



**Stellungnahme
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.**

**zur
erweiterten Nährwertinformation
auf der Basis des „1 plus 4“ – Modells**

September 2008

Zusammenfassung - Fazit

Die DGE als wissenschaftliche Fachgesellschaft wurde um Stellungnahme gebeten zu Teilaspekten der Empfehlung zum erweiterten „1 plus 4“ Modell (Einbezug von „Ampelfarben“ auf den Verpackungen), die die für den Verbraucherschutz zuständigen Ministerinnen und Minister, Senatorinnen und Senatoren am 11. Juni 2008 ausgesprochen haben. Der Schwerpunkt sollte dabei auf der Beantwortung von zwei Fragen liegen: (1) Bei welchen Werten sollte der Farbumschlag von Gelb nach Rot erfolgen? (2) Bei welchen Lebensmitteln ist eine Farbunterlegung nach dem „1 plus 4“-Modell zielführend?

Generell besteht in der Verwendung einer wertenden Kennzeichnung von Lebensmitteln unter Einsatz von abgeleiteten „Bezugsgrößen“ nach unserer Ansicht die Problematik, dass Referenzwerte bzw. Verhaltensrichtlinien, die für die Ernährung insgesamt konzipiert werden (z. B. Vorgaben der WHO, Eurodiet, D-A-CH), nicht auf einzelne Lebensmittel herunter gebrochen und somit nicht als Grundlage für die Definition von „Bezugsgrößen“ herangezogen werden können. Nutritive Referenzwerte sind so zu interpretieren, dass die Zielgröße durch die Gesamtheit der Ernährung zu erreichen ist. Die Qualität der Ernährung wird dementsprechend nicht durch ein einzelnes Lebensmittel bestimmt, sondern durch die Summe dessen, was an Lebensmitteln aufgenommen wird. Eine Wertung einzelner Lebensmittel für die Ernährung des Menschen auf der Basis von Referenzwerten ohne Berücksichtigung von weiteren Kriterien (z. B. Ergebnisse aus Interventionsstudien) ist somit methodisch nicht zulässig, weil das einzelne, bewertete Produkt als Teil dieser Gesamternährung möglicherweise anders (besser oder schlechter) einzustufen ist, als es die „isolierte Betrachtung“ darstellt. Darauf ist die DGE in einer früheren Stellungnahme zu den GDA bereits eingegangen.

Hinsichtlich der Frage, bei welchen Werten der Farbumschlag von Gelb nach Rot erfolgen soll, vertritt die DGE nach intensiver Diskussion im Wissenschaftlichen Präsidium und Prüfung der zugänglichen wissenschaftlichen Daten die Position, dass exakte Zahlenwerte für die trennscharfe Bewertung von Lebensmitteln nicht wissenschaftlich korrekt ableitbar sind. Die Qualität von Lebensmitteln ist eine komplexe Größe, die sich aus einer großen Zahl von Teilqualitäten zusammensetzt. Im vorgeschlagenen Modell wird diese Komplexität nur ungenügend berücksichtigt. Die wissenschaftliche Evidenz der international bereits vorgeschlagenen „Bezugsgrößen“ ist nach aktuellem Informationsstand nicht dargelegt.

Unabhängig davon, ob vertrauenswürdige Bezugswerte wissenschaftlich hergeleitet werden können, sollte das vorgeschlagene Bewertungssystem dahingehend hinterfragt werden, bei welchen Lebensmitteln eine farbliche Hinterlegung zielführend wäre. Nach Meinung der DGE kann eine farbige Unterlegung („Ampelfarben“) nur dazu dienen, verpackte und zusammengesetzte Lebensmittel ein und derselben Kategorie untereinander zu differenzieren und zu bewerten (Beispiel Dreidimensionale Lebensmittelpyramide). Es ist für Verbraucher dann möglich, bei der Auswahl des Zielproduktes dasjenige aus einer Kategorie zu bevorzugen, das im Vergleich mit anderen Vertretern derselben Kategorie besser („grün“) abschneidet. Für die Kategorisierung in Lebensmittelgruppen müssen zuverlässige und für den Verbraucher nachvollziehbare Definitionen erfolgen. Da die Vergleiche innerhalb einer Kategorie erfolgen sollen, wird als Bezugsgröße eine Quantität (100 g) empfohlen. Unverarbeitete Lebensmittel, deren Verzehr aufgrund wissenschaftlicher Evidenz empfohlen

wird (z. B. Obst und Gemüse in unverarbeiteter Form) sollten von einer erweiterten Kennzeichnung ausgenommen werden.

