

Natürliches Labeling – Fragen und Antworten



Was ist Natürliches Labeling?

Natürliches Labeling ist eine natürliche, umweltfreundliche Art, ein Biosiegel oder Kundenlogo auf einer Frucht anzubringen – durch Buchstaben oder Bilder auf der Schale. Es handelt sich um eine kontaktlose Methode, die völlig unbedenklich ist. Mit einem gebündelten Lichtstrahl werden Pigmente in der äußersten Schicht der Schale entfernt. Das findet lediglich auf der Oberfläche der Frucht statt und hat keinen Einfluss auf den Geschmack, den Geruch, die Haltbarkeit oder das weitere Aussehen der Frucht. Die Frucht kann mit oder ohne Schale ganz normal verzehrt werden – auch der gelabelte Bereich ist bedenkenlos essbar.

Ist natürliches Labeling ‚Bio‘?

Ja, dieses Verfahren ist vom unabhängigen niederländischen Bio-Zertifizierer Skal sowie von allen für die Lebensmittelsicherheit verantwortlichen Autoritäten genehmigt und für unbedenklich erklärt worden. Bei diesem ‚biologischen‘ natürlichen Labeling werden keine zusätzlichen Hilfs- und Kontraststoffe verwendet – nur Licht!

Wie kann garantiert werden, dass natürliches Labeling sicher ist?

Die Effekte sind in ausführlichen wissenschaftlichen Studien untersucht worden. Durch natürliches Labeling entstehen keine neuen chemischen Verbindungen im Obst oder Gemüse. Auch hat natürliches Labeling keinen Einfluss auf die Verderblichkeit der Produkte oder auf die Kontamination mit Bakterien, wie Untersuchungen der University of Florida¹ und von Eosta selbst belegen. Natürliches Labeling ist sowohl in der EU² als auch in den USA³ von den für die Lebensmittelsicherheit verantwortlichen Autoritäten genehmigt worden.

Was sind die Vorteile von natürlichem Labeling?

- Weniger Plastik und andere Verpackungsmaterialien (Ein Beispiel: Allein bei Avocados kann Eosta in 2017 hier 750.000 Schlauchbeutel aus Kunststoff, sogenannte Flowpacks, einsparen!)
- Kleinerer CO₂-Fußabdruck⁴, da durch den Verzicht auf Verpackung Energie und damit Treibhausgasemissionen eingespart werden (Wieder das Beispiel Avocados: Hier wird so viel CO₂ eingespart, wie bei einer Autofahrt 1,3 Mal um die Welt freigesetzt werden würde.)
- Migrationsfreie Technik, da keine potentiell schädlichen Stoffe aus Tinten, Lacken oder Leimen auf die Frucht übergehen können
- Das Obst bleibt bedenkenlos verzehrbar, hygienisch einwandfrei und frisch
- Sticker, die nicht richtig haften und während des Transports abfallen, gehören der Vergangenheit an (Vor allem auf Avocados mit ihrer riffeligen Schale oder auf Süßkartoffeln mit den typischen Erdrückständen auf der Schale war das ein Problem.)

¹ <https://www.sciencedaily.com/releases/2009/11/091103153752.htm>

² <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:150:0017:0020:EN:PDF>

³ <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=179.43>

⁴ Laut Berechnungen von LaserFood entspricht die Menge an CO₂, die beim natürlichen Labeling entsteht, nur 0,2 % der Menge an CO₂, das bei der Herstellung eines Stickers in der gleichen Größe freigesetzt wird.

- Konsumenten können die Reste der Frucht ganz einfach in den Bio-Müll oder auf den Kompost geben, ohne Aufkleber vorher mühsam entfernen zu müssen
- Auch lose verkaufte Produkte können gelabelt werden und bleiben weiterhin als Bio-Waren erkennbar bzw. unterscheidbar
- Die Herkunft und nachhaltige Herstellung der Früchte kann transparent kommuniziert werden, wichtige (Marken-)Botschaften werden weniger schnell übersehen

Für welche Produkte kommt natürliches Labeling in Frage?

