


**VORDENKEN -
NACHDENKEN:
Konsumenten lernen
nachhaltiger konsumieren**

**SIEBEN MODULE
VERBRAUCHERBILDUNG
FÜR ERWACHSENE**

**Hintergrundinformationen zu Modul 5:
Das Gelbe vom Ei?
Lebensmittel auf dem Prüfstand**

Hildegard Mackert
Karl Kollmann
Maria Schuh
Ulli Zimmermann

The background of the page features three large, five-pointed yellow stars arranged vertically on the left side. The stars are set against a blue background with a subtle, wavy pattern. The text is positioned to the right of the stars.

Dieses Handbuch möchte dazu anregen, verbraucherbildende Inhalte in schon bestehende Kurse in der Erwachsenenbildung einzubinden, aber auch verbraucherbildende Seminare verstärkt im Bereich des lebenslangen Lernens anzubieten.

Sieben von einander unabhängige Module sollen es ermöglichen, aktuelle Konsumententhemen wie Neue Kommunikationstechnologien, Gesundheit, Textilien, Lebensmittel, Werbung und Konsumgewohnheiten und Ressourcenmanagement in schon bestehende Kursthemen zu integrieren. So kann dann z.B. ein Yogakurs mit Zusammenhängen zwischen Lebensstil und Lebensqualität aufgewertet werden oder ein Kochkurs mit Zusammenhängen zwischen Nachhaltigkeit und Lebensmittelqualität. Sprachkurse können besser an den Alltag von Kursteilnehmer/innen anknüpfen, wenn mit der Sprache auch Konsumentenrechte transportiert werden.

Ein Modul führt inhaltlich und didaktisch in die Verbraucherbildung ein, sodass das Handbuch auch Multiplikatoren in der Erwachsenenbildung unterstützen kann.

Bitte beachten Sie, dass die Seitennummerierung dieser PDF-Datei der Nummerierung der Druckversion entspricht.



DAS GELBE VOM EI – LEBENSMITTEL UND ERNÄHRUNG

Die Qualität von Lebensmitteln beschränkt sich nicht nur auf die gesundheitliche Dimension. Sie schließt z.B. auch ökologische und soziale Aspekte mit ein. Jede einzelne Kaufentscheidung beinhaltet damit die Unterstützung einer Produktionsweise mit negativen oder positiven Umweltauswirkungen – genauso wie die Unterstützung von sozialen oder unsozialen Produktionsbedingungen für die Erzeuger (Stichwort „Fairer Handel mit der 3. Welt“). Lebensmitteleinkauf ist daher immer, gewollt oder ungewollt, eine gesundheitlich, politisch und ökologisch relevante Handlung. Die Einflussmöglichkeiten der VerbraucherInnen auf die eigene Gesundheit, den Markt und die Umwelt bewusst zu machen, ist Ziel dieses Moduls.

1. Fachinformation

1.1. Lebensmittelqualität

Das Gelbe vom Ei?

Vor dem Gemüseregal oder bei der Wahl der richtigen Nudeln möchten wir für unser Geld und unseren Magen nicht irgend etwas, sondern das Gelbe vom Ei.

Was ist aber gerade „das Beste“ für uns?

Wie können die vielen Angebote ähnlicher Lebensmittel in Bezug auf Qualität von einander unterschieden werden?

Was ist „das Beste“?

Die Anforderungen an Lebensmittelqualität haben sich im Lauf der Zeit verändert.

Noch bis Mitte des vorigen Jahrhunderts waren der Energiegehalt und die Lagerfähigkeit von Lebensmitteln die wichtigsten Qualitätskriterien für VerbraucherInnen.

Heute ist die Nachfrage nach Halbfertig- und Fertigprodukten so groß wie nie zuvor, denn Tiefkühlgerichte und Instantprodukte sind Standard in vielen Küchen. Das Angebot wächst ständig, vom tellerfertigen Salat bis zu den vorgebackenen Palatschinken, die Vielfalt ist groß. Diese Entwicklung bedingt eine Fülle von Lebensmittelzusatzstoffen, die die Haltbarkeit der Lebensmittel erhöhen, die Verarbeitung vereinfachen, den Geschmack verstärken und die Lebensmittelqualität beeinflussen.

Ein gegenläufiger Trend ist die Nachfrage nach schadstofffreien, möglichst unveränderten Lebensmitteln, wie sie Bio-Produkte darstellen.