In Ergänzung zur vorgegebenen Fragestellung sieht die DGE noch andere Problembereiche:

(1) Kognitive Maßnahmen erreichen nur interessierte Verbraucher; bildungsferne und einkommensschwache Bevölkerungsgruppen werden damit nicht ausreichend erreicht; (2) Eine Fokussierung auf die Übergewichtsproblematik bei der Lebensmittelkennzeichnung schränkt die Qualität der Bewertung ein; (3) Für bereits erkrankte Personen sind weitere Angaben notwendig; (4) Eine „Reduzierung“ der Lebensmittelqualität auf 3 Farben und 4 Inhaltsstoffe (plus Energie) läuft gegenwärtigen Bestrebungen der Verbraucherbildung und Verbraucherinformation zur Verbesserung des Umgangs mit Lebensmitteln entgegen.

1. Einleitung

Der Anteil an Übergewichtigen und Adipösen steigt in unserer Gesellschaft seit Jahren stetig. 15 % der Kinder und Jugendlichen von 3 bis 17 Jahren sind übergewichtig, eine Untergruppe davon, 6,3 % aller 3 bis 17-jährigen, sind adipös. Hochgerechnet auf Deutschland entspricht dies einer Zahl von ca. 1,9 Mio. übergewichtigen Kindern und Jugendlichen, davon ca. 800.000 Adipöse (Kurth 2007). Bei den Erwachsenen weisen in Deutschland 66,0% der Männer und 50,6% der Frauen einen BMI über dem Referenzwert ($\geq 25 \text{ kg/m}^2$) auf. Die NVS II ergibt, dass jeder fünfte Bundesbürger hat einen BMI über 30 kg/m^2 (20,5% der Männer, 21,2% der Frauen), d.h. ist adipös (Max Rubner Institut 2008).

Verschiedene Gegenmaßnahmen werden wissenschaftlich und politisch diskutiert. Ein wichtiger Baustein ist dabei, die optionell - obligatorisch vorgegebene Nährwertkennzeichnung zu erweitern und damit den Verbraucherinnen und Verbrauchern bessere und leichter verständliche Informationen über den Energiegehalt und die Gehalte an ausgewählten Nährstoffen zu liefern. Mit diesen Informationen soll es möglich sein, die Lebensmittelauswahl im Sinne „einer gesund erhaltenden und ausgewogenen Ernährung vor dem Hintergrund der Übergewichtsproblematik“ (BMELV, Leitfaden) zu treffen.

Für die Umsetzung dieses Zieles hat Bundesverbraucherminister Seehofer am 30.05.2008 das Modell „1 plus 4“ als Leitfaden für eine erweiterte Nährwertkennzeichnung vorgelegt. Es handelt sich um ein freiwilliges System, das zusätzlich zu den deutschen Rechtsvorschriften über die Nährwertkennzeichnung, die auf europäischem Recht beruht, Anwendung finden kann.

Dem Leitfaden liegen folgende Eckpunkte zu Grunde:

