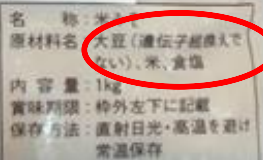




Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
<p>1. Gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Tierfutter</p>	<p>Erlaubt: Ja, Importe ca. 1,5 Mio. t pro Jahr/ Anbau in Japan in unbekannter Menge.</p> <p>Kennzeichnung: Für Produkte, die > 5 % genveränderte Bestandteile enthalten, gilt Kennzeichnungspflicht, z.B. für Sojabohnen, Mais, Kartoffeln, Raps, Alfalfa, Rüben, Baumwollsaamen und Papaya</p> <p>Freiwillige Kennzeichnung: Produkte, in denen trotz einer genetischen Veränderung nach dem Verarbeitungsprozess keine Veränderung der Erbsubstanz (DNA) nachgewiesen werden kann oder „GM-Free“ Produkte.</p> <p>The Law Library of Congress; https://www.loc.gov/law/help/restrictions-on-gmos/japan.php, letzter Zugriff: 04.07.2017</p> 	<p>Erlaubt: Kaum, in Deutschland wie auch in den meisten EU-Ländern sind die Felder gentechnikfrei. Ausnahmen sind z.B. Spanien und Portugal.</p> <p>Kennzeichnungspflicht: Ja, ausgenommen sind Produkte, die von Tieren stammen, die genverändertes Futter gefressen haben, sowie Lebensmittel, die unvermeidbare Spuren von max. 0,9 % enthalten</p> <p>Transparenz Gentechnik; http://www.transgen.de/anbau/653.anbau-gentechnisch-veraenderter-pflanzen.html, letzter Zugriff: 04.07.2017</p> <p>Die Bundesregierung; https://www.bundesregierung.de/Content/DE/Artikel/2014/06/2013-06-12-lebensmittel-in-d-weitgehend-gentechnikfrei.html; letzter Zugriff: 04.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Wer keine gentechnisch veränderten Lebensmittel essen möchte, sollte beispielsweise auf Label wie „Bio“ oder „Ohne Gentechnik“ achten</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  In Deutschland </div> <div style="text-align: center;">  Japan </div> </div> <p>Abschließende Bewertung: Kennzeichnungspflicht und Anbaubeschränkungen aufrechterhalten.</p> <p>Generelle Kennzeichnungspflicht für genveränderte Lebensmittel aus Japan vorschreiben, auch wenn weniger als 5 % enthalten sind. Anpassung an die Grenzwerte für unvermeidbare Spuren seitens Japans.</p> <p>Verbesserte Kennzeichnungspflicht in Europa, z.B. auch bei tierischen Lebensmitteln wie Milch oder Fleisch, wenn die Tiere genverändertes Futter gefressen haben.</p>



Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
<p>2. Antibiotika und Hormone zur Milch- und Fleischproduktion</p>	<p>Erlaubt: ja Antibiotika, die auf einer Positiv-Liste stehen. Dort sind mehr als 100 (!) zugelassene Antibiotika und antibakterielle Stoffe verzeichnet. Darunter sind mehrere, die auch in der Humanmedizin zum Einsatz kommen, z.B. Amoxicillin, Chlortetracyclin, Erythromycin, Ofloxacin und Phenoxymethylpenicillin.</p> <p>Hormone: unbekannt</p> <p>FFCR; http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/MRLs-p; letzter Zugriff: 10.07.2017</p>	<p>Erlaubt: ja Antibiotika teilweise, aber Hormone verboten.</p> <p>Die erlaubten Antibiotika dürfen nicht zugleich im Rahmen der Humanmedizin zum Einsatz kommen.</p> <p>BfR; http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_den_auswirkungen_des_antibiotika_einsatzes_in_der_nutztierhaltung-128153.html#topic_196266; letzter Zugriff 13.07.2017</p> <p>Einfuhrkontrollen in der EU: Ein Nachweis über Wachstumshormonfreiheit muss erbracht werden.</p> <p>European Commission; https://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/meat_hormones_en; letzter Zugriff 05.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Verdacht auf gesundheitliche Nebenwirkungen bei Menschen, da durch verbreiteten Antibiotikaeinsatz Resistenzen entstehen können. Dann wären diese Antibiotika in der Humanmedizin nicht mehr wirksam.</p> <p>Auf die Herkunft des Fleisches achten, auf japanisches Fleisch verzichten.</p> <p>Abschließende Bewertung: Eine fehlende Kennzeichnung würde einen Verlust an Transparenz beim Fleischkauf und im Restaurant bedeuten. Daher müssen die Einfuhrkontrollen für japanisches Fleisch bestehen bleiben und das EU-Verbot darf nicht aufgeweicht werden.</p> 









Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale																
<p>3. Radioaktivität nach Fukushima und künstliche Bestrahlung</p>	<p>Grenzwerte Radioaktivität nach Verstrahlung (Nuklearkatastrophe): Ja, Lebensmittel und Wasser sollen in Japan nicht mehr als 1 mSv jährlich zur Gesamtaufnahme beitragen.</p> <p>Limits for radioactive cesium</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Limit (Bq/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Drinking water</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>General foods</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Infant foods</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Grenzwerte für Cäsium in Japan</p> <p>CAA; http://www.caa.go.jp/jisin/pdf/130902_food_en.pdf; letzter Zugriff 05.07.2017</p>	Category	Limit (Bq/kg)	Drinking water	10	Milk	50	General foods	100	Infant foods	50	<p>Grenzwerte Radioaktivität nach Verstrahlung (Nuklearkatastrophe): Ja, europäische Vorgaben.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Säuglingsnahrung & Milchprodukte</th> <th>Lebensmittel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grenzwerte für Importe aus Japan</td> <td>50 Bq/kg</td> <td>100 Bq/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Grenzwerte für Cäsium in der EU</p> <p>Künstliche Bestrahlung: Lebensmittel zu bestrahlen ist im Biobereich verboten und es besteht eine europaweite Kennzeichnungspflicht. Es bleiben bei diesem Verfahren allerdings keine radioaktiven Stoffe in den Lebensmitteln zurück</p> <p>Radura Symbol → </p> <p>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit; http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/10_LMBestrahlen/Im_LM_Bestrahlen_node.html; letzter Zugriff:05.07.2017 BVL; http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/02_UnerwunschteStoffeOrganismen/06_Radioaktivitaet/01_Fukushima/Im_Fukushima_node.html;jsessionid=A2BC2A496C72577EAAF089B508A6F6F0.2_cid350; letzter Zugriff:18.07.2017</p>		Säuglingsnahrung & Milchprodukte	Lebensmittel	Grenzwerte für Importe aus Japan	50 Bq/kg	100 Bq/kg	<p>Verbrauchertipp: Zur radioaktiven Belastung nach Nuklearkatastrophen finden Sie die aktuellen Werte hier: http://www.vzhh.de/ernaehrung/114907/Tabelle%201.pdf Wer keine künstlich bestrahlten Lebensmittel essen möchte, kann sich an der Kennzeichnung orientieren.</p> <p>Abschließende Bewertung: Atomkraftwerke sind nicht zu 100 % sicher und somit eine Risikotechnologie.</p> <p>Die künstliche Bestrahlung ist ein strittiges Verfahren, es gibt zu wenig Langzeitforschung auf mögliche Gesundheits- und Umweltschäden. Außerdem können so Hygienemängel bei der Produktion überdeckt werden.</p> 
Category	Limit (Bq/kg)																		
Drinking water	10																		
Milk	50																		
General foods	100																		
Infant foods	50																		
	Säuglingsnahrung & Milchprodukte	Lebensmittel																	
Grenzwerte für Importe aus Japan	50 Bq/kg	100 Bq/kg																	

Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
4. Biolebensmittel	<p>Kennzeichnungspflicht: Ja, Bio-Siegel „Organic-JAS“ bzw. „Bio-JAS“, Seriennummer für die Rückverfolgbarkeit gilt für jedes Lebensmittel.</p>  <p>認定機関名 Biosiegel in Japan</p> <p>In Japan wird nur 0,1 % der gesamten landwirtschaftlichen Fläche ökologisch bewirtschaftet.</p> <p>Kodama Ayumi, Biolandbau und Bio-Markt in Japan und Deutschland; http://www.idzb.de/fileadmin/Redaktion/PDF/veroeffentlichungen/tagungsbaende/D61/14-p1340%20kodama.pdf; letzter Zugriff 04.07.2017</p> <p>MAFF; http://www.maff.go.jp/e/jas/specific/pdf/organic_products_system_1501.pdf; letzter Zugriff 04.07.2017</p>	<p>Kennzeichnungspflicht: Ja, es gibt unterschiedliche Bio-Siegel. Kennzeichnung und Kontrollstellennummer verpflichtend.</p>   <p>Siegel von anderen Verbänden:</p>    <p>In der EU werden 4,3 % der Flächen ökologisch bewirtschaftet, in Deutschland sind es momentan 5,1 % .</p> <p>Die Bundesregierung; https://www.bundesregierung.de/Content/DE/Artikel/2014/06/2013-06-12-lebensmittel-in-d-weitgehend-gentechnikfrei.html; letzter Zugriff 04.07.2017</p> <p>Bundeszentrum für Ernährung; https://www.bzfe.de/inhalt/bio-kennzeichnung-937.html, letzter Zugriff 04.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Bei der Bio-Kennzeichnung auf offizielle Siegel achten.</p> <p>Abschließende Bewertung: Die Standards müssen transparent und möglichst gleich sein.</p>   <p>認定機関名</p> <p>Produktbeispiel aus Japan</p> <p>Abbildungen aus: kknnews und 123haitao, https://kknnews.cc/agriculture/re5yebo.html http://www.123haitao.com/t/124021; letzter Zugriff: 11.06.2017</p>

Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
<p>5. Vegetarische und vegane Produkte</p>	<p>Kennzeichnung: Nicht vorhanden, möglicherweise werden Produkte als "vegetarisch" gekennzeichnet, enthalten aber Fisch, z.B. viele Brühen (Bonitoflocken).</p> <p>Die Regierung empfiehlt Gelatine zu kennzeichnen, allerdings als Allergenhinweis.</p> <p>CAA; http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin13.pdf; letzter Zugriff: 10.07.2017</p>  <p>Bonitoflocken</p>	<p>Kennzeichnung: Freiwillige Zeichen in der EU:</p>  <p>Labels</p> <p>Verbraucherzentrale HH; http://www.vzh.de/ernaehrung/481931/vegetarisch-vegan-und-wie-essen-sie.aspx; letzter Zugriff: 13.07.2017</p> <p>Bundeszentrum für Ernährung; https://www.bzfe.de/inhalt/vegane-lebensmittel-559.html; letzter Zugriff: 04.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Auf das Zutatenverzeichnis schauen. Auch japanische Lebensmittel müssen in Deutschland eine Zutatenliste in deutscher Sprache tragen.</p> <p>Häufigste Symbole: 肉 Fleisch (月 als Zeichenbestandteil) 豚 Schwein, 魚 Fisch 鰯 Thunfisch</p> <p>Abschließende Bewertung:</p> <p>Es müsste ein einheitliches, verlässliches Zeichen geben, auch Hilfsstoffe (Aroma- Farb- oder Konservierungsstoffe) sind in diese Regelung einzubeziehen.</p> 


Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
<p>6. Angaben zur geografischen Herkunft und Verarbeitung</p> 	<p>Kennzeichnungspflicht: Ja, teilweise, auf ca. 20 Lebensmitteln muss die Herkunft nachwiesen werden, z.B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst und Gemüse sowie Pilze oder Hülsenfrüchte • Reiskuchen • Geröstete Nüsse • tierische Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Krustentiere und Geflügel) oder Algen. • Mischungen von frischen Lebensmitteln <p>Auf frischen Lebensmitteln muss beim Verkauf das Herkunftsland nachgewiesen werden.</p> <p>CAA; http://www.caa.go.jp/en/pdf/syokuhin374.pdf; letzter Zugriff 13.07.2017</p> <p>Beim Reis soll die Region gekennzeichnet werden.</p> 	<p>Kennzeichnungspflicht: Ja teilweise, tierische Produkte wie Eier oder bestimmte geschützte Produkte (z. B. Champagner, Parmesan) müssen einen eindeutigen Herkunftsnachweis haben (Kennzeichnung per Logo).</p>  <p>Geschützte Ursprungsbezeichnung</p> <p>Bei frischem Obst und Gemüse, sowie bei Rind, Schwein, Geflügel, Schaf und Ziege muss das Herkunftsland angegeben werden.</p> <p>Das sogenannte Regionalfenster ist freiwillig.</p> <p>Verbraucherzentrale; http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/herkunftsangaben; letzter Zugriff 05.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Wem die Herkunft von Lebensmitteln oder aber bestimmte regionale Lebensmittel aus geschmacklichen Gründen oder zum Schutz des Klimas (keine langen Transportwege) wichtig sind, sollte beispielsweise Produkte mit „Regionalfenster“ kaufen.</p> <p>Abschließende Bewertung: Eine Herkunftskennzeichnung sollte generell für alle Lebensmittel verpflichtend werden. Weitere transparente und rückverfolgbare lokale oder regionale Angaben sind für eine nachhaltige Einkaufsentscheidung dringend erforderlich.</p>  <p>Beispiel von Regionalfenster Abb. aus: Regionalfenster; http://www.regionalfenster.de/; letzter Zugriff:13.07.2017</p>



Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale																																										
<p>7. Nährwertangaben auf verpackten Lebensmitteln</p> <p>Energie ←</p> <p>Eiweiß ←</p> <p>Fett ←</p> <p>Kohlenhydraten ←</p> <p>Natrium ←</p>	<p>Kennzeichnung: Ja, außer bei Betrieben in denen weniger als 20 Mitarbeiter beschäftigt sind.</p> <p>Obligatorisch: Energie, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate und Salz</p> <p>栄養成分表示(100gあたり)</p> <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>425kcal</td> </tr> <tr> <td>タンパク質</td> <td>52.1g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>23.9g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>0.4g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>1100mg</td> </tr> </table> <p>Nährwerttabelle Japan</p> <p>Abb. aus: http://item.rakuten.co.jp/hirochin/c/0000000179/; letzter Zugriff 05.07.2017</p> <p>Freiwillig aber empfohlen: Ballaststoffe und gesättigte Fettsäuren</p> <p>Freiwillig: Zucker, Cholesterin, Vitamine und Mineralstoffe.</p> <p>Global Agricultural Information Network https://gain.fas.usda.gov/Recent%20AIN%20Publications/An%20Overview%20of%20the%20New%20Food%20Labeling%20Standard_Tokyo_Japan_5-16-2017.pdf, letzter Zugriff:05.07.2017</p>	エネルギー	425kcal	タンパク質	52.1g	脂質	23.9g	炭水化物	0.4g	ナトリウム	1100mg	<p>Kennzeichnung: Ja</p> <p>Anzugeben sind die „Big 7“: Energie, Fett, Kohlenhydrate, Eiweiß, Salz, Zucker und gesättigte Fettsäuren.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nährwerte</th> <th>ø/100 g</th> <th>ø/30 g (ca.3 Stück)</th> <th>%RI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>2101 kJ/502 kcal</td> <td>629 kJ/150 kcal</td> <td>8 %</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>23,4 g</td> <td>7,0 g</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>9,3 g</td> <td>2,8 g</td> <td>14 %</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>64,7 g</td> <td>19,4 g</td> <td>7 %</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>26,2 g</td> <td>7,9 g</td> <td>9 %</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>6,8 g</td> <td>2,0 g</td> <td>4 %</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>0,75 g</td> <td>0,23 g</td> <td>4 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>RI (reference intake) = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)</p> <p>Packung enthält ca. 10 Portionen à 30g.</p> <p>Nährwerttabelle Deutschland</p> <p>Die Bundesregierung; https://www.bundesregierung.de/Content/DE/Artikel/2016/12/2016-12-08-lebensmittelkennzeichnung.html; letzter Zugriff:05.07.2017</p>	Nährwerte	ø/100 g	ø/30 g (ca.3 Stück)	%RI	Energie	2101 kJ/502 kcal	629 kJ/150 kcal	8 %	Fett	23,4 g	7,0 g	10 %	davon gesättigte Fettsäuren	9,3 g	2,8 g	14 %	Kohlenhydrate	64,7 g	19,4 g	7 %	davon Zucker	26,2 g	7,9 g	9 %	Eiweiß	6,8 g	2,0 g	4 %	Salz	0,75 g	0,23 g	4 %	<p>Verbrauchertipp: Beide Kennzeichnungssysteme zeigen wichtige Nährwertinformationen auf. Das System aus Japan ist zu unvollständig, weil Zucker und gesättigte Fettsäuren fehlen.</p> <p>Japanische Symbole und deren Übersetzung auf Englisch sind auf dem folgenden Link zu finden: https://savvytokyo.com/decoding-japanese-nutrition-labels/</p> <p>Abschließende Bewertung: Für die schnelle Erkennbarkeit von Fettfallen und Zuckerbomben müsste es verpflichtend sein, dass diese auf japanischen Lebensmitteln auch angegeben werden müssen.</p> <p>Europäische Verbraucherverbände fordern eine Ampelkennzeichnung. Mehr dazu auf: www.ampelcheck.de</p> 
エネルギー	425kcal																																												
タンパク質	52.1g																																												
脂質	23.9g																																												
炭水化物	0.4g																																												
ナトリウム	1100mg																																												
Nährwerte	ø/100 g	ø/30 g (ca.3 Stück)	%RI																																										
Energie	2101 kJ/502 kcal	629 kJ/150 kcal	8 %																																										
Fett	23,4 g	7,0 g	10 %																																										
davon gesättigte Fettsäuren	9,3 g	2,8 g	14 %																																										
Kohlenhydrate	64,7 g	19,4 g	7 %																																										
davon Zucker	26,2 g	7,9 g	9 %																																										
Eiweiß	6,8 g	2,0 g	4 %																																										
Salz	0,75 g	0,23 g	4 %																																										