Natürliches Labeling eignet sich für fast alle Obst- und Gemüsesorten. Besonders gut kommen die natürlichen Label auf Avocado, Gurke, Süßkartoffel, Ingwer, Mango, Apfel, Kiwi und Kokosnuss zur Geltung, aber auch auf vielen anderen Früchten! Zitrusfrüchte und Granatäpfel können leider nicht mit natürlichem Labeling versehen werden, da ihre Schale die entfernten Pigmente einfach wieder durch neue Pigmente ersetzt und das Label somit nicht mehr sichtbar ist.

Warum ist natürliches Labeling nicht auf Zitrusfrüchten oder Granatäpfeln möglich?

Natürliches Labeling auf diesen Früchten verschwindet nach einiger Zeit wieder, da sich die Schale erneuert und die entfernten Pigmente durch neue Pigmente ersetzt werden. Um hier ein permanentes Labeling zu erreichen, müsste man zusätzliche Hilfsstoffe einsetzen. Wir haben uns aber dagegen entschieden, denn gerade ein großer Vorteil von Bio-Zitrusfrüchten ist es ja, dass die Schale unbehandelt ist und zu 100 Prozent bedenkenlos verwendet werden kann.

Natürliches Labeling ist eine moderne Technologie. Warum wird es dennoch „natürlich“ genannt?

Wir verwenden den Begriff „natürlich“, da der Frucht keinerlei Hilfs-, Zusatz- oder künstliche Stoffe hinzugefügt werden. Auch wird das Produkt durch diesen Prozess nicht verändert, was Geschmack oder Inhaltsstoffe betrifft. „Natürlich“ ist diese Form des Labelings außerdem, weil sie nur mit dem arbeitet, was die Frucht von Natur aus mitbringt – also ihre Schale – und hilft, künstliche Verpackungen auf Erdöl-Basis zu reduzieren.

Ist natürliches Labeling das gleiche wie ein „Laser Tattoo“ oder „Fruchttattoo“?

Nein, nicht wirklich. Zwar machen sowohl das natürliche Labeling als auch Laser-Tattoos Gebrauch von Lasern, also gebündeltem Licht. Jedoch verbietet natürliches Labeling den Einsatz von Zusatzstoffen oder Kontrastmitteln, die bei Laser-Tattoos sehr wohl zum Einsatz kommen. Wir haben uns bewusst gegen den Begriff ‚Tattoo‘ entschieden, da er suggeriert, dass Tinte zum Einsatz gekommen ist – und das ist beim natürlichen Labeling definitiv nicht der Fall.

Wie kann natürliches Labeling Pigmente auf der Schale entfernen, wenn es doch eine kontaktlose Methode ist?

Im natürlichen Labeling wird ein Niedrig-Energie-Kohlendioxidlaser verwendet, um eine Beschriftung oder Abbildung auf der Schale anzubringen. Dazu werden die entsprechenden Punkte auf der äußersten Schale der Frucht sehr lokal erhitzt, sodass das Farbpigment nur an dieser Stelle verdampft. Einzig Zellen auf der Oberfläche der Frucht sind hierin involviert.

Wie lange gibt es diese Technik schon?

Laseretikettierung wurde bereits 2013 von der EU genehmigt. 2009 kam diese Technik schon in Australien und Neuseeland zum Einsatz. Die Basismethode wurde 1997 patentiert.

Was bedeutet nachhaltiges Verpacken bei Eosta?

Wir von Eosta bzw. Nature & More sind der Überzeugung, dass biologisch erzeugte Produkte nicht verpackt werden müssen. Denn die beste Verpackung ist die Frucht selbst – dafür hat Mutter Natur gesorgt. Nur, wenn es keine andere Möglichkeit gibt, verpacken wir unsere Produkte, entscheiden uns in diesem Fall aber für das umweltfreundlichste Verpackungsmaterial bzw. die kleinstmögliche Verpackung. Denn vor allem möchten wir uns dafür starkmachen, dass Kunststoff-Verpackungen auf Mineralölbasis aus den Läden verschwinden. Das hat uns unter anderem zu Verpackungen aus Bioplastik, aus Karton und zu Verpackungen aus Agrarabfällen wie Zuckerrohrfaser inspiriert. Und nun zum natürlichen Labeling.

Bei Interesse senden wir Ihnen gerne lichtgelabelte Produktmuster zu, sprechen Sie uns gerne an!

Informationen zum Thema und zu Eosta finden Sie auch auf <http://www.eosta.de>