- *Angabe der zentralen Elemente "1 plus 4" (Brennwert plus Gehalte an Fett, Zucker, gesättigte Fettsäuren und Salz) bezogen auf die Portion in einheitlichen und wiedererkennbaren Symbolen auf Lebensmittelverpackungen bzw. –etiketten sowie unter Bezug zu den Richtwerten für die empfohlene Tageszufuhr der genannten Nährstoffe; die Gehalte und Prozentangaben können statt auf eine Portionsmenge auf 100 g (100 ml) bezogen werden, wenn eine Portionsgröße nicht sinnvoll angegeben werden kann (z.B. bei Produkten die als Zutat in unterschiedlichen Mengen zur Zubereitung von Mahlzeiten verwendet werden können).*
- *An prominenter Stelle, in der Regel auf der Schauseite des Etiketts, mindestens die Angabe des Brennwertes bezogen auf die Portion, unter Bezug auf einen durchschnittlichen Referenzwert für die tägliche Energieaufnahme von 2000 Kilokalorien, auch wenn der individuelle Energiebedarf verschiedener Bevölkerungsgruppen stark variieren kann.*
- *Angabe der Portionsgröße (z.B. als Piktogramm) auf Lebensmittelverpackungen bzw. –etiketten; dazu ist mittelfristig eine Vereinheitlichung der Portionsgrößen für Lebensmittel derselben Kategorie durch die jeweiligen Branchen der Wirtschaft erforderlich;*
- *Erleichterung des Einstiegs für Unternehmen, für die die Angabe "1 plus 4" derzeit eine große Hürde darstellt. Das Einstiegsmodell sieht vor, dass lediglich die Angabe des Brennwertes bezogen auf die Portion, unter Bezug auf einen durchschnittlichen Referenzwert für die tägliche Energieaufnahme, auf der Schauseite des Etiketts angegeben wird. Diese Variante kann auch bei Klein- und Kleinstverpackungen verwendet werden.*
- *Kontinuierliche Weiterentwicklung des Konzeptes in Detailfragen unter Berücksichtigung der wissenschaftlichen Grundlagen sowie neuer wissenschaftlich*

gesicherter Erkenntnisse durch die Wirtschaft im Dialog mit allen Beteiligten sowie insbesondere der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Als Ergebnis ihrer Sitzung am 11. Juni 2008 haben die für den Verbraucherschutz zuständigen deutschen Ministerinnen und Minister, Senatorinnen und Senatoren die Umsetzung eines Nährwertkennzeichnungsmodells auf der Grundlage des Bundesratsbeschlusses mit farblicher Gestaltung („Ampelfarben“), mit Symbolen und einer einheitlichen verbindlich vorgegebenen Bezugsgröße als ein geeignetes Modell, die geforderte Kennzeichnung Europa-einheitlich umzusetzen und die Forderungen des ministeriellen Leitfadens zu erfüllen, empfohlen. Die von den Verbraucherschutzministerien eingesetzte Arbeitsgruppe unter Leitung des Bundes soll dieses erweiterte Nährwertkennzeichnungsmodell auf der Grundlage des vom BMELV entwickelten „1 plus 4“-Modell ausarbeiten.

Die erweiterte Kennzeichnung soll primär auf vorverpackte Lebensmittel angewendet werden, aber auch als Grundlage für Nährwertinformationen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln, z. B. in der Gemeinschaftsverpflegung, oder auch bei der Erstellung von Kochrezepten dienen (BMELV).

Die DGE ist aufgefordert, als wissenschaftliche Fachgesellschaft ihre Stellungnahme zum vorgeschlagenen Modell abzugeben. Zunächst ist dazu festzustellen, dass die DGE grundsätzlich alle Maßnahmen begrüßt, die „Volkskrankheit“ Übergewicht/Adipositas zu bekämpfen. Die DGE hält es in jedem Fall für notwendig, die Wissenschaftlichkeit einer Aktivität zu prüfen bzw. zu hinterfragen. In diesem Sinne kommt die DGE der Aufforderung, das um die Farbkennzeichnung erweiterte „1 plus 4“ – Modell auf den Prüfstand zu nehmen, sehr gerne nach. Die nachfolgenden Ausführungen konzentrieren sich auf die Kernkompetenz der DGE, den Bereich Ernährungswissenschaft. Nach einer kurzen Zusammenfassung der wissenschaftlichen Hintergründe anhand der bereits zu diesem Thema vorliegenden DGE-Stellungnahmen und der aktuellen Aktivitäten der EU erfolgt die Definition, der zu bearbeitenden Aufgabenstellungen und deren Bearbeitung. In einem eigenen Kapitel werden übergreifende Problembereiche angesprochen.

