

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Landwirtschaftliche Produkte aus konventionellem 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. Mehr als 300 Zusatzstoffe sind bei der Lebensmittelherstellung zugelassen, die EU-Öko-Verordnung erlaubt 53. Viele Zusatzstoffe gelten nicht nur als gesundheitlich bedenklich, sondern sind mittlerweile gentechnisch hergestellt. Daher ist bei Bioland der Einsatz von nur 24 als unbedenklich eingestuften Zusatzstoffen zulässig.

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. Auf verpackten Lebensmitteln müssen in der Regel alle Zusatzstoffe aufgeführt sein. Bei unverpackten Lebensmitteln muss die Kennzeichnung der Zusatzstoffe nur eingeschränkt erfolgen und ist nur für bestimmte Stoffgruppen vorgeschrieben.

Welche Zusatzstoffe gibt es?

Für fast jeden Zweck stehen Zusatzstoffe zur Verfügung: Farbstoffe für ein attraktives Aussehen; Konservierungsstoffe zur Verlängerung der Haltbarkeit; Antioxidationsmittel 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 wenige Zusatzstoffe verwendet werden:

- 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.
- 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.

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, darf ein Zusatzstoff auch in einem Bioland-Produkt verwendet werden.

Eine aktuelle Liste der bei Bioland erlaubten Zusatzstoffe finden Sie unter

www.bioland.de.