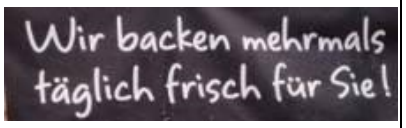
verbraucherzentrale Hamburg

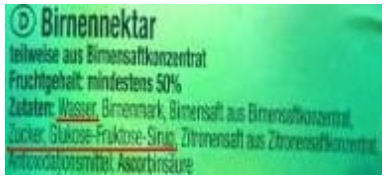
Profitable Sprachpolitik bei Lebensmitteln: die wichtigsten Tricks der Industrie

Produktbeispiel	Auslobung	Das denken viele Verbraucher	Das steckt dahinter Täuschungspotenzial aus Sicht der Verbraucherzentrale	Konsequenzen für das Lebensmittelangebot aus Sicht der Verbraucher	Eine ehrliche Deklaration müsste lauten
1. **Frische Backwaren** aus dem Supermarkt 	  	Das Wort ***backen*** beschreibt einen mehrstufigen Prozess: von der Teigherstellung bis zur Lockerung des Brotteiges, sowie des Garens und des Bräunens mit heißer Luft im Backofen.	Gefrorene Teiglinge aus der Backfabrik werden in Öfen geschoben, aufgewärmt und gebräunt; Spötter nennen diese Aufwärmautomaten auch „Bräunungsstudio“. Die „Aufbackbrötchen“ werden z. B. in Deutschland oder anderen europäischen Ländern wie Polen oder Tschechien preiswert eingekauft. Sie können viele Zusatzstoffe enthalten, die bei lose verkauften Brötchen nicht deklariert werden müssen. Wenn Zusatzstoffe „keine technologische Wirkung“ mehr im Brötchen haben, sondern nur bei der Teigproduktion benötigt werden, dürfen sie auf der Zutatenliste fehlen.	**Geschmacksvielfalt geht verloren:** Immer mehr Brötchen mit Einheitsgeschmack aus Backfabriken im Angebot. **Verlust der handwerklichen Vielfalt:** Die „industriellen Sparbrötchen“ von Aufwärmstationen in Supermärkten oder Tankstellen verdrängen traditionelle Bäcker und ihr Angebot. Allerdings gibt es auch traditionelle Bäckereien, die Ware aufbacken. Für den Verbraucher ist dies nicht transparent.	**„aufgetaut[1], erhitzt und gebräunt“ / „Aufbackbrötchen“** Die Herkunft der Teiglinge sollte angegeben werden.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Mai 2013

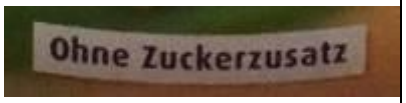
Produktbeispiel	Auslobung	Das denken viele Verbraucher	Das steckt dahinter Täuschungspotenzial aus Sicht der Verbraucherzentrale	Konsequenzen für das Lebensmittelangebot aus Sicht der Verbraucher	Eine ehrliche Deklaration müsste lauten
2. **Weide**milch/ **Alpen**milch		Die Kühe **grasen auf der Weide bzw. in den Alpen und im Alpenvorland,** haben Auslauf an frischer Luft und werden tiergerecht gehalten. Ihre Milch enthält mehr Vitamine und gesunde Fette (Omega-3 Fettsäuren) als „Stallmilch“, da die Kühe frisches Gras fressen. Keine Kraftfuttermittel und keine Gentechnik.	Die Begriffe „Weidemilch“ oder „Alpenmilch“ sind rechtlich kaum geschützt. Anbieter legen die Kriterien selbst fest. Die Dauer der Weidesaison oder die Weidestunden am Tag sind unklar, teilweise werden die Kühe im Stall gehalten und bekommen nicht nur Gras zu fressen.[2] Das Gebiet der Alpen wird von Anbietern „kreativ“ ausgelegt, häufig weit über die Alpen hinaus – oft werden selbst Gebiete nördlich von München dazu gezählt. Verbraucher haben jedoch ein enges Regionenverständnis, ganz Süddeutschland oder ganz Bayern gehören für sie nicht zu den Alpen. Verzicht auf Gentechnik oder Kraftfutter sind ebenfalls nicht klar geregelt.	**Etikettenschwindel:** Verbraucher werden nicht über die tatsächliche Herkunft der Milch informiert. Zum Täuschungsempfinden bei Alpenmilch gibt es auch eine Untersuchung der Universität Göttingen[3]. **Verlust an Produktvielfalt:** Landwirte, die die Tiere tatsächlich auf der Weide bzw. im Alpenraum halten, können preislich kaum konkurrieren.	**Feste europaweit gültige Kriterien mit konkreten Vorgaben zur Auslaufhaltung, zur Länge der Weidestunden am Tag sowie der Weidesaison im Jahr.** **Gleiches gilt für die konkrete Festlegung der Region „Alpen“ und die Begrenzung der werblichen Aussagen zur „Alpenmilch“ auf diese Region.**

