

Stellungnahme der Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein e.V. zu den Anträgen der Fraktion der Piraten (Drucksache 18/807 (neu)) sowie der Fraktionen von SPD, Bündnis 90/Die Grünen und des SSW (Drucksache 18/961) über mehr Klarheit in der Kennzeichnung tierischer Zutaten bei Lebensmitteln

Wie in den oben genannten Anträgen beschrieben, ist die Situation hinsichtlich der Kennzeichnung einiger tierischer Stoffe in Lebensmitteln derzeit unbefriedigend und wird es - in der derzeitigen Fassung- auch mit dem In-Kraft-Treten der neuen Lebensmittelkennzeichnungsverordnung der EU (1169/2011) weiterhin sein. Für Verbraucherinnen und Verbraucher ist nach den derzeit geltenden gesetzlichen Regelungen nicht eindeutig zu erkennen, ob ein Produkt tierische Bestandteile enthält bzw. mit diesen in Kontakt gekommen ist.

Derzeit können wir betroffenen Verbraucherinnen und Verbrauchern nur den Hinweis geben, im Zweifel beim Hersteller detailliert nachzufragen, was jedoch im Verbraucheralltag einen unzumutbaren Aufwand darstellt.

Kurz gefasst gibt es folgende Problemfelder:

- technologische Hilfsstoffe, die im Endprodukt keine technologische Wirkung mehr entfalten, müssen nicht gekennzeichnet werden
- bei einer Reihe von Zusatzstoffen, die zwar deklariert werden müssen, ist aus deren Bezeichnung oder der E-Nr. nicht ersichtlich, ob sie ggf. tierischen Ursprungs sind
- freiwillige Kennzeichnungen zu den Begriffen „vegetarisch“ und „vegan“ sind nicht rechtsverbindlich

Im Sinne von mehr Transparenz und Wahlfreiheit für Verbraucherinnen und Verbraucher sollten die bisherigen Regelungslücken geschlossen werden und zwar über eine Veränderung der „Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“, kurz EU-Lebensmittelinformationsverordnung. Da es sich um eine Verordnung handelt, ist deren Inhalt nach dem In-Kraft -Treten am 13. Dezember 2014 unmittelbar geltendes Recht in allen Mitgliedsstaaten und bedarf keiner nationalen Umsetzung.

Auch wenn ein Mitgliedsstaat zusätzliche, strengere nationale Regelungen vorschreiben kann, befürworten wir, die anzustrebende Veränderung der Lebensmittelinformationsverordnung nach Möglichkeit im Rahmen einer europaweiten Lösung zu erzielen. In Zeiten globaler Warenströme machen Produkte nicht an Grenzen halt und sollten daher zumindest in Europa nach einheitlichen Vorgaben gekennzeichnet sein. Zudem möchten die Menschen auch im Urlaub im europäischen Ausland eine verlässliche Kennzeichnung vorfinden. Wir würden es daher begrüßen, wenn alle Parteien im Landtag über eine Bundesratsinitiative die Bundesregierung auffordern, sich für eine solche europaweite, gesetzlich verankerte Lösung einzusetzen.

Eine freiwillige Auslobung halten wir nicht für zielführend. Vielmehr ist eine verpflichtende Kennzeichnung anzustreben und zwar auch bei Produkten, die nicht speziell für Vegetarier oder Veganer bestimmt sind.

Nach der gesetzlichen Definition ist eine Zutat „... jeder Stoff, einschließlich der Zusatzstoffe, der bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist“. Grundsätzlich müssen Zutaten bei verpackten Lebensmitteln in einem Zutatenverzeichnis gekennzeichnet werden, bei lose abgegebenen Lebensmitteln in der Regel nicht.

Nicht als Zutaten gelten: Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Mikroorganismen, die in einer oder mehreren Zutaten eines Lebensmittels enthalten sind, aber im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, sie sind daher nicht kennzeichnungspflichtig.

Mehr als 300 Substanzen werden als **technologische Hilfsstoffe** eingesetzt, um hauptsächlich die industrielle Verarbeitung zu erleichtern (Schaumverhüter, Entfärber, Antiklumpmittel, Emulgatoren, Mittel zum Klären von Fruchtsäften usw.). Oftmals sind dies zugelassene Zusatzstoffe, die aber bei einem Einsatz als technisches Hilfsmittel nicht deklariert werden müssen. Besonders häufig kommen Enzyme als technische Hilfsstoffe in der Lebensmittelproduktion zum Einsatz (z. B. bei der Brot- oder Saffherstellung). Diese, per Definition nicht zu den Zutaten zählenden Stoffe, müssen im Zutatenverzeichnis nicht aufgeführt werden.

