

## 24. HÜLSENBERGER GESPRÄCHE

---

### Zusatzstoffe in Lebensmitteln ersetzbar?

*Prof. Dr. Emmerich Berghofer, Universität für Bodenkultur Wien, Österreich*

Weltweit sind in den letzten Jahren bei der Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln zwei gegenteilige Trends zu beobachten.

Einerseits werden immer mehr Zusatzstoffe zum Einsatz zugelassen, was darauf zurückzuführen ist, dass über den Codex Alimentarius der FAO/WHO und durch die WTO möglichst einheitliche, weltweit gültige Standards angestrebt werden. Weitere Gründe sind Neuentwicklungen von Zusatzstoffen durch den technischen Fortschritt oder um bestehende Schutzrechte zu umgehen, wobei die Hersteller klarerweise diese neuen Zusatzstoffe auch einsetzen möchten. Der zweite, gegenläufige Trend ist das Bestreben der Lebensmittelproduzenten, möglichst ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (DPZS) auszukommen, um ein sogenanntes „*clear labelling*“ bzw. „*clean labelling*“ zu erreichen. Damit hofft man, bei den Konsumenten „zu punkten“ und Wettbewerbsvorteile zu erzielen. Durch diesen Trend bauen sich die Produzenten zunehmend eine Marketingfalle auf. Wenn zusatzstofffreie Lebensmittel positiv beworben werden, wird gleichzeitig impliziert, dass Zusatzstoffe nachteilig sind.

In der EU wurde in den letzten Jahren die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln durch das sogenannte FIAP (*Food Improvement Agents Package*) gesetzlich auf eine völlig neue legislative Basis gestellt. Mit vier Basisverordnungen anstelle der bisherigen Richtlinien wurde der Einsatz von Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen in Lebensmitteln neu geregelt. Aus welchen Gründen auch immer sind aus wissenschaftlicher und technischer Sicht leider einige Ungereimtheiten und logisch nicht nachvollziehbare Regelungen in diesem Paket vorhanden.

Das Ziel, keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Lebensmitteletiketten anführen zu müssen, kann prinzipiell auf zwei Wegen erreicht werden:

a) Vermeidung von Zusatzstoffen

In Bio- bzw. Öko-Lebensmitteln dürfen nur 50 der 320 allgemein zugelassenen Zusatzstoffe eingesetzt werden. Es gibt aber die gesamte Palette an Convenience-Produkten auch in Bio-Qualität in unseren Supermärkten. Dies lässt den Schluss zu, dass aus technischen Gründen zumindest auf den Großteil der Zusatzstoffe verzichtet werden könnte. Sie werden vor allem eingesetzt, um die Herstellung der Lebensmittel zu erleichtern, ihre Haltbarkeit und Stabilität zu verlängern und möglichst preisgünstig zu produzieren.

b) Ersatz durch deklarationsfreie Stoffe mit zusatzstoffähnlicher Wirkung

Die Lebensmittelhersteller suchen immer intensiver nach Möglichkeiten und Zutaten mit zusatzstoffähnlicher Wirkung, um deklarationspflichtige Stoffe zu ersetzen. Bekannte Beispiele aus der Vergangenheit sind der Einsatz von Gewürzextrakten als Antioxidationsmittel, Hefe- und Proteinhydrolysaten als „Geschmacksverstärker“, oder der Einsatz von Lebensmitteln mit färbender Wirkung. Durch das FIAP wurden die Umgehungsmöglichkeiten auf diesem Gebiet aber teilweise eingeschränkt.

Eine weitere Methode ist die Bildung von Zusatzstoffen oder Stoffen mit zusatzstoffähnlicher Wirkung direkt in den Lebensmitteln selbst, wobei sich für diesen Zweck die Verwendung von Enzymen oder Mikroorganismen anbietet.

Technologische Weiterentwicklungen gestatten ebenfalls den Entfall oder den Ersatz deklarationspflichtiger Zusatzstoffe. Beispielsweise können heute chemisch modifizierte Stärken durch physikalisch modifizierte Stärken und Mehle ersetzt werden.