



Lebensmittelzusatzstoffe werden für verschiedenste Zwecke eingesetzt, zum Beispiel um Qualität und Stabilität eines Produkts positiv zu beeinflussen. Das folgende Infoblatt, welches im Rahmen des ELER-geförderten Projektes INNOProdukte erstellt wurde, soll einen grundlegenden Überblick zum Thema Zusatzstoffe geben und dabei sowohl rechtliche als auch kundenbezogene Fragestellungen beantworten.

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemein	2
1	Rechtslage	2
1.1	Zulassung & Verwendung	2
1.2	Deklaration	3
2	Kundenwahrnehmung	3
3	Fazit	4

1 Allgemein

In der Lebensmittelverarbeitung können verschiedenste Zusatzstoffe eingesetzt werden, um die Eigenschaften von Produkten gezielt zu verändern. Sie werden während der Herstellung, bei der Verarbeitung, Verpackung oder bei der Lagerung zugesetzt. Zusatzstoffe werden nach ihrer Funktion in verschiedene Kategorien eingeteilt, zum Beispiel Backtriebmittel, Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel oder Stabilisatoren. Einige Zusatzstoffe können auch mehrere technologische Eigenschaften aufweisen, daher werden sie im jeweiligen Lebensmittel nach ihrem Hauptzweck kategorisiert. Zu beachten sind bei der Verwendung auch unerwünschte Eigenschaften eines Zusatzstoffs, wie beispielsweise ein Eigengeschmack oder eine Färbung, welche die Qualitätsparameter des Endprodukts beeinflussen.

2 Rechtslage

2.1 Zulassung & Verwendung

Die Zulassung eines Lebensmittelzusatzstoffes erfolgt in der EU nur, wenn das Produkt gesundheitlich unbedenklich ist, der Einsatz aus technologischer Sicht notwendig ist und Konsumenten nicht getäuscht werden. Die Zulassung erfolgt durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und wird anschließend anhand einer Positivliste veröffentlicht. Das heißt, dass Lebensmitteln nur solche Stoffe zugesetzt werden dürfen, die vorher ausdrücklich zugelassen wurden. Zur genauen Identifikation gibt es für jeden Zusatzstoff eine sogenannte E-Nummer. Die Höchstmengen für Zusatzstoffe sind unterschiedlich, wobei die Menge der zugesetzten Stoffe immer nach dem „quantum satis“-Prinzip bestimmt werden sollte, das heißt, so viel als nötig aber so wenig wie möglich. Die zulässige Höchstmenge orientiert sich nicht nur am Zusatzstoff, sondern auch am fertigen Endprodukt. Zudem wird bei der Höchstmengensetzung auch die durchschnittlich verzehrte Menge eines Lebensmittels in die Bewertung miteinbezogen. Für bestimmte Lebensmittel gelten darüber hinaus besondere Grenzwerte.

Soll ein Produkt mit einer zusätzlichen Zertifizierung ausgezeichnet werden (zum Beispiel Roter Hahn, bio, vegan, usw.) gelten oft noch strengere Richtlinien und zusätzliche Einschränkungen als vom Gesetz vorgegeben.

Hinweis: Rechtlich unterscheidet man zwischen Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen. Letztere sind nicht deklarierungspflichtig, da sie ihre Wirkung nur während der Verarbeitung entfalten und anschließend wieder entfernt oder inaktiviert werden, sodass sich im Endprodukt nur unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände wiederfinden, immer vorausgesetzt, dass diese gesundheitlich unbedenklich sind. Oft handelt es sich bei Verarbeitungshilfsstoffen um Enzyme. Diese verlieren beim Erhitzen ihre ursprünglichen Eigenschaften und sind somit als Hilfsstoff einzustufen.

2.2 Deklaration

Auch die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist in der Lebensmittelgesetzgebung verankert und regelt die Deklaration auf Verpackungen und bei losen Produkten (VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 & VERORDNUNG (EG) Nr. 1333/2008). Lebensmittelzusatzstoffe müssen bei verpackten Produkten in der Zutatenliste angeführt werden. Dabei muss dem Zusatzstoff die Kategorie (=vorwiegende Wirkung im Produkt) vorangestellt sein. Der Stoff selbst kann entweder mit seiner E-Nummer oder mit der offiziellen Bezeichnung angeführt werden, zum Beispiel: „Süßungsmittel: Saccharin“ oder „Süßungsmittel: E954“.

