

**EHRlich
ISST
BESSER**

Initiative für ehrliche
Zutatenlisten.

**DEUTSCHES
ZUSATZSTOFF
MUSEUM**

Pressemitteilung Deutsches Zusatzstoffmuseum

Aktuelle forsa-Umfrage zeigt: Verbraucher wünschen sich ehrliche Zutatenlisten auf Lebensmitteln +++ Ergebnisse bestätigen die Petitionsforderungen des Deutschen Zusatzstoffmuseums +++

Hamburg, 20.10.2017 – Verbraucher wünschen sich eine transparente und klare Deklaration von Lebensmitteln. Das bestätigt die aktuelle forsa-Umfrage, die der Tiefkühlkosthersteller FRoSTA gemeinsam mit dem Deutschen Zusatzstoffmuseum im Oktober dieses Jahres in Auftrag gegeben hat. Hintergrund der Umfrage ist die laufende Petition "Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten", die das Museum Mitte September ins Leben gerufen hat. Sie fordert die vollständige und verständliche Deklaration aller Inhaltsstoffe von Lebensmitteln. Verbraucher können die Forderungen mit ihrer digitalen Unterschrift auf der Plattform Change.org unterstützen. Die Tiefkühlmarke FRoSTA, die für ihr im Jahr 2003 selbst auferlegtes Reinheitsgebot bekannt ist, befürwortet die Petition des Museums. Denn das Unternehmen setzt die in der Petition gestellten Forderungen bereits seit Jahren um und ist für das Deutsche Zusatzstoffmuseum als Mitinitiator Unterstützer der ersten Stunde. „Wir unterstützen die Forderungen der Petition, weil das derzeitige Lebensmittelrecht verhindert, dass die Verbraucher qualitativ völlig unterschiedliche Produkte voneinander unterscheiden können. Einen Blick hinter die Kulissen und damit wesentliche Informationen haben derzeit nur die Hersteller oder die Zusatzstofflieferanten selbst“, erklärt Felix Ahlers, Vorstandsvorsitzender von FRoSTA.*

Die 3 Forderungen der Petition "Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten":

1. Alles, was im Lebensmittel drin ist, muss auch auf der Zutatenliste stehen
2. Verbraucherefreundliche Kennzeichnung aromatisierter Lebensmittel
3. Verständliche Deklaration sogenannter funktionaler Additive

Die vollständige Pressemitteilung zur Petition inklusive Bildmaterial und weiteren Informationen gibt es unter www.zusatzstoffmuseum.de.

Und hier geht's zur Petition:

www.change.org/p/bundesministerium-ehrlich-isst-besser-initiative-für-ehrliche-zutatenlisten

Ergebnisse der forsa-Umfrage – alles auf einen Blick:

Die aktuelle forsa-Umfrage bestätigt die Forderungen der Petition und den Wunsch der Verbraucher nach ehrlichen Zutatenlisten.

Ergebnis 1: Mehrzahl der Verbraucher wünscht sich eine vollständige Deklaration der Zutaten

82 Prozent der Befragten wünschen sich, dass grundsätzlich alle Zutaten eines Lebensmittels in der Zutatenliste aufgeführt werden, also auch alle Zusätze, die in Vorprodukten enthalten sind, zum Beispiel der Stabilisator Carrageen in Sahne, Farbstoffe in Butter oder Rieselhilfen im Speisesalz.

Kurzum – die Verbraucher und das Deutsche Zusatzstoffmuseum finden: was in einem Lebensmittel drin ist, muss auch draufstehen. Das ist aktuell nicht der Fall, denn funktionslose Zusätze, die über Zutaten in ein Lebensmittel eingebracht wurden, müssen derzeit nicht in der Zutatenliste des fertigen Endprodukts angegeben werden.

