

EHRlich ISST BESSER – Initiative für ehrliche Zutatenlisten

Die drei Grundprinzipien des Lebensmittelrechtes sind:

- **Schutz vor Gesundheitsgefahren**
- **Schutz vor Täuschung und Irreführung und**
- **ausreichende Information der Verbraucher**

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum, gegründet 2008 in Hamburg, thematisiert die Fülle an Zusätzen, die von der Antike bis heute in unseren Lebensmitteln eingesetzt werden, um sie haltbarer, farbenfroher, aromatischer, einfacher herstellbar und günstiger zu machen. Auch die Deklaration dieser Zusätze auf den Verpackungen wird in der Ausstellung dargestellt.

Die Rückmeldungen der rund 5000 Museumsbesucher pro Jahr zeigen deutlich, dass die oben genannten Grundprinzipien durch die jetzigen lebensmittelrechtlichen Regelungen in mehreren Punkten nicht sichergestellt werden können.

Um Lebensmittel besser einschätzen zu können, werden umfassende, wahrheitsgemäße und vollständige Angaben benötigt. Um einer schleichenden Verschlechterung der angebotenen Lebensmittel entgegenzuwirken, muss der Gesetzgeber Regelungen, die eine „gesetzeskonforme Täuschung“ ermöglichen, nachbessern.

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum fordert deshalb, das Lebensmittelrecht in den folgenden Punkten zu ändern, um die Verbraucher wirkungsvoll vor Täuschung und Irreführung zu bewahren und besser zu informieren:

1. Vollständige Auflistung aller Lebensmittelzusätze.

Alles, was in Lebensmitteln enthalten ist, muss auch auf dem Etikett oder zumindest auf der Internetseite des Herstellers stehen.

Hintergrund und Begründung

Nach geltendem Recht müssen Zusatzstoffe in Zutaten nicht im Endprodukt deklariert werden, wenn sie dort keine „technologische Wirkung“ haben. Ein Beispiel: Margarine enthält immer Emulgatoren und fast immer Farbstoffe und Aromen. Diese Zusätze müssen auf der Margarinepackung deklariert werden. Ist in einem Fertiggericht Margarine

enthalten, so müssen Emulgator, Farbstoff und Aroma auf der Zutatenliste des Fertiggerichtes nicht deklariert werden, obwohl sie im Produkt enthalten ist. Das Gleiche gilt zum Beispiel für Carrageen, das als Stabilisator in einer Sahne enthalten ist, wenn die Sahne als Soßenbestandteil in einem Fertiggericht eingesetzt wurde. Auch Konservierungsmittel und zahlreiche andere Zusätze sowie die meisten technischen Hilfsstoffe verschwinden auf diese Weise vom Etikett. Wir meinen, dass die Verbraucher ein Recht darauf haben, zu 100% zu wissen, was im Lebensmittel enthalten ist. Sollte der Platz auf der Verpackung nicht ausreichen, dann sollten interessierte Verbraucher diese Informationen im Internet nachlesen können.

2. Verbraucherfreundliche Kennzeichnung von aromatisierten Lebensmitteln.

Bei Lebensmitteln, denen ein Aroma zugesetzt wurde – egal welches – gehört in die Verkehrsbezeichnung sowie auf die Verpackungsvorderseite der gut lesbare Hinweis: AROMATISIERT.

Die Vielzahl der Aromabegriffe ist irreführend und muss deshalb abgeschafft und durch den einheitlichen Begriff AROMA ersetzt.

Hintergrund und Begründung:

