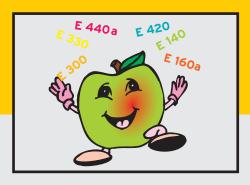


### Neues aus dem Wissensforum Backwaren







2

"Clean Label" aus Sicht der Praxis 8

"Clean Label" in der Kontroverse 14

"Clean Label"
– Was ist das?

### Liebe Leser,

mit dieser Ausgabe von backwaren aktuell gehen wir neue Wege: Vor Ihnen liegt ein reines Themenheft. Im Fokus steht "Clean Label".

Natürlichkeit hat für eine zunehmende Anzahl von Verbrauchern einen wachsenden Stellenwert. Dies spiegelt sich auch in der Zahl der Produktneueinführungen mit Clean Label wider, die weltweit in den letzten Jahren stark zugenommen haben. backwaren aktuell greift das Thema aus verschiedenen Perspektiven auf.

Erfahren Sie zunächst, welche Herausforderungen sich durch Clean Label für die Hersteller von Lebensmitteln aus Sicht der Praxis ergeben und in welchen Konzepten die Umsetzung erfolgen kann.

Danach folgt eine kontroverse Diskussion. Zusatzstoffe werden Lebensmitteln definitionsgemäß aus technologischen Zwecken zugesetzt. Dass ein Verzicht nicht folgenlos für die jeweiligen Produkte bleibt, versteht sich daher von selbst. Um das jeweilige Lebensmittel in vergleichbarer Qualität anbieten zu können, greifen Hersteller auf deklarationsfreundliche Zutaten mit gleicher oder ähnlicher technologischer Funktion zurück. Dass dieses Vorgehen zu unterschiedlichen Bewertungen seitens verschiedener Marktteilnehmer führt, war zu erwarten.

Den Abschluss zum Thema Clean Label in dieser Ausgabe bildet ein pointierter Kommentar, der zu weiteren Debatten anregt.

Eine unterhaltsame Lektüre wünscht Ihnen Ihr Team von backwaren aktuell

## "Clean Label" aus Sicht der Praxis

Dr. Petra Unland, Bielefeld

### Gründe für "Clean Label" bei der Werbung für Lebensmittel

"Clean Label" - ein in den Medien zurzeit viel diskutiertes Thema, findet sich zunehmend auf den Etiketten zahlreicher Lebensmittel, wird aber besonders von den Verbraucherzentralen kritisiert[1]. Gefördert durch die Medien, die Zusatzstoffe in der Vergangenheit wiederholt in ein schlechtes Licht gerückt haben [2], hat der Verbraucherwunsch nach Lebensmitteln ohne Zusatzstoffe bzw. ohne bestimmte Zusatzstoffe in den letzten Jahren immer mehr zugenommen. Der Wunsch beruht vor allem auf der irrationalen Annahme, naturbelassene Lebensmittel seien gesünder als solche, die Zusatzstoffe

mit E-Nummern bzw. mit chemisch klingenden Namen, wie beispielsweise "Ascorbinsäure" oder "Monound Diglyceride von Speisefettsäuren" enthalten. Diese "E-Stoffe" werden von einigen Medien sogar als echte Krankmacher ausgewiesen [3]. So erklärt sich, warum für Kunden die Information über die Abwesenheit von bestimmten Zusatzstoffen für die Kaufentscheidung eine wichtige Rolle spielen kann. Jedoch ist es nicht so einfach: Weder lassen sich Zusatzstoffe generell in künstlich und damit schlecht abstempeln, noch sind Produkte ohne Zusatzstoffe generell gesünder oder besser [4]. Zugelassene Zusatzstoffe sind hinsichtlich ihrer Wirkung geprüft und stellen kein Risiko für den gesunden Verbraucher dar [5]. Dass das heutige Lebensmittelangebot ohne Zusatzstoffe in seiner Vielfalt nicht möglich wäre und selbige von der Lebensmittelindustrie in der Regel nach dem "quantum satis"-Prinzip (laut Definition so viel wie nötig, so wenig wie möglich) verwendet werden, übersehen die "Zusatzstoffkritiker". Unabhängig davon setzen sich zunehmend mehr Produkte mit Clean Label auf dem Markt durch. Wie die nachfolgende Tabelle 1 zeigt, handelt es sich um einen weltweiten Trend [6].

Obwohl der Gesamtanteil der Produkte mit Clean Label in den USA höher ist, so sind die Wachstumsraten in Australien und Großbritannien am höchsten. Allein auf Europa bezogen kommt der Clean Label-

Tabelle 1: Neue Produkteinführungen mit "ohne Zusatzstoffe/ohne Konservierungsstoffe"-Claim
in ausgewählten Ländern, 2004–2007

	2004	2005	2006	2007	Total	%-Wachstum 2006–2007
USA	1.350	1.074	1.739	2.198	6.361	26,4 %
Großbritannien	402	471	781	1.465	3.119	87,6 %
Australien	314	270	462	947	1.993	105,0 %
Kanada	286	169	517	823	1.795	59,2 %
Deutschland	263	246	526	628	1.663	19,4 %

Trend vom Markt in Großbritannien. Dort hat vor allem der Handel den Verzicht bestimmter Zusatzstoffe gefordert [7].

### **Definition Clean Label**

Unter Clean Label wird eine zumeist blickfangmäßige Produktkennzeichnung verstanden, die auf den Verzicht bestimmter Zutaten oder Verfahren hinweist. Derartige Angaben werden zumeist mit den Worten "ohne..." oder "ohne Zusatz von ... " eingeleitet und beziehen sich in der Regel auf den Verzicht von Zusatzstoffen oder Aromen [8, 9]. Hier stehen besonders die Stoffe mit E-Nummern im Blickpunkt, darunter besonders solche Zusatzstoffe, die dem Verbraucher durch Negativkampagnen der Presse bekannt sind, so z.B. Azofarbstoffe, Konservierungsstoffe oder der Geschmacksverstärker Natriumglutamat. In der Gastronomie oder im Großverbraucherservice wird unter Clean Label der Verzicht auf die in Speisekarten kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV) verstanden [10]. Der Verzicht auf die Verwendung von gentechnischen Verfahren oder die Negativwerbung in Bezug auf bestimmte Nährstoffe (z. B. ohne Zuckerzusatz) sind in diesem Zusammenhang ebenfalls zu nennen. Eine Legaldefinition zu Clean Label gibt es aber nicht.

Das führt dazu, dass Clean Label sehr unterschiedliche Bedeutungen für verschiedene Personengruppen haben kann. Im Folgenden soll auf die in der Praxis zumeist verwendete freiwillige Negativauslobung in Bezug auf Zusatzstoffe und Aromen eingegangen werden.

### Clean Label-Konzepte im Überblick

Folgende Clean Label-Konzepte sind bei der Herstellung von Lebensmitteln denkbar:

- Kompletter Verzicht auf die Verwendung von Zusatzstoffen.
- Kompletter Verzicht auf im Zutatenverzeichnis zu deklarierende Zusatzstoffe → Nachteil: Keine Auslobung "frei von Zusatzstoffen" möglich, wenn nicht-deklarationspflichtige Zusatzstoffe enthalten sind.
- Verzicht auf bestimmte Zusatzstoffklassen, z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, ...
- Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe → In Bezug auf die entsprechende Auslobung in der Etikettierung muss einzelfallbezogen geprüft werden, inwieweit die Angabe wissenschaftlich zutrifft und keine falschen Vorstellungen beim Verbraucher über die Zusammensetzung bewirkt.
- Nur Verwendung von natürlichen Aromen.
- Verzicht auf bestimmte Zusatzstoffe mit "Negativimage" in der Bevölkerung, z.B. Azofarbstoffe, Natriumglutamat, ...
- Verzicht auf bestimmte N\u00e4hrstoffe (z. B. ohne Zuckerzusatz).
- Kombinationen aus mehreren Konzepten.

### Beschränkung der Negativkennzeichnung durch die Irreführungsverbote

Bei der Negativkennzeichnung handelt es sich um eine freiwillige Produktinformation, die sich an den Irreführungsverboten zu messen hat. Hier sind auf nationaler Ebene vor allem die Irreführungsverbote nach § 11 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) von Bedeutung. Nach § 11 Abs. 1 Satz 1 LFGB ist es verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen oder mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werben. Nach § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 LFGB fallen hierunter insbesondere zur Täuschung geeignete Bezeichnungen oder Angaben über Eigenschaften des Lebensmittels.

