

Gitta Connemann

Stellvertretene Vorsitzende der CDU/CSU Bundestagsfraktion

Ist wirklich drin, was draufsteht? Lebensmittelkennzeichnung in Deutschland



Energiewert	1848 kJ	5
	441 kcal	13
Eiweiß	5,9 g	1,1
Kohlenhydrate	58,2 g	17,1
davon Zucker	29,3 g	8,8
Fett	19,1 g	3,5
davon gesättigt		

Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnung

1. Allgemeine Pflichtangaben
2. Spezielle Kennzeichnungsvorschriften
3. Freiwillige Angaben
4. Ausnahmen von der Regel
5. Gentechnik und Lebensmittel
6. Verbraucherschutz
7. Was ist neu?
8. Weitere Informationen

1. Allgemeine Pflichtangaben

1. Allgemeine Pflichtangaben

1.1 „Verkehrsbezeichnung“

verdeutlicht **Art / Eigenschaften** eines Produktes

- ▶ Bedeutung nicht festgelegt: so formuliert, dass unmissverständlich deutlich wird, um welches Lebensmittel es sich handelt

nicht zu verwechseln: Marken- und Produktname → dient nur zu Werbezwecken

- ▶ Pflichtangaben an gut sichtbarer Stelle deutlich, gut lesbar und ggf. dauerhaft anzubringen

NEU: Vorgabe Schriftgröße

- ▶ Pflichtangaben mind. in 1,2 mm großer Schrift
- ▶ kleinere Verpackungen: mind. 0,9 mm groß sein

1. Allgemeine Pflichtangaben

1.2 Zutatenverzeichnis

- ▶ alle enthaltenen Zutaten anzugeben
- ▶ **absteigend** nach Gewichtsanteil zum Zeitpunkt Herstellung
- ▶ bei zusammengesetzten Zutaten: Bestandteile angeben
- ▶ **NEU:** die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse (z.B.: Weizen, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse), die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, sind ebenfalls im Zutatenverzeichnis aufzuführen (müssen sich eindeutig vom Rest unterscheiden)
- ▶ Lebensmittelzusatzstoffe / Aromen (Klassenname, chemische Bezeichnung oder E- Nummer)
- ▶ bei bestimmten Farbstoffen: **Warnhinweis** (Tartrazin (E102), Chinolingelb (E104), Gelborange S (E110), Azorubin(E122), Cochenillerot A (E 124) & Allurarot AC (E129)

1. Allgemeine Pflichtangaben

1.3 Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

- ▶ gibt an , wie lange Produkt unter angemessener Aufbewahrungsbedingungen spezifische Eigenschaften mindestens behält
- ▶ → kein Verfallsdatum !

Verbrauchsdatum

- ▶ bei leicht verderblicher Ware das **Verbrauchsdatum** anzugeben
- ▶ Lebensmittel sollten danach nicht mehr verzehrt werden

NEU: Einfrierdatum

- ▶ eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen, eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse
- ▶ aufgedruckt wird die Angabe „eingefroren am ...“, gefolgt von Datum des ersten Einfrierens

1. Allgemeine Pflichtangaben

1.4 Herkunftskennzeichnung

bei folgenden Produkten:

- ▶ unverarbeitetes Rindfleisch, Eier, frisches Obst, Gemüse, Honig, Olivenöl, Bioprodukte, Fisch, Fisch aus Binnenfischerei & Aquakultur
- ▶ seit April 2015: unverarbeitetes / vorverpacktes (frisches, gekühltes, gefrorenes) Schweine-, Ziegen-, und Geflügelfleisch mit Aufzuchtort und Schlachtort des Tieres zu kennzeichnen

NEU: Kennzeichnung von Ölen und Fetten

- ▶ botanische bzw. pflanzliche Herkunft muss angegeben werden
- ▶ Hinweis auf gehärtetes Öl / Fett muss ggf. mit Ausdruck „ganz gehärtet“ / „teilweise gehärtet“ versehen werden
- ▶ der für Produkt verantwortliche Hersteller muss auf Lebensmittelverpackung mit **Name oder Firma und Anschrift** versehen werden