Daneben gibt es eine Reihe von Zusatzstoffen, die zwar deklariert werden müssen, wo aber aus der Bezeichnung oder der E-Nr. nicht ersichtlich wird, ob sie ggf. tierischen Ursprungs sind.

Nach unseren Recherchen können die folgenden Zusatzstoffe tierischen Ursprungs sein (die Aufstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit).

E-Nummer	Zusatzstoff	Funktion
E270	Milchsäure	Säuerungsmittel
E 120	Karminsäure	Roter Farbstoff
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel
E 322	Lecithin	Emulgator, Antioxidationsmittel, Stabilisator
E 325	Natriumlactat	Säureregulator
E 470B	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren, Salze von Speisefettsäuren	Emulgator, Trägerstoff und Schaummittel
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Überzugs- und Mehlbehandlungsmittel
E 472A	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Überzugs- und Mehlbehandlungsmittel
472B	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Schaumstabilisatoren von Mehlbehandlungsmitteln
E 472C	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Antioxidationsmittel und Mehlbehandlungsmittel
E472D	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Backemulgatoren und Mehlbehandlungsmittel

E472E	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Mehlbehandlungsmittel und Emulgatoren
E 472F	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Backemulgatoren- und Weinbehandlungsmittel
E473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Emulgatoren und Mehlbehandlungsmittel
E 474	Zuckerglyceride	Emulgatoren und Mehlbehandlungsmittel
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Emulgatoren und Stabilisatoren
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Emulgator und Stabilisatoren
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Emulgatoren und Kristallbeeinflusser von Hartfetten
E 479	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren und Trennmittel
E 491	Sorbitanmonostearat	Emulgator, Entschäumer, Fettkristallbeeinflusser
E 492	Sorbitantriestearat	Emulgator, Entschäumer, Fettkristallbeeinflusser
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Emulgator
E 570	Fettsäuren, Speisefettsäuren	Emulgatoren, Überzugs- und Trennmittel
E 574	Gluconsäure	Säureregulator, Stabilisator und Komplexbildner
E 585	Eisen-II-lactat	Farbstabilisator
E 634	Calcium 5'-ribonucleotid	Geschmacksverstärker
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze	Geschmacksverstärker
E 901	Bienenwachs weiß und gelb	Trenn- und Überzugsmittel
E 904	Schellack	Trenn- und Überzugsmittel
E 966	Lactit	Süßungsmittel, Zuckeraustauschstoff und Trägerstoff
E 1105	Lysozym	Konservierungsstoff für Hart- sowie Schnittkäse und als Enzym für alle Lebensmittel

Quelle: „Was bedeuten die E-Nummern?“, Hrsg: Verbraucherzentralen.

Freiwillige Kennzeichnungen zu den Begriffen „vegetarisch“ und „vegan“ sind am Markt vorhanden, bieten aber für Verbraucherinnen und Verbraucher keinen absolut verlässlichen Schutz, da sie derzeit nicht rechtsverbindlich sind. Außerdem gibt es einer neueren Studie zufolge immer mehr sog. Flexitarier, d.h. Menschen, die nicht völlig auf Fleisch oder andere tierische Produkte verzichten, deren Konsum aber deutlich reduzieren möchten (GfK und BVE, Consumers' Choice '13: Bewusster Genuss-nachhaltige Gewinne, 2013).

Diese Verbrauchergruppe und auch Menschen, die aus religiösen Gründen bestimmte tierische Stoffe meiden möchten, orientieren sich vermutlich nicht nur an speziellen Siegeln für Vegetarier und Veganer, sondern möchte allgemein transparente Informationen auf den Produkten vorfinden. Eine verbindliche Definition der Begriffe "vegan" und "vegetarisch" -wie sie derzeit über die Bundesratsinitiative angestrebt wird- kann dennoch für bestimmte

Zielgruppen nützlich sein, regelt aber unserer Meinung nach nicht das übergeordnete Problem der versteckten tierischen Zutaten bzw. Zusatzstoffe.

Eine Neuregelung auf gesetzlicher Basis wäre nicht nur für Vegetarier und Veganer ein Fortschritt, sondern auch für Menschen unterschiedlicher Glaubensrichtungen, die aus religiösen Gründen bestimmte tierische Zutaten meiden möchten. Auch Flexitarier und sehr bewusst agierende Verbraucherinnen und Verbraucher möchten situationsbedingt nicht nur Fleisch meiden, sondern auch weitere tierische Bestandteile in Lebensmitteln. Darüber hinaus wäre dies für alle Verbraucherinnen und Verbraucher ein weiterer Schritt zu mehr Transparenz.

Kiel, den 16.10.2014