Eine Eignung zur Irreführung könnte z.B. in diesem Sinne eine Tiefkühlbackware auslösen, die mit der Angabe "ohne Konservierungsstoffe" beworben wird, obwohl sie einen technologisch unwirksamen und somit nicht kennzeichnungspflichtigen Carry-over-Konservierungsstoff enthält [11]. Diese Angabe erfüllt den Tatbestand der Irreführung nach § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 LFGB, da die "ohne ..."-Angabe zu der Annahme verleitet, dass in dem Produkt keine Konservierungsstoffe vorhanden sind. Dies ist in obigem Beispiel aber nicht der Fall. Der Verbraucher unterscheidet nicht zwischen deklarationspflichtigen und nicht-deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.

In Bezug auf eine Negativkennzeichnung bei Zusatzstoffen existieren weder auf Gemeinschaftsebene noch auf nationaler Ebene Grenzwerte (wie es sie z. B. für "alkoholfrei" oder "glutenfrei" gibt), insofern sind die Angaben nur dann zulässig, wenn die entsprechenden Zusatzstoffe im gesamten Herstellungsprozess nirgendwo hinzugefügt wurden.

Ein Streitpunkt in diesem Zusammenhang ist die Frage nach der Verbrauchererwartung hinsichtlich der Auslobung "ohne Konservierungsstoffe". Die Verbraucherzentralen kritisieren diese Angabe, wenn an-



stelle der klassischen Konservierungsstoffe andere Stoffe zugesetzt wurden, die ebenfalls eine konservierende Wirkung entfalten können wie beispielsweise Citronensäure. Maßgeblich für deren Beurteilung ist § 5 der ZZulV. Anlage 5 der ZZulV listet diejenigen Zusatzstoffe auf, die zur Konservierung oder als Antioxidationsmittel zugelassen sind. Diese enthält die "klassischen" Konservierungsstoffe wie Benzoesäure, Sorbinsäure, PHB-Ester, Schwefeldioxid, Nitrite, Nitrate u.a., jedoch nicht die organischen Säuren wie Citronen- oder Essigsäure. So wird entsprechend in den Veröffentlichungen der meisten Medien bei der Begrifflichkeit "Konservierungsstoffe" von den klassischen Konservierungsstoffen ausgegangen. Eine Auslobung "ohne Konservierungsstoffe" ist in diesem Sinne nicht als irreführend zu bewerten, wenn zugesetzte organische Säuren u.a. auch Einfluss auf die Haltbarkeit haben.

Ferner liegt nach § 11 Abs.1 Satz 2 Nr. 3 LFGB eine Irreführung vor, wenn zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften hat, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften aufweisen. Ein Beispiel hierfür ist die Auslobung "ohne Süßungsmittel" bei einem Lebensmittel, für das Süßungsmittel gemäß ZZulV nicht zuglassen sind. Es handelt sich dann um einen speziellen Fall der irreführenden Werbung mit Selbstverständlichkeiten. Die Eig-

nung dieser Auslobung zur Irreführung kann durch die ergänzende Angabe "laut Gesetz" behoben werden [12]. Dagegen verstößt ein Brothersteller mit Werbeangaben wie "ohne chemische Zusätze" oder "fremde Zusätze" nach einem Urteil des OLG Frankfurt nicht gegen das Irreführungsverbot, wenn er auf das Zusetzen von an sich zulässigen Zusatzstoffen verzichtet [13].

Hinsichtlich der Negativkennzeichnung in Bezug auf Nährstoffe (z. B. "ohne Zucker", "fettfrei", …) sind die Vorschriften der Health Claims-Verordnung, hier insbesondere der Anhang der Verordnung, zu beachten. Während die Negativkennzeichnung in Bezug auf die Verwendung von Zusatzstoffen grundsätzlich erlaubt ist, unterliegen nährwertbezogene Negativangaben dem Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt. Das bedeutet, dass nur solche Angaben erlaubt sind, die im Anhang der Verordnung explizit zugelassen werden [14].

Die Werbung mit der generellen Abwesenheit von Zusatzstoffen setzt voraus, dass die nach der Legaldefinition des Art. 3 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1333/2008 [15] über Lebensmittelzusatzstoffe als Zusatzstoffe beschriebenen Stoffe nicht dem entsprechenden Lebensmittel zugesetzt worden sind. Nicht als Zusatzstoffe in diesem Sinne gelten z. B. Mono-, Di- und Oligosaccharide, Speisegelatine, bestimmte Aminosäuren und ihre Salze oder Caseinate.

## Tabelle 2: Klassifizierung der Aromen nach RL 88/388/EWG Aromaklasse Definition Natürliche Aromastoffe Gewonnen durch physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen oder tierischen Rohstoffen Naturidentische Aromastoffe Entsprechen den natürlichen Aromastoffen im chemischen Aufbau, sind jedoch durch chemische Verfahren aus anderen Ausgangsmaterialien gewonnen Künstliche Aromastoffe Synthetisch hergestellt und in dieser Form bisher nicht in der Natur nachgewiesen

### Abbildung 2: Clean Label am Beispiel Backwaren



### Das Clean Label-Modell mit Unterscheidung in natürlich und künstlich

Viele Clean Label-Aussagen werden um die Angaben "künstlich" oder "natürlich" ergänzt. Im deutschen Lebensmitteleinzelhandel findet man Produkte, die folgende Angaben aufweisen:

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Nur natürliche Farbstoffe und Aromen
- Ohne künstliche Zusatzstoffe

Der Gesetzgeber kennt bei Zusatzstoffen oder im Speziellen bei Farbstoffen keine Unterscheidung zwischen natürlich und künstlich. Lediglich in der noch bis zum 20. 1. 2011 geltenden europäischen Aromen-Richtlinie (AromenRL) 88/388/EWG [16] wurde eine Unterscheidung zwischen natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromastoffen vorgenommen. Tabelle 2 zeigt eine Übersicht und Kurzfassung der entsprechenden Definitionen.

In der am 20. 1. 2009 in Kraft getretenen VO (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften [17, 18] wird nur noch zwi-

schen "natürlichen Aromen/Aromastoffen" und "Aromen/Aromastoffen" unterschieden, die Kategorien "künstlich" und "naturidentisch" gibt es nicht mehr.

Inwieweit die Klassifizierung "natürlich" / "naturidentisch" / "künstlich" aus der AromenRL 88/388/EWG auch auf Zusatzstoffe übertragen und für Aromen auch nach Geltung des neuen Rechts verwendet werden kann, muss sich auch am Maßstab des § 11 LFGB messen lassen. Eine Auslobung außerhalb der verpflich-Kennzeichnungselemente setzt keine gesetzliche Definition der ausgelobten Komponente voraus. Auch der Inhalt aufgehobener Rechtsvorschriften ist bedeutsam für die allgemeine Verkehrsauffassung und somit auch für das Verbraucherverständnis in Bezug auf eine Werbeangabe [14]. Jedoch darf die Aussage nicht zur Irreführung gemäß § 11 LFGB geeignet sein. Dies ist im Einzelfall zu prüfen. Kritisch scheint in diesem Zusammenhang die Bewertung der "naturidentischen" Zusatzstoffe, die stofflich identisch sind mit dem entsprechenden Pendant in der Natur (z. B. Ascorbinsäure, Sorbit). Sie werden zwar meist aus natürlichen Rohstoffen hergestellt, wobei aber auch chemisch-synthetische Verfahren zum Einsatz kommen. Aufgrund dieser Herstellung sind sie aus Sicht eines Durchschnittsverbrauchers daher eher den "künstlichen" Zusatzstoffen zuzurechnen. Eine Auslobung "ohne künstliche Aromastoffe" hat bei gleichzeitiger Verwendung von naturidentischen Aromastoffen nach der Definition der oben erwähnten, nicht mehr gültigen AromenRL 88/388/EWG Potenzial zur Irreführung. Gleiches gilt für die Übertragung der Attribute "natürlich" und "künstlich" auf die Gruppe der Farbstoffe.

Das Beispiel in Tabelle 3 zeigt die mögliche Übertragung der Klassifizierung "natürlich" / "naturidentisch" / "künstlich" aus der AromenRL 88/388/EWG auf Farbstoffe.

Tabelle 3: Klassifizierung der Farbstoffe					
Klasse	Färbende Zutat				
Färbendes Lebensmittel	Roter Traubensaft				
Natürlicher Farbstoff	Anthocyane = E 163 Hergestellt aus Trauben				
Naturidentischer Farbstoff	Anthocyane = E 163 Chemisch synthetisiert aus Salicylaldehyd, Metoxyacetonphenon und Säure				
Künstlicher Farbstoff	Cochenillerot = E 124				

### Clean Label in Bezug auf Farbstoffe

Nach Art. 24 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe müssen Lebensmittel, ausgenommen alkoholische Getränke, mit bestimmten Azofarbstoffen künftig eine Sonderkennzeichnung mit folgendem Wortlaut tragen: "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen." Es handelt sich dabei um folgende Lebensmittelfarbstoffe:

- E 102: Tartrazin
- E 104: Chinolingelb
- E 110: Gelborange S
- E 122: Azorubin
- E 124: Cochenillerot
- E 129: Allurarot

Die Verpflichtung zur Sonderkennzeichnung führt dazu, dass die entsprechenden Farbstoffe aus den Rezepturen gegen geeignete Alternativen ausgetauscht werden. Unter Beibehaltung der Rezepturen mit Azofarbstoffen wird ein Kaufrückgang bei den betreffenden Produkten sowie ein Image-Verlust für den jeweiligen Hersteller befürchtet. Als Alternativen kommen entweder andere Farbstoffe, die nicht von der Sonderkennzeichnung berührt werden, oder färbende Lebensmittel in Frage.