1. Allgemeine Pflichtangaben

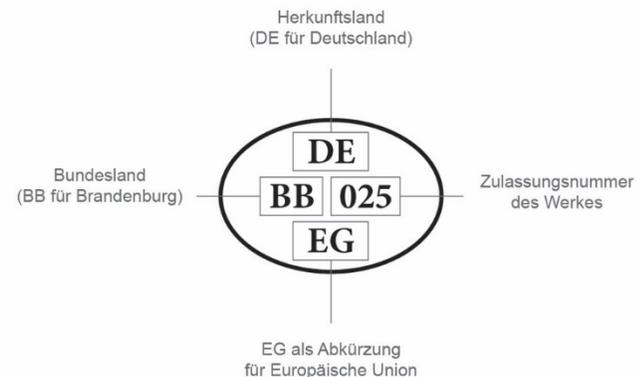
1.5 Identitätskennzeichnung

- ▶ Lebensmittel tierischen Ursprungs tragen ovales Identitätskennzeichen
- ▶ enthält Zulassungsnummer des Betriebes, Kürzel für EU-Mitgliedsstaat und Bundesland
- ▶ alle Lebensmittel müssen mit Los versehen werden

(Los: Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt und verpackt wurden)

Ziel → fehlerhafte Produkte können im Handel zurückgerufen werden

Identitätskennzeichen



1. Allgemeine Pflichtangaben

1.6 Nährwertkennzeichnung / Nettofüllmenge

- ▶ Nährwerttabelle: Auskunft über Energiegehalt (kJ/kcal)
- ▶ enthaltene Nährstoffe
- ▶ verpflichtend, wenn Lebensmittel gesundheits- oder nährwertbezogene Angaben trägt (z.B. „enthält Vitamin C“)

Zukünftige Nährwerttabelle

Nährwertangaben	je 100 g
Energie	1354 kJ 320 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	60,1 g
davon Zucker	26,3 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,07 g

1. Allgemeine Pflichtangaben

1.6 Nährwertkennzeichnung / Nettofüllmenge

NEU: Inhalt und Darstellungsform Nährwerttabelle

- ▶ bessere Vergleichbarkeit: Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 g oder 100 ml angeben („pro Portion“ weiterhin zulässig)
- ▶ Angaben Energiegehalt, Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß, Salz
- ▶ Vitamine / andere Nährwerte: wenn auf Verpackung herausgestellt
- ▶ ab 13. Dezember 2016 gehört diese Nährwerttabelle i.d.R. auf alle verpackten Lebensmittel

Nettofüllmenge gibt Auskunft über:

- ▶ enthaltene Menge des Produktes nach **Stückzahl, Gewicht, Volumen**
- ▶ Produkte können dadurch leichter miteinander verglichen werden

1. Allgemeine Pflichtangaben

1.7 Alkoholgehalt

- ▶ prozentualer Alkoholanteil in alkoholischen Getränken über 1,2 % vol. muss tatsächlichen Alkoholgehalt in % vol. angeben
- ▶ wird Alkohol bei abgepackten Lebensmitteln als Zutat verwendet, muss er in der Regel im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden

Getränk	Literangabe	Alkoholgehalt (% vol)	Gramm reiner Alkohol
	Bier	0,3 l	ca. 4,8 % 11,5 g
	Biermischgetränke	0,33 l	ca. 2,9 % 7,7 g
	Wein	0,2 l	ca. 11 % 17,6 g
	Sekt	0,1 l	ca. 11 % 8,8 g
	Korn	0,02 l	z.B. 32 % 5,1 g
	Likör	0,02 l	20 % 3,2 g
	Whisk(e)y	0,02 l	42 % 6,7 g
	Mischgetränke auf Spirituosenbasis	0,275 l	ca. 3,0 % 6,6 g

