



EIN SCHWEINCHEN NAMENS SAFT

IMPRESSUM

herausgeber thilo bode (v.i.s.d.p.)
foodwatch e. v.

brunnenstraße 181
10119 berlin, germany
fon +49 (0) 30 / 24 04 76 - 0
fax +49 (0) 30 / 24 04 76 - 26
e-mail info@foodwatch.de
www.foodwatch.de

spendenkonto
foodwatch e. v.
gls gemeinschaftsbank
iban DE 5043 0609 6701 0424 6400
bic GENO DEM 1 GLS

titelmontage
© fotolia.com_countrypixel / ThKatz

layout
annette klusmann. puredesign.

stand
september 2016

FOODWATCH MARKTCHECK „EIN SCHWEINCHEN NAMENS SAFT“

Was ist das Problem?

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen in Bezug auf Lebensmittel tierischen Ursprungs bewusste Kaufentscheidungen treffen. Die Gründe dafür sind vielfältig: Dazu zählen etwa Vegetarismus, Veganismus oder religiöse Speisegesetze. So gilt es beispielsweise nicht als kosher oder halal, wenn Lebensmittel Bestandteile vom Schwein enthalten. Laut mancher Auslegung dürfen Lebensmittel auch nicht während der Herstellung mit Schwein in Berührung gekommen sein.

Eine informierte Kaufentscheidung ist jedoch in vielen Fällen nicht möglich, da erhebliche Kennzeichnungslücken bei der Verwendung tierischer Bestandteile in der Lebensmittelherstellung bestehen. Diese betreffen zum Beispiel:

- Aromen tierischen Ursprungs: Hersteller müssen nicht kenntlich machen, wenn enthaltene Aromen z. B. aus Schwein gewonnen sind. Das kann bei Chips der Fall sein.
- Technische Hilfsstoffe tierischen Ursprungs: Saft-Hersteller müssen nicht kenntlich machen, wenn sie ihre Säfte mithilfe von Schweinegelatine von Trübstoffen befreien („Klärung“/ „Schönung“). Hersteller von Brot- und Backwaren müssen nicht deutlich machen, wenn tierisches Cystein (hergestellt aus Schweineborsten) als Mehlbehandlungsmittel dient. Solche sogenannten technischen Hilfsstoffe sind nicht kennzeichnungspflichtig.
- Zusatzstoffe tierischen Ursprungs: Süßwaren oder Getränke-Hersteller müssen nicht kenntlich machen, dass ein weit verbreiteter Farbstoff aus Scharlach-Schildläusen gewonnen wird – eine Kennzeichnung des Zusatzstoffs als „Echtes Karmin“ oder „E 120d“ ist ausreichend. Diese Problematik betrifft zahlreiche weitere Zusatzstoffe.

Aufgrund dieser Kennzeichnungslücken enthält eine Vielzahl verarbeiteter Lebensmittel tierische Bestandteile ohne einen entsprechenden Hinweis. Besonders problematisch ist die unzureichende Kennzeichnung bei an sich rein pflanzlichen Produkten: Denn wer würde bei einem Apfelsaft vermuten, dass bei der Herstellung tierische Bestandteile zum Einsatz kommen?

Wie funktioniert die Klärung mit Gelatine?

Um den naturtrüben Saft zu filtern, wird dem Produkt zunächst Gelatine zugesetzt, welche zusammen mit den anhaftenden Trübstoffen anschließend wieder aus dem Saft herausgefiltert wird. Im klaren Saftprodukt ist die Gelatine nach dieser „Schönung“ nicht mehr nachweisbar¹. Daher gilt im Lebensmittelrecht ein solcher Einsatz von Gelatine nicht als kennzeichnungspflichtige Zutat, sondern als sogenannter technischer Hilfsstoff, der nicht gekennzeichnet werden muss².

Gibt es Alternativen zur Gelatineklärung?

Ja, die gibt es: Laut Herstellerangaben (z. B. von Beckers Bester und Eckes Granini) ist die gängige Alternative zum Einsatz tierischer Gelatine eine mechanische Filterung, die sogenannte Ultrafiltration. Außerdem geben zwei Hersteller geben an, als Ersatz für die tierische Gelatine ein Schönungsmittel aus Erbsenprotein zu testen (Adelholzener) bzw. die Produktion bereits auf Erbsengelatine umgestellt zu haben (Beckers Bester).

