Lebensmittelrecht

Informationen über Zusatzstoffe und Clean Label

Zusatzstoffe

Was sind Zusatzstoffe?

- Zusatzstoffe sind zugesetzte Bestandteile von Lebensmitteln.
- Zusatzstoffe sind aber keine charakteristische Zutat, etwa wie Zucker oder Butter.
- Zusatzstoffe sind Stoffe, die aus Lebensmitteln isoliert werden oder auf sonstige Weise gewonnen werden, z. B. durch chemische Prozesse.
- Zusatzstoffe dienen im Unterschied zu Lebensmitteln nicht dem direkten Verzehr.
- Zusatzstoffe verwendet man bei der Herstellung von Lebensmitteln zu technologischen Zwecken, zum Beispiel zur Förderung der Gärung oder zur Haltbarmachung des Lebensmittels.
- Zusatzstoffe wirken also technologisch während des Herstellungsvorgangs oder auch noch im fertigen Lebensmittel.
- Zusatzstoffe müssen rechtlich für den Verwendungszweck zugelassen sein.
- Zusatzstoffe sind oft auch nur mit einer zulässigen Höchstzusatzmenge einsetzbar.
- Zusatzstoffe sind nach bestimmten Funktionsgruppen geordnet, z. B. "Süßungsmittel".
- Zusatzstoffe sind in der EU mit so genannten E-Nummern gekennzeichnet, z. B. "Sorbinsäure = E 200".
- Zusatzstoffe muss man im Verzeichnis der Zutaten aufführen, wenn sie im Enderzeugnis eine technologische Wirkung haben, z. B. die Frischhaltung des Gebäcks verlängern.
- Zusatzstoffe muss man *nicht* im Verzeichnis der Zutaten aufführen, wenn sie nur in der Herstellungsphase wirksam sind, aber nicht im Enderzeugnis, z. B. die Ascorbinsäure als Mehlbehandlungsmittel.
- Zusatzstoffe muss man *nicht* im Verzeichnis der Zutaten aufführen, wenn sie als zulässiger Bestandteil einer Zutat auf das Produkt übergehen, aber im Enderzeugnis keine technologische Wirkung haben, z. B. Farbstoff in einer Konfitüre als Carry-Over-Zusatzstoff.
- Bestimmte Zusatzstoffe muss man auch beim Angebot unverpackter Lebensmittel kennzeichnen, z. B. Farbstoffe und Konservierungsstoffe.

Was sind Verarbeitungshilfsstoffe?

- Verarbeitungshilfsstoffe sind Lebensmittel, Zusatzstoffe oder andere Stoffe, die man bei der Herstellung von Lebensmitteln einsetzt, um die Produktionsabläufe zu beeinflussen.
- Verarbeitungshilfsstoffe dienen im Unterschied zu Lebensmitteln nicht dem direkten Verzehr.
- Verarbeitungshilfsstoffe wirken nur während der Herstellungsphase, z. B. Kulturen von Mikroorganismen im Teig, die während des Backvorgangs abgetötet werden.
- Verarbeitungshilfsstoffe wirken nicht mehr im fertigen Erzeugnis.
- Verarbeitungshilfsstoffe dürfen im Enderzeugnis enthalten sein in einer Menge, die als Rückstand technisch unvermeidbar ist, z. B. Rückstände von inaktiven Mikroorganismen im Brot.
- Verarbeitungshilfsstoffe unterliegen keiner lebensmittelrechtlichen Zulassungspflicht.
- Verarbeitungshilfsstoffe sowie ihre Rückstände müssen in gesundheitlicher Hinsicht unbedenklich sein.
- Verarbeitungshilfsstoffe muss man nicht im Verzeichnis der Zutaten aufführen, wenn sie im Enderzeugnis nur als unvermeidbarer Rückstand vorliegen, z. B. Trennöl auf dem Schnittbrot.
- Verarbeitungshilfsstoffe sind als Zusatzstoffe einzuordnen, wenn sie im Enderzeugnis eine technologische Wirkung haben, z. B. Emulgatoren im Backmittel, die neben der Wirkung im Teig auch die Frischhaltung des Gebäcks verlängern.
- Verarbeitungshilfsstoffe muss man im Verzeichnis der Zutaten aufführen, wenn sie im Enderzeugnis eine technologische Wirkung haben oder in einer höheren Menge enthalten sind als sie technisch unvermeidbar ist.

Was versteht man unter "Clean Label" oder "Clean Labeling"?

Das englische Wort *"clean"* bedeutet "rein" oder "frei von ...".
Das englische Wort *"label"* bedeutet "Etikett", zum Beispiel auf einer Verpackung.