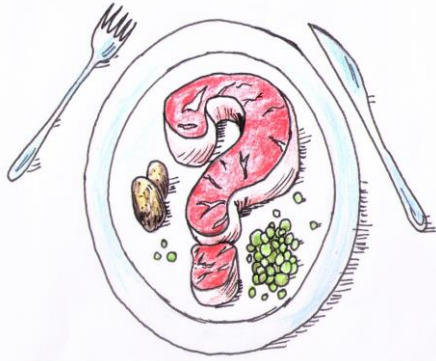
Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
<p>8. Mit Health Claims betitelte Lebensmittel (=Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben)</p>	<p>Kennzeichnung: Ja, teilweise Ohne Gesundheitsauslobungen: zugesetzte Vitamine und Mineralstoffen. Mit Gesundheitsauslobungen: offiziell zugelassene Lebensmittel, die positive physiologische Auswirkungen auf den menschlichen Körper haben können</p>  <p>FOSHU Siegel</p> <p>Lebensmittel für spezielle Zielgruppen: Schwangere, Allergiker, Säuglinge</p>  <p>Siegel für spezielle Zielgruppen</p> <p>Ministry of Health, Labour and Welfare; http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/; letzter Zugriff 04.07.201</p>	<p>Kennzeichnung: Teilweise Die EFSA (Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde) bzw. das BVL (Bundesministerium für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) überprüfen, ob diese Claims wissenschaftlich belegt sind. Nur dann dürfen diese zu Werbezwecken verwendet werden, z.B. „Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme“.</p> <p>Bundesinstitut für Risikobewertung; http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_naehrwertprofilen_und_health_claims-9142.html, letzter Zugriff:05.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Die damit beworbenen Lebensmittel weisen jedoch nicht immer den ausgelobten, gesundheitsfördernden Effekt auf. Oftmals werden sie bevorzugt für energiereiche, nährstoffarme Produkte verwendet, um diese besser und teurer vermarkten zu können und ihnen ein gesundheitsförderndes Image zu verleihen, z.B. bei zuckersüßen Kinderprodukten. Bei entsprechenden Auslobungen ist also generell Vorsicht geboten.</p> <p>Abschließende Bewertung: Von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) geforderte Nährwertprofile, die vorschreiben, dass diese Gesundheitsversprechen nicht bei zucker- oder fettreichen Lebensmitteln verwendet werden dürfen, fehlen in Deutschland.</p> <p>Mehr Information über Health-Claims: http://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/nutrition-and-health-claims</p>  <p>Abbildung aus: AoA: https://aardlifesci.wordpress.com/tag/foshu/; letzter Zugriff:11.07.2017</p>