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Mai 2013

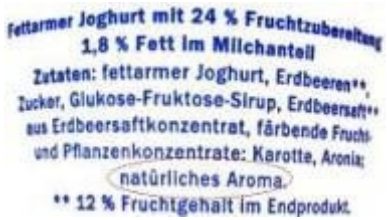
Produktbeispiel	Auslobung	Das denken viele Verbraucher	Das steckt dahinter Täuschungspotenzial aus Sicht der Verbraucherzentrale	Konsequenzen für das Lebensmittelangebot aus Sicht der Verbraucher	Eine ehrliche Deklaration müsste lauten
3. Apfelsaft/ Nektar		Apfelsaft ist eine natürliche Flüssigkeit, die direkt nach dem Auspressen von Äpfeln entsteht und nach der Erhitzung in Flaschen abgefüllt wird.	Bei der Herstellung wird sirupartiges Konzentrat hergestellt, Wasser und Aromen werden entzogen (z. B. in China), am Bestimmungsort (z.B. Deutschland) wird alles wieder gemischt. Geschmackseinbußen sind in bestimmten Grenzen möglich, wenn z. B. zu wenig Aroma aus den Äpfeln wieder zugesetzt wird. [4]	**Einschränkung der Geschmacksvielfalt:** Import von Konzentraten aus der ganzen Welt. **Verlust an Produktvielfalt:** Wenig regionale Rohstoffe, keine sortenreinen Säfte mehr.	**Rückverdünnter, aromatisierter Apfelsirup.** **Apfelsaft dürfte nur noch der Direktsaft heißen, der unmittelbar nach der Pressung in Flaschen abgefüllt wird.**
		Besonders hochwertiger, schmackhafter etwas dickflüssiger Saft, z.B. durch die gedankliche Verbindung Biene und Nektar oder Göttertrank.	Mit Wasser und Zucker gestreckter Saft aus Konzentrat und Mark.	**Verwirrung:** Verwechslungsgefahr mit hochwertigeren Direktsäften.	**Rückverdünntes Birnensaftkonzentrat mit unterschiedlichen Zusätzen (z.B. Zucker und Wasser).** **Verbot des Begriffs „Nektar“.**