2. Wissenschaftlicher Hintergrund – frühere Stellungnahme der DGE

Kernbereich einer erweiterten Kennzeichnung ist die Auslobung und Verwendung von „Referenzwerten“ für die Energie- und Nährstoffaufnahme. Im vorgeschlagenen „1 plus 4“ – Modell (BMELV) ist vorgesehen, die von der Industrie-nahen Confédération des Industries Agroalimentaires (CIAA) etablierten „Guideline Daily Amounts“ (GDA) (CIAA, 30.06.2006) (Tabelle 1) einzusetzen. Bereits seit Jahren etablierte Referenzwerte wissenschaftlicher Gesellschaften in Europa (z.B. D-A-CH) sind dabei nicht adäquat berücksichtigt.

Tabelle 1 – Guideline Daily amount

GDA -	Guideline daily amount
(Richtwerte für die empfohlene Tageszufuhr)	
Energie	2000 kcal
Fett	70 g
gesättigte Fettsäuren	20 g
Zucker	90 g
Salz	6 g

Bereits im August 2007 hat die DGE als wissenschaftliche Fachgesellschaft zu den vorgeschlagenen GDA ausführlich und kritisch Stellung bezogen (<http://www.dge.de/pdf/ws/DGE-Stellungnahme-GDA.pdf>). Diese früheren Anmerkungen haben aus Sicht der DGE nach wie vor Gültigkeit. Nachfolgend sind zentrale Aussagen dieser Stellungnahme kurz zusammengefasst.

Berechnungsbasis

Die für die Berechnung zugrunde gelegte Energiezufuhr ist für die Gesamtheit der Verbraucher nicht repräsentativ. Die daraus abgeleiteten nährstoffspezifischen Werte sind daher mit Vorsicht zu genießen. Die Ableitung der GDA-Werte ist wissenschaftlich nicht logisch.

Wert für Zucker

Nicht akzeptabel ist die Ableitung für den Bezugswert „Zucker“. In der Praxis kann diese Kennzeichnung dazu führen, dass natürlicherweise vorkommende Zucker(arten), z. B. in Obst, Gemüse, Milch(produkten) und Getreide durch Lebensmittel mit zugesetztem Zucker verdrängt oder ersetzt werden.

Verwendung von Ober- und Untergrenzen

Zusätzlich muss generell transparent gemacht werden, wann es sich bei Verwendung von „Richtwerten“ als Bezugsgröße jeweils um Ober- oder Untergrenzen handelt, weil nur so für den Verbraucher eine zuverlässige Interpretation der Werte auf der Packung möglich ist.

Bezugsgröße für Prozentangabe

Aufgrund unterschiedlicher Portionsgrößen als Bezugsgröße für die Prozentangaben ist ein rascher Vergleich zwischen den Produkten in der Praxis nicht möglich.

Vorkenntnisse von Verbrauchern

Der Verbraucher kann die Angaben im Sinne einer sachkundigen Kaufentscheidung nur ausreichend verstehen, wenn grundlegende Kenntnisse über Nährstoffe/Energie und deren notwendige Zufuhr vorhanden sind. Diese Grundannahme sehen wir nicht für alle Zielgruppen als gegeben an.

Als Schlussfolgerung aus dieser Stellungnahme ergibt sich, dass die GDA für eine erweiterte Kennzeichnung aus wissenschaftlicher Sicht nicht geeignet sind.

3. Aktuelle Aktivitäten der EU als Grundlage für nationale Regelungen der Nährwertkennzeichnung

Am 30.01.2008 hat die EU Kommission einen „Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“ vorgelegt, mit dem die Lebensmittelkennzeichnung klarer und mehr verbraucherfreundlich gestaltet werden können (Kommission der Europäischen Union 2008). Entsprechend müssten alle verpackten Lebensmittel auf der Frontseite Schlüsselinformationen bzgl. der Nährstoffe anzeigen. Als obligatorische Angaben sind vorgesehen:

- Energie,
- Fett,
- gesättigte Fette,
- Kohlenhydrate mit einer speziellen Angabe für „Zucker“ sowie
- Salz.

Bezugsgröße ist 100 Milliliter oder 100 Gramm oder 1 Portion.