2. Spezielle Kennzeichnungsvorschriften

2. Spezielle Kennzeichnungsvorschriften

2.1 NEU: Lebensmittel-Imitate / Zusammengefügte Fleisch-/Fischstücke

Lebensmittel-Imitate:

- ▶ spezielle Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz vor Täuschung
- ▶ Verwendung von Lebensmittel-Imitaten: ersatzweise verwendeter Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens anzugeben
- ▶ z.B. **Surimi**; Erläuterung muss lauten: Krebsfleisch-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt

Zusammengefügte Fleisch-/Fischstücke:

- ▶ muss durch Hinweis „aus Fleischstücken zusammengefügt“ / „aus Fischstücken zusammengefügt“ gekennzeichnet werden

2. Spezielle Kennzeichnungsvorschriften

2.3 NEU: Koffeinhinweise / Nanokennzeichnung / Internethandel

Koffeinhinweise:

- ▶ auf koffeinhaltigen Getränken, dass diese für Kinder, Schwangere und Stillende nicht empfohlen sind
- ▶ für Lebensmittel, welchen aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde
→ Koffeingehalt muss angegeben werden

Nanokennzeichnung:

- ▶ Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien im Lebensmittel vorhanden sind im Zutatenverzeichnis eindeutig aufzuführen
- ▶ nach Bezeichnung muss in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen

Internethandel:

- ▶ Pflichtangaben müssen mit Ausnahme Mindesthaltbarkeitsdatum / Verbrauchsdatum vor Abschluss des Kaufvertrages verfügbar gestellt werden

3. Freiwillige Angaben

3. Freiwillige Angaben

3.1 Label

- ▶ Label: bieten zusätzliche Informationen über Qualität / Herstellung
- ▶ Träger von Labels: im Allgemeinen eingetragene Vereine / Unternehmen, die fachliche Anforderungen / Vergabekriterien entwickeln
- ▶ Um Label nutzen zu dürfen: zuvor definierte Prüfung / verpflichten sich zu bestimmten überprüfbaren Herstellungsmethoden
- ▶ Label unterscheiden sich: Qualität, Transparenz, Aussagekraft
- ▶ Überblick über bestehende Label: www.label-online.de / „Label-App“ Verbraucher-Initiative e.V.

3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2.1 Health Claims (gesundheitsbezogene Aussagen)

- ▶ Health-Claims-Verordnung: legt europaweit einheitliche Anforderungen bei Verwendung folgender Angaben fest:

„nährwertbezogene Angaben“

- ▶ müssen die in der Verordnung festgelegten Bedingungen erfüllen
- ▶ Bsp.: „energiereduziert“, „enthält Vitamin C“, „fettarm“, „zuckerfrei“

„gesundheitsbezogene Angaben“

- ▶ nur erlaubt nach erfolgreichem Durchlaufen eines Zulassungsverfahrens
- ▶ Bsp.: „Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme“

- ▶ Lebensmittel mit einer der beiden Angaben muss zugleich Nährwerttabelle tragen

3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2.2 Regionalfenster

- ▶ seit Januar 2014
- ▶ macht regionale Herkunft kenntlich
- ▶ beinhaltet Aussagen zur Herkunft eingesetzter landwirtschaftlicher Zutaten / Ort der Verarbeitung
- ▶ erste Hauptzutat / wertgebende Zutaten müssen zu 100% aus der im Fenster angegebenen Region stammen
- ▶ bei zusammengesetzten Produkten (z.B. Wurst): Gesamtsumme aller regionalen Rohstoffe zusätzlich mit Prozentzahl anzugeben



