

Der "Worst Case" in Sachen Freihandelsabkommen TTIP: Das könnte beim Kauf und Verzehr von Lebensmitteln auf uns zukommen…

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
1. Gentechnisch veränderte Pflanzen als Lebensmittel und Tierfutter	Erlaubt: Gentechnisch veränderte Pflanzen anzubauen. Anbau in sehr großem Umfang, z.B. 95 % des Soja- und Maisanbaus, insbesondere für Futtermittel zur Fleischproduktion. Kennzeichnungspflicht: Nein.	Kaum erlaubt: In Deutschland – wie auch in den meisten EU-Ländern – sind die Felder gentechnikfrei. Kennzeichnungspflicht: Ja. Ausgenommen sind Produkte, die von Tieren stammen, die genverändertes Futter gefressen haben, sowie Lebensmittel, die unvermeidbare Spuren von max. 0,9 % enthalten.	Szenario: Gentechnisch veränderte Lebensmittel werden ohne Kennzeichnung in der EU verkauft, die Kennzeichnungspflicht wird aufgeweicht, das Zulassungsverfahren für neue Sorten wird einfacher, genveränderte Futtermittel werden verstärkt importiert. Gesundheit: Bisher keine nachweisbaren Auswirkungen auf die Gesundheit, allerdings zu wenig Langzeitstudien zur Risikobewertung. Wenig unabhängige Forschung. Ethische Fragen bleiben bestehen. Wahlfreiheit im Handel: Stark eingeschränkt. Gentechnisch veränderte Lebensmittel oder entsprechende Zutaten können nur durch ausreichende Kennzeichnung erkannt werden. Wahlfreiheit im Restaurant: Nein. Der Einsatz von Gentechnik ist nicht zu erkennen, eigentlich müsste z.B. genverändertes Sojaöl auf der Speisekarte gekennzeichnet sein. Das macht aber so gut wie kein Restaurantbesitzer. Verbrauchertipp: Wer keine gentechnisch veränderten Lebensmittel essen will, sollte auf Label wie "Bio", oder "Ohne Gentechnik" achten. Ohne Gentechnik" achten. Verbraucherforderung: Kennzeichnungspflicht und Anbaubeschränkungen aufrechterhalten. Wenn nicht möglich, generelle Kennzeichnungspflicht, auch für genveränderte Lebensmittel aus den USA. Verbesserte Kennzeichnungspflicht in Europa, z.B. auch bei tierischen Lebensmitteln wie Milch oder Fleisch, wenn die Tiere genverändertes Futter gefressen haben.

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
2. Fleisch von geklonten Tieren	Erlaubt: Tiere zu klonen. Kennzeichnungspflicht: Nein.	Verboten: Klonen. Aber: Fleisch und Milch von Nachkommen der geklonten Tiere können in die EU gelangen, da die USA Bullensperma von Rindern ohne Kennzeichnung verkaufen.	Szenario: Klonfleisch gelangt ohne Kennzeichnung in die EU. Gesundheit: Direkte Auswirkungen nicht bekannt, Verfahren steht in Verdacht das Tierwohl zu beeinträchtigen. Ethische Fragen bleiben bestehen. Wahlfreiheit im Handel: Nein. Klonfleisch kann nur durch ausreichende Kennzeichnung erkannt werden. Wahlfreiheit im Restaurant: Nein. Herkunft des Fleisches in der Regel nicht zu erkennen.
verkaufen.			Verbrauchertipp: Wer kein Klonfleisch essen will, sollte – wenn vorhanden – auf die Herkunftskennzeichnung achten. Für Rindfleisch in der EU bereits verpflichtend, ansonsten noch freiwillig. Verbraucherforderung: Verbot aufrechterhalten. Wenn nicht möglich, generelle Kennzeichnungspflicht, auch im Restaurant.

