

Verbraucherwissen

2. August 2022

Lebensmittel: Auch der Wassergehalt muss auf die Zutatenliste

München. In der Zutatenliste von verarbeiteten Lebensmitteln müssen alle verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles im Endprodukt angegeben werden. Auch zugefügtes Trinkwasser gilt dabei als Zutat. TÜV SÜD informiert, warum Trinkwasser für die Lebensmittelqualität wichtig ist und wann es als Zutat aufgeführt werden muss.

Wasser ist ein regulärer Bestandteil von unverarbeiteten Lebensmitteln wie beispielsweise Obst und Gemüse oder Fisch und Fleisch. Wenn bei verarbeiteten Lebensmitteln Trinkwasser als Zutat beigelegt wird, dann muss dies auf der Zutatenliste angegeben werden. Bei verarbeiteten Lebensmitteln müssen alle verwendeten Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles im Endprodukt in der Zutatenliste deklariert werden. Rechtlich ist zudem streng reglementiert, wozu und wieviel Wasser im Herstellungsprozess verwendet werden darf.

„Trinkwasser hat als fester Bestandteil in Rezepturen durchaus einen technologischen und geschmacklichen Sinn“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. „Viele Lebensmittel könnten ohne diesen wichtigen Verarbeitungsschritt nicht hergestellt werden, z.B. Wurst und Brot.“ Lebensmittelkontrolleure nutzen den Wassergehalt eines Lebensmittels zur Beurteilung der Qualität. In den meisten Lebensmitteln ist ein zu hoher Gehalt an Wasser an einen zu geringen Gehalt an erwünschtem Protein und Fett gekoppelt und bedeutet meist, dass das Lebensmittel nicht den gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Der Wassergehalt und seine Deklaration sind deshalb immer ein wichtiger Bestandteil der Lebensmittelanalytik und -kontrolle.

Wichtig für Geschmack und Haltbarkeit

Der Wassergehalt hat wichtige Funktionen für Festigkeit, Geschmack oder die Haltbarkeit eines Produktes. Das Hinzufügen von Trinkwasser bei der Verarbeitung von tierischen Lebensmitteln ist beispielsweise ein wichtiger Teil der traditionellen Herstellung von Wurstwaren. In einigen Rezepturen müssen technologisch notwendige Salze unter Zugabe von Eis eingesetzt werden. Nur so können die Strukturen des Fleischeiweißes sich beim Erhitzen so verändern, dass am Ende eine schnittfeste Wurst

vorliegt. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Fleisch und Fleischerzeugnisse legen fest, wieviel und in welcher Form Wasser maximal enthalten sein bzw. hinzugegeben werden darf. Während der Produktion kann sich der Wasseranteil eines Lebensmittels verändern: Bei luftgereiften oder luftgetrockneten Fleischerzeugnissen sinkt er um zirka 3 Prozent. Der frische Brotteig eines Bäckers hat sortenabhängig etwa 70 Prozent Wassergehalt, das gebackene Brot nur noch zirka 40 Prozent.

Deklarationsgrundsätze

Die Lebensmittelinformationsverordnung legt im Grundsatz für alle Lebensmittel fest, dass Wasseranteile von unter 5 Prozent am Gesamtgewicht des Endproduktes nicht deklariert werden müssen. Aber es gibt einige Ausnahmen: So muss bei Fleisch oder Fleischzubereitungen, unverarbeitetem Fisch und unverarbeiteten Muscheln jeglicher Wasserzusatz deklariert werden. Verwendet der Hersteller zusammengesetzte Zutaten, kommt es auf deren Mengenanteil im Endprodukt an. Macht er mehr als 2 Prozent des Gesamtproduktes aus, müssen die Einzelzutaten der zusammengesetzten Zutat, und damit auch Wasser, in der Zutatenliste aufgeführt werden. Bei manchen Lebensmitteln ist der Mengenanteil an Wasser zudem vorauszusetzen. So muss bei einem „Wassereis“ das Wasser als Zutat zwar angegeben werden. Spezielle Mengenregeln sind aber nicht einzuhalten.

Besonderheit „Light“-Produkte

Bei im Brennwert- oder Fettgehalt reduzierten Produkten kann der Wassergehalt höher sein als bei vergleichbaren Produkten der üblichen Art. Hier ist der höhere Wassergehalt ein gewünschtes Merkmal der Rezeptur. Bei diesen Erzeugnissen muss die Art der besonderen Reduktion am Etikett angegeben werden. So kann sich der Verbraucher gezielt die von ihm gewünschten Produkte aussuchen.

Weitere Informationen zu den Audit- und Zertifizierungsdienstleistungen von TÜV SÜD im Bereich Lebensmittel unter www.tuvsud.com/lebensmittel.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de