



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Clean label – „saubere“ Kennzeichnung von Lebensmitteln? Ein Überblick

1. Clean label – was ist das?

Auslobungen wie

- "ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe",
- "ohne Konservierungsstoffe",
- "ohne künstliche Aromen" oder
- "ohne künstliche Farbstoffe"

gehören seit einigen Jahren zur "Standardkennzeichnung" und Produktwerbung auf der Verpackung von den verschiedensten Lebensmitteln. Derartige "ohne ..." bzw. "frei von ..." Auslobungen werden unter den Schlagwörtern "clean label", "clean labels" oder "clean label(l)ing" zusammengefasst [1 (Randnummer 142 ff), 2 & 3].

Anders als bei der Hervorhebung von wertgebenden Zutaten handelt es sich hierbei um das "indirekte" Bewerben von Lebensmitteln mit einem Hinweis auf das Nichtvorhandensein oder die Nichtverwendung von bestimmten Lebensmittelzutaten oder Stoffen. Dabei wird vornehmlich in Deutschland unter "clean label" die Nichtverwendung von Lebensmittelzusatzstoffen verstanden. Andere Begriffe, die (mittlerweile) ebenfalls von diesem Begriff erfasst werden, sind Aussagen wie "ohne Gentechnik", "laktosefrei", "glutenfrei" etc. aber auch nährwertbezogene Angaben wie "ohne Zuckerzusatz". Im weiteren Sinne können auch bestimmte Angaben in der Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln zu den "frei von ..." Auslobungen gezählt werden, da es auch in diesen Fällen um das Nichtvorhandensein von bestimmten Zutaten geht.

Diese Art und Weise der Kennzeichnung, d.h. die "frei von ..." Kennzeichnung, wird von Seiten der Verbraucherzentralen und der amtlichen Lebensmittelüberwachung zum Teil kontrovers diskutiert und gibt (teilweise) Anlass für Kritik.

Erwähnt sei an dieser Stelle eine Studie der Verbraucherzentralen aus dem Jahre 2010 mit dem Titel: "'Ohne Zusatzstoffe' - Clean Labeling: Werbeaussagen kritisch beleuchtet" [4]. In dieser Studie wurden 151 Etiketten aus 12 relevanten Lebensmittelgruppen, die mit entsprechenden "ohne ..." Auslobungen beworben wurden, evaluiert. Insgesamt wurden 272 Auslobungen bewertet und mit den jeweiligen Verzeichnissen der Zutaten der Lebensmittel abgeglichen. Aus Sicht der Verbraucherzentralen sind die "frei von ..." Auslobungen in weiten Teilen ein überflüssiges Marketinginstrument. Eine Liste mit Beispielen von kritisch beurteilten Auslobungen findet sich unter [5], wobei die eine oder andere Bewertung der Verbraucherzentralen durchaus kritisch hinterfragt werden kann [6 & 7].

Auch das LAVES in Niedersachsen fragt auf seiner Homepage: "Etikett: Alles (un)klar?, Clean Labelling: Information oder Täuschung?" [8]. Das LAVES merkt an, dass in einigen Fällen die beworbenen Lebensmittel nicht die durch die Auslobungen geweckten Erwartungen der Verbraucher erfüllen.

Lebensmittelrechtlich kann die "frei von ..." Kennzeichnung in zwei Bereiche unterteilt werden. Zum einen gibt es den Bereich der "frei von ..." Kennzeichnung, die lebensmittelrechtlich anhand von Spezialverordnungen geregelt ist. Zum anderen gibt es Aussagen, die lebensmittelrechtlich mit den allgemeinen Vorschriften zum Schutz vor Täuschung beurteilt werden müssen, d.h. den Vorschriften des Artikels 7 der Lebensmittelinformationsverordnung [9] zusammen mit § 11 des LFGB [10].

2. Auslobungen mit spezialrechtlichen Regelungen

Auslobungen, deren Verwendung in der Kennzeichnung von Lebensmitteln lebensmittelrechtlich in speziellen Vorschriften geregelt ist, sind z.B.:

- "ohne Gentechnik"
- "glutenfrei"
- nährwertbezogene Angaben wie "zuckerfrei", "fettfrei", "ohne Zuckerzusatz" etc.