Nach „Koerber, Männle, Leitzmann (1994) Vollwert-Ernährung“ lässt sich Lebensmittelqualität nicht allein durch die Summe der Inhaltsstoffe beschreiben. Die Qualität eines Lebensmittels setzt sich aus einer Fülle von bewertbaren Eigenschaften und Merkmalen zusammen.

Die Gewichtung der verschiedenen Qualitätsmerkmale und Werte ist abhängig von der jeweiligen Interessensgruppe. Für Lebensmittelproduzenten und Handel steht der technologische und ökonomische Wert im Vordergrund. VerbraucherInnen schätzen dagegen vor allem den Genuss- und Eignungswert eines Lebensmittels.

1.1.1. Teilaspekte von Lebensmittelqualität [44]

◆ Eignungswert

Für VerbraucherInnen beeinflusst der Eignungswert eines Produktes die Kaufentscheidung. Beispiel: mehliges Kartoffel eignen sich für Püree, speckige Kartoffeln für Salat.

Neben dem Preis ist auch die Dauer der Haltbarkeit und der Zeitaufwand für den Einkauf von Bedeutung.



◆ **Genusswert**

Der Genusswert ist ein sensorischer Wert, der vor allem für die KonsumentInnen von großer Bedeutung ist. Hier spielen vor allem Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz und Temperatur eine wesentliche Rolle.

◆ **Psychologischer Wert**

Hunger ist nicht der einzige Antrieb um zu essen, man isst aus Freude am Essen, gönnt sich eine süße Belohnung und wird durch verlockende Werbung zum Essen angeregt. Essen kann auch als Ersatzbefriedigung dienen (Frustessen).

◆ **Gesundheitswert**

Neben der Sättigung und der Bekömmlichkeit prägen vor allem die Inhaltsstoffe den Gesundheitswert eines Lebensmittels. Die Wirkung der Hauptnährstoffe (Kohlehydrate, Eiweiß, Fett), Vitamine und Mineralstoffe ist bekannt. Darüber hinaus gibt es jedoch eine Vielfalt an bioaktiven Substanzen, deren Wirkung noch intensiver Untersuchung bedarf.

Der Gesundheitswert umfasst weiters den Gehalt an:

- ◆ gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen
- ◆ essentiellen (lebensnotwendigen) Nährstoffen
- ◆ Energie
- ◆ Fremd- bzw. Schadstoffen
- ◆ pathogenen Keimen
- ◆ Verdaulichkeit
- ◆ Bioverfügbarkeit

◆ **Soziokultureller Wert**

Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch ein gemeinschaftliches Erlebnis. Verschiedene Speisen und Lebensmittel haben Prestigewert (z.B.: Meeresfrüchte, Kaviar, exotische Früchte).

Nahrungsvorlieben sind landestypisch (abhängig von den klimatischen Gegebenheiten), und oft religiös bestimmt (Nahrungstabus, Fasten).

◆ **Ökologischer Wert**

Die Produktion und der Transport von Lebensmitteln hat Einfluss auf die Umwelt, wie zum Beispiel durch

- ◆ Einsatz von Pestiziden und chemisch synthetischen Düngemitteln in der konventionellen Landwirtschaft
- ◆ Grundwasserbelastung durch Massentierhaltung
- ◆ Energie und Rohstoffverbrauch durch Verarbeitung und Verpackung
- ◆ Energieverbrauch durch Transport
- ◆ Schadstoffbelastung bei der Herstellung und Entsorgung der Lebensmittel und deren Verpackung

◆ **Ökonomischer Wert**

Der ökonomische Wert eines Lebensmittels entspricht dem Eignungswert, den Lebensmittel für Erzeuger, Verarbeiter und Händler besitzen.

Erzeuger interessieren sich für Ertrag, Ernteeigenschaften, Haltbarkeit, Lagerfähigkeit, Absatzbarkeit, Erzeugungskosten und Verkaufspreis.

Verarbeiter interessieren sich für die Eigenschaften für Weiterverarbeitung, Einkaufs- und Verkaufspreis.

Händler interessieren sich für die Haltbarkeit, Transportfähigkeit, äußere Beschaffenheit, Absatzbarkeit, Einkaufs- und Verkaufspreis.