3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2.3 Tierschutzlabel

- ▶ vom Deutschen Tierschutzbund vergeben
- ▶ auch BMEL an Entwicklung beteiligt
- ▶ **Einstiegsstufe:** Tierschutzstandards, die über gesetzliche Vorgaben hinausgehen
- ▶ **Premiumstufe:** weitere deutliche Verbesserungen in Sachen Tierschutz
- ▶ Label zunächst auf Fleischprodukten von: Masthühnern / Schweinen, langfristig für alle Tierprodukte



tierschutzlabel.info Premiumstufe



tierschutzlabel.info Einstiegsstufe

3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2.4 „Ohne Gentechnik“-Siegel

vom BMEL entwickelt

dürfen nur folgende Produkte tragen:

- ▶ die nachweislich keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten bzw.
- ▶ bei denen - falls sie tierischer Herkunft sind - in näher bestimmten Zeiträumen keine Futtermittel verwendet wurden, die als gentechnisch verändert gekennzeichnet sind

von Lebensmittelkontrolle der Bundesländer überwacht

vergeben durch Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.



3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2.4 „Ohne Gentechnik“-Siegel

für tierische Produkte gilt zudem:

EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) legt je nach Tierart Fristen fest, innerhalb derer Tiere nur gentechnikfreies Futtermittel bekommen dürfen

- ▶ Geflügel: 10 Wochen bis zur Schlachtung
- ▶ Schweine: 4 Monate bis zur Schlachtung
- ▶ Rinder: 12 Monate bis zur Schlachtung, mindestens $\frac{3}{4}$ ihres Lebens
- ▶ Milchkühe: 3 Monate

Legehennen: bis maximal 6 Wochen vor der gewerblichen Nutzung der Eier

gentechnisch veränderte Zusatzstoffe bleiben im Tierfutter erlaubt

Behandlung der Tiere mit gentechnisch hergestellten Medikamenten und Impfstoffen ist zulässig

3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2.5 EU-Bio-Logo und staatliches Bio-Siegel



- ▶ kennzeichnen Einhaltung EU-Vorschriften für ökologischen Landbau
- ▶ EU-Bio-Logo: auf allen vorverpackten Lebensmitteln aus EU verpflichtend, die Bio-Hinweis in Bezeichnung tragen
- ▶ aus einem Drittland eingeführte Erzeugnisse: Verwendung freiwillig

EU-Bio-Logo muss durch folgende Herkunftsangaben ergänzt werden:

- ▶ EU-Landwirtschaft
 - ▶ Nicht-EU-Landwirtschaft
 - ▶ EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
-
- ▶ Produkte aus Deutschland: tragen oft freiwilliges staatliches Bio-Siegel
 - ▶ es existieren weitere Bio-Logos von Handelsmarken / Anbauverbänden
 - ▶ Codenummer zuständiger Kontrollstelle (z.B. DE-Öko-123) ist immer auf Verpackung eines Bioproduktes anzugeben

3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2.6 EU-Gütesiegel



„geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.)

- ▶ Erzeugung, Herstellung, Verarbeitung nach anerkanntem Rezept / in bestimmtem Gebiet
- ▶ Produktqualität hängt ausschließlich mit Gebiet / Fähigkeiten Erzeuger in Herstellungsregion zusammen (z.B. Allgäuer Bergkäse)

„geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.)

- ▶ Herstellungsschritt findet in bestimmten Gebiet statt / dort fest verankert / macht Güte des Produkts aus (z.B. Lübecker Marzipan)
- ▶ Rezeptur /Herstellungsort entscheidend
- ▶ verwendeten Rohstoffe können aus anderer Region stammen

„garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.)