2.1. „Ohne Gentechnik“

Die Vorschriften für die Verwendung der Angabe "ohne Gentechnik" sind im (nationalen) Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel festgelegt [11]. § 3a dieses Gesetzes bestimmt, dass ein Lebensmittel mit einer Angabe, die auf die Herstellung des Lebensmittels ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hindeutet, nur in den Verkehr gebracht oder beworben werden darf, soweit die Anforderungen der Absätze 2 bis 5 des § 3a eingehalten worden sind. So dürfen keine gentechnisch veränderten Organismen im Herstellungsprozess eingesetzt worden sein, auch keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen zur Herstellung von Zusatzstoffen, Vitaminen und Verarbeitungshilfsstoffen. Es darf nur die Angabe „ohne Gentechnik“ verwendet werden. Ähnliche Angaben wie "ohne GVO", "frei von Gentechnik" oder "gentechnikfrei" dürfen nicht verwendet werden. Weitere Anmerkungen zu dieser Thematik finden sich in [1 (Randnummer 139 ff)].

2.2. „Glutenfrei“

Die Anforderungen für die Angabe der Auslobung "glutenfrei" finden sich in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln [12]. Demnach darf der Hinweis „glutenfrei“ nur verwendet werden, wenn ein Lebensmittel beim Verkauf an den Endverbraucher einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist. Der Hinweis „sehr geringer Glutengehalt“ darf verwendet werden, wenn ein Lebensmittel, das aus einer oder mehreren Zutaten aus glutenhaltigen Getreidearten besteht oder diese enthält, beim Verkauf an den Endverbraucher einen Glutengehalt von höchstens 100 mg/kg aufweist.

2.3. Auslobungen zum Nährwert

Nährwertbezogene Angaben wie "ohne Zuckerzusatz", "fettfrei", "zuckerfrei" etc. müssen die Anforderungen der europäischen Health-Claims-Verordnung [13] erfüllen. Dabei dürfen nach Artikel 8 dieser Verordnung nährwertbezogene Angaben nur gemacht werden, wenn sie im Anhang aufgeführt sind und den in dieser Verordnung festgelegten Bedingungen entsprechen. Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerfrei, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist beispielsweise nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

3. Auslobungen ohne spezialrechtliche Regelungen

Wie oben bereits aufgeführt, gibt es für die zweite Gruppe der "frei von ..." - Kennzeichnung keine speziellen lebensmittelrechtlichen Regelungen. Hierzu zählen insbesondere die "frei von ..." - Auslobungen, die sich auf die Nichtverwendung von Lebensmittelzusatzstoffen beziehen. Die Erhebung der Verbraucherzentralen im Jahr 2010 ergab, dass am häufigsten der Verzicht auf Konservierungsstoffe ausgelobt wurde. Danach folgen Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aromen. [4].

Zu deren Beurteilung werden die allgemein gültigen Vorschriften zum Schutz vor Täuschung (s.o.) herangezogen. Ist beispielsweise für ein Lebensmittel, das mit einer "frei von ..." - Auslobung als Bestandteil der angebrachten Kennzeichnung beworben wird, die Verwendung von Zusatzstoffen allgemein oder die Verwendung der beworbenen Kategorie von Zusatzstoffen nicht zugelassen, so handelt es sich bei der Auslobung um eine Werbung mit Selbstverständ-

lichkeiten, welche nach § 11 des LFGB [10] in Verbindung mit Artikel 7 der Lebensmittelinformationsverordnung [9] unzulässig ist. Durch eine ergänzende Angabe wie beispielsweise "laut Gesetz" kann eine Täuschung des Verbrauchers jedoch verhindert werden [1 (Randnummer 143)]. Derartige Auslobungen werden allerdings von Seiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung, den Verbraucherzentralen und der Lebensmittelindustrie lebensmittelrechtlich im Einzelfall durchaus unterschiedlich bewertet. [1 (Randnummer 142ff), 2, 3 & 7].

Eine weitere "frei von ..." - Kennzeichnung, die (bisher) noch nicht lebensmittelrechtlich geregelt ist, ist die Angabe "laktosefrei". Milcherzeugnisse, die laktosefrei hergestellt werden sollen, benötigen eine Ausnahmegenehmigung vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gemäß den milchrechtlichen Bestimmungen. Nach den bisher erteilten befristeten Ausnahmegenehmigungen darf der Hinweis „laktosefrei“ angebracht werden, wenn der Laktosegehalt weniger als 0,1% beträgt. Weitere Erläuterungen zu diesem Thema finden sich im kürzlich veröffentlichten Artikel des Monats Juli 2016 dieser Schriftenreihe [14].