◆ **Politischer Wert**

Importe und Exporte (Boykotte, fairer Handel), wie

z.B. Import von Futtermitteln aus Ländern der 3. Welt für die Fleischproduktion in Industrieländern.



Fairer Handel: Initiativen für faire Produktions- und Abnahmebedingungen in Entwicklungsländern

Subventionen: z.B. Subventionen für Biolandbau (Landschafts- und Artenschutz!)

Preisstabilisierung: z.B. durch die Vernichtung von Nahrungsmitteln

Nahrungsmittelhilfen: z.B. Lebensmittel für die 3. Welt

1.1.2. Einflüsse auf die Lebensmittelqualität – vom Feld bis auf den Teller

Der Einfluss auf die Qualität eines Lebensmittels beginnt auf dem Feld beim Anbau und endet auf dem Teller der KonsumentInnen.

Wesentliche Aspekte sind die Anbaumethode (Einsatz von Düngemitteln, Pestiziden, etc.), die Lagerung (Verhinderung von Bakterien- und Pilzbefall) und die Weiterverarbeitung (technische Verfahren, Verwendung von Zusatzstoffen).

Bei Anbau und Tierhaltung ergeben sich Qualitätsunterschiede durch den Einsatz von Düngemitteln, Pestiziden und Medikamenten.

Bio-Produkte unterscheiden sich von konventionellen Produkten durch die Art der landwirtschaftlichen Herstellung. – Im Ackerbau wird bei Bioprodukten u.a. auf chemische synthetische Dünger verzichtet, Pestizide sind verboten und die Produkte daher z.B. nahezu frei von Pestizid-Rückständen.

Tiere müssen in der biologischen Landwirtschaft artgerecht gehalten werden, pro Tier muss eine Anzahl von Freilauftagen/Jahr garantiert sein, sowie eine gewisse zur Verfügung gestellte Stallfläche pro Tier. Gefüttert wird Futter aus biologischer Landwirtschaft.

Nicht erlaubt sind in der biologischen Tierhaltung Futtermittelzusatzstoffe wie Antibiotika oder Tierarzneimittel, die das Wachstum fördern.

Generell ergeben sich im Anbau Qualitätsunterschiede z.B. aus der Art der eingesetzten Pestizide und Düngemittel sowie der verwendeten Menge und dem Zeitpunkt des Einsatzes (z.B.: Spritzmittel kurz vor Ernte).

Weiters können Lebensmittel gentechnisch verändert sein oder frei von diesen Veränderungen.

Die korrekte Lagerung der Lebensmittel hat einen entscheidenden Einfluss auf die Lebensmittelqualität, denn hier können unter ungünstigen Bedingungen Lebensmittel mit Pilzen, Bakterien und deren Giften belastet werden.

Bei der Verarbeitung der Lebensmittel kommt es schließlich zur Verwendung einer Reihe von Zusatzstoffen, die einerseits technisch notwendig sind, andererseits Lebensmittel geschmacklich und ästhetisch verbessern (Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Lebensmittelfarben, etc.).

Andererseits entstehen auch im Prozess der Weiterverarbeitung neue, manchmal unerwünschte Substanzen, die sich dann im Endprodukt wiederfinden.

Negative Beispiele sind Transfettsäuren in Margarine und Snackprodukten, die das Risiko eines Herzinfarkts steigern können sowie krebserregendes Acrylamid in stark erhitzten kohlehydratreichen Lebensmitteln wie z.B. Knäckebrot und Keksen.

Der Trend zum Convenience-Food bringt eine starke Nachfrage nach verarbeiteten Lebensmitteln mit sich. Obwohl die verwendeten Zusatzstoffe überprüft und getestet werden, kommt es immer wieder zu Nebenwirkungen und allergischen Reaktionen. Eine genaue Lebensmittelkennzeichnung ist somit im Sinne der Verbraucher.

1.2. Beurteilung von Lebensmittelqualität – wie ist zu erkennen, ob Ware den eigenen Ansprüchen gerecht wird?

1.2.1. Art der Lebensmittelproduktion (Anbau / Tierhaltung)

- ◆ Konventionell erzeugte Lebensmittel
- ◆ Gentechnisch erzeugte Lebensmittel
- ◆ Biologisch erzeugte Lebensmittel
- ◆ Fair gehandelte Lebensmittel



1.2.2. Grad und Art der Weiterverarbeitung

- ◆ Unverarbeitete Produkte
- ◆ Verarbeitete Produkte wie z.B. Strudelteig, Instantprodukte, Haltbarmilch

1.2.3. Kennzeichnung auf der Verpackung

Zu Lebensmitteln, die verpackt sind, müssen eine Reihe von Angaben auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenen Etikett gemacht werden.