- ▶ Produkte, die auf traditionelle Weise hergestellt werden
- ▶ Herkunft Rohstoffe / Herstellung sind an kein Gebiet gebunden
- ▶ entscheidend ist, dass traditionellem Rezept / Herstellungsverfahren gefolgt wird

3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.2.7 Clean Labelling



- ▶ Bewerben von Lebensmitteln mit Hinweis auf Nichtverwendung bestimmter Zutaten (Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen, Bsp.: „Ohne Geschmacksverstärker“, „Ohne Farbstoffe“)

Verwendung kontrovers diskutiert:

- ▶ Clean Label „Ohne Farbstoffe“
 - ▶ muss nicht bedeuten, dass keine färbenden Zutaten verwendet wurden
 - ▶ Tomaten-, Paprikapulver, Safran, Rote-Bete-, Spinatsaft sind färbende Lebensmittel, gelten gesetzlich nicht als Zusatzstoffe (dürfen in Lebensmitteln verwendet werden, auch wenn sie mit „ohne Farbstoffe“ beworben werden)

Hefeextrakt

- ▶ darf z.B. in Brühe / Soße enthalten sein, auch wenn auf Verpackung „Ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker“ steht
- ▶ Hefeextrakt ist altbekannte traditionelle Zutat, die Lebensmittel würzt
- ▶ im Zutatenverzeichnis aufzuführen

3.2 Label und Angaben

(die auf gesetzlichen Regeln beruhen / an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war)

3.3 Lebensmittel-Informationsverordnung

seit 12/2011 in Kraft und seit 13.12.2014 verbindlich
neue Pflichten für Lebensmittel-Unternehmen:

- ▶ Mindestschriftgröße
- ▶ Herkunftskennzeichnung
- ▶ Pflanzliche Herkunft Öle und Fette
- ▶ Allergenkennzeichnung
- ▶ Nährwertkennzeichnung
- ▶ Lebensmittel-Imitate
- ▶ Einfrierdatum
- ▶ Zusammengefügte Fleisch-/ Fischstücke
- ▶ Koffeinhaltige Lebensmittel
- ▶ Nanokennzeichnung
- ▶ Internet-Handel

4. Ausnahmen von der Regel

4. Ausnahmen von der Regel

Zutatenverzeichnis nicht erforderlich bei:

- ▶ frisches Obst / Gemüse / Kartoffeln, die weder geschält, geschnitten, ähnlich behandelt sind
- ▶ Getränke mit Alkoholgehalt über 1,2 % Volumenprozent
- ▶ Lebensmitteln, die nur aus einer Zutat bestehen / diese als Verkehrsbezeichnung nennen (z.B.: Vollmilch)

Mindesthaltbarkeitsdatum darf fehlen bei:

- ▶ frischem, ungeschältem, unzerkleinertem Obst, Gemüse / ungeschälten Kartoffeln
- ▶ alkoholischen Getränken
- ▶ Zucker
- ▶ Speisesalz
- ▶ Kaugummi

5. Gentechnik und Lebensmittel

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.1 Dürfen in der EU gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut werden?

gentechnisch veränderte Pflanze muss nach EU-Recht strenge Bedingungen erfüllen, um Genehmigung für kommerziellen Anbau zu erhalten

- ▶ Nachweis, dass von der Pflanze keine schädlichen Auswirkungen für Mensch, Tier und Umwelt ausgehen
- ▶ Verfahren muss verfügbar sein, mit dem die Pflanze jederzeit identifiziert und auch in Saatgut, Lebens- und Futtermitteln nachgewiesen werden kann

Derzeit nur zwei gentechnisch veränderte Pflanzen für kommerziellen Anbau in EU zugelassen:

- ▶ Bt-Mais „MON 810“: bildet durch gentechnische Veränderung insektiziden Stoff, der Fraßinsekten abtötet
- ▶ Kartoffel „Amflora“: nicht für menschlichen Verzehr, sondern Herstellung von Stärke für Papier-, Garn-, Klebstoffindustrie

Sonderregelung: nationales Anbauverbot für MON 810 in Deutschland

- ▶ Sonderregelung für EU-Mitgliedsstaat möglich, wenn berechtigter Grund zur Annahme besteht, dass ein zugelassener gentechnisch veränderter Organismus eine Gefahr für die menschliche Gesundheit oder die Umwelt darstellt.