Bei der Verwendung von färbenden Lebensmitteln ist vor allem die Ab-

grenzungsproblematik zu den Farbstoffen zu beachten. Es kommt bei der Beurteilung dieser färbenden Erzeugnisse hauptsächlich darauf an, ob der Ausgangsstoff normalerweise als Lebensmittel verzehrt wird und ob eine Anreicherung der Farbpigmente gegenüber den übrigen Nähr- und Aromastoffen stattgefunden hat [19]. Eine Aufkonzentrierung einer Lebensmittelzutat durch Wasserentzug ist demnach bei "färbenden Lebensmitteln" zulässig. Ebenfalls nicht zu den Zusatzstoffen zählen getrocknete oder konzentrierte Lebensmittel einschließlich Aromen, wenn sie bei der Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder



ernährungsphysiologischen Eigenschaften eingesetzt werden und eine färbende Nebenwirkung haben. In der Praxis ist sorgfältig zu prüfen, ob die von einem Lieferanten zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln bezogenen färbenden Konzentrate und/oder Extrakte in diesem Sinne noch als "färbende Lebensmittel" bezeichnet werden können, oder ob die Grenze vom Nicht-Zusatzstoff zum Zusatzstoff überschritten wurde [20].

Bei den derzeit auf dem deutschen Markt angebotenen Lebensmitteln mit Auslobungen wie "ohne künstliche Farbstoffe" finden sich entweder Produkte, die nur färbende Lebensmittel oder solche, die neben färbenden Lebensmitteln auch "natürliche Farbstoffe", wie z.B. Beta-Carotin (E 160a), Riboflavin (E 101), Anthocyane (E 163) oder Titandioxid (E 171), enthalten. Bei ersteren wäre auch die Auslobung "ohne Farbstoffe" zulässig.

### Clean Label bei Backwaren

Soweit ersichtlich, spielt die Negativkennzeichnung bei Backwaren in Fertigpackungen derzeit am Markt keine große Rolle. Bei den mit Clean Label gekennzeichneten Produkten dominiert die Angabe "ohne Konservierungsstoffe". Diese Angabe ist bei solchen Backwaren zulässig, bei denen nach den gesetzlichen Vorgaben Konservierungsstoffe verwendet werden dürfen. Dazu zählen beispielsweise Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65, abgepacktes Schnittbrot sowie vorgebackene und abgepackte Backwaren. Zur Vermeidung einer Schimmelbildung dürfen diese u.a. mit Sorbinsäure und Sorbaten konserviert werden. In Bezug auf die Farbstoffe stellen Anbieter von Convenience-Produkten zur Herstellung von Feinen Backwaren Backzutaten zur Verfügung, bei denen "deklarationsfreundliche" färbende Lebensmittel Verwendung finden [21].

Insgesamt gibt es aber auch im Markt der Backwaren – insbesondere bei Brot – den Trend, die Verwendung von Zusatzstoffen bzw. "E-Stoffen" einzuschränken.

### Bedeutung für die Praxis

In der Praxis stellt die Verwirklichung von Clean Label-Konzepten eine große Herausforderung dar. Zunächst ist zu klären, welches Konzept für die fragliche Produktrange in Frage kommt und ob es für das gesamte Sortiment oder nur für einzelne Erzeugnisse umgesetzt werden soll bzw. kann. Hierbei ist immer zu beachten, dass das System der "ohne-Werbung" eine immanente Diskriminierung der Produkte mit den entsprechenden Stoffen beinhaltet – auch der eigenen.

Es muss weiterhin geprüft werden, welche Alternativen sich anstelle von Zusatzstoffen für die jeweiligen Produktanwendungen eignen. Nicht nur die funktionellen bzw. technologischen Eigenschaften der Alternativrohstoffe spielen hier eine Rolle, sondern vor allem auch ihre Grenzen in Bezug auf das Einhalten festgeleg-

ter Qualitätsstandards wie Haltbarkeit, Aussehen, Textur, Geruch und Geschmack. Hier stellt sich auch die Frage, welche Produkte sich für bestimmte Clean Label-Konzepte überhaupt eignen, weil ohne die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe ihre Herstellung nicht mehr möglich wäre. Eine "ohne Zusatzstoff-Werbung" ist bei industriell hergestellten Produkten wie Pudding, Speiseeis, Backpulver, Wurstwaren und anderen Lebensmitteln quasi nicht oder nur unter Inkaufnahme von Qualitätsverlusten möglich. Bei den Feinen Backwaren sind Gelier- und Verdickungsmittel am schwierigsten zu ersetzen, wogegen es für Säuerungsmittel und Aromen durchaus Alternativen gibt. Der Verzicht auf Konservierungsstoffe bei Backwaren ist möglich, erfordert aber andere, teilweise aufwändige technologische Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und der notwendigen Haltbarkeit. Emulgatoren können in manchen Fällen durch Enzyme ersetzt werden. Bei Feinen Backwaren aus aufgeschlagenen Massen (Biskuit-, Wiener- und Sandmassen) kann die Anwendung traditioneller (aufwändiger) mehrstufiger Aufschlagverfahren den Ein-



satz von Aufschlagemulgatoren ggf. überflüssig machen.

Der Verzicht auf Zusatzstoffe führt häufig zu schlechteren Verarbeitungseigenschaften und Produktqualitäten. So hat beispielsweise ein Austausch von Farbstoffen gegen färbende Lebensmittel oftmals eine Verschlechterung des Erscheinungsbildes zur Folge, da letztere zumeist instabil auf Licht, Temperatur- und Sauerstoffeinfluss reagieren und meist pH-Wert-abhängig sind. Es erfordert daher eine Einzelfallprüfung ob der Austausch von Zusatzstoffen Qualitätsverluste nach sich zieht. Die meisten Verbraucher werden selbst bei der "cleansten" Etikettierung Produkte mit Qualitätseinbußen ablehnen, dies gilt insbesondere für die sensorischen Eigenschaften. Darüber hinaus ist auch die wirtschaftliche Seite zu betrachten. Ein Verzicht auf Zusatzstoffe führt häufig zu einer Verteuerung des Produkts (21).

### Zusammenfassung

Für Produkte mit Clean Label gibt es weder eine gesetzliche Definition noch sonstige Spezialvorschriften. In der Regel wird unter dem aus Großbritannien kommenden Clean Label-Trend der Verzicht auf Zusatzstoffe oder bestimmte Zusatzstoffe der bestimmte Zusatzstoffklassen verstanden. Die Zulässigkeit von Auslobungen nach Clean Label-Konzepten in Bezug auf den Verzicht von Zusatzstoffen oder Aromen ist vor allem nach den Irreführungsverboten des § 11 LFGB zu beurteilen.

Bei vielen heute auf dem Markt angebotenen Produkten mit Clean Label findet man eine Auslobung, die zwischen "natürlichen" und "künstlichen" Zutaten bzw. Zusatzstoffen unterscheidet. Inhaltlich orientieren sich die Unterscheidungskriterien für "natürlich" und "künstlich" an den Definitionen der ehemaligen AromenRL 88/388/EWG. Seit Geltung der neuen europäischen Aro-

menverordnung (VO [EG] Nr. 1334/2008) entfällt die gesetzliche Definition des Begriffes "künstlich". Die Zulässigkeit solcher Aussagen ist einzelfallbezogen zu prüfen.

Hersteller von Lebensmitteln stehen bei der Umsetzung von Clean Label-Konzepten vor der Herausforderung, eine von den Verbrauchern akzeptierte konstante Qualität zu produzieren, die gleichzeitig keine inakzeptable Verteuerung der Produkte zur Folge hat. Der Verzicht auf Zusatzstoffe ist deshalb immer nur eingeschränkt umsetzbar. Zu empfehlen sind deshalb Clean Label-Konzepte nur bei bestimmten Sortimenten und bezogen auf bestimmte Zusatzstoffklassen. Darüber hinaus sollte vor Einführung von Clean Label-Konzepten sorgfältig erwogen werden, ob eine solche Strategie auch zum gesamten Produktsortiment passt und nicht zu einer Diskriminierung anderer Produkte führt.