Alle diese Angaben müssen leicht auf der Verpackung zu finden, leicht lesbar und in einer für die Kunden leicht verständlichen Sprache verfasst sein [45].

Für unverpackte Ware (z.B. frisches, gerade zubereitetes Brot im Supermarkt, in einem offenen Papiersack) entfallen diese Angaben.

Wichtige weitere Informationen zur Kennzeichnung:

www.umweltzeichen.at

www.bioclub.at

◆ Wie frisch ist das Lebensmittel?

Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum müssen angegeben werden.

Wenn das Datum der Mindesthaltbarkeit überschritten ist, ist der Verkauf erlaubt, wenn die Ware noch für den Verzehr geeignet ist. Es muss aber deutlich und verständlich auf die Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums hingewiesen werden.

Sobald aber das Verbrauchsdatum (= letzter Tag, an dem das Produkt noch verkauft werden darf) abgelaufen ist, ist der Verkauf des Lebensmittels verboten.

Produkte, die ein Verbrauchsdatum anstatt eines Mindesthaltbarkeitsdatums tragen müssen:

In Dehnfolie verpacktes frisches Fleisch
Rohes Faschiertes
Rohes Wurstbrät
Geschnetzeltes
Knochen
Rohe Bratwürste
Rohes Huhn

Hühnerflügel, -junges, – innereien
Verpackte frische Fische und Fischteile
Rohmilch
Rohrahm
Süßrahmbutter aus Rohmilch,
daraus gewonnene Buttermilch
Labtopfen aus Rohmilch

Einen Hinweis zur Frische liefern Herkunftsland und der damit verbundene Transportweg!

◆ Wie schadstofffrei ist das Lebensmittel?

Lebensmittelgesetze geben Grenzwerte für Schadstoffe an Lebensmitteln vor. Lebensmitteluntersuchungsanstalten schützen die Verbraucherinteressen mittels Stichprobenuntersuchungen.

Wer Lebensmittel wählen möchte, die auf Grund ihrer Produktionsweise wenig mit Schadstoffen belastet sind, kann Produkte aus biologischem Anbau kaufen.

Als „biologisch“ gekennzeichnete Lebensmittel müssen den Anforderungen der EU-Verordnung gerecht werden. Kontrolliert wird regelmäßig von staatlich autorisierten, unabhängigen Kontrollstellen vom Feld bis zum Verkauf. Die Kontrolle der Biobetriebe erfolgt meist unangemeldet und mindestens einmal pro Jahr.



Kennzeichnung von Bio-Produkten (siehe www.bioclub.at)

Biologische Produkte sind an folgenden Bezeichnungen zu erkennen:

- aus (kontrolliert) biologischem Anbau,
- aus (kontrolliert) biologischem Landbau,
- aus (kontrolliert) biologischer Landwirtschaft.

Statt biologisch kann auch ökologisch oder organisch-biologisch oder biologisch-dynamisch verwendet werden.

Jedes biologische Produkt muss eine Biokontrollnummer aufweisen:

AT-N-01-BIO 1001 oder DE-000-Öko-Kontrollstelle

AT: Österreich, DE: Deutschland, CH: Schweiz

Daneben gibt es noch das Bio-Siegel, das nach EU-Standards der EG-Öko-Verordnung 2092/91 vergeben wird. Das Siegel besagt, dass mindestens 95% der Zutaten aus dem Öko-Landbau stammen.

◆ **Wo kommt das Lebensmittel her?**

Verpflichtend ist die Angabe des Herkunftslandes innerhalb der EU nicht. Trotzdem finden sich auf den Verpackungen oft Verweise auf das Herkunftsland (nicht unbedingt identisch mit Angabe zu Hersteller, Verpacker oder Verkäufer, die verpflichtend ist!). Manche Supermärkte schreiben Herkunft von Obst und Gemüse an.