Desweiteren werden prozentuale Angaben gefordert, die sich auf den täglich empfohlenen Verzehr (RDA) beziehen.

Für jeden Mitgliedstaat der EU bleibt auf Basis des Vorschlages Spielraum für eine eigene Gestaltung.

Der vorgelegte Entwurf zielt nach Aussagen des zuständigen EU-Kommissars darauf ab, alle essenziellen Informationen in einer klaren und lesbaren Weise den Bürgern zu vermitteln und sie damit zu befähigen, eine ausgewogene und „gesunde“ Auswahl („healthy“ choice) bei der Ernährung treffen zu können.

4. Aufgabenstellung

In Anlehnung an das Schreiben des BMELV vom 25.06.2008 wird sich die vorzulegende Stellungnahme auf folgende Aspekte ausrichten:

1 Bei welchen Werten sollte der Farbumschlag von Gelb nach Rot erfolgen?

In diesem Zusammenhang ist zu klären, ob es objektive, wissenschaftlich tragbare Bezugswerte für die trennscharfe, differenzierte Bewertung einzelner Lebensmittel gibt.

2. Bei welchen Lebensmitteln ist eine Farbrunterlegung nach dem „1 plus 4“ Modell zielführend?

Mit Blick auf das Ziel, Verbrauchern eine zusätzliche Hilfe zur Auswahl von gesundheitserhaltenden bzw. –fördernden Lebensmitteln im Rahmen einer vollwertigen Ernährung zu geben, ist zu prüfen, ob farbliche Hinterlegungen für alle Lebensmittel (unabhängig von einer Zuordnung zu einer Lebensmittelgruppe) oder nur im Rahmen einer vergleichenden Bewertung in Lebensmittelkategorien zielführend sind.

5. Ausführungen

Grundsätzliche Anmerkungen

In der Verwendung einer wertenden Kennzeichnung von Lebensmitteln unter Einsatz von abgeleiteten „Bezugsgrößen“ besteht die grundsätzliche Problematik, dass Verhaltensrichtlinien, die für die Ernährung insgesamt konzipiert werden (z. B. Vorgaben der WHO, Eurodiet, D-A-CH) nicht auf einzelne Lebensmittel herunter gebrochen und somit nicht als Grundlage für die Definition von „Bezugsgrößen“ herangezogen werden können. Nutritive Referenzwerte sind so zu interpretieren, dass die Zielgröße durch die Gesamtheit der Ernährung zu erreichen ist. Die Qualität der Ernährung wird dementsprechend nicht durch ein einzelnes Lebensmittel bestimmt, sondern durch die Summe dessen, was an Lebensmitteln aufgenommen wird.

Ziel nutritiver Referenzwerte ist die Erhaltung und Förderung der Gesundheit und damit der Lebensqualität in der Gesamtbevölkerung. Sie sollen bei nahezu allen gesunden Personen die lebenswichtigen metabolischen, physischen und psychischen Funktionen sicherstellen. Eine Zufuhr in Höhe der Referenzwerte soll sowohl nährstoffspezifische Mangelkrankheiten und Mangelsymptome als auch Überversorgung mit Energie und bestimmten Nährstoffen verhüten (DGE, 2000). Die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, wie z. B. die D-A-CH Referenzwerte, werden daher für Bevölkerungsgruppen (gestuft nach Alter und Geschlecht und unter Berücksichtigung besonderer physiologischer Situationen) definiert und können als Maßstab z.B. zur Beurteilung der Ernährungssituation einer gesamten Population genutzt werden. Aussagen für Einzelpersonen können daraus nur angenähert werden.

Eine Wertung einzelner Lebensmittel für die Ernährung des Menschen auf der Basis ausgewählter Referenzwerte ist ohne Berücksichtigung weiterer Kriterien (s.u.) somit methodisch nicht zulässig, weil das einzelne, bewertete Produkt als Teil dieser Gesamternährung möglicherweise anders (besser oder schlechter) einzustufen ist, als es die „isolierte Betrachtung“ darstellt. Darauf war die DGE in der Stellungnahme zu den GDA (August 2007) bereits eingegangen.

