

## PRESSEMELDUNG

### **Aromen in Lebensmitteln sind sicher und gesetzlich klar geregelt Koßdorff: Diffamierung und Verunglimpfung statt seriöser Information sind der falsche Weg**

(Wien, am 30. Jänner 2014) – Seriöse Informationen über Lebensmittel sind wichtig, damit die Konsumentinnen und Konsumenten mehr über die Qualität, Sicherheit und den Genuss von Lebensmittel erfahren. Seriöse Berichterstattung lässt der Artikel über Aromen in der letzten Ausgabe des Magazins NEWS freilich komplett vermissen. „Der NEWS-Artikel ist tendenziös und strotzt vor fachlichen Fehlern und falschen Behauptungen. Die Journalisten müssen sich den Vorwurf gefallen lassen, schlecht recherchiert zu haben. Nur so ist diese an bewusste Verbrauchertäuschung grenzende Quoten-Berichterstattung zu erklären“, ist Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, verärgert. Tatsache ist: Aromen in Lebensmitteln sind sicher. Ihr Einsatz in Lebensmitteln ist gesetzlich seit vielen Jahren klar geregelt.

Was wäre Kaffee ohne den Duft der gerösteten Kaffeebohnen, was wären Braterdäpfel ohne den Geruch von knusprig gebratenen Erdäpfelstückchen oder Vanillekipferl ohne Vanillegeschmack? Gerüche und Aromen machen das Essen und Trinken zum Genuss. Seit Menschen Lebensmittel verarbeiten, nutzen sie Gewürze und Techniken zur Aromatisierung, sei es beim Marinieren von Fleisch, beim Würzen von Soßen, beim Räuchern, Braten, Kochen oder Backen. Aromen verleihen auch der regionalen Küche ihren ausgewählten Geschmack, ob asiatische, italienische oder österreichische Spezialitäten. Ohne Aromen und Gewürze würde jede Speise weltweit gleich schmecken.

#### **Klare europäische Gesetzgebung**

Die Herstellung, Verwendung und Kennzeichnung von Aromen bei Lebensmitteln ist seit Jahren klar geregelt. Was der Artikel großspurig als „Hilfe zum Erkennen von Qualität“ anbietet, ist nichts anderes als die Beschreibung der geltenden Vorschriften. Tatsache ist: Jeder Hersteller prüft im Zuge seines Qualitätsmanagements die Sicherheit seiner Lebensmittel und Inhaltsstoffe wie Aromen sowie die Korrektheit seiner Angaben auf der Verpackung. Dabei wird er von der amtlichen Lebensmittelkontrolle und im Rahmen von Zertifizierungen auch von unabhängigen externen Auditoren überprüft. Die Behauptung im Titel des Artikels, die Kontrolle von Gesetzen durch die Lebensmittelwirtschaft sei eine „Natur-Lüge“, ist schlichtweg unseriös. „Das ist bewusste Diffamierung, die der Fachverband klar und entschieden ablehnt“, so Koßdorff.

Aus der Reihe der Falschbehauptungen einige Beispiele: Die Aussage, Apfelsaft sei lediglich ein „Dialog zwischen Wasser und anderen Aromen“ ist schlicht falsch. Apfelsaft besteht immer zu 100 % aus Saft, wird ausschließlich aus Äpfeln hergestellt und enthält ebenso wie Fruchtnektar keine fruchtfremden Aromen. Unter der Sachbezeichnung „Himbeer-Nektar“ gibt es freilich keine Produkte am Markt. Ein als Nektar bezeichnetes Lebensmittel muss den erforderlichen Fruchtsaftanteil aufweisen und darf selbstverständlich keine zugesetzten fruchtfremden Aromen enthalten. Hier werden im Artikel Produktkategorien wahllos durcheinander gemixt. Das gilt auch für die Aussage, Himbeerjoghurt werde ohne Himbeere produziert. Dazu gibt es klare Vorgaben für den Fruchtanteil im Österreichischen Lebensmittelbuch. Auch die Darstellung natürlicher Herstellungsverfahren als „industrielle Züchtung von Schimmelpilzen“ zeugt von