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.2 Werden diese Nutzpflanzen in Deutschland bzw. in der EU auch tatsächlich angebaut?

seit 2012 kein kommerzieller Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen in Deutschland

Rest der EU: 2012 ca. 133.700 Hektar gentechnisch veränderter Bt-Mais (überwiegend in Spanien)

- ▶ Kartoffel „Amflora“ seit 2012 nicht mehr angebaut
- ▶ 2011 wuchs sie auf 15 Hektar in Schweden und auf 2 Hektar in Deutschland

Unterscheidung: zu Forschungszwecken

- ▶ findet auch in Deutschland statt, zumeist im Labor
- ▶ gentechnisch veränderte Pflanzen zu Forschungszwecken ins Freiland gesetzt: Sicherheitsauflagen müssen eingehalten werden, Anbauflächen exakt im Standortregister erfasst

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.3 Werden gentechnisch veränderte Agrarprodukte aus Drittländern in die EU eingeführt?

landwirtschaftliche Nutzung Gentechnik konzentriert sich weltweit auf fünf Kulturarten:

- ▶ Sojabohnen, Mais, Baumwolle, Raps, Zuckerrüben
- ▶ darüber hinaus in geringerem Umfang: Anbau Kartoffeln, Papaya, Kürbissen, Luzernen

wichtigste Erzeuger:

- ▶ USA, Argentinien, Brasilien, Indien, China, Kanada

in EU dürfen gentechnisch veränderte Lebens- / Futtermittel nicht ohne Zulassung in Verkehr gebracht werden

Einfuhr aus Drittstaaten in die EU nur für Pflanzen mit Zulassung erlaubt

- ▶ verschiedene Mais-, Baumwolle-, Soja-, Raps-, Zuckerrübensorten
- ▶ teilweise Zulassung mit Einschränkungen im Hinblick auf Verwendung: einige Pflanzen dürfen nur in Form von Öl, Stärke, Glukose in Verkehr gebracht werden

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.3 Können neben gentechnisch veränderten Pflanzen auch andere Formen der Gentechnik bei Lebensmitteln eine Rolle spielen?

Grüne Gentechnik:

- ▶ meist Fokus öffentlicher Diskussionen
- ▶ Anbau von Pflanzen, deren Erbgut genetisch so verändert wurde, wie es über klassische Züchtungsmethoden nicht möglich wäre
- ▶ Pflanzen wird z.B. ein Gen eines anderen Organismus eingesetzt, um sie resistent gegen Insekten oder Pflanzenschutzmittel zu machen
- ▶ solche Pflanzen können als Lebens- und Futtermittel verwendet werden

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.3 Können neben gentechnisch veränderten Pflanzen auch andere Formen der Gentechnik bei Lebensmitteln eine Rolle spielen?

Weiße Gentechnik:

- ▶ durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen (Pilze, Bakterien) werden in biotechnologischen Verfahren organische Chemikalien hergestellt
- ▶ ermöglicht die Herstellung von vielen Lebens- und Futtermittelzusatzstoffen (Vitamine, Aminosäuren, Aromen, Chymosin)

Rote Gentechnik:

- ▶ Einsatz gentechnischer Methoden zu medizinischen Zwecken
- ▶ gentechnische Herstellung von Medikamenten und Impfstoffen, die bei Menschen und Nutztieren eingesetzt werden

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.4 Wie verbreitet ist Gentechnik im Futter für Nutztiere?

Großteil: in Deutschland gentechnikfrei angebaut

- ▶ Deutschland / EU importieren jährlich ca. 35 Millionen Tonnen Sojabohnen aus Nord- und Südamerika, um Bedarf an eiweißreichen Futtermitteln zu decken
- ▶ bei statistischer Erfassung Futtermittelimporte wird nicht zwischen gentechnikfreier und gentechnisch veränderter Importware unterschieden → exakte Angaben zum Anteil nicht möglich
- ▶ als Tierfutter importierter Mais oder Raps kann gentechnisch verändert sein
- ▶ Futtermittel können Zusatzstoffe enthalten, die mithilfe der Weißen Gentechnik erzeugt wurden (Vitamine, Enzyme, Aminosäuren)
- ▶ Die meisten Nutztiere in Deutschland erhalten Futter, das mit Gentechnik in Berührung gekommen ist

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.4 Haben gentechnisch veränderte Futtermittel einen Einfluss auf Milch, Fleisch oder Eier?