### Literatur und Verweise

- Verbraucherzentrale NRW: "Ohne Zusatzstoffe" – Clean Label: Werbeaussagen kritisch beleuchtet, September 2010.
- [2] So zum Beispiel: Busse, T., Gut Brot will Weile haben, ZeitOnline, 20. 5. 2010; Wüstenhagen, C., Die Wahrheit über unser Essen, ZeitOnline, 5. 8. 2009; Klawitter, N., Die Geschmacksillusion, Spiegel 2009, S. 72 ff.; Boeing, N., Der Teigfladenreport, ZeitOnline, 16. 4. 2003.
- [3] Uhlig, M., So viel Chemie steckt im Essen, B.Z.Online, 13. 4. 2010; Spikeman, T., So riskant sind Zusatzstoffe, B.Z.Online, 25. 7. 2009; Greenpeace, Vorsicht Chemie, Greempeace Magazin, Juni 2008; Verbraucherzentrale, Was bedeuten die E-Nummern? – Lebensmittelzusatzstoffliste; Ökotest, Öko-Test Kompakt Zusatzstoffe, Juli 2007; Bundesverband Verbraucherinitiative e. V. Informationen zu Zusatzstoffen, www.zusatzstoffe-online.de.
- [4] So auch *Rempe*, *C.*, Natürlicher ist nicht gleich gesünder, sonntaz 8. 10. 2010
- [5] S. BLL, Zusatzstoffe in Lebensmitteln, September 2005, S. 7 ff.
- [6] Mintel GNPD, What's New in New Products, http://www.fmi.org/session\_

- pdfs/Whats\_New\_with\_New\_Products-Dornblaser.pdf, Mai 2008
- [7] Halliday, Jess: Clean Labelling, a growing but not yet global trend, http://www.foodnavigator.com/ Financial-Industry/Clean-labels-A-growing-but-not-yet-global-trend (zuletzt am 19, 10, 10)
- [8] Hazen, C.: Formulating a Clean Label, Food-Product-Design 2007, S. 24 ff.
- [9] Joppen, Lucien: Clean labelling: "taking out the chemistry", Food Engineering & Ingredients 2006.
- [10] S. § 9 ZZulV.
- [11] § 6 Abs. 1 i.V.m. § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMKV.
- [12] Vgl. Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Kommentar, C 102, § 11, Rdn. 217, Loseblattwerk, Stand März 2010.
- [13] OLG Frankfurt, 20. 9. 1984, LRE 17, S. 262.
- [14] Gerstberger, I., Voraussetzungen und Grenzen der Negativkennzeichnung: Was darf drin sein, wenn ohne drauf steht, DLR 2010, S. 193 ff.
- [15] Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. 12. 2008 über Lebensmittel-

- zusatzstoffe, EG-ABl. 2008 Nr. L 354/16.
- [16] Richtlinie 88/388/EWG vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung, EG-ABI. 2008 Nr. L 184/16.
- [17] Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. 12. 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromeneigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln, EG-ABI. 1988 Nr. L 354/61.
- [18] Geltung der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 gemäß Art. 30 ab dem 20. 1. 2011.
- [19] vgl. Farbstoffdefinition in Anhang I der VO (EG) Nr. 1333/2008.
- [20] Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh): Entscheidungsbaum f\u00e4rbende Lebensmittel/Farbstoffe, 2009, http://www.gdch.de/strukturen/fg/lm/ag/ zusatz/entscheidungsbaum.htm (zuletzt am 19.10.10).
- [21] Böhler, Guido: Zusatzstoffe in Konditoreiwaren vermeiden? Lebensmittel-Industrie 2005, S. 16 ff.

### "Clean Label" in der Kontroverse

Dr. jur. Christina Rempe, Berlin

Zusatzstoffe machen Lebensmittel länger haltbar, verbessern ihre Konsistenz oder ihr optisches Erscheinungsbild. Trotzdem haben viele Verbraucher Vorbehalte gegen sie. Immer mehr Hersteller verwenden daher Stoffe, die denselben Nutzen wie Zusatzstoffe aufweisen, aber nicht wie diese gekennzeichnet werden müssen. Hinweise wie "ohne künstliche Farbstoffe" oder "ohne Geschmacksverstärker" suggerieren eine neue Natürlichkeit im Lebensmittel-Sortiment.

Ist das Etikettenkosmetik oder wird das Produkt dadurch wirklich natürlicher?

er Mythos, dass Lebensmittel-Zusatzstoffe per se künstlich, überflüssig und überdies ungesund und daher stets gemieden werden sollten, ist nicht weg zu bekommen. Da hilft auch kein aufwändiges, europaweites Zulassungsverfahren, nach dem die Zusätze vorab ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit beweisen müssen. Ebenso wirkungslos sind offenbar besondere Kennzeichnungsvorschriften, mengenmäßige Zulassungsbeschränkungen oder gar Verwendungsverbote für bestimmte Lebensmittel. Im Gegenteil: Anstatt das Gefühl von Kontrolle und Sicherheit zu vermitteln, schüren die Informationen bei nicht wenigen Käufern geradezu die Skepsis. Auch entwarnende Stimmen aus der Wissenschaft oder von Seiten unabhängiger Informationsdienste, die auf die gesundheitliche Unbedenklichkeit und zweifellos bestehende Vorteile von Zusatzstof-

fen verweisen, überzeugen nur wenige Verbraucher. Weitaus mehr Gehör finden dagegen skandalträchtige Berichte in Publikumsmedien, mit denen die ohnehin bestehende Verunsicherung des Konsumenten gegenüber der industriellen Lebensmittelverarbeitung noch gefördert wird. Eine neue Lebensmittelkategorie "ohne Zusatzstoffe" müsste es geben, sinnierte Thilo Bode, Deutschlands lautester Verbraucherschützer, in einem Interview gegenüber der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung im Oktober 20071. Ausnahmsweise ist er damit einmal auf einer Welle mit einem zunehmenden Anteil von Lebensmittelherstellern. Denn auch diese setzen mehr und mehr auf den Verzicht bestimmter Stoffe, die den Unmut vieler Verbraucher wecken. "Ohne künstliche Farbstoffe", "ohne Geschmacksverstärker" oder "ohne Konservierungsstoffe" sind Werbebotschaften, die auf immer mehr Etiketten zu finden sind. Dass aber der Verzicht als solcher keine Lösung ist, sondern vielmehr eine neue Dimension von Problemen schafft, zeigt der daraufhin entfachte Schlagabtausch zwischen Verbraucher- und Industrievertretern.

### Geliebte Illusion: Früher war alles besser

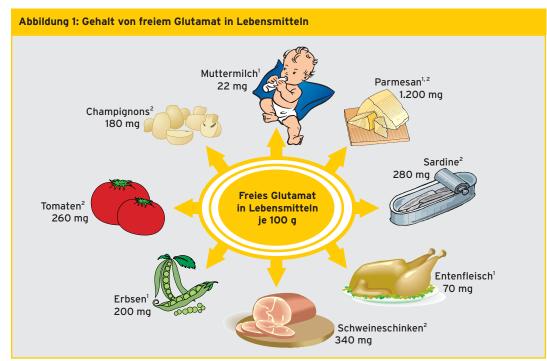
Die heute weitläufig verbreitete Meinung, Zusatzstoffe seien das Sinnbild der modernen industriellen Lebensmittelverarbeitung trügt. Denn Zusatzstoffe sind keine Erfindung des 20. Jahrhunderts. Schon 3.500 v. Chr. nutzten die Ägypter Farbstoffe, um Lebensmittel optisch attraktiver zu machen. Bei den alten Griechen war eine stark salzhaltige, fermentierte Fischsoße mit Namen Garon zur Konservierung von Lebensmitteln verbreitet. Dem Wein zugesetz-

<sup>1 | &</sup>quot;Sie können sich auf nichts mehr verlassen", Interview mit Thilo Bode, Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 14. 10. 2007, 62.

tes Schwefeldioxid diente dem "Austreiben böser Geister". Dabei waren negative Gesundheitsauswirkungen manches zugesetzen Stoffes damals nicht einmal umstritten: Lähmungserscheinungen und Koliken nach dem Genuss von Wein wurden im 15. Jahrhundert eindeutig dem ihm zur Aufbesserung zugesetzen Bleizucker zugeschrieben<sup>2</sup>. Sicherlich fehlten zu damaligen Zeiten adäquate Verfahren, mittels derer sich gesundheitliche Beeinträchtigungen hätten nachweisen lassen. Trotzdem: Noch zu Beginn des Industriezeitalters wurden die durch zugesetzte Stoffe erzielten Erfolge bei der Verarbeitung hoch bewertet, während mögliche Gesundheitsschäden praktisch keine Beachtung erhielten. Die Wende kam schließlich im 20. Jahrhundert mit der Entwicklung moderner Analysentechniken und dem Wissen um die toxischen Wirkungen einzelner Stoffe auf den Organismus. Des Weiteren stand früher weniger die Zusammensetzung der Lebensmittel sondern vielmehr die ausreichende Versorgung mit Nahrung im zentralen Interesse der meisten Menschen. Die Zubereitung von Speisen erfolgte in den Haushalten, man vertraute damit den selbst gefertigten Lebensmitteln. Die heute mehr als ausreichende Lebensmittelversorgung auf der Basis industrieller Herstellung kann Verunsicherung hervorrufen, da die großtechnische Produktion von Lebensmitteln unter Einsatz neuer, früher unbekannter Technologien sowie komplexer Rezepturen häufig als "black box" empfunden wird und vielfach nicht nachvollziehbar ist. Gefördert wird diese Verunsicherung durch Medien und einige Verbraucherorganisationen.