Freihandelsabkommen JEFTA

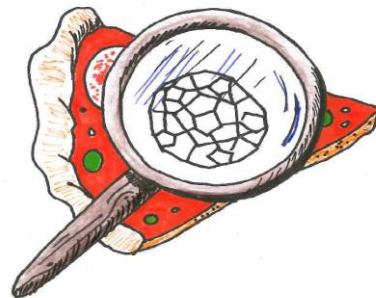
Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
<p>9. Fleisch und geklonte Tiere</p>	<p>Erlaubt: Unbekannt, aber es wird viel mit Nutztieren experimentiert. Wahrscheinlich keine Kennzeichnung, da die Argumentation der US Food and Drug Administration (FDA) übernommen wird. Laut FDA besteht keine Notwendigkeit einer Kennzeichnung. Klonen hat nach deren Meinung keinen gesundheitlichen Einfluss auf die Tiere und das Fleisch könne ohne Bedenken gegessen werden.</p> <p>FDA; https://www.fda.gov/AnimalVeterinary/SafetyHealth/AnimalCloning/ucm055516.htm#market; letzter Zugriff 05.07.2017</p>	<p>Verboten: Lebensmittel von geklonten Tieren gelten noch als „Novel Food“. Sie brauchen eine Zulassung per Novel-Food Verordnung; diese wurde noch nicht erteilt.</p> <p>Kennzeichnung: Nein, da sie nicht auf dem Markt sind.</p> <p>Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/SpezielleLebensmittelUndZusaetze/NovelFood/Texte/FleischKlontiere.html, letzter Zugriff 05.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Wer kein Klonfleisch essen will, sollte – wenn vorhanden – auf die Herkunftskennzeichnung achten. In Europa ist diese für unverarbeitetes Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch bereits verpflichtend.</p> <p>Abschließende Bewertung: Laut Novel-Food Verordnung dürfen keine Lebensmittel von geklonten Tieren in der Verkehr gebracht werden.</p> <p>Für japanisches Fleisch wird eine generelle Kennzeichnungspflicht gefordert, auch im Restaurant.</p> 

Freihandelsabkommen JEFTA


Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
<p>10. Lebensmittel, die mit Nanotechnologie in Kontakt gekommen sind oder nanoskalige Zutaten enthalten</p>	<p>Erlaubt: ja</p> <p>Kennzeichnung: nein</p> <p>Regulatory Toxicology and Pharmacology; http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0273230015300088#bib50; letzter Zugriff: 05.07.2017</p>	<p>Erlaubt: Ja</p> <p>Kennzeichnungspflicht: Ja, in der Zutatenliste .</p> <p>Verbraucherzentrale; http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/nanotechnologie-lebensmitteln-kennzeichnung-aussicht ; letzter Zugriff:05.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Die winzigen nanoskaligen Teilchen reagieren teilweise anders als gleiche Stoffe anderer Größe. Die Sicherheitsforschung hinkt der technologischen Entwicklung hinterher, daher sind Gesundheitsschäden nicht abschließend bewertet worden. Nanosilber (E174) ist bereits verboten worden und auch als Hilfsstoff bei der Lebensmittelverpackungen nicht erlaubt. Auch E-Nummern wie E 171, E 432 oder E 551 können nanoskalig sein. In Biolebensmitteln ist Nanotechnologie nicht zugelassen.</p> <p>Abschließende Bewertung: Eine generelle Kennzeichnungspflicht für Nanotechnologie, z.B. auch im Restaurant würde für mehr Transparenz sorgen.</p>



Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
11. Lebensmittelzusatzstoffe	<p>Erlaubt: Ja, aber nur die in einer Liste stehenden. In Japan werden auch folgende Lebensmittel als Zusatzstoffe bezeichnet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hilfsmittel • Vitamine und Mineralstoffe • Aromastoffe <p>Kennzeichnung: Ja, aber nur ab einer gewissen Menge.</p> <p>Legal Framework of Food and Food additives in East Asia; http://www.ilsijapan.org/ILSJJapan/COM/EastAsia/EastAsia/PDF/EastAsia(4)2012E_Japan.pdf; letzter Zugriff 10.07.2017</p>	<p>Erlaubt: Ja, aber nur Stoffe, die auf der Liste für zulässige Zusatzstoffe stehen.</p> <p>Kennzeichnungspflicht: Ja, mit ganzem Namen oder als E-Nummer; bei unverpackten Lebensmitteln ist die Kennzeichnungspflicht beschränkt.</p> <p>EUR-Lex; http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TEXT/?uri=celex:32008R1333; letzter Zugriff:10.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Auf das Kleingedruckte in der Zutatenliste achten und unverarbeitete Lebensmittel, sowie regionale und saisonale Produkte bevorzugen.</p> <p>Verbraucherforderung: Lebensmittel mit Zusatzstoffen, die in Europa bisher nicht zugelassen sind, sollten ohne Prüfung nicht in den Handel kommen.</p> 

Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
<p>12. Lebensmittel, die allergieauslösende Inhaltsstoffe enthalten</p>	<p>Kennzeichnung: Für folgende Lebensmittelbestandteile besteht eine obligatorische Kennzeichnungspflicht: Weizen, Eier, Milch, einige Meeresfrüchte, Erdnüsse.</p> <p>Bei anderen Produkten wie Walnüssen oder Soja existiert nur eine freiwillige Kennzeichnung.</p> <p>CAA; http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin13.pdf; letzter Zugriff: 10.07.2017</p>	<p>Kennzeichnung: Ja, die 14 am häufigsten allergieauslösenden Inhaltsstoffe müssen aufgelistet und in der Zutatenliste hervorgehoben werden. Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid oder Sulfite, Lupinen und Weichtiere.</p> <p>BMEL; http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/VerpflichtendeKennzeichnung/Allgemeine_Kennzeichnungsvorschriften/Texte/Allergenkennzeichnung.html; letzter Zugriff: 10.07.2017</p>	<p>Verbrauchertipp: Allergieauslösende Stoffe können bei betroffenen Personen zu starkem Juckreiz, Rötungen, Magenbeschwerden, Schock, Atemnot und im schlimmsten Fall sogar zum Tod führen. Allergiker sollten auch im Restaurant auf eine ausreichende Allergenkennzeichnung bestehen, da diese rechtlich vorgeschrieben ist. Sogar eine minimale Dosis kann bei einzelnen Personen einen anaphylaktischen Schock auslösen.</p> <p>Abschließende Bewertung: Aufrechterhaltung der europäischen Standards bei Produkten aus Japan und eine rigide Kontrolle bezüglich der Kennzeichnung von Inhaltsstoffen sind dringend nötig.</p> 

Freihandelsabkommen JEFTA

Unterschiede zwischen Japan und Europa im Lebensmittelbereich

Betroffene Lebensmittel	Lebensmittel in Japan	Lebensmittel in der EU	Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
13. Alkohol	<p>Kennzeichnung: Alkoholgehalt</p> <p>Gesundheitswarnung: nein</p> <p>IARD; http://www.iard.org/policy-tables/beverage-alcohol-labeling-requirements/#european-union; letzter Zugriff: 10.07.2017</p> 	<p>Kennzeichnung: Ja, ab 1,2 % ist die Angabe des Alkoholgehalts Pflicht. Ab diesem Wert müssen die Getränke weder eine Zutatenliste noch eine Nährwerttabelle haben. Diese Kennzeichnungslücke ist sehr strittig und wird momentan in der EU überarbeitet.</p> <p>Gesundheitswarnung: nein</p> <p>IARD; http://www.iard.org/policy-tables/beverage-alcohol-labeling-requirements/#european-union; letzter Zugriff: 10. 07.2017</p> 	<p>Verbrauchertipp: Alkohol kann in großen Mengen und vor allem bei regelmäßigem Verzehr gesundheitsschädlich wirken. Als Empfehlung für einen risikoarmen Konsum gilt in Deutschland: Der gesundheitlich unbedenkliche Alkoholkonsum liegt bei gesunden erwachsenen Frauen bei 12 g/Tag (max. 0,1 l Wein oder 0,25 l Bier oder 4 cL Schnaps/Tag). Für gesunde erwachsene Männer sollten es max. 24 g Alkohol/Tag sein (max. 0,2 l Wein oder 0,5ml Bier oder 8 cL Schnaps/Tag).</p> <p>Siehe auch: https://www.kenn-dein-limit.de/alkohol/riskanter-konsum/#</p> <p>Einige Zusatzstoffe können eine gesundheitlich bedenkliche Wirkung haben, z.B. können Sulfite im Wein allergische Reaktionen auslösen.</p> <p>Abschließende Bewertung: Eine Zutatenliste sollte auch bei alkoholischen Getränken verpflichtend sein. Auch eine Gesundheitswarnung wäre wichtig. Allergenkennzeichnung auch auf alkoholischen Getränken in Deutschland.</p>