteht und das dem Meere, natürlichen Steinsalzvorkommen und natürlichen Salzquellen entstammt. Salz irgendeiner anderen Herkunft, besonders als Beiprodukt von chemischen Prozessen, ist ausgeschlossen.

**Zusammensetzung.** Der Mindestgehalt an NaCl, bezogen auf Trockensubstanz, muß 97% betragen, Zusatzstoffe nicht mit inbegriffen. Der restliche Gehalt besteht aus natürlichen Nebenbestandteilen, die in unterschiedlichen Konzentrationen vorhanden sein können, und zwar in Abhängigkeit von der Herkunft und der Produktionsmethode. Die Nebenbestandteile setzen sich vorwiegend zusammen aus Sulfaten, Carbonaten, Bromiden und Chloriden des Calciums, Kaliums, Magnesiums und Natriums.

Kontaminierende Substanzen können ebenfalls in unterschiedlichen Mengen in Abhängigkeit von Vorkommen und Produktionsmethode vorhanden sein. Das Salz darf kontaminierende Substanzen in resorbierbarer Form nicht in Konzentrationen aufweisen, die der Gesundheit des Verbrauchers abträglich sind.

**Transport, Verpackung und Lagerung.** Um einwandfreie hygienische Bedingungen bis zum Endverbraucher sicherzustellen, haben der Transport, die Abpackung und Lagerung des Salzes in Speisesalzqualität so zu erfolgen, daß keine Kontaminierung eintreten kann.

**Liste der Zusatzstoffe.** Es dürfen nur Zusatzstoffe in Lebensmittelqualität verwandt werden. Soweit vorhanden, sind Codex-Standards auf diese anzuwenden.

Die Frage eines Standards für Speisesalz dürfte alle damit befaßten Stellen sicher noch längere Zeit beschäftigen.

Ich hatte vorhin erwähnt, daß die Mitglieder des ESSA einstimmig die Auffassung vertreten, Speisesalz ist ein Lebensmittel. Was sagt das deutsche Lebensmittelgesetz nun hierzu?

*"Lebensmittel im Sinne dieses Gesetzes sind alle Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem oder zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen gegessen, gekaut oder getrunken zu werden."*

Speisesalz erfüllt diese Forderung 100 %ig. Hier wird also vom Gesetzgeber klargelegt, welchen Standpunkt wir in der Bundesrepublik vertreten. Ähnlich klar ist es auch in den übrigen Mitgliedsländern des ESSA. Betrachten wir die Frage einmal anders, nicht nur von der rechtlichen Seite.

Was bedeutet Lebensmittel? Zuerst einmal doch sicher essen, etwas zu sich nehmen, also die ganze Bandbreite der

Nahrung, angefangen von Brot, Fleisch über Obst, Schokolade usw. Aber man kann den Begriff Lebensmittel noch enger begrenzen auf lebenswichtige Stoffe, lebenswichtige Lebensmittel, wie Vitamine, Kohlehydrate, Eiweiß etc.

Was ist nun ein Zusatzstoff? Wie das Wort es schon ausdrückt, ist es ein Stoff, der irgendetwas beigegeben wird, aus verschiedenen Gründen z.B. der Optik, der Haltbarkeit wegen oder gar im öffentlichen Interesse. Im Sinne des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln werden Zusatzstoffe wie folgt definiert:

1. Zusatzstoffe im Sinne dieses Gesetzes sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt zu werden; ausgenommen sind Stoffe, die natürlicher Herkunft oder den natürlichen chemisch gleich sind und nach allgemeiner Verkehrsauffassung überwiegend wegen ihres Nähr-, Geruchs- oder Geschmackswertes oder als Genussmittel verwendet werden, sowie Trink- und Tafelwasser.
2. Den Zusatzstoffen stehen gleich: Mineralstoffe und Spurenelemente sowie deren Verbindungen außer Kochsalz.

Also eindeutig ist Kochsalz kein Zusatzstoff. Die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln ist in der Zusatzstoffverordnung ebenfalls klar definiert. Speisesalz ist darin auch nicht enthalten.

Speisesalz kann jedoch als Trägersubstanz verwandt werden für Lebensmittelzusatz- und Ergänzungstoffe, und zwar aus technologischen Gründen oder im öffentlichen Interesse, z.B. Salzmischungen von Nitraten oder Nitriten (Pökelsalz) und Salz, dem kleine Mengen von Fluoriden und Jodiden zugesetzt werden.

Wie steht es denn nun im Hinblick auf Salz als Lebensmittel? Schon vor über 2.000 Jahren wurde das Salz als Gottesgabe angesehen und wenn es den Menschen entzogen wurde, herrschte Angst und Schrecken. Instinktiv wußte man damals, daß das Salz lebenswichtig war. Auch in vielen Sprichwörtern zeigte sich die große Bedeutung von Salz. Wer denkt nicht an "Brot und Salz" ein Willkommensgruß, eine Besiegelung der Freundschaft fürs Leben. Es gibt den Salzbund im Alten Testament. Homer sprach sogar vom göttlichen Salz. Dies alles zeigt, wie wichtig Salz war, Salz, das gegessen wurde.

Weil Salz so lebenswichtig war, wurden schon vor mehreren tausend Jahren alle möglichen Versuche unternommen, Salz zu gewinnen. Es würde hier zu weit führen, auf die Entwicklung der Gewinnungsmethoden einzugehen. Aber, wenn man die Arbeit, die Mühe, ja die Plage betrachtet, die man auf sich nahm, um Salz zu gewinnen, so bestätigt auch dies die Lebenswichtigkeit, mit der das Salz belegt wird.