¹ Herstellerangabe, z. B. von Albi, Kelterei Sachsenobst und dem Lieferanten von Rewe Beste Wahl Apfelsaft.

² EU-Lebensmittelinformationsverordnung, Artikel 20. Online unter: http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kennzeichnung/VO_EU_1169_2011_Lebensmittelinformation_nur_Amtsblatt.pdf?__blob=publicationFile

Was hat foodwatch untersucht?

Um Klarheit in den Prozess der Saffherstellung zu bringen, hat foodwatch bei den Herstellern von 17 klaren Apfelsäften und -nektaren sowie 14 Apfelschorlen abgefragt, inwiefern die Produkte mithilfe tierischer Gelatine hergestellt werden. Betrachtet wurde dabei das gesamte Angebot an Herstellermarken und Eigenmarken aus drei Filialen der größten Lebensmitteleinzelhändler in Deutschland (Edeka, Lidl, Rewe).

Was ist das Ergebnis?

Mehr als jeder dritte Apfelsaft bzw. Apfelnektar (sieben von 17) wird im Herstellungsprozess mit tierischer Gelatine geklärt bzw. die Verwendung von Gelatine bei der Herstellung kann nicht ausgeschlossen werden. Bei den Apfelschorlen zeigt sich ein ähnliches Bild: Fünf von 14 Produkten sind unter Verwendung von Gelatine hergestellt bzw. die Gelatineklärung kann vom Hersteller nicht ausgeschlossen werden.

Meistens stammt die eingesetzte Gelatine vom Schwein. Lediglich ein Hersteller (Lichtenauer) gab an, sowohl Gelatine vom Schwein als auch vom Rind zur Klärung seiner Apfelschorle zu verwenden.

Auffällig dabei: Gelatine wird sowohl von Markenherstellern als auch von den Handelsmarken verwendet. So sind beispielsweise der Apfelsaft von Albi und die Apfelschorlen von Adelholzener und Gerolsteiner mit Schweinegelatine geklärt, genauso aber auch die Rewe Bio Apfelsaftschorle (die vollständigen Ergebnisse finden sich unten in der Tabelle).

Was fordert foodwatch?

Wo tierische Bestandteile eingesetzt werden – auch bei Aromen, Zusatzstoffen oder technischen Hilfsstoffen –, muss dies inklusive der Tierart auf der Produktverpackung gekennzeichnet sein.

Denn: Nur so können Verbraucherinnen und Verbraucher eine informierte Kaufentscheidung treffen. Ohne Information auf der Produktverpackung ist es unmöglich, sich am Supermarktregal für oder gegen eine bestimmte Herstellungsweise sowie für oder gegen die Verwendung tierischer Bestandteile zu entscheiden.

Bei vielen Produkten, dazu gehören auch klare Apfelsäfte, erwarten Verbraucherinnen und Verbraucher keine tierischen Inhalts-, Zusatz- oder Hilfsstoffe. Auf Grund dieser Erwartungshaltung würden die meisten Verbraucherinnen und Verbraucher bei einem an sich rein pflanzlichen Produkt auch nicht explizit auf ein „vegan“ oder „vegetarisch“ Label achten.

APFELSAFT UND APFELNEKTAR

Hersteller	Produkt	Versteckte Tiere?	Anmerkung
Albi	albi Apfel klar	Ja	geklärt mit Schweinegelatine
Beckers Bester	beckers bester Klarer Apfelsaft	Nein	-
Beckers Bester	beckers bester Klarer Apfel, Heimische Früchte	Nein	-
Buchholzer Kelterei Breitbarth	Buchholzer Apfelsaft Direktsaft	Ja	geklärt mit Gelatine laut mündlicher Aussage
Eckes-Granini	granini Apfel	Nein	-
Eckes-Granini	hohes C Milder Apfel	Nein	-
Edeka	Edeka Milder Apfel	Nein	Angabe bezieht sich auf Produkte mit der EAN-Nr. 4311501372234
Edeka	Gut & Günstig Apfelnektar	Nein	Angabe bezieht sich auf Produkte mit der EAN-Nr. 4311596456543
Gehring-Bunte	natreen Apfel mild	Nein	-
Kelterei Sachsenobst	Obstland Sachsenobst Apfelsaft	Ja	geklärt mit Schweinegelatine
Lausitzer	Lausitzer Lockwitzgrund Klarer Apfel	Ja	geklärt mit Schweinegelatine
Niederrhein-Gold	vitafit Apfelsaft	Nein	-
Niederrhein-Gold	Solevita Apfelnektar	Nein	-
Refresco	Solevita Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat	Nein	-
Refresco	ja! Apfel-Nektar	nicht ausgeschlossen	-
Riha WeserGold	Rewe Beste Wahl Apfelsaft	nicht ausgeschlossen	Angabe bezieht sich auf Produkte mit der Artikelnr. 0135420W2728
Stüßmost- und Weinkelterei Hohenseefeld / Werder Frucht	Von Hier Apfelsaft	Ja	-