### Zusatzstoff: Ein Begriff sorgt für Missverständnisse

Lebensmittel müssen sicher sein. Sie dürfen keine Stoffe enthalten, die geeignet sind, die Gesundheit des Menschen zu schädigen. Im Wesentlichen wird dieses Gebot durch das Miss-



Quellen: 1 Broschüre: Glutamate Information Center, Washington, D.C. 20005, USA 2 Umami Information Center, Japan (www.umamiinfo.com)

brauchsprinzip getragen. Nur für wenige Stoffgruppen gelten in der Lebensmittelherstellung ausdrückliche Verwendungsverbote mit Erlaubnisvorbehalt, so etwa für Zusatzstoffe. Gerade das macht sie aber in den Augen vieler Konsumenten verdächtig. Erstmalig wurde ein Verwendungsverbot für bestimmte Lebensmittelzusätze – damals noch als Fremdstoffe bezeichnet – im Lebensmittelgesetz von 1958 formuliert. Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz von 1974 führte schließlich den Begriff "Zusatzstoff" ein.

Bei dem lebensmittelrechtlich Fachkundigen verursacht die Differenzierung der Lebensmittel in Zusatzstoffe auf der einen und klassische Lebensmittelzutaten auf der anderen Seite keinerlei Verdacht. Zumal sie unter rechtlichen Gesichtspunkten auch notwendig ist. Schließlich bedürfen Zusatzstoffe einer Zulassung und unterliegen weiteren rechtlichen Beschränkungen, während bei Verwendung der anderen Lebensmittelzutaten in der Regel keine Restriktionen zum Tragen kommen.

Anders bei dem mit dem Lebensmittelrecht nicht vertrauten Laien: Schon

der Begriff "Zusatzstoff" weckt bei Einigen Misstrauen, suggeriert er doch den Zusatz eines isolierten, möglicherweise künstlich erzeugten Stoffes. Dies gilt umso mehr, da im Sinne einer umfassenden Information des Verbrauchers im Zutatenverzeichnis chemisch-synthetisch anmutende Bezeichnungen wie Calciumphosphat (E 341) oder Ascorbinsäure (E 300) verwendet werden müssen. Schön gedacht, aber letztlich genauso wenig zielführend ist die Bezeichnung der Zusatzstoffe anhand der E-Nummern. Sie sollen ein über die nationalen Grenzen hinweg verständliches Kennzeichungssystem bieten und an sich nicht mehr aussagen, als dass ein Stoff geprüft und zugelassen ist. Stattdessen werden die "E-Nummern" vom Gros der Käufer als Zusätze wahrgenommen, die in einem natürlichen Lebensmittel nicht enthalten sind.

Tatsächlich kommen viele zugelassene Zusatzstoffe durchaus in der Natur vor, teils sogar in weitaus höheren Konzentrationen als das Lebensmittelrecht deren Zusatz in isolierter Form zulässt (Abb. 1). Dies wird in der öffentlichen Diskussion über das Für und Wider der technologisch wirksamen Stoffe gerne ausgeblendet.

2 | Lück, Erich, Geschichte der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 1988, 277–281. Das beste Beispiel hierfür ist das viel gescholtene Glutamat. Die beliebte italienische Küche basiert zu großen Teilen auf Lebensmittelzutaten mit hohen Glutamatgehalten. Dazu gehört in erster Linie der Parmesan: Während dessen langer Reifungszeit wird das Glutamat in beträchtlichen Mengen gebildet. Aber auch Tomaten, Pilze und Thunfisch tragen unter anderem aufgrund ihrer natürlichen Glutamatgehalte zum Wohlgeschmack der Speisen bei.

### Der neue "Ohne"-Trend und seine Tücken

Der Verbraucher ist von einer Sehn-

sucht nach möglichst natürlichen Lebensmitteln getrieben, so jüngst eine Studie der Universität Göttingen, die im Auftrag der Heinz-Lohmann-Stiftung erstellt wurde. Danach wird die von der Industrie angestrebte Effizienz und Technologisierung vom Konsumenten als "negative Veränderung von Naturprozessen" angesehen3. Dass das Kriterium der Natürlichkeit seinen Ausdruck auch in dem Verzicht auf Zusatzstoffe und Aromastoffe findet, geht aus einer Untersuchung des Marktforschungsinstituts hervor, in der rund 90.000 Produktneueinführungen aus den Jahren 2008 und 2009 unter die Lupe genommen wurden4. Was an dieser Stelle von vielen ausgeblendet bleibt: Der Verzicht auf die technologische Funktion der Zusatzstoffe bliebe indes nicht ohne Folgen. Denn ein Lebensmittel, welches gewohnte Qualitäten in Bezug auf seinen Geschmack, seine Optik oder seine Haltbarkeit nicht mehr bieten kann, wird sich am Markt kaum behaupten können. Es kommen daher deklarationsfreundliche Zutaten zum Einsatz, die einen vergleichbaren technologischen Nutzen aufweisen.

Unlängst kreierte Udo Pollmer, wissenschaftlicher Leiter des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, den Begriff der Zusatzstoff-Imitate<sup>5</sup>: hochverarbeitete Stoffe, isoliert aus Le-

bensmitteln, die wie Zusatzstoffe wirken, sich einer entsprechenden Kennzeichnungspflicht aber entziehen, da sie nicht unter die gesetzliche Zusatzstoffdefinition fallen. Beispielsweise können hochverarbeitete Milchproteine in fertigen Joghurt-Dressings die Aufgabe von Emulgatoren übernehmen. Hefeextrakte, bei denen wohlweislich der Hefegeruch entfernt wird, dienen als Ersatz des Geschmacksverstärkers Glutamat. Angesichts der aktuellen Diskussionen über imitierte Traditionsprodukte wie Käse, Wurst und Meeresfrüchte, ist es nur eine Frage der Zeit, wann sich Ähnliches zum Thema Zusatzstoff-Imitate entspinnt.

### Auch tückisch: Die "richtige" Kennzeichnung

Schon jetzt wirft der Blick auf das Zutatenverzeichnis bei vielen Konsumenten mehr Fragen als Antworten auf. Kein Wunder, dass manch einer nach der "Vogel-Strauß-Taktik" verfährt und sich dem Zuviel an Information schlicht entzieht. Gilt auch in der Rechtsprechung der Verbraucher als aufmerksam, mündig, informiert und verständig und soll sich dieser insbesondere über das Zutatenverzeichnis die für seine Kaufentscheidung notwendigen Informationen beschaffen, so wird von vielen Seiten regelmäßig in Frage gestellt, dass dieses Verbraucherleitbild einer kritischen und realistischen Überprüfung standhält. Zweifellos obliegt dem Verbraucher eine weitergehende Informationsbeschaffungspflicht, als allein auf werblich hervorgehobene Hinweise auf der Verpackung zu schauen. Möglichkeiten zur weiteren Information bieten sich ihm neben der Zutatenliste in kaum zu überblickender Vielfalt - seien es Diskussionen mit Freunden und Familienmitgliedern sowie Fachinformationen in Zeitschriften oder dem Internet. Naturgemäß weisen diese jedoch höchst unterschiedliche Qualitäten auf, je nach Sachkenntnis oder auch persönlicher Überzeugung des Absenders. Umso wichtiger

ist daher eine klare und unmissverständliche Lebensmittelaufmachung, die sich primär danach richtet, dass sie der Verbraucher richtig verstehen kann und die sich nicht allein durch eine geschickte Jonglage mit den einschlägigen Paragraphen lebensmittelrechtlicher Vorschriften als juristisch einwandfrei erweist. Doch genau dort liegt der Hund begraben, wie eine Markterhebung der Verbraucherzentralen und die sich an deren Veröffentlichung anknüpfende Diskussion in den Fachmedien verdeutlicht.