◆ **Welche Lebensmittel sind verändert?**

Verarbeitete Lebensmittel

Verarbeitete Lebensmittel (z.B.: Fertig-Kartoffelpüree) sind tendenziell zur Haltbarmachung, Verstärkung erwünschter Eigenschaften etc. gegenüber dem Ausgangsprodukt (z.B.: Kartoffeln) durch Vermischung mit Zusatzstoffen verändert.

Zusätzlich entstehen teilweise bei der Verarbeitung Stoffe (z.B. Acrylamid bei hohen Temperaturen), die in den Ausgangsprodukten nicht enthalten waren.

Gentechnisch veränderte Lebensmittel

Gentechnisch veränderte Lebensmittel, Aromen und Zusatzstoffe müssen derzeit nur dann unmissverständlich als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden, wenn das Lebensmittel noch gentechnisch veränderte Erbsubstanz oder Protein des veränderten Organismus in nachweisbarer Menge enthält.

Ab Frühjahr 2003 werden voraussichtlich alle Produkte zu kennzeichnen sein, die entweder gentechnisch veränderte Organismen sind oder Teile von ihnen enthalten (z.B. muss dann Öl aus gentechnisch verändertem Mais gekennzeichnet werden, obwohl im Öl an sich weder gentechnisch verändertes (gv) Protein noch gentechnisch veränderte Erbsubstanz nachweisbar sind.).

Bestrahlte Lebensmittel

Lebensmittelbestrahlung mit ionisierenden Strahlen dient der Zerstörung von Mikroorganismen (Bakterien und Pilzen) sowie Insekten und damit der Verlängerung der Haltbarkeit der Lebensmittel. Auch der Reifeprozess wird durch die Bestrahlung verlangsamt. Da es zur Bestrahlung Kritikpunkte gibt (unerwünschte Veränderungen bei Vitaminen und Aminosäuren) müssen bestrahlte Lebensmittel mit dem Hinweis „bestrahlt“ oder „mit ionisierender Strahlung behandelt“ gekennzeichnet werden.

◆ **Was enthält ein verarbeitetes Produkt?**

Die Angabe der Zutaten zu einem verarbeiteten Lebensmittel auf der Verpackung ist verpflichtend.

Verzeichnis der Zutaten

Zutaten sind alle Stoffe, die bei der Erzeugung verwendet wurden und im Endprodukt vorhanden sind.

Die Zutatenliste beginnt mit der mengenmäßig am stärksten vertretenen Zutat und endet mit der Zutat mit dem geringsten Mengenanteil.



Zusatzstoffe sind in kleinsten Mengen zugesetzte Zutaten, die eine Funktion als Farbstoffe, Konservierungsmittel, Emulgatoren, Stabilisatoren, Antioxidantien etc. haben. Zusatzstoffe müssen mit Namen oder E-Nummer und technologischer Funktion genannt werden. Zusatzstoffe sind nur zugelassen, wenn sie in der Positivliste der Zusatzstoffverordnung aufscheinen.

Eine Liste der E-Nummern findet man z.B. in:

Doris Fritzsche, Erich Muskat, Ibrahim Elmadfa, 8. Auflage 2002, E-Nummern, GU Kompass, Lebensmittel-Zusatzstoffe, ISBN 3-7742-2320-3,

C.Nohel, H.Rützler, H.Schöffl, 2000, Lebensmittelkennzeichnung in Österreich, AK Wien (o.J.) Was steht drauf? Wien

Aromen müssen in der Liste der Zutaten angegeben werden, allerdings muss die chemische Bezeichnung von künstlichen Aromen nicht angeführt werden, der Ausdruck „Aroma“ ist ausreichend. „Natürliche Aromen“ bedeutet: Gewinnung der Aromen durch physikalisches, enzymatisches oder mikrobielles Verfahren.

◆ Welche Lebensmittel sind frei von Zusatzstoffen?

Als Faustregel gilt: je unverarbeiteter ein Lebensmittel ist, desto weniger Zusatzstoffe enthält es (Erdäpfel enthalten z.B. keine Zusatzstoffe, Erdäpfelpüree aus der Packung enthält aber unter Umständen Farbstoffe, Konservierungsstoffe etc.) [46].

Bei Bio-Produkten ist die Liste der zugelassenen Zusatzstoffe stark eingegrenzt. Von den rund 300 Zusatzstoffen, die in der EU für Lebensmittel zugelassen sind, dürfen nur 34 für Bio-Produkte verwendet werden [47].

