

## **Die jetzigen Regelungen zur Lebensmittelkennzeichnung aus der Sicht einer Lebensmittelmarke, die konsequent auf Zusatzstoffe verzichtet.**

Die Marke FRoSTA hat im Jahre 2003 die Produktion umgestellt. Seitdem sind alle Produkte der Marke FRoSTA frei von zugesetzten Aromen, Geschmacksverstärkern, Farbstoffe, Stabilisatoren, Emulgatoren und chemisch gehärteten Fetten. Auf den Verpackungen werden sämtliche Inhaltstoffe zu 100% deklariert. Dieser Ansatz ist in Deutschland im Bereich von Fertiggerichten bis heute einzigartig. Allerdings ist es für FRoSTA schwer, dies dem Verbraucher auch zu kommunizieren. Dadurch entstehen erhebliche Wettbewerbsnachteile. Woran liegt das?

### **1. Aromen**

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.

Dieser Zusammenhang wird aber durch die Bezeichnung „natürliches Aroma“ für die meisten Verbraucher nicht klar. Sie erwarten, dass ein deklariertes „natürliches Aroma“ im Erdbeerjoghurt auch tatsächlich aus Erdbeeren gewonnen wird. Genauso gehen sie (fälschlicherweise) davon aus, dass bei der Auszeichnung „ohne künstliche Aromen“ nur mit der echten Frucht / Zutat aromatisiert wird.

Angesichts der weitverbreiteten Aromatisierung unserer Lebensmittel ist hier eine begriffliche Klarstellung dringend erforderlich.

Auch die neue Europäische Aromen-Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, die am 20. Januar 2011 in Kraft tritt, wird prinzipiell leider nichts ändern. Obwohl es danach keine „künstlichen“ Aromen mehr gibt sondern nur noch die Klasse der Aromen, gibt es bereits heute Rechtsexperten, die begründen, dass auch zukünftig ausgelobt werden darf „ohne künstliche Aromen“ wenn z. B. nur die bereits angesprochenen „natürlichen“ Aromen eingesetzt wurden. Das ist aus unserer Sicht aber eine Täuschung des Verbrauchers.

**Forderung: Lebensmittel, denen ein Aroma zugesetzt wird, egal ob es sich dabei nach der ab 2011 gültigen Terminologie um ein „Aroma“, einen „Aromastoff“, ein „Aromaextrakt“ oder ein „thermisch gewonnenes Reaktionsaroma“ handelt, müssen in der Verkehrsbezeichnung den deutlich lesbaren Zusatz „aromatisiert“ erhalten.**

**Darüberhinaus muß der Begriff „natürlich“ für solche Aromen reserviert werden, die zu 100% aus der Frucht / der Zutat gewonnen werden, nach der sie schmecken (z.B. Erdbeeren, Huhn etc.).**

## **2. Funktionale Additive/ Zutaten mit Zusatzstofffunktion**

Hefeextrakt wird heute in der Lebensmittelindustrie in großem Umfang als deklarationsfreundlicher Ersatz für den Geschmacksverstärker Natriumglutamat eingesetzt. Deshalb ist auch in der Regel die Auslobung „ohne Geschmacksverstärker“ nicht zulässig, wenn in der Zutatenliste Hefeextrakt enthalten ist.

Um rechtlich zulässig zu deklarieren steht deshalb jetzt auf vielen Verpackungen: „Ohne den Zusatzstoff Geschmacksverstärker“.

Hintergrund: Hefeextrakt ist nicht als Zusatzstoff sondern als Zutat definiert. Deshalb ist die Formulierung rechtlich gesehen korrekt, für den Verbraucher allerdings verwirrend. Er erwartet nicht, dass durch den enthaltenen Hefeextrakt trotzdem ein Geschmacksverstärker im Produkt enthalten ist.

Hefeextrakt gehört zu den „funktionalen Additiven“, die zunehmend die Lebensmittelzusatzstoffe ersetzen. Durch Modifikation von Lebensmittelbestandteilen werden Stoffe mit speziellen Eigenschaften erzeugt. Für diese Stoffe ist meist keine unabhängige toxikologische Prüfung vorgesehen. Allgemein werden die funktionalen Additive nur mit Dachbezeichnungen (z.B. Milcherzeugnis) angegeben, aus denen die technische Verarbeitung nicht ersichtlich wird.

In der Europäischen Zusatzstoff-Verordnung Nr. 1333/2008 gibt es erste positive Anzeichen für den Verbraucher hier mehr Klarheit zu schaffen. So hat Rosmarinextrakt, der wegen seiner antioxidativen Fähigkeit oft in Lebensmitteln eingesetzt wird, bereits eine E-Nummer (E 392) und soll zukünftig als „Antioxidationsmittel Rosmarinextrakt“ deklariert werden. Diese Regel muß auch auf andere funktionale Additive angewandt werden.

### **Forderung:**

**Alle Zusätze, die der Verstärkung des Geschmacks dienen müssen mit dem Zusatz „Geschmacksverstärker“ deklariert werden.**

**Die funktionalen Additive müssen generell wie Lebensmittelzusatzstoffe behandelt werden oder zumindest mit ihrer Funktion deklariert werden (z. B.**

**Geschmacksverstärker: Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt, Feuchthaltemittel: Fructose, Farbstoff: Rotes Palmöl)! Verwirrende Auslobungen wie „ohne den Zusatzstoff Geschmacksverstärker“ sind dann nicht mehr möglich.**

### **3. Zusatzstoffe ohne technologische Wirkung im Endprodukt**

In der Lebensmittelindustrie ist es heute üblich, Produkte so zu entwickeln, dass keine Zusatzstoffe deklariert werden müssen (sog. Clean-Label-Konzept). Das heißt aber nicht, dass nicht doch Zusatzstoffe im Produkt enthalten sind.

Der Gesetzgeber beruft sich hier auf die fehlende „technologische Wirkung im Endprodukt“. Das bedeutet, dass bei vielen Produkten der Zusatzstoff im Produkt ist, aber nicht auf der Zutatenliste. Zum Beispiel: ist in einem Fertiggericht Margarine mit Farbstoff enthalten, so muss der Farbstoff nicht deklariert werden, obwohl er 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 verschwinden auf diese Weise vom Etikett.

#### **Forderung:**

**Alles was in Lebensmitteln enthalten ist, muss auch auf dem Etikett oder zumindest auf der Internetseite des Herstellers stehen: auch Zusatzstoffe die keine technologische Wirkung im Endprodukt haben müssen deklariert werden. Die deutsche Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bzw. die Europäische Etikettierungsrichtlinie 2000/13 sollte hier entsprechend geändert werden.**

Hamburg, September 2015