



## FRoSTA Presse-Information

---

Hamburg, 23.10.2017

### **Aktuelle forsa-Umfrage zeigt: Verbraucher wünschen sich ehrliche Zutatenlisten auf Lebensmitteln +++ Ergebnisse bestätigen die Petitionsforderungen des Deutschen Zusatzstoffmuseums +++**

*Verbraucher wünschen sich eine transparente und klare Deklaration von Lebensmitteln. Das bestätigt die aktuelle forsa-Umfrage\*, die der Tiefkühlkosthersteller FRoSTA gemeinsam mit dem Deutschen Zusatzstoffmuseum im Oktober dieses Jahres in Auftrag gegeben hat. Hintergrund der Umfrage ist die laufende Petition "Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten", die das Museum ins Leben gerufen hat. Sie fordert die vollständige und verständliche Deklaration aller Inhaltsstoffe von Lebensmitteln. „Wir unterstützen die Forderungen der Petition, weil das derzeitige Lebensmittelrecht verhindert, dass die Verbraucher qualitativ völlig unterschiedliche Produkte voneinander unterscheiden können. Einen Blick hinter die Kulissen und damit wesentliche Informationen haben derzeit nur die Hersteller oder die Zusatzstofflieferanten selbst“, erklärt Felix Ahlers, Vorstandsvorsitzender von FRoSTA.*

### **Die 3 Forderungen der Petition "Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten":**

1. Alles, was im Lebensmittel drin ist, muss auch auf der Zutatenliste stehen
2. Verbraucherfreundliche Kennzeichnung aromatisierter Lebensmittel
3. Verständliche Deklaration sogenannter funktionaler Additive

Die vollständige Pressemitteilung zur Petition inklusive Bildmaterial und weiteren Informationen gibt es unter [www.zusatzstoffmuseum.de](http://www.zusatzstoffmuseum.de).

Und hier geht's zur Petition:

<https://www.change.org/p/bundesministerium-ehrlich-isst-besser-initiative-für-ehrliche-zutatenlisten>

## **Ergebnisse der forsa-Umfrage – alles auf einen Blick:**

Die aktuelle forsa-Umfrage bestätigt die Forderungen der Petition und den Wunsch der Verbraucher nach ehrlichen Zutatenlisten.

### *Ergebnis 1: Mehrzahl der Verbraucher wünscht sich eine vollständige Deklaration der Zutaten*

82 Prozent der Befragten wünschen sich, dass grundsätzlich alle Zutaten eines Lebensmittels in der Zutatenliste aufgeführt werden, also auch alle Zusätze, die in Vorprodukten enthalten sind, zum Beispiel der Stabilisator Carrageen in Sahne, Farbstoffe in Butter oder Rieselhilfen im Speisesalz.

Kurzum – die Verbraucher, das Deutsche Zusatzstoffmuseum und FROSTA finden: was in einem Lebensmittel drin ist, muss auch draufstehen. Das ist aktuell nicht der Fall, denn funktionslose Zusätze, die über Zutaten in ein Lebensmittel eingebracht wurden, müssen derzeit nicht in der Zutatenliste des fertigen Endprodukts angegeben werden.

### *Ergebnis 2: Mehrheit der Verbraucher kennt die Bedeutung verschiedener Aromabegriffe nicht*

Auf den Zutatenlisten von Lebensmitteln kann eine Vielzahl an Aromabegriffen auftauchen, zum Beispiel "natürliches Erdbeeraroma", "Erdbeeraroma" oder "natürliches Aroma Typ Erdbeere". Sie klingen alle ähnlich, beschreiben aber vollkommen unterschiedliche Stoffe. Der Unterschied ist vielen Verbrauchern nicht klar, wie die aktuelle Umfrage von FROSTA und dem Deutschen Zusatzstoffmuseum bestätigt. Nur 29 Prozent der Befragten geben an, den Unterschied zwischen den o. g. Aromabegriffen zu kennen. Die eindeutige Mehrheit (71 %) sagt, dass ihr dieser Unterschied nicht bekannt ist.

