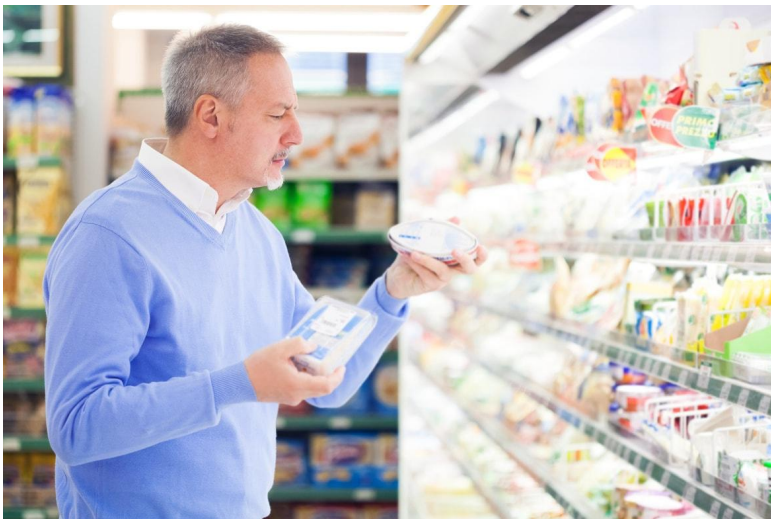


Was ist von Lebensmitteln mit dem Zusatz „Typ“, „Geschmack“ oder „Taste“ zu halten?

Pistazien abgebildet, aber keine drin. Erdnussgeschmack versprochen, doch nur Aromen verarbeitet. Ist das erlaubt? Ja, wenn das unscheinbare Wort „Typ“ oder „mit ...Geschmack“ (auch englisch „Taste“) auf dem Etikett steht. Wir haben einige Beispiele gesammelt.



© Minerva Studio - Fotolia.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Die Bezeichnungen „Typ“ oder „Taste“ als Geschmacksrichtungen sind nach Auffassung der Verbraucherzentrale Hamburg legale Verbrauchertäuschung.

- Die meisten der so deklarierten Lebensmittel enthalten lediglich homöopathische Mengen des suggerierten Inhalts – wenn überhaupt.
- Viele Verbraucherinnen und Verbraucher lassen sich von diesem Etikettenschwindel täuschen.

Stand: 09.10.2023

Geschmacksrichtungen werden nicht nur mit den Wörtern „Geschmack“, „Flavour“ oder „Taste“ umschrieben, sondern auch mit der Bezeichnung „Typ“. Die Begriffe sollen suggerieren, dass das Produkt den Geschmack nur durch Aromen aus dem Chemielabor oder winzige Mengen des eigentlichen Lebensmittels erhält. Oft ist das ausgelobte Lebensmittel in der Zutatenliste gar nicht zu finden.

Eine Beschreibung wie „mit Vanillegeschmack“ macht die Geschmacksrichtung deutlich, doch woher kommt dieser Geschmack und wie viel Vanille ist tatsächlich enthalten? Sind Produkte mit solchen Begriffen versehen, sucht man auf der Zutatenliste meist vergeblich nach der geschmacksgebenden Zutat. Stattdessen ist passendes Aroma verarbeitet.

Wir meinen: Das ist legale Verbrauchertäuschung und haben einige Beispiele recherchiert.

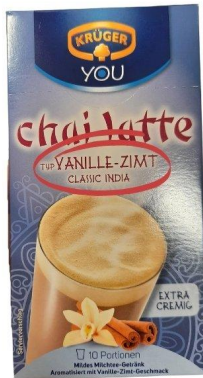




DE – Rührkuchen mit Eierlikör-Geschmack und kakaohaltigem Fettglasurdekor. Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Fettstoffe, Glukose-Fruktose-Sirup, MILCHZUCKER, Aromen, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Alkohol, fettarmes Kakaoextrakt, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Sorbitantristearat; Stärke (WEIZEN), Farbboden Pflanzenextrakt (Curcuma), Haselnüsse, WALNÜSSE. Trocken lagern, vor Wärme schützen. Mindestens haltbar bis: siehe Seitenfläche. FR – Gâteau parfumé à la liqueur au cacao. Ingrédients : farine de BLÉ, sucre, graisse végétale (palme), ŒUFS entiers, sirop de glucose-fructose, LACTOSE, diphosphates, carbonates de sodium; alcool, cacao maigre en poudre, rhum, sel, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, arômes, amidon (BLÉ), colorant naturel: extrait de curcuma. Peut contenir : AMANDES, NOISETTES, NOIX. De préférence à conserver au frais.



30.09. SNL03200748 JOGHURT MIT PISTAZIENGESCHMACK UND 5.7% AMARETTINI, 3.8% FETT IM MILCHANTEIL. Bei +8°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck. ZUTATEN: Joghurt, Wasser, Zucker, Amarettini (Zucker, Aprikoskerne, Mandeln, Eiweiß, bittere Aprikoskerne), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Pektin), Konservierungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumcitrate, Farbbodens Pflanzkonzentrat (Saffor), Farbstoff E 141, Aroma. Kann Spuren von Gluten, Soja, Erdnüssen und anderen Nüssen / Schalenfrüchten enthalten. Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Molkerei Alois Müller GmbH & Co. KG, Zollstraße 1, D-86250 Aretsdorf, T. +49 9236 999 6900, www.mueller-milch.de



Instantzubereitung für Teegetränke, aromatisiert mit Vanille-Zimt-Geschmack
Zutaten:
Zucker, Süßmilchpulver, Kokosfett, Magermilchpulver (7,4%), Schwarze-Extrakt kaltwasserlöslich (2,0%), Aromen (enthaltend Milch), Stabilisator Natriumphosphate, Zimt, Salz.
Mindestens haltbar bis Ende: siehe Packungs-boden. Trocken lagern.



Dessertsoße mit Vanillegeschmack
Zutaten: Magermilch, Schlagsahne, Zucker, Kokosfett, modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Verdickungsmittel Carrageen, Guarkeimehl; Säureregulator Diphosphate; Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Farbstoff Riboflavin; Aroma.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe oben. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.



Schokoladenpudding mit 30% Pudding Vanillegeschmack
Zutaten: 87% VOLLMILCH, Zucker, modifizierte Stärke (Tapioka), 1,4% fettarmer Kakao, Verdickungsmittel (Carrageen), Aroma, Farbstoff (Carotin), Stabilisator (Natriumcarbonate).

Was ist von der Bezeichnung „Typ“ zu halten?

Rein rechtlich sind Umschreibungen mit dem Zusatz „Typ“, „Taste“ oder „Geschmack“ erlaubt. Doch viele Verbraucherinnen und Verbraucher fallen trotzdem auf den Etikettenschwindel herein, weil ihnen die Bedeutung nicht klar ist.

Das Wort „Typ“ wiederum platzieren die Hersteller oft so unscheinbar wie möglich. Meist wird das ohnehin schon sehr kurze Wort in kleinerer Schriftgröße – vom restlichen Text versetzt – und nur schwer lesbar abgedruckt. Zum Teil werben die Anbieter sogar mit Abbildungen des vermeintlich in großen Mengen enthaltenen Lebensmittels.

DANKE FÜR IHREN HINWEIS!

Sie sind auch schonmal über ein solches Produkt gestolpert und haben sich geärgert? Dann schreiben Sie uns eine Nachricht und schicken Sie Fotos von der Vorderseite des Produkts und der Zutatenliste mit. Wir nehmen es in unsere Bildergalerie auf.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/was-ist-von-lebensmitteln-dem-zusatz-typ-geschmack-taste-zu-halten>