

Informationen zum Produkt

WARUM SIND LEBENSMITTELETIKETTEN ENTSTANDEN?

Im 19. Jahrhundert führte die industrielle und technologische Entwicklung zu einem grossen Umschwung auf dem Lebensmittelmarkt. Dies zeigte sich am Auftauchen neuer Produkte wie **Konserven** und **pulverförmige Produkte**. Das Problem bei diesen neuen industriellen Produkten besteht darin, dass der Verbraucher nur schwer erkennen kann, was sie enthalten. Daher benötigt er Erklärungen, weswegen wiederum die Lebensmitteletikette so wichtig geworden ist.

Was muss eine Lebensmitteletikette beinhalten?

Heutzutage muss eine Lebensmitteletikette auf jeden Fall eine Produktbeschreibung wie zum Beispiel „Milch in Pulverform“ oder „Blütenhonig“ enthalten. Es handelt sich hierbei um den **Produktnamen**, den man auch Verkaufsbezeichnung nennt. Die Etikette muss zudem das **Nettogewicht**, z.B. 200 g, sowie das **Mindesthaltbarkeitsdatum** angeben.

WAS IST DAS VERFALLSDATUM?

Was ist das Verfallsdatum? Dies kann zwei Arten von Daten bezeichnen.

Wenn Sie auf einem Produkt die Angabe „**Zu verbrauchen bis zum**“ sieht, dann handelt es sich um das **Verbraucherdatum**. Nach diesem Datum kann das Lebensmittel eine Gefahr für die Gesundheit darstellen.

Vielleicht ist Ihnen auch schon die Bezeichnung „**Mindestens haltbar bis**“ aufgefallen. In diesem Fall handelt es sich um das **Mindesthaltbarkeitsdatum**, d.h. das Datum, nach dessen Verstreichen die Qualität eines Lebensmittels nicht mehr garantiert wird, ohne jedoch ein Gesundheitsrisiko darzustellen. Die Qualität kann sich zum Beispiel auf den Geschmack, auf die Konsistenz oder auf den Nährwert beziehen. Auch wenn ein Produkt dieses Datum überschritten hat, kann es immer noch konsumiert werden.

ZUTATENLISTE

Wie Sie sicher wissen, muss die Etikette auch die Zutatenliste enthalten. Die Zutaten auf dieser Liste sind **nach ihrem Gewicht in absteigender Reihenfolge** aufgeführt. Die erste Zutat auf der Liste ist also diejenige, die den grössten Anteil des Lebensmittels ausmacht. Die Liste enthält auch **Lebensmittelzusätze** und **Allergene**. Hier wird die ganze Sache etwas komplizierter.

WAS IST EIN LEBENSMITTELZUSATZ?

Was ist ein Lebensmittelzusatz? Ein Zusatzstoff ist ein recht breit gefasster Begriff, da er sich auf verschiedene Substanzen wie z.B. **Farbstoffe**, **Konservierungsstoffe** oder **Säuerungsmittel** beziehen kann. Diese Substanzen können natürlich oder

synthetisch sein. Das Ziel dieser Zusatzstoffe ist es, ein Produkt auf die eine oder andere Art zu verbessern. Das kann sich auf Aussehen, Konservierung, Geschmack oder Konsistenz eines Produkts beziehen. Die Zusatzstoffe müssen also entsprechend ihrer Kategorie entweder mit ihrer wissenschaftlichen Bezeichnung oder mit ihrem EU-Symbol angegeben werden.

Wenn Sie in Europa in der Zutatenliste eine Substanz sehen, die mit einem E, gefolgt von drei Ziffern, beginnt, dann handelt es sich um einen Lebensmittelzusatz. Das E steht dabei für Europa, während die drei Ziffern einer Kategorie von Zusatzstoffen entsprechen.

Es gibt mehrere Kategorien von Zusatzstoffen.

FARBSTOFFE

Schlüsselwörter > E100 bis E199 (Farbstoff)

In Europa bezeichnet die erste Kategorie Farbstoffe. Nach dem E kommt also die Ziffer 1, um die Kategorie der Farbstoffe anzugeben. Die zwei folgenden Ziffern geben die genaue Farbe an. Der Farbstoff E120 ist beispielsweise ein roter Farbstoff.

Schlüsselwörter > E120 (roter Farbstoff)

Die Farbe eines Lebensmittels ist sehr wichtig für unsere Entscheidung, ob wir es konsumieren oder nicht. Bei der industriellen Lebensmittelproduktion werden Farbstoffe aus unterschiedlichen Gründen eingesetzt. Mal, um dem Lebensmittel die Farbe zurückzugeben, die es während der Herstellung verloren hat, mal, um eine vorhandene Farbe zu betonen oder auch, um eine farblose Speise zu färben und sie so appetitlicher aussehen zu lassen.

KONSERVIERUNGSSTOFFE UND ANTIOXIDIERENDE STOFFE

Schlüsselwörter > E200 bis E299 (Konservierungsstoffe)

Schlüsselwörter > E300 bis E399 (antioxidierende Stoffe)

Die Reihe E200 entspricht den Konservierungsstoffen und die Reihe E300 den Antioxidantien. Wie der Name schon sagt, neutralisieren Antioxidantien die Wirkung von Sauerstoff. Dadurch können Lebensmittel konserviert und länger konsumiert werden. Die Reihe E400 verbessert dank Emulgatoren, Stabilisatoren, Dickungsmitteln und Gelierhilfsmitteln die Konsistenz von Lebensmitteln. Wie Sie sehen, gibt es viele Zusatzstoffe, wobei jeder eine bestimmte Funktion hat.

ALLERGENE

Die gefährlichsten Allergene sind in der Gesetzgebung aufgelistet und müssen obligatorisch auf Lebensmitteletiketten angegeben werden. Zum Beispiel kommt manchmal nach der Zutatenliste die Angabe „**Enthält Soja**“. Soja ist eine potenziell allergene Zutat. Es gibt noch andere davon. Dazu zählen beispielsweise **Fische** und **Schalentiere**, **Erdnüsse**, **Eier**, **Milch**, **Schalenfrüchte** und **Sulfite**, die alle in der Zutatenliste angegeben werden müssen. Daher sollte man diese immer genau durchlesen. Zudem sollte man wissen, dass, wenn ein Lebensmittel gemeinsam mit anderen hergestellt, gelagert oder transportiert wird, es Spuren von Allergenen enthalten kann. Kann man die Allergene nicht meiden oder beseitigen, enthält die

Etikette Angaben wie „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ oder „Kann Soja enthalten“. Diese Angaben kommen nach der Zutatenliste.

ANDERE INFORMATIONEN

Eine Lebensmitteletikette kann auch die Herkunft eines Produkts wie beispielsweise das Herkunftsland angeben. Es kann Qualitätssiegel nennen. **Bio** bezieht sich zum Beispiel auf einen **biologischen Anbau**, und **AOC** bedeutet **Appellation d'Origine Contrôlée (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)**. Es gibt noch andere wie das **Label Rouge** oder die **Geschützte Ursprungsbezeichnung**. Manchmal können Sie auch eine Anleitung auf den Etiketten sehen, um die Verwendung des Produkts zu erleichtern. Auch der Name des Herstellers oder Angaben zur Produktionsstätte oder Herstellungseinheit sind manchmal zu finden.