mangelhafter Recherche. Schimmelpilze werden schlicht nicht als Ausgangsmaterial für Aromen eingesetzt. Vielmehr ist richtig, dass Lebensmittel, einschließlich Aromen, mithilfe von Mikroorganismen hergestellt werden können. Dieses Verfahren nennt man Fermentation. Ohne diese gäbe es keinen Camembert und auch keine Trockenbeereauslese. Ohne Hefen gäbe es zB keinen Wein und kein Bier, ohne Essigsäurebakterien keinen Essig und ohne Milchsäurebakterien kein Joghurt. Mikroorganismen spielen also traditionell seit Jahrtausenden eine wichtige Rolle bei der Herstellung unserer Lebensmittel. Früher kamen die mikrobiologischen Prozesse zufällig in Gang. Aber der Mensch hat gelernt, Mikroorganismen zielgerichtet und kontrolliert einzusetzen.

### Information frei verfügbar

Zum Glück muss sich niemand auf publizierte Mythen und urban legends verlassen. Seriöse und umfassende Informationen über Aromen sind reichlich vorhanden und im Internet frei verfügbar: Von den gültigen gesetzlichen Regelungen („Aromenverordnung“) bis zu fachlichen Aspekten von Aromen bzw. deren Herstellung reicht das Spektrum. Eine eigene EU-Datenbank listet alle gesundheitlich bewerteten und freigegebenen 2.100 Aromastoffe detailliert auf.

Die Links dazu:

[http://www.bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittelrecht/Rechtsvorschriften\\_in\\_der\\_EU/Aromastoffe](http://www.bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittelrecht/Rechtsvorschriften_in_der_EU/Aromastoffe)

<http://new.eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>

[https://webgate.ec.europa.eu/sanco\\_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS](https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS)

<http://www.aromenhaus.de/>

<http://www.ffa.eu/en>

<http://www.iofi.org/>

Konsumentinnen und Konsumenten haben auch die Möglichkeit, die Informationen auf den Verpackungen als Entscheidungshilfe zu verwenden und bei jedem Kauf zu entscheiden, ob sie ein Lebensmittel mit oder ohne Aroma bevorzugen.

Koßdorff abschließend: „Als Fachverband legen wir großen Wert darauf, umfassendes, rechtlich und wissenschaftlich abgesichertes Wissen über Lebensmittel zur Verfügung zu stellen. Unsere Experten geben gerne Informationen weiter, um dieses Wissen im Rahmen von ausgewogener Berichterstattung allen Interessierten zugänglich zu machen.“

### Stellenwert der Lebensmittelwirtschaft in Österreich – Über den Fachverband

Die Lebensmittelindustrie zählt zu Österreichs wichtigsten Industriezweigen und sichert im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativ hochwertigen und leistbaren Lebensmitteln und Getränken.

Die rund 200 meist mittelständischen Unternehmen der österreichischen Lebensmittelindustrie mit ihren 26.400 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2013 ein Produktionsvolumen in Höhe von 8 Mrd. € Lebensmittel „Made in Austria“ werden in 180 Länder der Welt exportiert.

Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch umfassende Informationsangebote, Beratungsleistungen und internationale Vernetzung dabei, weiterhin Lebensmittel mit dem gewohnt hohen Grad an Qualität, Sicherheit und Genuss anbieten zu können.

#### Rückfragehinweise:

Mag. Katharina **KOSSDORFF**

Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie

Tel.: +43/1/712 21 21 – 14

[k.kossdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kossdorff@dielebensmittel.at)

DI Oskar **WAWSCHINEK** MAS MBA

Pressesprecher im Fachverband der Lebensmittelindustrie

Mobil: +43 664 545 63 50

[o.wawschinek@dielebensmittel.at](mailto:o.wawschinek@dielebensmittel.at)

Zaunergasse 1-3  
A-1030 Wien  
Tel.: 01/712 21 21 Fax: 01/712 21 21/35  
E-Mail: [fiaa@dielebensmittel.at](mailto:fiaa@dielebensmittel.at)  
[www.dielebensmittel.at](http://www.dielebensmittel.at)

**Die Lebensmittel**  
SICHER UND GUT

Zaunergasse 1-3  
A-1030 VIENNA  
Tel.: +43/1/712 21 21 Fax: +43/1/712 21 21/35  
E-Mail: [fiaa@dielebensmittel.at](mailto:fiaa@dielebensmittel.at)  
[www.dielebensmittel.at](http://www.dielebensmittel.at)