- ▶ nach heutigem Stand der Forschung: gentechnisch veränderte Futtermittel haben keinen Einfluss auf Milch, Fleisch, Eier der Tiere
- ▶ gentechnisch veränderte Nahrungsbestandteile werden bereits im Verdauungstrakt in kleine Bruchstücke zerlegt
- ▶ unwahrscheinlich, dass gentechnisch veränderte Futterbestandteile zur Übertragung von Resistenzen / Allergien führen

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.5 Woran erkenne ich, ob ein Lebensmittel gentechnisch veränderte Bestandteile enthält?

Wenn Lebensmittel mehr als 0,9 % gentechnisch veränderte Bestandteile enthält, schreibt Europäisches Recht Kennzeichnungspflicht vor:

- ▶ vorverpackte Produkte auf Etikett folgenden Vermerk : „dieses Produkt enthält gentechnisch veränderte Organismen“ / „dieses Produkt enthält [Bezeichnung des Organismus/der Organismen] genetisch verändert“
- ▶ nicht vorverpackte Produkte: Vermerk an geeigneter Stelle (z.B. in dem Behältnis, in dem das Produkt angeboten wird)

5. Gentechnik und Lebensmittel

5.6 Finden sich in unseren Lebensmittelgeschäften Lebensmittel, bei denen Gentechnik eine Rolle spielt?

deutsche Lebensmittelgeschäfte: sehr wenige Produkte, bei denen Kennzeichnung auf gentechnisch veränderte Inhaltsstoffe hinweist (zumeist Import-Produkte)

fehlende Kennzeichnung bedeutet nicht zwangsläufig, dass Lebensmittel frei von Gentechnik ist (gentechnisch veränderte Inhaltsstoffe müssen erst ab einem Wert von 0,9 % gekennzeichnet werden)

Einsatz von Weißer Gentechnik muss nicht gekennzeichnet werden

- ▶ Tiefkühlpizza / Frühstücksflocken können Vitamine / Aminosäuren enthalten, die mithilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden
- ▶ dasselbe für Enzyme, die bei Herstellung von Käse, Backwaren, Saft eingesetzt wurden

nicht gekennzeichnet werden muss, ob Produkte wie Milche, Fleisch, Eier von Tieren stammen, die gentechnisch veränderte Futtermittel bekommen haben

- ▶ in Deutschland entsprechende verbindliche Kennzeichnung einzuführen, ist EU-rechtlich nicht zulässig

6. Verbraucherschutz

- ▶ Aufmachung / Kennzeichnung von Lebensmitteln dürfen nicht täuschend sein
- ▶ Oberste Priorität → Verbraucherschutz
- ▶ LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) soll Schutz des Verbrauchers gewährleisten
- ▶ Schutz gewährleistet, dass sich Verbraucher beim Einkaufen bewusst für oder gegen ein Lebensmittel entscheiden können
- ▶ Vorschriften zum Schutz vor Täuschung → LFGB verweist auf die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- ▶ LMIV führt auf, wann Lebensmittelinformationen irreführend sind