### Clean Label kritisch beleuchtet

Die Rollenverteilung ist typisch: Verbraucherschützer prangern täuschende Praktiken der Ernährungswirtschaft an. Interessenvereinigungen der Industrie argumentieren, dass die kritisierten Produkte konform mit der bestehenden Rechtslage sind. Irgendwo dazwischen stehen Hersteller, die im harten Wettbewerb um die Kunden nach Vorteilen suchen und Käufer, die ein bisschen mehr verunsichert sind als vorher. 151 Etiketten von 12 verschiedenen Lebensmittelgruppen, darunter Tütensuppen, Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Feinkostsalate und Fertiggerichte haben die Verbraucherzentralen im Mai 2010 unter die Lupe genommen<sup>6</sup>. Untersucht wurden Auslobungen über den Verzicht von Zusatzstoffen. Im Fokus standen dabei die Konservierungsstoffe, die Geschmacksverstärker und die Farbstoffe. Des Weiteren betrachteten die Verbraucherschützer auch Clean Label zu Aromastoffen. Das Ergebnis: Clean Label unterscheiden sich in der Art ihrer Aussagen und Aufmachung erheblich - 59 unterschiedlich formulierte "ohne"-Versprechen fanden sich auf den Etiketten (Abb. 2, Abb. 3), oft ergänzt durch Hinweise auf eine besondere Natürlichkeit wie "Natur pur" oder "der pure Genuss - wie selbstgemacht". Erwartungsgemäß zeigte der Blick ins Zutatenverzeichnis, dass bei Verzicht auf bestimmte zulassungspflichtige

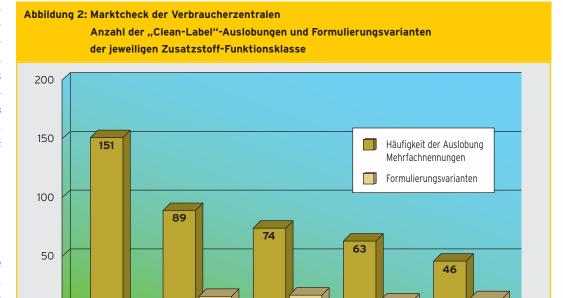
- 3 | "Lebensmittel sind eigentlich zu billig", Pressemeldung vom 7. 10. 2010, online unter http://www.presseportal.de/pm/ 81824/1694962/heinz\_lohmann\_stiftung, Zugriff vom 11. 1. 2011.
- 4 "Post-market food reviews highlights EU consumer priorities", Pressemeldung vom 28. 7. 2009, online unter http://www.foodnavigator.com/On-yourradar/Natural-and-clean-label/Post-marketfood-review-highlights-EU-consumerpriorities, Zugriff vom 11. 1. 2011.
- 5 | Pollmer, Udo, Niehaus Monika, Food Design – Panschen erlaubt, S. Hirzel Verlag Stuttgart, 2007, 108.
- 6 , Ohne Zusatzstoffe" Clean Labeling: Werbeaussagen kritisch beleuchtet, Eine Gemeinschaftsaktion der Verbraucherzentralen, Bericht vom September 2010, online unter http://www.verbraucherzentralebremen.de/download/ernaehrung/cleanlabels.pdf, Zugriff vom 11. 1. 2011.

Zusatzstoffe stattdessen Substanzen vergleichbarer technologischer Wirkung Verwendung fanden. Viele Hersteller nutzen die "ohne"-Versprechen selbst dann gerne, wenn der Zusatz bestimmter Zusatzstoffe ohnehin gesetzlich verboten ist. Dabei wird stets der Hinweis "laut Gesetz" ergänzt, um sich dem Vorwurf einer Werbung mit Selbstverständlichkeiten zu entziehen.

### Clean Label: Im Test durchgefallen

Folgt der Verzicht auf Zusatzstoffe auch grundsätzlich den Wünschen vieler Konsumenten und ihrer Interessenvertreter, so kann das Konzept Clean Label dennoch in seiner aktuellen Umsetzung im Praxistest aus Sicht der Verbrauchervertreter nicht überzeugen. So stellen die Verbraucherzentralen beispielsweise fest, dass 92 Prozent der geprüften Lebensmittel, auf deren Verpackung der Hinweis "ohne Geschmacksverstärker" prangert, potenziell geschmacksverstärkende Zutaten wie Hefeextrakt enthalten. Je nach Kennzeichnung und werblicher Gesamtaufmachung sei eine Verbrauchertäuschung nicht ausgeschlossen, so das Urteil der Verbraucherzentralen.

Beim Thema Farbstoffe fällt das Urteil ähnlich aus. Auf den Etiketten finden sich die Hinweise "Ohne



Farbstoffe", "Ohne künstliche Farbstoffe" und "Ohne färbende Zusatzstoffe", so das Ergebnis der Untersuchung - eine Differenzierung, die das Zusatzstoffrecht so gar nicht vorsieht und die vielen Verbrauchern auch kaum geläufig ist. Gefärbt wird werblich hervorgehobener "ohne"-Kennzeichnung – meist mit färbenden Lebensmitteln wie Rote-Bete-Extrakt oder Spinatpulver. Dass diese Zutaten allein aufgrund ihrer färbenden Wirkung zum Einsatz kommen, geht bei knapp der Hälfte der entsprechend beworbe-

Untersuchte

Proben

Konservierungs-

stoffe

nen Produkte nicht aus dem Zutatenverzeichnis hervor. Für die Verbraucherzentralen ein klarer Fall mangelnder Information, die nach deren Meinung letztlich zur Täuschung der Konsumenten führt.

Geschmacks-

verstärker

Farbstoffe

Aromen/

Aromastoffe

Der Verzicht auf Konservierungsstoffe findet sich auf besonders vielen Verpackungen, insbesondere bei Milcherzeugnissen, Erfrischungsgetränken und Feinkostsalaten. Auch in der Art der Auslobung findet sich ein großer Variantenreichtum: 16 verschiedene Formulierungen fanden die



Verbraucherzentralen, angefangen von "ohne Konservierungsmittel" über "nicht konserviert" bis hin zu "ohne das überflüssige: Konservierungsstoffe" oder "ohne Zusatz von Konservierungsstoffen". Auch das führt zu Verwirrung bei den Konsumenten, so die Auffassung der Verbraucherzentralen, zumal kaum erwartet werden könne, dass diese in ihrem Verständnis allein die gesetzliche Definition zur Konservierung eingesetzter Zusatzstoffe zugrunde legen.

### Veto von Seiten der Industrie

Das Beispiel der Konservierungsstoffe zeigt besonders deutlich, dass der Teufel stets im Detail steckt. Man darf annehmen, dass die meisten Verbraucher den Ersatz deklarationspflichtiger, oft synthetisch gewonnener Farbstoffe durch Fruchtextrakte wahrscheinlich als Gewinn bewerten, insbesondere wenn das Zutatenverzeichnis über die primär färbende Wirkung des Fruchtextrakts aufklärt. Auch die Verwendung von Hefeextrakt anstelle von Glutamat mag bei vielen Verbrauchern ein wohligeres Gefühl erzeugen, wenngleich aus wissenschaftlicher Sicht zumindest Zweifel bleiben, ob der natürlich anmutende Hefeextrakt im Vergleich zu der Zusatzstoffgruppe der Geschmacksverstärker tatsächlich gesundheitliche Vorteile bietet.

Weitaus komplexer erweist sich die Situation beim Thema Konservierungsstoffe. Die Verbraucherzentralen legen hier die Schwelle einer potenziellen Täuschung niedrig an. Zu niedrig, wie Industrievertreter meinen: Nach Bewertung der Verbrauchervertreter müsse man hier vom allgemeinen Sprachgebrauch ausgehen, wonach Konservierungsstoffe sämtliche Stoffe sind, die dazu dienen die Haltbarkeit eines Lebensmittels zu verlängern. Dies gelte auch für Stoffe, die nicht primär aufgrund ihrer konservierenden Wirkung zugesetzt würden, sondern gleichermaßen für die als Antioxidationsmittel zugelassenen Zusatzstoffe wie Citronensäure oder Säuerungsmittel wie Milchsäure, die den pH-Wert senken und somit ebenfalls den Verderb verzögern.

Nach der Auffassung der Verbraucherzentralen kann eine Täuschung beim Einsatz diverser Zutaten resultieren, wenn diese im weiteren Sinne eine konservierende Wirkung entfalten. Das gilt für den Einsatz von Frucht- und Kräuterextrakten aus Acerola, Thymian oder Basilikum ebenso wie für die Verwendung von Essigsäure. Und genauso für Senfsaaten, die natürlicherweise p-Hydroxybenzoesäureester (PHB-Ester) enthalten, da die PHB-Ester in isoliert zugesetzter Form als Konservierungsstoff kennzeichnungspflichtig sind.

Dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde geht das zu weit: Die Verbraucherzentralen bemühten sich offenkundig, die Auslobungen der Industrie zu missverstehen, heißt es in einem Beitrag in der Lebensmittelzeitung vom Oktober 20107. Keine Hausfrau würde eine Salatsoße ohne Essig, Senf, Salz oder Gewürze zubereiten. Der Hinweis "ohne Zusatz von Konservierungsstoffen" bedeute eindeutig, dass das Lebensmittel keine zulassungspflichtigen Stoffe enthält, die primär der Konservierung dienten – nicht mehr und nicht weniger. Alles Übrige ließe sich leicht dem Zutatenverzeichnis entnehmen. Rechtsverstöße sieht der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelindustrie keine. Vielmehr befürchtet er, dass durch Auffassungen wie die der Verbraucherzentralen

### Abbildung 4: Auslobungsbeispiele und Zutatenlisten

## ✓ ohne künstliche Aromen ✓ ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

### OINTEONS TATERUNG STORES

Roggenmischbrot

### Zutaten:

Weizenmehl, zerkleinerte Schältomaten (18%), Wasser, Käse (16%) (schnittfester Mozzarella, Provolone Piccante), Blatt-Spinat (11%), Sauerteig (Wasser, Kulturen, Hefe, Roggenmehl, Weizenmehl) (enthält Soja), Ziegenfrischkäse (2%), Zwiebeln, Vollmilch, Olivenöl nativ extra (1%), Speisesalz, Sahne, Hefe, Stabilisator: Guarkernmehl, Kräuter und Gewürze, Zucker, Traubenzucker, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Glucosesirup, Knoblauch, modifizierte Maisstärke, Gewürzextrakte, Milcheiweiß, Verdickungsmittel: Xanthan.

Zutaten: Mehl (Weizen, Roggen), Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornmehl, Roggenmehl), Wasser, Salz, Hefe, Säureregulator Natrium-diacetat, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kann Spuren von Sesam enthalten.

7 "Angriff auf Clean Label", Lebensmittelzeitung Nr. 40 vom 8. 10. 2010.  noch verstärkt durch eine spektakuläre Präsentation in diversen Publikumsmedien – eine private Normsetzung verbreitet und die Konsumenten immer mehr verunsichert würden.

### Pragmatismus verzweifelt gesucht

Unbestritten steigt die Verunsicherung des Verbrauchers gegenüber industriell erzeugten Lebensmitteln. Die bereits erwähnte Studie der Universität Göttingen offenbart, dass sich Verbraucher und Ernährungswirtschaft mehr und mehr entfremden: Geht es um die Glaubwürdigkeit in der Bevölkerung, schnei-Lebensmittelkonzerne und Schlachtunternehmen nach der Politik am Schlechtesten ab. Weitaus bessere Karten in puncto Glaubwürdigkeit haben dagegen Nichtregierungsorganisationen - gleich nach der eigenen Familie und Freunden. Kein Wunder: Diese setzen sich oft für soziale Belange ein, was alleine schon als ehrenhaftes Verhalten erscheint und einen Vertrauensbonus nach sich zieht. Sie vertreten dabei vermeintlich ureigene und uneigennützige Interessen des ohnmächtigen Einzelnen gegenüber einer tatsächlichen oder gefühlten industriellen Übermacht. Nicht jede ihrer Beanstandungen hat dabei das wünschenswerte Maß an Fundiertheit und Berechtigung. Problematisch ist dabei auch, dass viele der geäußerten Kritiken im Zuge medialer Berichterstattung auf Schlagworte herunter gebrochen werden, die eine der Thematik angemessene und notwendige Sachlichkeit vermissen lassen. Im Sinne eines angemessenen Interessenausgleichs aller am Lebensmittelmarkt Beteiligten bleibt die Debatte jedoch unausweichlich, wenngleich kaum von der Hand zu weisen ist, dass sie letztlich weniger zu einer sachlichen Aufklärung des Verbrauchers führt, sondern wohl eher zu dessen weiterer Verunsicherung beiträgt.

Ein bisschen mehr Pragmatismus auf beiden Seiten – Verbrauchern und ihren Vertretern sowie der Ernährungswirtschaft – wäre möglicherweise eine zielführende Alternative zu immer wieder neuen Werbebotschaften wie Clean Labels, die sich zumindest teilweise nur über juristische Spitzfindigkeiten mehr oder weniger überzeugend legitimieren lassen. Denn wenn auch mancher

Hinweis auf den Verzicht von Zusatzstoffen nach geltendem Recht nicht zu beanstanden ist, kann der langfristige Nutzen entsprechender Botschaften kritisch bewertet werden. Die Hinweise bestätigen nur scheinbar den Verzicht auf technologisch wirksame Stoffe. Der beworbene Verzicht besteht in der Regel jedoch aus der Kombination innovativer Technologien gepaart mit juristischen Finessen. Hochverarbeitet sind die Produkte mit "sauberen Etiketten" trotzdem. An der ersehnten "Natürlichkeit", was immer der Einzelne darunter verstehen mag, lassen auch Lebensmittel ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe missen. Das sollte die Ernährungswirtschaft bei ihrer Kennzeichnung berücksichtigen, aber auch dem Verbraucher an sich klar sein. Denn wer sich ein wenig mehr Gedanken über das Für und Wider industriell erzeugter Lebensmittel macht, der dürfte unschwer erkennen, dass ein Fertigerzeugnis, welches lange haltbar und zudem schnell und einfach zuzubereiten ist, wohl kaum die gleiche Zusammensetzung und Beschaffenheit aufweisen kann wie ein in mühsamer Kleinarbeit zubereiteter Suppeneintopf aus "Großmutters Küche".

# Trockensuppe Indicate State State Indicates State Indicate State Indicates State Indic

## "Clean Label" – Was ist das?

Dr. Bernd Meyer, Kulmbach

Wir leben in einem Informationszeitalter.

Niemals zuvor wurden die Menschen mit mehr Informationen versehen als heute. Über verschiedene Informationskanäle werden wir alle – ob wir es wollen oder nicht – mit mehr und mehr Meldungen, Werbung und Berichten überflutet.

er die Angebote und Informationen verfolgen, sichten oder gar prüfen wollte, hätte keine Zeit mehr für andere Arbeiten. Aber niemand kann auf allen Gebieten gleichermaßen versiert und fachkundig sein.

Auch bei Fragen zur Ernährung und Gesundheit gibt es reihenweise Empfehlungen, die sich zum Teil widersprechen oder die dann wieder durch neue Studien entkräftet werden. Diäten gibt es so viele, dass sich jeder diejenige heraussuchen kann, welche ihm aktuell gefällt. Viele halten nicht, was sie versprechen oder sind reine temporäre Erscheinungen, wie beispielsweise die bereits wieder verschwundene "Low-Carb"-Welle.

Durch diesen immensen Fluss von sich häufig widersprechenden "Informationen" werden die Menschen zunehmend verunsichert. Sie suchen in dieser Informationsflut nach Sicherheit. Sie ziehen die Schlussfolgerung: Früher war es besser, es war übersichtlicher und einfacher.

Die angeblich gute alte Zeit scheint für viele wieder die Lösung zu sein. Dabei wird übersehen, dass "anno dazumal" keineswegs gute Lebensbedingungen herrschten. Dies spiegelte sich bei den Wohn- und Arbeitsbedingungen, den hygienischen Gegebenheiten und der Versorgungslage mit Lebensmitteln und deren Beschaffenheit wider. Letztlich schlug sich dies in der im Vergleich zu heute niedrigeren Lebenserwartung nieder.

Verbunden mit einer latenten Sehnsucht nach alten, "besseren" Zeiten sollen auch Lebensmittel heute nur das enthalten, was man früher schon kannte und mit dem man vertraut ist. Die Zutatenliste, die ja mit der Begründung eingeführt wurde, den Käufer zu informieren, soll nur noch aus dem Alltag geläufige Begriffe aufweisen – also etwa Wasser, Milch, Mehl, Salz. Nicht gewünscht werden chemische Bezeichnungen, da sich

der Durchschnittsverbraucher meist nichts darunter vorstellen kann und die auf ihn abschreckend wirken.