Geschmacksverstärker, Farbstoffe und naturidentische und künstliche Aromastoffe sind bei Bio-Produkten verboten.

Nach dem österreichischen Lebensmittelgesetz dürfen folgende Lebensmittel keine Zusatzstoffe enthalten:

Frische Buttermilch

Crème fraîche

Kefir ohne Früchte

Naturjoghurt

Topfen

Sauermilch ohne Früchte

Sauerrahm

Frische Kartoffeln

Frisches Gemüse

Sprossen und Keime

Samen

Reines Pflanzenöl (raffiniertem Olivenöl darf Vitamin E zugesetzt werden)

Honig

Eier

Frisches Obst (außer gewachsene Äpfel oder oberflächenbehandelte Zitrusfrüchte und Bananen)

Frische Pilze

Hülsenfrüchte

Getreide

Getreideflocken

Getrocknete Nudeln

Reis (nicht Schnellkochreis)

Nüsse

Kaffeepulver

Natürliches Mineralwasser und Quellwasser

◆ Wie nachhaltig ist ein Lebensmittel?

Ein Lebensmittel ist dann nachhaltig, wenn es sozialverträglich und umweltverträglich ist.

Soziale Nachhaltigkeit

Produkte aus fairem Handel tragen das „Fair Trade“ Zeichen (nähere Information zu FairTrade: www.fair-trade.at)

- Ökologische Nachhaltigkeit: Lebensmittel werden nach den Kriterien der biologischen / ökologischen Landwirtschaft angebaut und verarbeitet.
- Ökologisch nachhaltige Produkte sind:



Möglichst unverpackte Produkte – sie verringern Energie und Ressourcenverbrauch für Verpackungsmaterial und Belastungen der Umwelt bei der Entsorgung.

Regionale Produkte und Saisonprodukte (Erdbeeren im Sommer, Kürbis im Herbst) – saisonaler Anbau spart Energie (keine Beheizung von Glashäusern). Kurze Transportwege mindern die Abgaserzeugung. (Auskunft über Reifezeiten von Gemüse und Obst geben Saisonkalender – erhältlich z.B. bei “die umweltberatung“, 1140 Wien, Linzerstr.16/3)

Biologische Landwirtschaft – schont bei der Produktion Boden, Grundwasser und Tierwelt und erzeugt ca. 60% weniger des Treibhausgases CO₂ als die konventionelle Landwirtschaft.

Mehr Information zur Biokennzeichnung: www.bioclub.at, www.ama.at

◆ Was gibt der Strichcode auf der Verpackung an?

Die schwarzen Striche im weißen Feld und die Reihe Zahlen am unteren Rand des Strichcodes verschlüsseln:

- Land der Registrierung (ersten 2 Ziffern)
- Herstellerbetrieb (nächsten 5 Ziffern)
- Artikelnummer (nächsten 5 Ziffern)
- Kontrollzahl (die letzte Ziffer)

Die Lesegeräte an den Kassen lesen diesen Code, suchen den dazu einprogrammierten Preis in der Kassa und drucken ihn aus [48].

Kennziffern des Landes der Registrierung

90-91 Österreich	57 Dänemark
84 Spanien	54 Belgien / Luxemburg
80-83 Italien	50 Großbritannien
76 Schweiz	400 – 440 Deutschland (bzw. 40)
64 Finnland	30 – 37 Frankreich
383 Slowenien	539 Irland
385 Kroatien	599 Ungarn
520 Griechenland	560 Portugal
73 Schweden	590 Polen

1.3. Gesetzliche Regelungen

Internationale Richtlinien für Lebensmittelstandards (FAO und WHO).

Im Codex alimentarius wird eine Liste von Lebensmittelstandards angeführt:

www.codexalimentarius.net

EU-Regulierungen

- ◆ Biologische Landwirtschaft und Kennzeichnung: EU-Reg. 2092/91
- ◆ Novel food: EU Reg. 258/97
- ◆ Gentechnisch veränderte Lebensmittel: EU-Reg. 49/2000 (Untergrenzen für Kennzeichnung)
- ◆ EU-Reg. 50/2000 (zu Lebensmitteln, Zusatzstoffen, Kennzeichnung)

Nationale Gesetze und Kontrollsysteme regeln zusätzlich Konsumenteninformation, Kennzeichnung, Information über Herkunft der Lebensmittel, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, etc.