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
3. Schweine und Rindfleisch, z.B. Wachstumshormone	Erlaubt: Schweinen und Rindern Wachstumshormone zu verabreichen. Einsatz führt zu schnellerer Gewichtszunahme und Muskelwachstum. "Turboschweine" benötigen 20 Kilogramm weniger Futter und sind vier Tage schneller schlachtreif.	Verboten: Wachstumshormone. Einfuhrkontrollen in der EU, Nachweis über Wachstumshormonfreiheit (Ractopamin-Freiheit) muss erbracht werden.	Szenario: Mit Hormonen behandeltes Fleisch kommt ohne Kennzeichnung in die EU. Gesundheit: Risiken durch Wachstumshormone, wie Herz-Kreislauf-Schäden oder die Beeinflussung des körpereigenen Hormonsystems durch Ractopamin, können nicht sicher ausgeschlossen werden.¹ Wahlfreiheit im Handel: Nein. Hormonell behandeltes Fleisch kann nur durch ausreichende Kennzeichnung erkannt werden. Wahlfreiheit im Restaurant: Nein. Produktionsweise des Fleisches ist nicht zu erkennen Verbrauchertipp: Wer wachstumshormonfreies Fleisch essen will, sollte auf die Herkunftskennzeichnung achten. Verbraucherforderung: Verbot für "Turbofleisch" aufrechterhalten. Wenn nicht möglich, generelle Kennzeichnungspflicht, auch im Restaurant.

¹ EFSA (2009). <u>Scientific Opinion of the Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed (FEEDAP) on the "Safety evaluation of ractopamine"</u>

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
4. Milch, z.B. Wachstumshormone für Milchkühe	Erlaubt: Gentechnisch hergestelltes Wachstumshormon rBST (rekombinantes Rinder-Somatotropin) einzusetzen. Steigert Milchleistung von Kühen. Kennzeichnungspflicht: Nein. + Hormone der Milch	Verboten: Einsatz von rBST. Erlaubt: Produktimporte, die von mit rBST gedopten Kühen stammen.	Szenario: Milch oder Milchprodukte (Joghurt, Quark oder Butter) von hormonbehandelten Kühen gelangen ohne Kennzeichnung in die EU. Gesundheit: Verdacht auf gesundheitsschädliche Nebenwirkungen bei Mensch und Tier. Wahlfreiheit im Handel: Nein. Milch von hormonbehandelten Kühen kann nur durch ausreichende Kennzeichnung erkannt werden. Wahlfreiheit im Restaurant: Nein. Herkunft der Milch ist nicht zu erkennen. Verbrauchertipp: Wer Milch von hormonunbehandelten Kühen trinken möchte, sollte auf die Herkunft achten. Verbraucherforderung: Verbot für "hormongedopte" Milchproduktion aufrechterhalten. Wenn nicht möglich, zumindest generelle Kennzeichnungspflicht – auch im Restaurant.

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
5. Fertiglebensmittel, die mit Nanotechnologie (winzigste Teilchen) in Kontakt kommen oder nanoskalige Zutaten enthalten	Erlaubt: Ja. Kennzeichnungspflicht: Nein.	Erlaubt: Ja. Kennzeichnungspflicht: Ja, in Kosmetika bereits Pflicht, Lebensmittel ab Dezember 2014.	Szenario: Nanotechnologie hält ohne Kennzeichnung Einzug in die Lebensmittelproduktion. Gesundheit: Die winzigen Teilchen reagieren teilweise ganz anders als gleiche Stoffe in anderer Größe. Die Sicherheitsforschung hängt der technologischen Entwicklung hinterher, daher sind Gesundheitsschäden nicht abschließend zu bewerten. Nanosilber ist kürzlich verboten worden – auch als Zusatzstoff E 174 nicht erlaubt. Wahlfreiheit im Handel: Nein. Lebensmittel, die mit der Nanotechnologie in Kontakt gekommen sind, können nicht erkannt werden. Kennzeichnung europäischer Lebensmittel ab Ende 2014. Wahlfreiheit im Restaurant: Nein Verbrauchertipp: Wer keine Lebensmittel mit "nano" essen möchte, hat (zurzeit) kaum eine Chance, diese zu erkennen. Bioverbände lehnen die Nanotechnologie ab. Verbraucherforderung: Generelle Kennzeichnungspflicht für Nanotechnologie im Handel sowie im Restaurant.