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Mai 2013

verbraucherzentrale
Hamburg

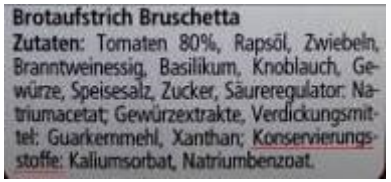
Produktbeispiel	Auslobung	Das denken viele Verbraucher	Das steckt dahinter Täuschungspotenzial aus Sicht der Verbraucherzentrale	Konsequenzen für das Lebensmittelangebot aus Sicht der Verbraucher	Eine ehrliche Deklaration müsste lauten
4. **ohne** Zuckerzusatz, alkohol**frei** 	 **DIE ZUTATEN** Maltitsirup, geröstete Vollkorngetreideflocken (Hafer-13%, Gersten- 7%, Weizen-5%), Getreidecrispies (Weizenmehl 11%, Reismehl 2%, Maismehl 2%, Maltitsirup, Gerstenmalz, Salz), Haselnüsse 10%, Cornflakes (Mais 10%, Salz, Gerstenmalzextrakt) 10%, pflanzliches Fett, geröstete Kokosflocken, Salz, Stabilisator Glycerin, Emulgator Sonnenblumen-Lecithine, natürliches Aroma.  	Keine Zuckerzusätze und dadurch ein gesundes und kalorienarmes Produkt.	Kein Haushaltszucker (Saccharose) erlaubt, andere Zuckerverbindungen (z.B. Fructose oder Zuckeralkohole wie Maltit(sirup), Sorbit, Mannit, Isomalt usw.) sind trotzdem zugelassen.	**Etikettenschwindel:** Wer Zucker meiden möchte, wird getäuscht.	**Keine Falschdeklaration „ohne Zuckerzusatz“ - Verbot dieser Auslobung, wenn andere Zucker als Saccharose oder Zuckeraustauschstoffe enthalten sind.**
	 	0 % Alkohol, also geeignet für alle Altersgruppen und aus gesundheitlicher Sicht besser als alkoholhaltiges Bier.	Es können bis zu 0,5 % Restalkohol enthalten sein.	**Verwirrung:** Wer Alkohol generell meiden möchte, wird getäuscht.	**Keine Falschdeklaration „alkoholfrei“-Verbot dieser Auslobung, wenn Alkohol enthalten ist.** **Nennung des tatsächlichen Gehaltes** (z.B. „alkoholarm mit 0,45 % Alkohol“).

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Mai 2013

Produktbeispiel	Auslobung	Das denken viele Verbraucher	Das steckt dahinter Täuschungspotenzial aus Sicht der Verbraucherzentrale	Konsequenzen für das Lebensmittelangebot aus Sicht der Verbraucher	Eine ehrliche Deklaration müsste lauten
5. **natürliches Aroma** 	  Fettarmer Joghurt mit 24 % Fruchtzubereitung 1,8 % Fett im Milchanteil Zutaten: fettarmer Joghurt, Erdbeeren**, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Erdbeersaft** aus Erdbeersaftkonzentrat, färbende Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Karotte, Aronia; natürliches Aroma. ** 12 % Fruchtgehalt im Endprodukt.	Natürliches Aroma, das aus der ausgelobten Frucht gewonnen wird.	Industriell hergestellte Aromen aus natürlichen Rohstoffen, wie z.B. Holz oder Holzrinde.	**Einheitsgeschmack:** Die aromatisierten Joghurts schmecken gleich, teilweise sind sie überaromatisiert. Gewöhnung an den Kunstgeschmack (z.B. Kinder). **Etikettenschwindel:** Es werden mehr natürliche Fruchtbestandteile erwartet.	**Aroma auf die Schauseite neben dem Produktnamen deklarieren.** **Verbot der Bezeichnung „natürlich“, wenn das Aroma nicht aus der ausgelobten Frucht stammt.** [5]
6. **frische(r)** Milch, Salami und Brotaufstrich 	 	Frische Milch, die nur wenige Tage haltbar ist, z.B. pasteurisierte Milch.	Bei frischer Milch, die zugleich länger haltbar ist, handelt es sich um sogenannte ESL-Milch, die mikrofiltriert und/oder auch hocherhitzt (z.B. 3 s bei 120 °C) wurde. Nur „traditionell hergestellte“ Milch ist Frischmilch.	**Verdrängung:** der traditionell hergestellten frischen Milch aus den Regalen. ESL-Milch kann über weite Wege transportiert werden, Verlust von regionalen Molkereien.	**„Frische Milch“ darf nur auf der Verpackung stehen, wenn die Milch wenige Tage haltbar ist.**

