

A2 Tiere im Essen - Verbraucher:innenschutz stärken

Antragsteller*in: SB Rodenkirchen
Tagesordnungspunkt: TOP 8.2 Andere Anträge (Reihenfolge nach
Priorisierung der Delegierten)

Weiterleitung an: Unterbezirksparteitag der KölnSPD,
Landeskonferenz der NRW Jusos

Antragstext

1 Immer mehr Menschen in Deutschland ernähren sich vegetarisch oder vegan. Darüber
2 hinaus gibt es viele Menschen, die wegen religiöser oder anderer
3 weltanschaulicher Gründe bestimmte Tierarten nicht essen. Bei vielen
4 Lebensmitteln ist jedoch nicht klar erkennbar, ob sie tierische Bestandteile
5 oder Erzeugnisse enthalten.

6 Einerseits können einige Inhaltsstoffe sowohl pflanzlichen als auch tierischen
7 Ursprungs sein. Andererseits werden bei vielen auf den ersten Blick
8 vegetarischen bzw. veganen Produkten Stoffe tierischen Ursprungs als
9 Verarbeitungshilfen bei der Herstellung eingesetzt. Aufgrund der aktuellen
10 Rechtslage muss beides allerdings nicht auf der Verpackung der entsprechenden
11 Lebensmittel deklariert werden, weshalb der tierische Ursprung häufig nicht klar
12 zu erkennen ist.

13 Dies führt dazu, dass Verbraucher:innen allein gelassen werden. Sie sind auf die
14 Labels verschiedener Initiativen, auf aufwändige Recherchen und freiwillige
15 Informationen der Hersteller:innen angewiesen. Diese Hersteller:innen sollen
16 daher zu Transparenz darüber verpflichtet werden, was in ihren Produkten steckt
17 und Verbraucher:innen muss es einfacher gemacht werden, sich über den Inhalt der
18 Lebensmittel zu informieren und ihre bevorzugte Ernährungsform umzusetzen.

19 Deshalb fordern wir verpflichtend für die Verpackungen von jeglichen
20 Lebensmitteln:

- 21 • Die Kennzeichnung aller Inhaltsstoffe und Zutaten tierischen Ursprungs im
22 Zutatenverzeichnis,

- 23 • die Auflistung aller Hilfs- und Verarbeitungsstoffe, die bei der
24 Produktion eingesetzt wurden,

- 25 • die Aufschlüsselungen in Tierbestandteile (aus toten Tieren gewonnen, d.h.
26 weder vegetarisch noch vegan) und Tiererzeugnisse (von lebenden Tieren
27 erzeugt, d.h. vegetarisch),

- 28 • die klare Benennung der Tierart, von oder aus der die jeweiligen
29 Inhaltsstoffe und Zutaten gewonnen wurden.

- 30 • die Einföhrund von Piktogrammen um auch Menschen mit sprachlichen
31 Barrieren zu inkludieren

Begründung

Laut des Ernährungsreports des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) von 2021 ernähren sich 10% der Menschen in Deutschland vegetarisch und 2% vegan; dies stelle jeweils eine Verdopplung im Vergleich zum Vorjahr dar. Besonders junge Menschen ernähren sich laut BMEL vegetarisch/vegan und/oder kaufen vegetarische/vegane Alternativprodukte. Man kann in den nächsten Jahren davon ausgehen, dass diese Zahl weiter ansteigt. Um es allen Menschen zu ermöglichen, dass sie nachvollziehen können, woraus ihre Lebensmittel bestehen, bedarf es möglichst niedrigschwelliger Informationen. Diese müssen für alle verständlich sein, auf der Verpackung aller Produkte. Einkaufen darf keine Wissenschaft sein und Informationen über Lebensmittel kein Privileg.

Verbraucher:innen sind dabei derzeit noch auf eine freiwillige Information durch Hersteller:innen oder auf eine Vielzahl von Labels angewiesen. Einige davon werden von den Hersteller:innen selbst unter Verwendung eigener Kriterien vergeben. Das bekannteste Label für vegetarische und vegane Produkte ist das V-Label, dessen Lizenz durch die V-Label GmbH an die Hersteller:innen unter der Erfüllung verschiedener Auflagen und unter regelmäßiger Kontrolle vergeben wird. Verbraucher:innen sind also von privaten Initiativen und der Freiwilligkeit der Hersteller:innen abhängig.

Beispiele von versteckten Tierbestandteilen in Lebensmitteln und in der Lebensmittelproduktion:

- Ein viel verwendeter roter Farbstoff natürlichen Ursprungs ist „echtes Karmin“ (E120), das aus weiblichen Schildläusen gewonnen wird.
 - Beispiellebensmittel mit echtem Karmin: Müllermilch KiBa-Geschmack, M&M's, Orangina Rouge Bulby sowie viele weitere rote Lebensmittel wie Fruchtaufstriche, alkoholische Getränke und andere Limonaden.

- Bei der Herstellung vieler Fruchtsäfte und in der Weinherstellung werden Gelatine oder - gerade in der Weinproduktion - Schwimmblasen von Fischen zur Klärung eingesetzt; auf der Verpackung muss dies nicht stehen.
- Bei der Herstellung der meisten Käse wird Lab oder mikrobielles Lab eingesetzt. Während "mikrobielles Lab" aus Schimmelpilzkulturen gewonnen wird und damit vegetarisch ist, wird Lab meist aus den Mägen von Kälbern, aber auch aus den Mägen von Ziegen oder Schafen gewonnen. Viele Käse sind also - entgegen der Auffassung vieler - keine vegetarischen Produkte.

Quellen:

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport-ueberblick.html>

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/pflichtangaben/lebensmittelkennzeichnung-wichtigsten-vorgaben-lmiv.html#doc17578bodyText3>

<https://www.v-label.eu/de/faq>

<https://www.foodwatch.org/de/informieren/versteckte-tiere/>

<https://www.foodwatch.org/de/informieren/versteckte-tiere/mehr-zum-thema/vegetarismus-veganismus-kennzeichnung/>