Bei der Ernährung halten sich viele für fachkundig, auch ohne jede Ausbildung. So wird die eigentliche Zweckbestimmung der Zutatenlisten (der "Labels"), nämlich den Verbraucher bei verpackter Ware über die Zusammensetzung des Lebensmittels zu informieren, in ihr Gegenteil verkehrt. Verunsicherung ist die Folge. Fachspezifische Ausdrücke, die gesetzlich vorgeschrieben sind, darunter chemische Bezeichnungen, werden abgelehnt, nach dem Motto: "Was der Bauer nicht kennt, …"

Und da wir in Mitteleuropa in gesättigten Märkten für Lebensmittel agieren, suchen die Hersteller nach neuen Marktsegmenten oder Marktnischen. Mancher sieht daher im Wunsch einiger Verbraucher nach "Lebensmitteln wie früher" eine willkommene Möglichkeit, neue Verbraucherschichten und -märkte

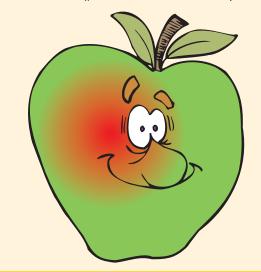
zu erschließen. So wird beispielsweise in der Werbung für Käse ein Senner auf der Almhütte gezeigt, der die Milch der dortigen Kühe zu Käse verarbeitet oder Milch in einem Holzfass schlägt und so Butter gewinnt. Jeder weiß, dass das nicht der Weg sein kann, Millionen von Menschen mit Käse oder Butter zu versorgen. Es sind werbewirksame Bilder, die mit der Realität nichts zu tun haben. Dennoch fordern manche Verbraucher einen Verzicht auf "moderne" Zutaten. Solche sollen nicht in der Zutatenliste (im Label) erscheinen. Und je nach Einstellung des Verbrauchers gibt es dann die unterschiedlichsten Vorstellungen oder Forderungen.

Häufig wird ein Verzicht auf Zusatzstoffe mit E-Nummern gefordert, obwohl diese nur eingesetzt werden um optimale Qualitäten zu erreichen. Dabei geht unter, dass diese Zusatzstoffe die sichersten und am besten untersuchten Lebensmittel überhaupt sind und in vielen Lebensmitteln "von Natur aus" enthalten sind wie die untenstehende Auflistung beispielhaft zeigt.

Anbieter, die solche Zielgruppen bedienen wollen, suchen also nach Alternativen zu Zusatzstoffen mit E-Nummern.

### Abbildung 1: Natürlich vorkommende "Zusatzstoffe" im Apfel

Auch die Natur "arbeitet" mit Zusatzstoffen, die sie selbst erzeugt!



Ich habe E 300, E 330, E 440, E 420, E 140, E 160 a

E 300 = L-Ascorbinsäure (Vitamin C)

**330** = Citronensäure

E 440 = Pektin
E 420 = Sorbit
E 140 = Chlorophyll

E 160 a = Beta-Carotin

Manche bieten Bio-Produkte an. Doch auch für Bio-Produkte sind insgesamt 47 Stoffe mit E-Nummern als Zutaten zugelassen, weitere Stoffe als "technische Hilfsstoffe" bei der Verarbeitung. Wer unter Clean Label "ohne Zusatzstoffe" versteht, dem ist mit Bio-Produkten häufig nicht geholfen.

Ein weiterer Weg, E-Nummern bzw. Zusatzstoffe im Label zu vermeiden, ist folgender: Man sucht nach Zutaten, die bestimmte notwendige Wirkstoffe (\(\hat{\(\hat{e}\)}\) Zusatzstoffe) von Natur aus enthalten. Eine solche Zutat fällt dann nicht unter den Begriff der Zusatzstoffe, hat keine E-Nummer und ist damit f\(\hat{u}\)r Clean Label-Strategien geeignet.

### Ein Beispiel:

Zur Herstellung von ansprechenden Brötchen wird dem Weizenmehl der Zusatzstoff Ascorbinsäure E 300 als sog. Mehlbehandlungsmittel mit ei-

E 330	Citronensäure	in sauren Früchten (Zitrusfrüchten, Stachelbeeren usw.)
E 270	Milchsäure	in Sauerteig, Sauerkraut, Sauermilch, Quark, Joghurt, im Muskel
E 260	Essigsäure	in Speiseessig, sauren Früchten, Sauerteig
E 300	Ascorbinsäure	in vielen sauren Früchten (Zitrusfrüchten, Acerolakirsche), Sauerkraut, Sanddornsaft
E 341	Calciumorthophosphat	in Milchprodukten, Mineralwasser, Getreide
E 170	Calciumcarbonat	in Leitungswasser, Mineralwasser
E 412	Guarkernmehl	Mehl aus dem Samen des Guarstrauches (Bohnenart)
E 471	Monoglyceride	in fast allen Fetten, z.B. 4–5 % im Schweinefett
E 160a	$\beta$ -Carotin	in Karotten, roter Paprika, Spinat

ner Einsatzmenge von 1–3 g/100 kg Mehl zugegeben. Kunden, die – aus welchen Gründen auch immer – nichts von Zusatzstoffen und E-Nummern hören wollen, wird wie folgt geholfen: Bei der Teigbereitung wird entweder Acerolakirschsaft oder auch Sanddornsaft zugesetzt. Die Werbung kann dann beispielsweise lauten: "Wir backen ohne Mehlbehandlungsmittel" oder "Wir backen ohne künstliche Zusatzstoffe"…

Kunden, die solche Aussagen schätzen, sind zufrieden. Sie wissen nicht, dass Acerolakirschsaft und Sanddornsaft einzig und allein deshalb eingesetzt werden, weil sie relativ reich an Ascorbinsäure sind. Und dieser Wirkstoff ist für die Herstellung qualitativ hochwertiger Brötchen unverzichtbar. Übrigens: Ascorbinsäure E 300 ist identisch mit Vitamin C.

Ähnlich ist es bei der Auslobung "ohne Geschmacksverstärker Glutamat" (E 621 = Mononatriumglutamat). Stattdessen wird Hefeextrakt verwendet, der von Natur aus Glutamat enthält.

Die Forderung nach einem Verzicht auf bestimmte Wirkstoffe ist häufig ein Verzicht auf Rationalität. Sie ähnelt der Aussage: "Ich trinke keinen Alkohol, aber Schnaps schon."

Andere Verbraucher haben nur gegen bestimmte Zusatzstoffe Vorbehalte - am meisten genannt werden hier Farbstoffe und Konservierungsstoffe. Obwohl seit kurzem bei einigen Azofarbstoffen ein Hinweis auf die Beeinflussung von Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern gegeben werden muss, fehlt bisher jeder Beweis für eine derartige Wirkung (Southampton-Studie). Aber die Politiker in Brüssel haben diese Entscheidung getroffen. Sie kostet die EU-Verwaltung nichts, der Wirtschaft, die diese Entscheidung auszubaden hat, aber viel. Gegnern von Farbstoffen wird das Ganze als Aktion zum Verbraucherschutz verkauft - ein schönes Beispiel für die Emotionalisierung bei gesetzgeberischen Entscheidungen ohne wissenschaftliche Basis.

Bei Konservierungsstoffen ist das ähnlich. Sie sind nur für bestimmte Produkte zugelassen, beispielsweise in Schnittbrot, das für eine Schimmelbildung besonders anfällig ist. Die erlaubten Höchstmengen sind nicht aus gesundheitlichen Gründen festgelegt worden (z. B. 2 g/kg Backware für Sorbinsäure, Propionsäure), sondern nur deswegen, um nicht mit ihrem Einsatz hygienische Mängel verdecken zu können. Ein Verzicht auf Konservierungsstoffe kann aber gravierende Gesundheitsgefahren mit sich bringen. So können verschimmelte Backwaren gesundheitlich abträgliche Schimmelpilzgifte (Mykotoxine) enthalten.

Die Anforderungen an Clean Label sind völlig willkürlich und individuell unterschiedlich. Es gibt keine rationalen und schon gar keine gesundheitlichen Gründe für den Verzicht auf Zusatzstoffe oder bestimmte Gruppen davon. Die verschiedenen Auffassungen von Clean Label sind oftmals ideologischer Natur. Rechtlich ist der Begriff Clean Label nicht definiert.

Wenn der Begriff überhaupt einen positiven Sinn haben soll, dann ist Clean Label eine Zutatenliste, die alle gesetzlichen Anforderungen an die Kennzeichnung der Zutaten erfüllt – einschließlich der Allergenkennzeichnung. Das ist – nicht mehr, aber auch nicht weniger – Clean Label.

### **Impressum**

Herausgeber und V.i.s.d.P.: Prof. Dr. Bärbel Kniel, RA Christof Crone; Wissensforum Backwaren e.V.

Redaktion: Dr. Gerald Plasch, Andrea Faber-Quintus

Gestaltung: kippconcept GmbH, Bonn

Druck:

Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland: Markt 9, 53111 Bonn

Tel. +49 (0)2 28/96 97 70 Fax +49 (0)2 28/96 97 777 Hotline +49 (0)7 00/01 00 02 87 www.wissensforum-backwaren.de info@wissensforum-backwaren.de Geschäftsbereich Österreich:
Postfach 32, 1221 Wien
Tel./Hotline
+43 (0)8 10/00 10 93

www.wissensforum-backwaren.at info@wissensforum-backwaren.at