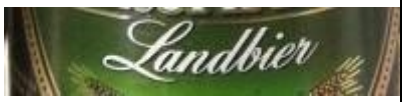
© Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Mai 2013

verbraucherzentrale
Hamburg

Produktbeispiel	Auslobung	Das denken viele Verbraucher	Das steckt dahinter Täuschungspotenzial aus Sicht der Verbraucherzentrale	Konsequenzen für das Lebensmittelangebot aus Sicht der Verbraucher	Eine ehrliche Deklaration müsste lauten
		In handwerklichen Familienbetrieben hergestellte frische Wurstwaren.	Es handelt sich nicht um kleine, regionale Handwerksbetriebe. „Traditionell vom Stück“ ist kein Qualitätshinweis, Wurstscheiben werden immer vom Stück (also von der Wurst) abgeschnitten. Die ausgelobte Frische wird nicht belegt.	**Geschmacksvielfalt geht verloren:** Massenwaren-Geschmack, keine individuellen Geschmacksnoten **Verlust der handwerklichen Vielfalt:** Wurstwaren werden in großen Mengen produziert und über Supermarktketten vertrieben.	**Keine Werbung mit „frisch“ oder „Metzger“, wenn diese Auslobungen nicht zutreffen.**
	  	Besonders frisches und gesundes Produkt, z.B. weil die Vitamine der frischen, nicht verarbeiteten Tomaten erhalten bleiben.	Durch Kaliumsorbat und Natriumbenzoat wird der Brotaufstrich länger haltbar gemacht.	**Vorgetäuschte Frische:** Brotaufstrich wurde mit Konservierungsstoffen haltbar gemacht.	**Bei der Auslobung von „frischen Tomaten“ dürfen diese nicht zugleich konserviert sein.**

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Mai 2013

verbraucherzentrale Hamburg

Produktbeispiel	Auslobung	Das denken viele Verbraucher	Das steckt dahinter Täuschungspotenzial aus Sicht der Verbraucherzentrale	Konsequenzen für das Lebensmittelangebot aus Sicht der Verbraucher	Eine ehrliche Deklaration müsste lauten
7. **Land**bier, **Land**eier, **Land**joghurt 	 	Ein typisch ländliches Produkt von überdurchschnittlicher Qualität, auf Bauernhöfen produziert, keine Agrarfabriken, Auslauf für die Tiere und natürliches Futter (z.B. Gras und kein Kraftfutter).	Der Begriff „Land“ ist nicht geschützt, jeder kann sein Produkt so betiteln. Diese Produkte sind nicht besser oder schlechter als andere.	**Vorgetäuschte Ländlichkeit:** Produkt kommt häufig nicht „vom Land“.	**Kopplung des Begriffes „Land“ an eine tatsächlich handwerkliche und ländliche Produktion.**

1 Ähnliches Beispiel: An der Frischetheke muss aufgetautes Fleisch als solches gekennzeichnet werden, z.B. mit dem Zusatz „aufgetaut“.

2 Siehe auch Testergebnisse der Zeitschrift Öko-Test (o. a.: Milchprodukte: Weide weit weg. Öko-Test 12.2013. (Internet: http://www.oekotest.de/cgi/index.cgi?artnr=102070&bernr=04&seite=04&suche=weidemilch; 17.05.13, 10:41)

3 Siehe: Zühlsdorf A, Spiller A: Grauzone Lebensmittelkommunikation: Empirische Studie zur Verbraucherwahrnehmung im Spannungsfeld von Informationsanforderungen und Aufmerksamkeitsregeln. Agrifood Consulting GmbH, Göttingen, Juni 2013 http://www.lebensmittelklarheit.de/cps/rde/xbcr/lebensmittelklarheit/Studie_Grauzone_Lebensmittelkommunikation_2012.pdf; 17.05.13, 11:12

4 Siehe: Stiftung Warentest: Test Apfelsaft. Das Aroma macht den Unterschied, September 2009

5 Natürliches Aroma wird beispielsweise in den USA mit dem Kürzel FTNF (From The Named Fruit) gekennzeichnet, stammt es z.B. aus Sägespänen, gilt das Kürzel WONF (With Other Natural Flavors). Diese verbraucherfreundlichere Kennzeichnung sollte aus Verbrauchersicht unbedingt von der EU übernommen werden.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Mai 2013