Ergebnis 2: Mehrheit der Verbraucher kennt die Bedeutung verschiedener Aromabegriffe nicht

Auf den Zutatenlisten von Lebensmitteln kann eine Vielzahl an Aromabegriffen auftauchen, zum Beispiel „natürliches Erdbeeraroma“, „Erdbeeraroma“ oder „natürliches Aroma Typ Erdbeere“. Sie klingen alle ähnlich, beschreiben aber vollkommen unterschiedliche Stoffe. Der Unterschied ist vielen Verbraucher nicht klar, wie die aktuelle Umfrage von FRoSTA und dem Deutschen Zusatzstoffmuseum bestätigt. Nur 29 Prozent der Befragten geben an, den Unterschied zwischen den o.g. Aromabegriffen zu kennen. Die eindeutige Mehrheit (71 %) sagt, dass ihr dieser Unterschied nicht bekannt ist.

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum fordert jetzt mit seiner Petition "Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten", dass die irreführende Vielzahl an Aromabegriffen künftig durch den einheitlichen Begriff „Aroma“ ersetzt wird. Denn insbesondere das Wort „natürlich“ bietet Herstellern die Möglichkeit, durch eine scheinbar „bessere“ Art der Aromatisierung einen falschen Eindruck beim Verbraucher zu hinterlassen. Ein Effekt, den viele Lebensmittelproduzenten gern für sich nutzen. Eine weitere Forderung der Petition: Lebensmittel, denen ein Aroma zugesetzt wurde sollen künftig sowohl in der Verkehrsbezeichnung als auch direkt auf der Verpackungsvorderseite den gut lesbaren Hinweis „aromatisiert“ tragen. So bekäme der Kunde die wesentliche Information auf einen Blick. „Bei einigen Lebensmitteln wie zum Beispiel beim Tee ist diese Forderung schon umgesetzt – sie sollte deshalb für alle aromatisierten Lebensmittel gelten“ sagt Christian Niemeyer, Leiter des Deutschen Zusatzstoffmuseums.

Ergebnis 3: Verbraucher wünschen sich transparente Deklaration von Zusatzstoff-Imitaten

Lebensmittelhersteller dürfen derzeit in ihren Produkten Zusätze verwenden, die wie Zusatzstoffe wirken, aber nicht als solche gekennzeichnet werden müssen – sogenannte funktionale Additive. Damit ist ein Großteil der Verbraucher nicht einverstanden. Dies bestätigt die aktuelle forsa-Umfrage. 73 Prozent der Befragten stimmen folgender Aussage zu: „Bei Zusätzen, die im Produkt wie Zusatzstoffe wirken, sollte in der Zutatenliste auch die Funktion des Stoffes genannt werden.“ Sie möchten eine klare Kennzeichnung von funktionalen Lebensmittelzutaten, aus der hervorgeht, zu welchem Zweck Hersteller diese Zutaten einsetzen.

Deshalb möchte das Deutsche Zusatzstoffmuseum dieser gängigen Praxis die rechtliche Grundlage nehmen und fordert in seiner Petition: „Zutatenbestandteile mit Zusatzstoff-Funktion müssen

generell wie Lebensmittelzusatzstoffe behandelt, toxikologisch untersucht und mit ihrer Funktion deklariert werden.“ Ein bekanntes Beispiel: Wird ein Hefeextrakt wegen seiner geschmacksverstärkenden Wirkung eingesetzt, so sollte es in Zukunft auch mit seiner Funktion als Geschmacksverstärker auf der Lebensmittelpackung deklariert werden. Hersteller hätten dann künftig nicht mehr die Möglichkeit, durch geschickte Zutatenauswahl und Rechtsdeutung den wahren Zweck ihrer Zusätze zu verheimlichen und so die unbeliebten E-Nummern zu umgehen. Eine Lücke im Deklarationsrecht wäre zugunsten von mehr Verbraucherinformation geschlossen.

** 1.002 Befragte, Erhebungszeitraum: 9. und 10. Oktober 2017*

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.