Nun hat alles das, was unsere Väter instinktiv wußten, die Forschung der letzten Jahrzehnte wissenschaftlich untermauert. Salz ist lebenswichtig. Denn die Bestandteile des Salzes sind für den Körper unentbehrlich. Hier spielen die Natriumionen des Kochsalzes eine nicht unerhebliche Rolle. Was die Natriumionen für die Nerven sind, das sind die Chloridionen für den Magen. Der Magensaft enthält Salzsäure. Auch das menschliche Blut enthält ca. 1% an Salzen, insbesondere Kochsalz. Da der Körper laufend Kochsalz verliert—Harn, Schweiß, Tränen—muß auch mit der Nahrung laufend Kochsalz aufgenommen werden und zwar ca. 5 g pro Tag bei normaler Beschäftigung. Kommt man sehr ins Schwitzen, so ist der Bedarf natürlich größer. Früher, als reine Jäger, konnten unsere Vorfahren die 5 g aus der tierischen Nahrung nehmen. Heute, beim modernen Menschen, muß ein Teil des Salzes anders zugeführt werden, jedoch immer in richtigen Maßen.

Wenn Sie alles das, was ich hier angeführt habe, richtig würdigen, so können Sie eigentlich, ohne an Gesetzestexten festzuhalten, auch nur zu dem einen Schluß kommen: *Salz ist lebenswichtig*, oder anders ausgedrückt, *Salz ist ein Mittel um zu leben, es ist also im wahrsten Sinne des Wortes ein Lebensmittel*. Diese Meinung vertreten sowohl die Deutschen als auch die dem ESSA angeschlossenen europäischen Salzproduzenten.

Die Bemühungen, einen eigenen Standard für Speisesalz als Lebensmittel im Codex Alimentarius zu erreichen, werden deshalb sicher fortgesetzt.

## ANHANG

### VERFAHREN FÜR DIE AUSARBEITUNG VON WELTWEITEN CODEX-RICHTLINIEN

**Stufe 1.** Die Kommission beschließt über die Ausarbeitung eines weltweiten Codex-Standard und entscheidet, welche Sub- oder andere Stelle diese Arbeit ausführen soll.

**Stufe 2.** Die bezeichnete Sub- oder andere Stelle bereitet einen Entwurf für die Richtlinien vor, in dem sie die von entsprechenden internationalen Organisationen ausgeführte Arbeit in Betracht zieht. Der Entwurf wird vom Präsidenten der Sub- oder anderen Stelle an das Kommissionssekretariat gesandt.

**Stufe 3.** Der vorgeschlagene Entwurf der Richtlinien wird vom Kommissionssekretariat den Mitgliedstaaten und den angeschlossenen Mitgliedern der FAO und/oder der WHO und an internationale Organisationen gesandt, um deren Stellungnahme zu erhalten.

**Stufe 4.** Das Kommissionssekretariat sendet die von den Regierungen und internationalen Organisationen erhaltenen Stellungnahmen an die betreffende Sub- oder andere Stelle, welche die Vollmacht hat, über diese Stellungnahmen zu entscheiden und wenn angebracht, den vorgeschlagenen Richtlinienentwurf zu ergänzen.

**Stufe 5.** Der vorgeschlagene Richtlinienentwurf wird der Kommission vom Sekretariat vorgelegt im Hinblick auf seine Annahme als Richtlinienentwurf. Die Kommission darf ihn an eine spezielle Substelle, genannt in Art. IX (1a) der Regel über das Vorgehen, weiterleiten, bevor sie ihn als Richtlinienentwurf annimmt, oder darf die spezielle Substelle mit der Verantwortung betrauen, Schritte zu den Stufen 5, 7 und 8 dieses Verfahrens oder auch Teile davon zu unternehmen.

**Stufe 6.** Der vorgeschlagene Richtlinienentwurf wird vom Kommissionssekretariat an alle Mitgliedstaaten und angeschlossenen Mitglieder der FAO und/oder WHO sowie an alle interessierten internationalen Organisationen zur Stellungnahme gesandt.

**Stufe 7.** Die eingegangenen Stellungnahmen der Regierungen und der internationalen Organisationen werden vom Sekretariat an die Sub- oder betreffenden anderen Stellen gesandt, welche das Recht haben, über die Stellungnahmen zu beraten und wenn nötig, den Richtlinienentwurf zu ergänzen.

**Stufe 8.** Der Richtlinienentwurf wird vom Sekretariat der Kommission unterbreitet im Hinblick auf seine Annahme als empfohlene Richtlinie.

**Stufe 9.** Die empfohlenen Richtlinien werden an alle Mitgliedstaaten und angeschlossenen Mitglieder der FAO und/oder WHO sowie an alle interessierten internationalen Organisationen gesandt. Die Mitglieder der Kommission melden dem Sekretariat die Annahme der empfohlenen Richtlinien gemäss Paragraph 4 oder 5 der allgemeinen Grundsätze des Codex Alimentarius. Mitgliedstaaten sowie Mitglieder der FAO und/oder der WHO, die nicht Mitglieder der Kommission sind, werden eingeladen, dem Sekretariat zu melden, ob sie die empfohlenen Richtlinien annehmen möchten.

**Stufe 10.** Die empfohlenen Richtlinien werden im Codex Alimentarius als weltweiter Codex-Standard publiziert, falls die Kommission auf Grund der eingegangenen Annahmen so beschliesst.