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
6. Gechlorte Hühnchen (T)TIP des 1 Gechlortes	Erlaubt: Hühnchen und Geflügel mit chlorhaltigen Substanzen nach dem Schlachten zu desinfizieren. Kennzeichnungspflicht: Nein.	Verbot: Geschlachtete Tiere dürfen nur mit heißem Trinkwasser gesäubert werden; Chlorbäder sind nicht erlaubt	Szenario: "Chlorhühnchen" werden ohne Kennzeichnung verkauft. Gesundheit: Deutsche und europäische Gesundheitsbehörden halten "Chlorhühnchen" für unbedenklich. Mögliche Effekte wie Vermehrung von krankmachenden Bakterien nach der Chlorung sind noch zu wenig erforscht. Hygiene bei der Produktion könnte insgesamt mangelhaft sein, wird aber durch Chlorung überdeckt. Wahlfreiheit im Handel: Stark eingeschränkt. Gechlorte Hühnchen können nur durch ausreichende Kennzeichnung erkannt werden. Die Herkunft von unverarbeitetem Geflügelfleisch muss in Europa erst ab 2016 gekennzeichnet werden, verarbeitetes bisher gar nicht. Es gibt freiwillige Systeme, z.B. mit der Kennzeichnung DDD, d.h. Geburt, Mast und Schlachtung in Deutschland oder in anderen europäischen Ländern. Wahlfreiheit im Restaurant: Nein. Die Herkunft des Hühnerfleisches ist in der Regel nicht zu erkennen. Verbrauchertipp: Wer keine "Chlorhühnchen" essen will, sollte nur Produkte mit freiwilliger Herkunftskennzeichnung kaufen. Ab April 2015 besteht in der EU die gesetzliche Pflicht, bei frischem, gekühltem oder gefrorenen Geflügel das Land der Mast und das Land der Schlachtung zu deklarieren. Verbraucherforderung: Verbot für "Chlorhühnchen" aufrechterhalten. Wenn nicht möglich, generelle Kennzeichnungspflicht (unverarbeitete und verarbeitete Produkte mit Huhn), auch im Restaurant. Hygiene muss eingehalten werden, so dass keine Chlorbäder nötig werden.

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
7. Aromastoffe	Natürliches Aroma: Gekennzeichnet mit dem Kürzel FTNF (From The Named Fruit). Nachgemachtes Aroma: Gekennzeichnet mit dem Kürzel WONF (With Other Natural Flavors).	Natürliches Aroma: Gekennzeichnet als z.B. "Natürliches Erdbeeraroma". Nachgemachtes Aroma: Gekennzeichnet als z.B. "Natürliches Aroma" → Verbrauchertäuschung.	Szenario: Lebensmittel mit amerikanischer Aromastoffkennzeichnung gelangen in die EU. Gesundheit: Keine direkten gesundheitlichen Auswirkungen, aber Verbrauchertäuschung wird durch amerikanische Deklaration eingeschränkt, denn viele Konsumenten vermuten, dass ein "natürliches Aroma" im Erdbeerjoghurt aus Erdbeeren stammt. Es wird jedoch nur auf natürlicher Basis hergestellt, z.B. durch Pilzkulturen auf Zellstoff. Wahlfreiheit im Handel: Ja. Aber gutes Hintergrundwissen zur komplizierten Aromenkennzeichnung erforderlich Wahlfreiheit im Restaurant: Nein.
STRAWBERRY WITH OTHER NATURAL FLAVOR			Verbrauchertipp: Wer auf einen Geschmack verzichten will, der nicht aus natürlichen Lebensmitteln stammt, sollte z.B. bei erdbeerhaltigen Lebensmitteln auf die Kennzeichnung "Erdbeeren" oder "Natürliches Erdbeeraroma" achten und Produkte mit Kennzeichnungen wie "Natürliches Aroma" oder "Erdbeeraroma" vermeiden. Verbraucherforderung: Eindeutige Kennzeichnung, ob das Aroma wirklich aus der namensgebenden Frucht stammt oder nur im Labor nachgemacht wurde. Die amerikanische Kennzeichnung ist verbraucherfreundlicher als die europäische.