Das Deutsche Zusatzstoffmuseum fordert jetzt mit seiner Petition "Ehrlich isst besser – Initiative für ehrliche Zutatenlisten", dass die irreführende Vielzahl an Aromabegriffen künftig durch den einheitlichen Begriff „Aroma“ ersetzt wird. Denn insbesondere das Wort „natürlich“ bietet Herstellern die Möglichkeit, durch eine scheinbar „bessere“ Art der Aromatisierung einen falschen Eindruck beim Verbraucher zu hinterlassen. Eine weitere Forderung der Petition: Lebensmittel, denen ein Aroma zugesetzt wurde, sollen künftig sowohl in der Verkehrsbezeichnung als auch direkt auf der Verpackungsvorderseite den gut lesbaren Hinweis „aromatisiert“ tragen. So bekäme der Kunde die wesentliche Information auf einen Blick. „Bei einigen Lebensmitteln wie zum Beispiel beim

Tee ist diese Forderung schon umgesetzt – sie sollte deshalb für alle aromatisierten Lebensmittel gelten“ sagt Christian Niemeyer, Leiter des Deutschen Zusatzstoffmuseums.

*Ergebnis 3: Verbraucher wünschen sich transparente Deklaration von Zusatzstoff-Funktionen*

Lebensmittelhersteller dürfen derzeit in ihren Produkten Zusätze verwenden, die wie Zusatzstoffe wirken, aber nicht als solche gekennzeichnet werden müssen – sogenannte funktionale Additive. Damit ist ein Großteil der Verbraucher nicht einverstanden. Dies bestätigt die aktuelle forsa-Umfrage. 73 Prozent der Befragten stimmen folgender Aussage zu: „Bei Zusätzen, die im Produkt wie Zusatzstoffe wirken, sollte in der Zutatenliste auch die Funktion des Stoffes genannt werden.“ Sie möchten eine klare Kennzeichnung von funktionalen Lebensmittelzutaten, aus der hervorgeht, zu welchem Zweck Hersteller diese Zutaten einsetzen.

Deshalb möchte das Deutsche Zusatzstoffmuseum dieser gängigen Praxis die rechtliche Grundlage nehmen und fordert in seiner Petition:

„Zutatenbestandteile mit Zusatzstoff-Funktion müssen generell wie Lebensmittelzusatzstoffe behandelt, toxikologisch untersucht und mit ihrer Funktion deklariert werden.“ Ein bekanntes Beispiel: Wird ein Hefeextrakt wegen seiner geschmacksverstärkenden Wirkung eingesetzt, so sollte es in Zukunft auch mit seiner Funktion als Geschmacksverstärker auf der Lebensmittelpackung deklariert werden. Hersteller hätten dann künftig nicht mehr die Möglichkeit, durch geschickte Zutatenauswahl und Rechtsdeutung den wahren Zweck ihrer Zusätze zu verheimlichen und so die unbeliebten E-Nummern zu umgehen. Eine Lücke im Deklarationsrecht wäre zugunsten von mehr Verbraucherinformation geschlossen.

\* 1.002 Befragte, Erhebungszeitraum: 9. und 10. Oktober 2017

**FRoSTA Tiefkühlkost GmbH**

**Torsten Matthias**

---

**Mendelssohnstraße 15 d**

**D-22761 Hamburg**

**Tel. 040-854140-71**

**Fax 040-854140-88**

**Mail [matthias@frosta.de](mailto:matthias@frosta.de)**

**[www.frosta.de](http://www.frosta.de)**

## **Über FRoSTA**

Die Tiefkühlmarke FRoSTA ist Marktführer für tiefgefrorene Fertiggerichte in Deutschland. Auch tiefgefrorene Fisch- und Gemüseprodukte gehören zum Sortiment. Seit 2003 verzichtet FRoSTA in allen Produkten konsequent auf Zusatzstoffe, Aromen und sonstige Zusätze. FRoSTA wächst seit über drei Jahren zweistellig und erreichte in 2016 einen Markenumsatz (Handelsumsatz lt. IRI) von 115 Mio. Euro. Die FRoSTA AG produziert an vier Standorten in Deutschland und Polen und beschäftigt 1.600 Mitarbeiter. FRoSTA unterstützt das Deutsche Zusatzstoffmuseum seit der ersten Stunde in seiner umfassenden Aufklärungsarbeit rund um das Thema Zusatzstoffe. Das Museum ist derzeit die einzige Institution in Deutschland, die sich diesem Thema in all seiner Ausführlichkeit widmet. Presseinfo und Pressebilder zur Petition finden Sie unter [www.zusatzstoffmuseum.de](http://www.zusatzstoffmuseum.de)