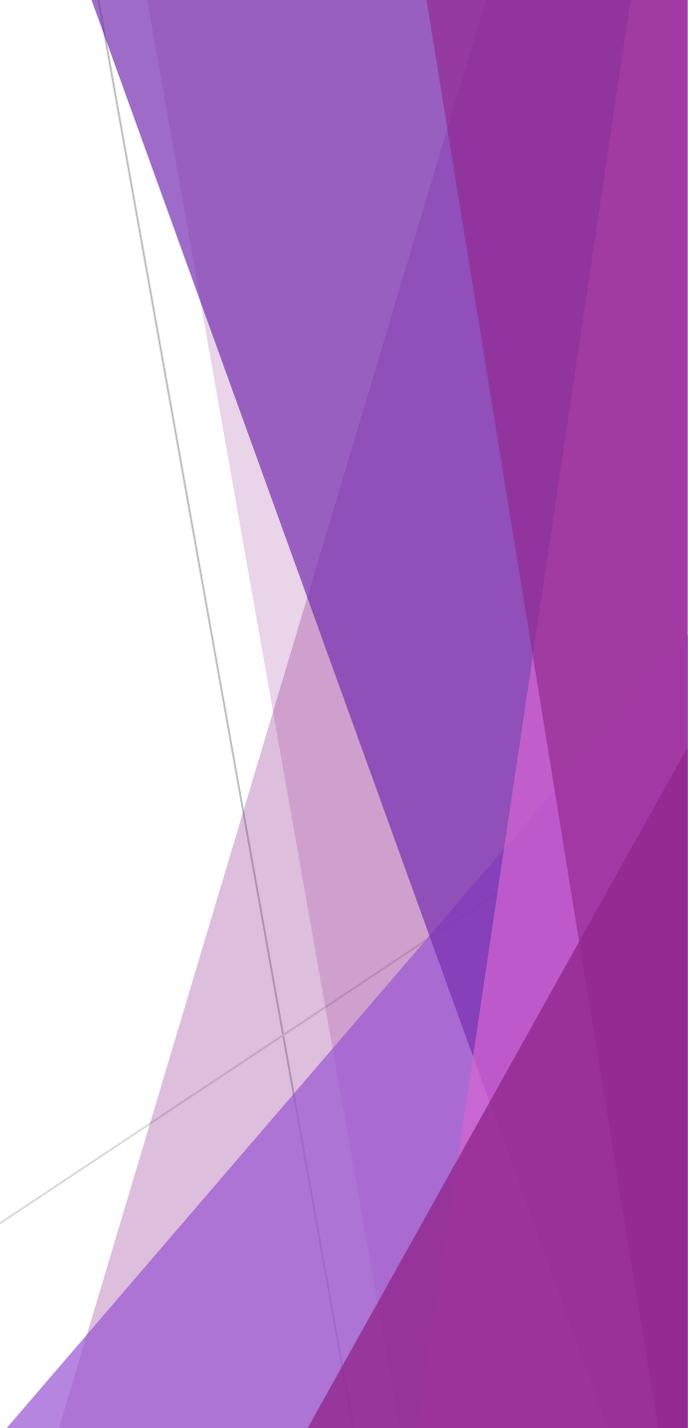


6. Verbraucherschutz

Grundlegende Prinzipien zum Schutz der Konsumenten:

- ▶ Schutz vor Gesundheitsgefahren
- ▶ Schutz vor Täuschung
- ▶ Information über Lebensmittel

- ▶ der „Lebensmittelunternehmer“ ist für einwandfreies Lebensmittel verantwortlich
- ▶ Lebensmittelüberwachung kontrolliert Einhaltung rechtlicher Vorgaben
- ▶ Verstoß kann im Extremfall zu Freiheitsstrafe von bis zu 3 Jahren / zu Geldstrafe in Höhe bis zu 50.000 Euro führen



7. konkrete Zusammenfassung - Was ist neu?

7. konkrete Zusammenfassung

- Was ist neu?

- Vorgabe Schriftgröße
- Einfrierdatum
- Kennzeichnung von Ölen und Fetten
- Inhalt und Darstellungsform der Nährwerttabelle
- Lebensmittelimitate
- Zusammengefügte Fleisch- oder Fischstücke
- Koffeinhinweise
- Nanokennzeichnung
- Internethandel
- Hervorheben von Allergien und Unverträglichkeiten