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
8. Nährwertangaben	Kennzeichnungspflicht: Ja.	Kennzeichnungspflicht: Nein. Erst ab Dezember 2016. Zurzeit noch freiwillig, aber schon häufig umgesetzt oder Teilkennzeichnung von vier Nährstoffen (Energie, Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate).	Szenario: Produkte mit amerikanischer Nährwertkennzeichnung gelangen in die EU. Gesundheit: Kaloriengehalt bei beiden Systemen auf dem ersten Blick zu erkennen, USA jedoch besser lesbar (umrahmte Fläche, weißer Hintergrund und Schriftgröße). Umfangreichere Angaben in den USA. Wahlfreiheit im Handel: Eingeschränkt. Bislang freiwillige Kennzeichnung, ab 2016 müssen der Brennwert, die Menge an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz angegeben werden. Mindestschriftgröße 1,2 mm. Angaben müssen sich auf eine Menge von 100 g oder 100 ml beziehen. Teilweise listen europäische Anbieter noch portionsbezogene Angaben nach einem eigenen Bewertungssystem (GDA) auf, z.B. Nährwertangaben für zwei Kekse einer Packung. Wahlfreiheit im Restaurant: Nein.
Serving Size 2/3 cup (55g)	12% Total Carts 379 14% Distary Fiber 4g Sugars 1g Added Sugars 0g Kohle	on gesättigte tsäuren enhydrate ron Zucker iß 2,5 g 16 g 3,0 g 0,18 g	Verbrauchertipp: Beide Kennzeichnungssysteme zeigen wichtige Nährwertinformationen auf, das System aus den USA ist informativer und übersichtlicher. Verbraucherforderung: Die Kennzeichnungspflicht von Nährwerten sollte auch in der EU vorgezogen werden. Für die schnelle Erkennbarkeit von Fettfallen und Zuckerbomben wäre eine zusätzliche Ampelkennzeichnung auf Fertigprodukten mit roter, gelber und grüner Farbe sehr sinnvoll, so wie es europäische Verbraucherverbände fordern.

Betroffene Lebensmittel	Produktion USA	Produktion Europa	Mögliche Veränderungen durch das Freihandelsabkommen: Bewertung aus Sicht der Verbraucherzentrale
9. Angaben zur geografischen Herkunft und Verarbeitung	Kennzeichnungspflicht: Nein.	Kennzeichnungspflicht: Keine Pflicht, aber freiwillige Angaben möglich.	Szenario: Regionale Herkunft nicht mehr erkennbar. Gesundheit: Keine direkten Auswirkungen. Wahlfreiheit im Handel: Eingeschränkt, wenn nicht entsprechende Logos vorhanden sind. Wahlfreiheit im Restaurant: Nein, nur bei regionalen Angaben, z.B. Karpfen aus einem restaurantnahen Teich. Verbrauchertipp: Wem die Herkunft von Lebensmitteln wichtig ist oder wem bestimmte regionale Lebensmittel aus geschmacklichen Gründen oder zum Schutze des Klima (keine langen Transportwege) wichtig sind, sollte auf Ursprungsbezeichnungen achten oder Produkte mit "Regionalfigenster" kaufen. Firegional F