

Kennzeichnung von Lebensmitteln:

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist europaweit einheitlich geregelt. Auf verpackten Lebensmitteln müssen u.a. der Name, das Gewicht, das Mindesthaltbarkeitsdatum und ggf. Hinweise zur Lagerung und Zubereitung angegeben werden. Die sogenannte Zutatenliste führt alle Zutaten auf, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden. Die Auflistung der einzelnen Zutaten erfolgt stets in absteigender Reihenfolge, d.h. die Zutat mit dem größten mengenmäßigen Anteil steht am Anfang der Liste, die mit dem geringsten am Ende. Auch gentechnisch veränderte Bestandteile oder Behandlungsverfahren wie Pasteurisierung oder Tiefkühlung werden auf dem Etikett aufgeführt.

Momentan wird eine Vereinfachung des Kennzeichnungsrechtes diskutiert. Der Verbraucher wird durch die Fülle von Angaben auf der Verpackung eher verwirrt als unterrichtet. Verbrauchervünsche nach zusätzlichen Informationen über Produkte oder Produktionsmethoden sind verständlich, können aber nicht in Form von verpflichtenden Informationen auf dem Etikett erfüllt werden. Letztere sollten auf die zur Produktbeschreibung und zum Produktgebrauch notwendigen Angaben beschränkt bleiben, das heißt diejenigen Angaben, die für die Mehrheit der Verbraucher bei der Kaufentscheidung wichtig und erforderlich sind. Und es bedarf der weitergehenden Verbraucheraufklärung, damit die auf dem Etikett zur Verfügung gestellten Informationen überhaupt verstanden werden. Untersuchungen belegen, dass derzeit lediglich etwa 0,01% der deutschen Bevölkerung (ca. 8.000 Menschen) die Lebensmittelkennzeichnung in Gänze verstehen. Zusätzliche Informationen könnten z.B. via Internet oder Touch-Screen im Supermarkt gegeben werden. Hier sind innovative Informationskonzepte gefragt.

Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe sind Stoffe, die Lebensmitteln absichtlich zugesetzt werden, um bestimmte technologische Wirkungen, z.B. Konservieren, Färben, Dicken, zu erzielen. Bei Zusatzstoffen gilt das Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, d.h. Zusatzstoffe sind grundsätzlich verboten. Sie dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen (= erlaubt) sind.

Vor einigen Jahren ist es gelungen, die Zusatzstoffvorschriften der einzelnen Mitgliedstaaten innerhalb der Europäischen Union auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen, eine Grundbedingung für den freien Warenverkehr. Verständlicherweise hat jedes Land aufgrund der unterschiedlichen Verzehrsgewohnheiten und Hygienebedingungen unterschiedliche Zusatzstoffe im Einsatz. Dies erklärt auch, warum in Deutschland nach Abschluss der Harmonisierung etwas mehr Zusatzstoffe als bisher zugelassen sind. Generell gilt jedoch: Zusatzstoffe dürfen, müssen aber nicht verwendet werden.

Die europäischen Regelungen für Zusatzstoffe wurden unter anderem in der deutschen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 5. Februar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) umgesetzt. Daneben sind auch in der Aromenverordnung, der Trinkwasserverordnung und im Weinrecht Vorgaben zu Zusatzstoffen zu finden.

Für die überwiegende Zahl der Zusatzstoffe gilt, dass sie nur in limitierten Mengen und in bestimmten Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Sollten keine Höchstmengen für einen Zusatzstoff vorgeschrieben sein, richtet sich seine Verwendung nach guter Herstellungspraxis (so viel wie nötig, so wenig wie möglich).

Grundnahrungsmittel sind in der Regel frei von Zusatzstoffen. Auch viele andere Lebensmittel enthalten keine oder nur wenig Zusatzstoffe. Auf der anderen Seite sind aus unserem modernen Lebensmittelangebot Zusatzstoffe nicht mehr wegzudenken. Convenience-Produkte, also Produkte für

ein schnelles, unkompliziertes Zubereiten, oder "Light"-Produkte sind nur zwei Beispiele.

Bedeutsam ist der Einsatz von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln, die mikrobiell verderben können. Es ist bekannt, dass Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen gesundheitlich sehr bedenklich und sogar krebserzeugend sein können. Der Einsatz von Zusatzstoffen, die das Wachsen von potentiell gefährlichen Mikroorganismen ausschließen, dient deshalb bei verderbnisanfälligen Produkten dem Verbraucherschutz.

Zusatzstoffe dürfen nur eingesetzt werden, wenn drei Grundbedingungen erfüllt sind:

1. Sie müssen technologisch notwendig sein.
Das trifft z.B. zu, wenn mit dem Zusatzstoff eine gleich bleibende Qualität oder Stabilität eines Lebensmittels oder eine Verbesserung seiner organoleptischen Eigenschaften verbunden ist.
2. Sie dürfen den Verbraucher nicht täuschen.
Insbesondere darf der Zusatzstoff nicht verwendet werden, um eine fehlerhafte Verarbeitung zu verbergen oder schlechte Qualitäten der Rohstoffe zu vertuschen.
3. Sie müssen gesundheitlich unbedenklich sein.
Vor einer Zulassung werden Zusatzstoffe genauestens untersucht. Europaweit war der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss (SCF), der die Europäische Kommission in gesundheitlichen Fragen beraten hat, das zuständige Expertengremium. Diese Aufgabe wird jetzt von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) übernommen. Auf internationaler Ebene gibt es ein vergleichbares Gremium. Erst wenn eine Prüfung durch den SCF oder heute die EFSA stattgefunden hat, bekommt der Zusatzstoff eine E-Nummer.

Die Europäische Kommission arbeitet derzeit an einer grundlegenden Vereinfachung des europäischen Zusatzstoffrechts. In diesem Zusammenhang wird die gesundheitliche Bewertung aller Zusatzstoffe noch einmal geprüft. Das Zutatenverzeichnis gibt Auskunft darüber, aus welchen Zutaten ein Lebensmittel besteht. Aufgelistet werden auch die direkt zugesetzten Zusatzstoffe, und zwar mit ihrer Funktion (= Klassennamen) und mit ihrem Namen oder ihrer E-Nummer, z.B. "Farbstoff Beta-Carotin" oder "Farbstoff E 160a". "E" steht für "Europa" oder "Eignung für Lebensmittel".

Bei loser Ware ist grundsätzlich die Verwendung von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln und Geschmacksverstärkern, bei Fleischwaren von Phosphat anzugeben. Außerdem ist ggf. die Angabe "geschwefelt" vorgeschrieben.

Die Europäische Kommission arbeitet derzeit an einer grundlegenden Vereinfachung des europäischen Zusatzstoffrechts. In diesem Zusammenhang wird die gesundheitliche Bewertung aller Zusatzstoffe noch einmal geprüft.