Ausblick

"Frei von ..." - Auslobungen haben sich mittlerweile als normaler Bestandteil der Kennzeichnung von Lebensmitteln etabliert. Sie werden sicherlich in den kommenden Jahren ein wichtiger Bestandteil der Kennzeichnung bleiben und vermehrt verwendet werden, da davon auszugehen ist, dass „der Verbraucher“ auch weiterhin bestimmte Stoffe und Zutaten nicht als Bestandteil seiner Lebensmittel haben möchte und so genannte „natürliche Lebensmittel“ bevorzugt.

In den USA geht dieser Trend eine Stufe weiter und es wird von einem „clean label movement“ gesprochen [15]. Dabei geht es nicht nur um die Verwendung entsprechender "Frei von ..." - Auslobungen und die „Anpassung“ der Rezeptur eines Lebensmittels unter Verwendung von nichtzulassungspflichtigen Substituten, sondern um die Veränderung der Unternehmensphilosophie auf Seite der Hersteller. Ziel ist, Lebensmittel aus wenigen Zutaten, deren Verwendungszweck und Ursprung der Verbraucher eindeutig erkennen kann, auch industriell herzustellen [15]. Diese „Bewegung“ wird sicherlich auch in unseren Breitengraden eine breitere Anhängerschaft als bisher finden. Ein dazu - in diesem Sinne - passendes „keep it simple“-Etikett könnte aus „lediglich“ der Bezeichnung des Lebensmittels, dem Zutatenverzeichnis, dem Mindesthaltbarkeitsdatum etc. ohne weitere Auslobungen bestehen, was auch weniger Angriffsfläche für Kritik - von welcher Seite auch immer - bieten würde.

Fazit

Lebensmittelchemiker/-innen der amtlichen Laboratorien führen regelmäßig Überprüfungen an Lebensmitteln hinsichtlich der Einhaltung der Vorschriften zum Schutz vor Täuschung durch. Sie tragen mit ihren unabhängigen Untersuchungen und sachverständigen Beurteilungen dazu bei, dass die rechtlichen Vorgaben eingehalten werden. Damit der Verbraucherschutz in Deutschland weiterhin einen hohen Stellenwert besitzt und erfolgreich durchgesetzt werden kann, wehrt sich der BLC gegen Einsparungen am falschen Ende und fordert:

„Keine Privatisierung im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung!“.

In diesem Zusammenhang spricht sich der BLC gegen die Trennung von Untersuchung und Beurteilung sowie gegen eine generelle Festschreibung und die Reduzierung von Analysenparametern aus.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind:

- **Experten in Sachen Lebensmitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenstände, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik,**
- **kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher.**

Literatur

[1] Wolfgang Voigt, Markus Grube (2016), Lebensmittelinformationsverordnung, Kommentar, 2. Auflage, Ausführungen zu Artikel 7, Randnummern s. Text

[2] Julia Gisewski, Negativclaims, Die "frei von"-Kennzeichnung aus lebensmittelrechtlicher Betrachtung, Food & Recht Praxis (1) 2015: 14-16

- [3] Markus Weck, "Clean Labelling", Risiken und Nebenwirkungen, DLR (Juli) 2013: 383-387
- [4] <http://www.vzhh.de/ernaehrung/79067/Clean%20Label-Bericht%2027-9-2010.pdf> (Stand 04.09.2016)
- [5] <https://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/mediabig/131091A.pdf> (Stand 04.09.2016)
- [6] Vortrag Dr. Markus Kraus, Möglichkeiten und Grenzen der "Frei von [...]" Kennzeichnung bei Süßwaren, <http://meyerlegal.de/pdf-file/ppt/Kennzeichnung.pdf> (Stand 04.09.2016)
- [7] Carsten Oelrichs, Clean Labelling - und die Werbung mit Selbstverständlichkeiten, DMZ (4) 2014: 8-9
- [8] <http://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/kennzeichnung/etikett-alles-unklar-110019.html> (Stand 04.09.2016)
- [9] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung) (in der im September 2016 gültigen Fassung)
- [10] Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) (in der im September 2016 gültigen Fassung)
- [11] Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel (in der im September 2016 gültigen Fassung)
- [12] Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln (in der im September 2016 gültigen Fassung)
- [13] Verordnung (EG) NR. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (Health-Claims-Verordnung) (in der im September 2016 gültigen Fassung)
- [14] <http://www.lebensmittel.org/aktuelles/monatsartikel/567-monatsartikel55.pdf> (Stand 04.09.2016)
- [15] Andrew Winston, Keeping Up with the "Clean Label" Movement, Harvard Business Review, 30.10.2015, <https://hbr.org/2015/10/keeping-up-with-the-clean-label-movement> (Stand 05.09.2016)

Veröffentlicht: November 2016

Geschrieben von: Landesverband Nordrhein-Westfalen

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org