
Bioland informiert

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Landwirtschaftliche Produkte aus konventionalem Anbau können mit Pflanzenschutzmitteln und Nitrat belastet sein. Dies gilt verstärkt als Risiko für die menschliche Gesundheit. Weniger im Fokus stehen jedoch die Gesundheitsrisiken, die von Zusatzstoffen ausgehen können. 316 Zusatzstoffe sind bei der Lebensmittelherstellung zugelassen, die EU-Öko-Verordnung erlaubt 47 dieser kleinen Helfer. Viele Zusatzstoffe gelten nicht nur als gesundheitlich bedenklich, sondern sind mittlerweile gentechnisch hergestellt. Daher setzt Bioland nur 22 als unbedenklich eingestufte Zusatzstoffe ein

Was sind Zusatzstoffe?

Lebensmittelzusatzstoffe werden verwendet, um den Geschmack von Lebensmitteln zu verändern, den Gehalt an bestimmten Inhaltsstoffen (z. B. Vitaminen) zu erhöhen, die Haltbarkeit zu verlängern oder um technische Prozesse der Lebensmittelverarbeitung zu beeinflussen.

Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung regelt die Verwendung von Zusatzstoffen. Sie legt u.a. fest, welche Zusatzstoffe für welchen Zweck zugelassen sind. Allerdings sind nicht alle Zusatzstoffe kennzeichnungspflichtig. VerbraucherInnen werden also nur unzureichend darüber informiert, welche Zusatzstoffe ein Lebensmittel tatsächlich enthält.

Welche Zusatzstoffe gibt es?

Für fast jeden Zweck stehen Zusatzstoffe zur Verfügung: Farbstoffe für ein attraktives Aussehen; Konservierungsstoffe zur Verlängerung der Haltbarkeit; Anti-Oxidationsmittel verhindern, dass fetthaltige Produkte "ranzig" werden; Geschmacksverstärker betonen den Eigengeschmack oder helfen, einen unerwünschten Geschmack zu überdecken.

Auf die Qualität des landwirtschaftlichen Ausgangsprodukts kommt es also immer weniger an, denn Qualitätsmängel lassen sich relativ einfach mit chemischen Mitteln überdecken.

Wie ist die Verwendung von Zusatzstoffen zu bewerten?

Aus folgenden Gründen sollten möglichst wenig Zusatzstoffe verwendet werden:

- Die gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe gelten zwar nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Erkenntnisstand als gesundheitlich unbedenklich; die tatsächliche Gesundheitsgefahr stellt sich jedoch oftmals erst nach Jahren der Verwendung heraus.
- Besonders für die wachsende Zahl von Allergikern bedeuten Zusatzstoffe eine potentielle Gefahr.
- Viele Zusatzstoffe wie beispielsweise Farbstoffe oder Geschmacksverstärker sind überflüssig und tragen sogar zur Verbrauchertäuschung bei, wenn sie eine natürliche Farbe bzw. einen natürlichen Geschmack des Lebensmittels vortäuschen sollen.

Wie geht Bioland mit Zusatzstoffen um?

Längst nicht alle Zusatzstoffe, die gesetzlich erlaubt sind, dürfen bei Bioland-Produkten eingesetzt werden: u.a. sind Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel (Ausnahme geschwefelter Wein) tabu.

Zusatzstoffe werden vor ihrer Anwendung auf folgende Kriterien überprüft:

- Kann auf den Zusatzstoff verzichtet werden?
- Gibt es Anzeichen für eine Gesundheitsgefährdung?
- Ist eine Verbrauchertäuschung durch den Zusatzstoff zu erwarten?

Erst wenn alle drei Fragen mit einem klaren "Nein" beantwortet werden, wobei dazu regelmäßig unabhängige, kritische Ernährungswissenschaftler und Verbraucherverbände befragt werden, darf ein Zusatzstoff auch in einem Bioland-Produkt verwendet werden.

Eine aktuelle Liste der bei Bioland erlaubten Zusatzstoffe finden Sie unter www.bioland.de