
**EHRlich
ISST
BESSER**

Initiative für ehrliche
Zutatenlisten.

**DEUTSCHES
ZUSATZSTOFF
MUSEUM**

Pressemitteilung Deutsches Zusatzstoffmuseum

„Was drin ist, muss auch draufstehen.“

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum fordert in der Petition „Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten“ die vollständige und verständliche Deklaration aller Inhaltsstoffe von Lebensmitteln.

Hamburg, 12.09.2017 Um eine Änderung des derzeit geltenden Lebensmittelrechts im Sinne des Verbrauchers zu erwirken, hat das Deutsche Zusatzstoffmuseum auf der Plattform change.org die Petition „Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten“ veröffentlicht. Diese umfasst drei wesentliche Forderungen.

Erstens: Alles, was im Lebensmittel enthalten ist, muss auch auf dem Etikett oder zumindest auf der Internetseite des Herstellers stehen.

Zweitens: Bei Lebensmitteln, denen ein Aroma zugesetzt wurde – egal welches – gehört in die Verkehrsbezeichnung sowie auf die Verpackungsvorderseite der gut lesbare Hinweis „aromatisiert.“ Außerdem soll die irreführende Vielzahl an Aromabegriffen durch den einheitlichen Begriff „Aroma“ ersetzt werden.

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

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum reagiert mit der Petition auf den im Museumsalltag beobachteten Wunsch der Verbraucher nach Klarheit und Transparenz. Die Grundprinzipien des Lebensmittelrechts werden nach Überzeugung des Museums durch geltendes Recht nicht sichergestellt – dazu zählen der Schutz vor Täuschung und Irreführung sowie die ausreichende Information der Verbraucher.

(1381 Zeichen, 166 Wörter)

Die erste Forderung der Petition lautet: „Alles, was im Lebensmittel enthalten ist, muss auch auf dem Etikett oder zumindest der Internetseite des Herstellers stehen.“ Aktuell müssen funktionslose Zusätze, die über Zutaten in ein Lebensmittel eingebracht wurden, nicht in der Zutatenliste des fertigen Endprodukts angegeben werden.

Ein Beispiel: Sahne wird häufig mit dem Stabilisator Carrageen (E407) versetzt. Dieser wird zwar auf der Sahneverpackung in der Zutatenliste aufgeführt. Wird die Sahne jedoch in einem Fertigprodukt verarbeitet, muss der Hersteller dieses Fertigprodukts das Carrageen nicht mehr deklarieren – obwohl es weiterhin im Produkt enthalten ist. Es reicht aus, wenn er nur „Sahne“ auf sein Nudelgericht schreibt. Das soll sich ändern: „Die Verbraucher wollen vermehrt wissen, was sie essen. Dazu brauchen sie Zutatenlisten, die alles auflisten, was im Produkt enthalten ist. Kurz gesagt: Was drin ist, muss auch draufstehen – korrekt und möglichst verständlich“, erläutert der Leiter des Deutschen Zusatzstoffmuseums Christian Niemeyer das Hauptanliegen der Initiative „Ehrlich isst besser“.

Die zweite Forderung der Petition zielt auf eine verbraucherfreundliche Kennzeichnung von aromatisierten Lebensmitteln ab: Verbraucher sollen künftig auf einen Blick erkennen können, wenn ihrem Lebensmittel Aromen zur Beeinflussung des Geschmacks, Geruchs o. ä. zugesetzt wurden. Dafür soll es künftig den eindeutigen Hinweis „aromatisiert“ in der Verkehrsbezeichnung und zusätzlich auf der Verpackungsvorderseite geben. Diese Forderung hat in der vergangenen Woche bereits der Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände – Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv) erhoben.

Ein weiteres Problem sieht das Deutsche Zusatzstoffmuseum darin, dass der Verbraucher mit einer Vielzahl an verschiedenen Aromabegriffen auf Lebensmittelverpackungen konfrontiert wird. Insbesondere der Begriff „natürliches Aroma“ sei für die meisten Verbraucher missverständlich, da er falsche Erwartungen weckt. "Nach unserer Erfahrung verstehen selbst überdurchschnittlich gut informierte Konsumenten den Unterschied zwischen den einzelnen Aromabegriffen wie beispielsweise „Erdbeeraroma“, „natürliches Erdbeeraroma“, „natürliches Aroma Typ Erdbeere“ oder „Aromaextrakt“ nicht. Wir schlagen daher vor, das irreführende Wirrwarr abzuschaffen und in Lebensmittel-Zutatenlisten lediglich von "Aroma" zu sprechen", so Christian Niemeyer.

Die dritte Forderung der Petition gilt der verständlichen Deklaration sogenannter funktionaler Additive:

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum sieht im Trend zum sogenannten Clean Label eine Desinformation des Verbrauchers. Um die unbeliebten E-Nummern in den Zutatenlisten zu umgehen, ersetzen Lebensmittelhersteller Zusatzstoffe heute zunehmend durch andere Zutatenbestandteile mit Zusatzstofffunktion, sogenannte funktionale Additive. Der Zweck dieser Stoffe ist für den Verbraucher jedoch kaum nachvollziehbar. Auch eine für Zusatzstoffe obligatorische toxikologische Untersuchung ist bei diesen Zusätzen nicht immer vorgeschrieben, es fehlt hier an gesetzlichen Regelungen.

Funktionale Additive werden zwar beispielsweise aus Stoffen wie Milch-, Soja- oder Weizeneiweiß hergestellt, haben nach der komplexen technischen und z. T. chemischen Modifikation aber mit dem Ausgangsstoff nicht mehr viel zu tun. Sie wirken dann wie Zusatzstoffe.

Ein Beispiel: Wird in einem Lebensmittel ein „Trockenmilcherzeugnis“ mit geschmacksverstärkenden Eigenschaften eingesetzt, muss der Hersteller diese Funktion

nicht offenlegen und darf sein Produkt sogar mit dem Satz „ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe“ bewerben.

Das Museum möchte dieser gängigen Praxis die rechtliche Grundlage nehmen und fordert in seiner Petition daher: „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“.

Die Petition „Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten“ ist ab sofort auf [change.org](https://www.change.org) zur öffentlichen Mitzeichnung geöffnet.

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum hofft auf eine rege Unterstützung der Verbraucher.

Hier geht´s zur Petition:

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

(4313 Zeichen, 528 Wörter)

Mehr Informationen und Bilder unter www.zusatzstoffmuseum.de

Ansprechpartner:

Christian Niemeyer (Museumsleitung)

Deutsches Zusatzstoffmuseum
Auf der Brandshofer Schleuse 4
Großmarkt, Tor Ost
20097 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 32027757

Fax: +49 (0)40 32027758

info@zusatzstoffmuseum.de

Über das Deutsche Zusatzstoffmuseum

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. Das Deutsche Zusatzstoffmuseum ist ein Projekt der Hamburger Lebensmittelstiftung. Es hat an fünf Tagen pro Woche geöffnet und zählt im Jahr rund 5.000 Besucher.