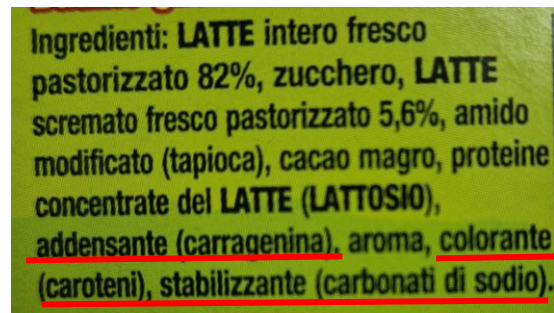


Abbildung 1: Beispiel für die Deklaration von Zusatzstoffen

Für bestimmte Zusatzstoffe gelten zusätzliche Deklarationspflichten. So muss zum Beispiel bei bestimmten Farbstoffen der Hinweis „kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ ersichtlich sein.

3 Kundenwahrnehmung

Die meisten Kunden haben wenig Kenntnisse im Bereich Lebensmittelzusatzstoffe. Das führt dazu, dass viele solche Stoffe als schlecht wahrnehmen und sie mit negativen Auswirkungen auf ihre Gesundheit assoziieren. Aufgrund dieser Meinungen kann die Kundenwahrnehmung eines Lebensmittels durch den Einsatz von Zusatzstoffen schlechter ausfallen als bei vergleichbaren Produkten, die ohne solche auskommen. Dies gilt besonders dann, wenn Bezeichnungen schwer verständlich sind oder nur E-Nummer angegeben werden.

Aus diesem Grund setzen viele Produzenten auf sogenannte „clean label“, das heißt, dass die Zutatenliste möglichst frei von kompliziert und „chemisch“ klingenden Begriffen sein sollte, um dem Kunden ein Gefühl von Natürlichkeit zu vermitteln. So hinterlässt die Bezeichnung „Johannisbrotkernmehl“ beispielsweise einen besseren Eindruck als die Deklaration als „E410“. Andererseits sind die meisten Konsumenten an bestimmte Produkteigenschaften gewohnt, die auf den Einsatz von Zusatzstoffen zurückzuführen sind. Ein Verzicht auf diese würde folglich als negativ angesehen werden, wenn sich bestimmte Qualitätsstandards (z.B. Haltbarkeit) dadurch verändern.

Beim Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen gilt es also, einen Kompromiss zu finden, um die bestmögliche Rezeptur für ein Produkt zu finden und die Kunden durch Aufklärung entsprechend zu sensibilisieren. Zum Beispiel könnte der Einsatz von bestimmten Konservierungsmitteln durch gezielte Aufklärung gerechtfertigt und so von den Konsumenten besser akzeptiert werden. Andererseits könnte der Einsatz von Zusatzstoffen reduziert werden, indem man Konsumenten

über natürlich vorkommende Produkteigenschaften aufklärt und somit den Einsatz von Zusatzstoffen verringert. Ein Beispiel dafür wäre die Trubstoffbildung in Fruchtsäften, welche bei gezielter Aufklärung als Qualitätsmerkmal gelten könnte.

4 Fazit

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist neben den rechtlichen Vorgaben also vor allem auch eine Marketingfrage, da das zunehmende Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher die Produktwahrnehmung beeinflusst. Es gilt, den besten Kompromiss zu finden, mit dem sowohl die Anforderungen des Produzenten an das Produkt als auch die Wünsche des Konsumenten im Einklang sind, um so das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.

Autoren

Lena Staffler, Lukas Luggin (Südtiroler Bauernbund – Abteilung Innovation & Energie)

Editoren

Lukas Luggin und Matthias Bertagnolli (Südtiroler Bauernbund – Abteilung Innovation & Energie).

Bilder

Pixabay: Titelbild

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Autoren. Die Informationen dieses Infoblatts wurden mit größter Sorgfalt zusammengestellt, trotzdem kann keine Gewähr oder Haftung für die Richtigkeit und Aktualität übernommen werden. Sie beruhen auf dem Wissensstand von August 2023. Zudem ist zu beachten, dass Gesetze und Interpretationen auch kurzfristig abgeändert werden können und daher Anwendungsprobleme grundsätzlich nicht auszuschließen sind. Im Zweifelsfalle und für eine Vertiefung der Materie wird auf die entsprechenden Rechtsquellen verwiesen bzw. auf entsprechende fachliche Beratung.



**Südtiroler
Bauernbund**

Südtiroler Bauernbund

Abteilung Innovation & Energie

E-Mail: innovation-energie@sbb.it

Tel.: +39 0471 999 363



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die
Entwicklung des ländlichen Raums 2014-2020
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete
EU-Verordnung 1305/2013