Clean Label hat im Lebensmittelrecht hauptsächliche Bedeutung für verpackte Lebensmittel.
Unter "Clean Label" oder "Clean Labeling" versteht man demnach
– eine zumeist blickfangmäßige Kennzeichnung auf dem Etikett einer Packung (= label)
– über den Verzicht auf bestimmte Zutaten oder Verfahren (= clean).
Solche Kennzeichnungen erkennt man zumeist an den Formulierungen "ohne ..." oder "ohne Zusatz von ..." oder "frei von ...".
Ein typisches Beispiel aus dem Backwaren-Bereich ist z. B. "ohne Konservierungsstoffe".
Man stellt vornehmlich das Fehlen solcher Zusatzstoffe heraus, die bei vielen Verbrauchern als Bestandteil ihrer Nahrung unerwünscht sind.
Durch das blickfangmäßige Herausstellen dieser Angaben werden Verbraucher beim Kauf einer Ware gelenkt, zum Teil auch vom Lesen der Zutatenliste abgelenkt.

Clean Labeling kann sich auch auf die Negativwerbung im Hinblick auf bestimmte Zutaten beziehen, z. B. "ohne Zuckerzusatz" oder "ohne Fett".
Bei diesen Hinweisen muss man die Anlage der Health-Claims-Verordnung beachten:
Es sind nur die dort ausdrücklich zugelassenen Formulierungen erlaubt.
Clean Labeling kann sich auch auf Hinweise zum Verzicht auf gentechnische Zutaten beziehen, z. B. "ohne Gentechnik".
Dafür muss man den Nachweis erbringen, dass man bei der Herstellung des Lebensmittels gentechnische Verfahren vermieden hat.

Welche Probleme gibt es bei "Clean Labeling"?

Für Clean Labeling gibt es keine rechtlichen Regelungen, außer dem Verbot solcher Angaben, die täuschende oder irreführende Wirkung haben.
Irreführend oder täuschend sind zum Beispiel solche Hinweise, die keine abgrenzende Bedeutung von den Produkten der Mitbewerber auf dem Markt haben, z. B. "ohne Fett" bei üblicherweise fettfreien Süßwaren.

Irreführend oder täuschend sind zum Beispiel solche Hinweise, die auf das Fehlen von bestimmten Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen hinweisen, obwohl diese in der Herstellungsphase wirksam waren und im Endprodukt nicht mehr technologisch wirksam sind.
Das ist zum Beispiel der Fall, wenn zu einem Teig eine Backmargarine mit Carotin verwendet wird.
Das Carotin hat im fertigen Gebäck keine technologische Wirkung.
Das Carotin muss man daher nicht im Verzeichnis der Zutaten aufführen.
Das blickfangmäßige Herausstellen "ohne Farbstoffe" kann für Verbraucher irreführend sein; denn die Verbraucher unterscheiden nicht nach kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und anderen Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen, die man nicht kennzeichnen muss.

Der Hinweis "ohne Konservierungsstoffe" bezieht sich beim Clean Labeling im Allgemeinen auf die kennzeichnungspflichtigen chemischen Konservierungsstoffe.
Wenn man die konservierende Wirkung von Zitronensäure oder Essigsäure nutzt, besteht keine Pflicht zur Kennzeichnung.
Neben der Aufführung dieser organischen Säure im Zutatenverzeichnis ist auch der Hinweis "ohne Konservierungsstoffe" möglich, ohne dass hierin eine Verbrauchertäuschung gesehen wird.

Der Hinweis "ohne Farbstoffe" oder "ohne künstliche Farbstoffe" bezieht sich beim Clean Labeling im Allgemeinen auf die kennzeichnungspflichtigen Farbstoffe, z. B. die mit Sonderkennzeichnung verwendbaren Azofarbstoffe.
Abgesehen davon, dass es im Lebensmittelrecht keine Kategorie der "künstlichen Farbstoffe" gibt, kann es zu einer Irreführung der Verbraucher kommen:
Beim Clean Labeling kann man kennzeichnungspflichtige Farbstoffe durch färbende Lebensmittel ersetzen, z. B. Saft der roten Beete.
Hierbei muss man im Einzelfall prüfen, inwieweit solche färbenden Lebensmittel als Zutat für die Backwaren üblich sind oder ob diese Zutat durch Konzentration eine stark färbende Wirkung erhält.
Konzentrate oder konzentrierte Auszüge aus Lebensmitteln haben den Charakter von "Zusatzstoff-Imitaten", ähnlich wie beispielsweise die Imitate von Käse.
Clean Labeling sollte im Falle der Verwendung färbender Lebensmittel oder organischer Säuren als Ersatz für Konservierungsstoffe den Verbrauchern eine klare Auskunft über die Eigenschaft des Produkts geben.
Die aufgeklärten Verbraucher akzeptieren es nicht, wenn einschlägige rechtliche Vorschriften des Lebensmittelrechts benutzt werden, um kennzeichnungspflichtige Zusätze nicht zu benennen oder gar mit Clean Labeling zu werben.
Aufgeklärte, verständige Verbraucher erwarten eine klare und unmissverständliche Aufmachung der Lebensmittel sowie eine faire Information über die Zutaten und Herstellungsprozesse der Lebensmittel.

Ein Medialink aus dem Buch „Technologie der Backwarenherstellung"
Autor: Claus Schünemann
ISBN: 978-3-8057-0761-9

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:
https://www.europa-lehrmittel.de/07619.html