APFELSCHORLE

Hersteller	Produkt	Versteckte Tiere?	Anmerkung
Adelholzener Alpenquellen	Adelholzener Alpenquellen bio Schorle Apfel	Ja	geklärt mit Schweinegelatine
Bitburger / Gerolsteiner	Gerolsteiner Apfelschorle	Ja	geklärt mit Schweinegelatine
Coca-Cola	Lift Apfelschorle	Nein	-
Edeka	Gut & Günstig Apfel Schorle	Nein	Angabe bezieht sich auf Produkte mit der EAN-Nr. 4311596435821 und 4311596435869
Gehring-Bunte	Die Wilden Kerle Wilde Schorle, Bio Apfel Spritzer	Nein	-
Lichtenauer Mineralquellen	Lichtenauer Mineralquellen Premium Schorle Apfel	Ja	geklärt mit Gelatine vom Schwein und vom Rind
Refresco	ja! Apfel-Schorle	nicht ausgeschlossen	-
Rewe	Rewe Bio Apfelsaft Schorle	Ja	Angabe bezieht sich auf Produkte mit der Artikelcodierung 002080237H1126
Rhön Sprudel	Bad Liebenwerda Mineralquellen Apfelschorle	Nein	-
Rhön Sprudel	Bad Liebenwerda Mineralquellen Leichte Schorle Apfel	Nein	-
Rhön Sprudel	Spree Quell Apfel Schorle, lieblich	Nein	-
Riha WeserGold	Extaler Mineralquell Schorle Apfelnektar	Nein	-
Schwarz Gruppe / Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke	Freeway Apfelschorle	Nein	-
Winkels / Alwa Mineralbrunnen	Rewe Beste Wahl Apfel Schorle	Nein	-

WAS WAREN DIE GÄNGIGSTEN STELLUNGNAHMEN DER HERSTELLER?

„Verbraucherinnen und Verbraucher können sich auf unserer Homepage informieren.“

BEWERTUNG VON FOODWATCH:

Lebensmittel sind Güter des täglichen Bedarfs. Anders als bei seltenen und teuren Anschaffungen gehen dem Kauf einer Flasche Saft keine ausgiebigen Internet-Recherchen und Abwägungen voraus. Die Herstellerempfehlung, Verbraucherinnen und Verbraucher könnten sich auf der Produkthomepage informieren, ist daher abwegig. Alle relevanten Produktinformationen sollten auf der Verpackung angegeben sein.

„Die traditionelle Gelatineklärung ist ein allgemein übliches und zugelassenes Verfahren.“

BEWERTUNG VON FOODWATCH:

Laut Herstellerangaben (z. B. von Refresco) haben veränderte Filtrationstechniken den Einsatz von Gelatine weitgehend verdrängt. Auch unser Marktcheck belegt, dass in den letzten Jahren viele Hersteller ihre Produktion umgestellt haben, sodass zwei Drittel der geprüften Produkte gelatinefrei hergestellt werden. Das Verfahren der Gelatineklärung kann daher heutzutage nicht mehr als „allgemein üblich“ bezeichnet werden.

„Unsere Zulieferer sind nicht gesetzlich dazu verpflichtet, die Verwendung tierischer Gelatine im Herstellungsprozess zu kennzeichnen.“

BEWERTUNG VON FOODWATCH:

Die Verantwortung einfach auf diejenigen zu schieben, die in der Produktionskette weiter vorne stehen, ist ein billiger Trick. Insbesondere große Marken und Einzelhändler können die entsprechenden Informationen sehr wohl von ihren Zulieferern abfragen. Bei einigen Herstellern wie Beckers Bester, Pfanner oder Rhön Sprudel ist das längst Praxis. Dies sollte zum Standard werden, und die Informationen sollten entsprechend an die Verbraucherinnen und Verbraucher weitergegeben werden.