

## Neues Siegel im Kühlregal

Haltbar gemachte „ESL“-Milch bekommt eigene Kennzeichnung

Von Daniela Kuhr

Berlin – Das Bundesverbraucherschutzministerium will für mehr Transparenz bei Milch sorgen. Damit Konsumenten künftig besser erkennen, ob es sich tatsächlich um frische Milch oder nur um die sogenannte ESL-Milch handelt, soll die Ware mit einem neuen Zusatz gekennzeichnet werden. Frischmilch erhalte den Zusatz "traditionell hergestellt" und ESL-Milch den Zusatz "länger haltbar". Darauf hat sich das Bundesverbraucherschutzministerium mit der Milchindustrie und dem Einzelhandel geeinigt.

Seit einiger Zeit finden Verbraucher in den Kühlregalen zunehmend Milch mit Aufdrucken wie "länger frisch" oder "maxifrisch". Dabei handelt es sich um ESL-Milch (Extended Shelf Life, zu deutsch: längere Lagerfähigkeit). Diese Milch ist bis zu 21 Tage haltbar und stellt damit ein Mittelding aus Frischmilch und H-Milch dar. Sie wird durch ein spezielles Erhitzungsverfahren haltbar gemacht, ist aber geschmacklich kaum von Frischmilch zu unterscheiden. Inwieweit der Gehalt an Vitaminen oder Nährstoffen zerstört wird, ist umstritten. Das Verbraucherschutzministerium hat bereits das Max-Rubner-Institut beauf-

tragt, um die Unterschiede genauer zu untersuchen. Ergebnisse stehen noch aus.

Verbraucherschützer hatten schon länger eine spezielle Kennzeichnung von ESL-Milch gefordert. Für die Konsumenten sei oft nicht ersichtlich, um welche Art von Milch es sich handle, kritisierte der Bundesverband der Verbraucherzentralen. Sie bräuchten "Wahlfreiheit, ob sie sich für frische oder für haltbar gemachte Milch entscheiden". Die am Dienstag gefundene Einigung sieht nun eine Selbstverpflichtung der Wirtschaft vor. "Ich hoffe, dass sie im Interesse der Verbraucher nun rasch umgesetzt wird", sagte die parlamentarische Staatssekretärin Ursula Heinen (CDU), die die Verhandlungen maßgeblich geleitet hatte.

Am Dienstag traf sich zudem Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner (CSU) mit Vertretern der Ernährungsbranche und Verbraucherschützern, um über die Kennzeichnung von Lebensmitteln zu sprechen. "Das Gespräch war konstruktiv", teilte das Ministerium im Anschluss mit, ohne nähere Angaben zu machen. Vor Beginn des Treffens hatten die SPD und Verbraucherschützer ihre Forderung nach einer Kennzeichnung in

den Ampelfarben bekräftigt. Dabei soll ein roter, gelber oder grüner Kreis auf der Verpackung anzeigen, ob der Gehalt an Zucker, Salz, Fett und gesättigten Fettsäuren hoch oder eher niedrig ist. Die Lebensmittelwirtschaft lehnt Nährwertangaben in der "Ampel"-Form als irreführend ab.

Aigners Vorgänger Horst Seehofer hatte als Alternative das sogenannte 1 plus 4-Modell entwickelt. Auch bei diesem Modell stehen auf der Verpackung der Gehalt an Salz, Zucker, Fett und gesättigten Fettsäuren, allerdings ohne Farbkreise. Die Angaben beziehen sich jedoch immer auf eine Portion, was sie in den Augen von Verbraucherschützern wenig aussagekräftig macht, da die Industrie dabei tricksen könne. Bei der Ampel dagegen beziehen sich die Angaben immer auf 100 Gramm oder 100 Milliliter. Aigner selbst hat sich noch nicht festgelegt.

SPD-Fraktionsvize Ulrich Kelber forderte von Aigner ein Bekenntnis für die Ampel. Es gebe eine klare Mehrheit in der Bevölkerung für eine "Ampel"-Kennzeichnung, sagte er am Dienstag.