Die Definition und die Deklaration von „Aromen“ in Lebensmitteln ist auch für gut informierte Verbraucher schwer verständlich und damit irreführend. Es gibt über 2000 zugelassene Aromastoffe, die nach geltendem Recht zur Aromatisierung unserer Lebensmittel verwendet werden dürfen. Über die Zusammensetzung, die Ausgangsstoffe und die Gewinnung dieser Aromen erfährt der Verbraucher nichts. Ein Aroma kann nicht nur aus Duftstoffen bestehen, sondern setzt sich aus unterschiedlichsten Komponenten zusammen. So können maskierende Stoffe zum Einsatz kommen, die das Geschmacksempfinden verändern, indem sie Rezeptoren blockieren oder schlechte Geruchsnoten abfangen. Angesichts der verbreiteten Aromatisierung unserer Lebensmittel, ist sowohl eine begriffliche Klarstellung als auch eine klarere Kennzeichnung von aromatisierten Produkten dringend erforderlich. Die jetzige Definition und die Deklaration von Aromen auf den Lebensmittelverpackungen entspricht nicht den Erwartungen der Verbraucher. Insbesondere der Begriff „natürliches Aroma“ ist für die meisten Verbraucher missverständlich. Er suggeriert, dass das Aroma aus der Frucht oder der Zutat gewonnen wurde, nach der es schmeckt. Dies wird aber vom Gesetzgeber nicht verlangt. Ein Aroma darf den Zusatz „natürlich“ tragen, wenn der Ausgangsstoff und der Herstellungsprozess „natürlich“ sind. So kann also zum Beispiel ein „natürliches Aroma“ Typ Himbeere aus dem Naturprodukt Zedernholz extrahiert werden. Durch die Verwendung des Begriffes „natürlich“ wird häufig bewusst der Eindruck vermittelt, es handele sich um eine „bessere“ Art der Aromatisierung. Die unterschiedlichen Begrifflichkeiten und Abgrenzungen der Aromen („natürliches Erdbeeraroma“, Erdbeeraroma“, „natürliches Aroma Typ Erdbeere“, „Aromaextrakt“ – hinter allen vier Begriffen steht ein völlig anderes Produkt) sind selbst für überdurchschnittlich gut informierte Verbraucher unverständlich, nicht nachvollziehbar und damit irreführend. Die Verwendung von Aromen hat einen wesentlichen Einfluss auf die Eigenschaften des Produktes und die Produktqualität und ist deshalb für den Verbraucher ein wichtiges

Unterscheidungsmerkmal. In den meisten Fällen werden Aromen verwendet, um an echten Zutaten, wie zum Beispiel Früchten oder teuren Gewürzen zu sparen oder um Geschmacksdefizite zu kompensieren. Die Verbraucher sollten die Aromatisierung deshalb auf einen Blick erkennen können, ohne die einzelnen Aromadefinitionen aus der Zutatenliste heraussuchen zu müssen.

3. Verständliche Deklaration sogenannter funktionaler Additive.

Funktionale Additive (Zutatenbestandteile mit Zusatzstofffunktion) müssen generell wie Lebensmittelzusatzstoffe behandelt, toxikologisch untersucht und mit ihrer Funktion deklariert werden (z.B. Geschmacksverstärker: Hefeextrakt (Typ Lamm), Feuchthaltemittel: Fructose, Farbstoff: Rotes Palmöl).

Hintergrund und Begründung:

Aufgrund der Kritik an den Zusatzstoffen werden diese zunehmend durch sogenannte funktionale Additive ersetzt. Das sind Spezialprodukte, die beispielsweise aus Molken-, Soja- oder Weizeneiweiß hergestellt werden. Auch wenn sie wie Zusatzstoffe wirken, sind sie für den Kunden nicht mehr als solche erkennbar, weil sie auf den Etiketten gewöhnlich als „Milcheiweißerzeugnis“ oder „Sojaweiweiß“ deklariert werden. Es handelt sich aber häufig um „Spezialchemikalien“, die keinesfalls mit dem Ausgangsprodukt gleichzusetzen sind. Es sind, wenn man so will, „Zusatzstoff-Imitate“. Für diese Stoffe ist meist keine unabhängige toxikologische Prüfung vorgesehen, was insbesondere beim Einsatz von modifizierten Eiweißen nicht akzeptabel ist. Dieser weitverbreitete Trend zum „Clean Label“, also zur sauberen Zutatenliste, ist aus Sicht der Verbraucher nicht zu durchschauen und damit irreführend. So wird zum Beispiel Hefeextrakt in der Lebensmittelindustrie in großem Umfang als deklarationsfreundlicher Ersatz für den Geschmacksverstärker Natriumglutamat eingesetzt. Produkte mit Hefeextrakt dürfen mit dem Hinweis „Ohne den Zusatzstoff Geschmacksverstärker“ beworben werden. Hefeextrakt ist im Lebensmittelrecht nicht als Zusatzstoff sondern als Zutat definiert. Deshalb ist die Formulierung rechtlich gesehen korrekt, für den Verbraucher allerdings irreführend. Er erwartet nicht, dass durch den enthaltenen Hefeextrakt trotzdem ein Geschmacksverstärker im Produkt enthalten ist.

Bitte, unterstützen Sie diese Forderungen:

<https://www.change.org/p/bundesministerium-ehrlich-isst-besser-initiative-für-ehrliche-zutatenlisten>

Hamburg, 11.9.2017

Deutsches Zusatzstoffmuseum

Christian Niemeyer – Museumsleitung

Großmarkt

20097 Hamburg

www.zusatzstoffmuseum.de