5.1. Bei welchen Werten sollte der Farbumschlag von Gelb nach Rot erfolgen?

Exakte Zahlenwerte für die trennscharfe Bewertung von Lebensmitteln sind aus Sicht der DGE wissenschaftlich nicht ableitbar. Hierzu fehlt die geforderte wissenschaftliche Evidenz. Grundsätzlich hält es die DGE zwar für sinnvoll und möglich, den Wert von Lebensmitteln für die Ernährung zu definieren und zu kommunizieren, jedoch gibt es bislang keine einzelne eindeutige und anerkannte Größe, mit der diese Bewertung umfassend erfolgen könnte. Vielmehr muss mit übergeordneten qualitativen Merkmalen gearbeitet werden. Dies ist nachvollziehbar, weil die Qualität von Lebensmitteln eine komplexe Größe ist, die sich aus einer großen Zahl von Teilqualitäten zusammensetzt. Alleine für den ernährungsphysiologischen Wert eines Lebensmittels sind folgende Teilqualitäten relevant:

- Energiegehalt des Lebensmittels und Energiedichte (Energiegehalt in Relation zur Menge; Bezug ist in der Regel 100 g)
- Nährstoffgehalt des Lebensmittels und Nährstoffdichte für einzelne Nährstoffe (Nährstoffdichte: Gehalt eines einzelnen Nährstoffs in Relation zum Energiegehalt)
- Gehalt an gesundheitlich problematischen Inhaltsstoffen
- Menge, die von diesem Lebensmittel tatsächlich verzehrt wird

- Häufigkeit, mit der das Lebensmittel verzehrt wird
- Wirkung des Lebensmittels in Interventionsstudien

Das vorgeschlagene Modell berücksichtigt nur wenige dieser Kriterien, wodurch keine objektive Bewertung möglich ist.

Ein Vorschlag für eine trennscharfe Differenzierung hat die FSA unterbreitet (2007) und bezieht sich dabei auf die *dietary reference values* des Committee on Medical Aspects of Food and Nutrition Policy (COMA) (1991). Für die Übergänge zwischen Gelb und Rot werden für Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz 25% der angegebenen Quantitäten pro 100 g bzw. 30% (40% für Salz) eingesetzt; die Herleitung dieser Prozentzahlen wird nicht erläutert. Die als Fußnote angegebene Quelle (Department of Health. Report on health and social subjects No 41. Dietary reference values for food energy and nutrients for the United Kingdom, 1991) ist uns nicht verfügbar; für uns zugängliche Auszüge aus dem COMA-Report 1991 beziehen sich lediglich auf Referenzwerte, nicht auf prozentuale Angaben zum Erreichungsgrad. Insofern ist diese Trennung zwischen den Bereichen Gelb und Rot wissenschaftlich nicht nachvollziehbar und ggf veraltet.

5.2. Bei welchen Lebensmitteln ist eine Farbunterlegung nach dem „1 plus 4“- Modell zielführend?

Kategorien

Unabhängig davon, ob vertrauenswürdige Bezugswerte wissenschaftlich hergeleitet werden können, kann eine farbige Unterlegung („Ampelfarben“) nach Meinung der DGE nur dazu dienen, Lebensmittel ein und derselben Kategorie untereinander zu differenzieren und zu bewerten (Beispiel Dreidimensionale Lebensmittelpyramide). Es ist für Verbraucher dann möglich, bei der Auswahl des Zielproduktes dasjenige aus einer Kategorie zu bevorzugen, das im Vergleich mit anderen Vertretern derselben Kategorie besser („grün“) abschneidet. Die Bildung von Produktgruppen hat auch die FSA (2007) vorgesehen. Soll dieser Ansatz verfolgt werden, erscheint eine zuverlässige Definition der Gruppen und eine für den Anwender erkennbare Zuordnung der Produkte erforderlich.

Übergeordnet ergibt sich für die Kategorienbildung aus dem Leitfaden für die Kennzeichnung nach dem „1 plus 4“-Modell eine Ausrichtung auf verpackte Lebensmittel. Desweiteren wird vom vzbv die Ausrichtung auf zusammengesetzte Produkte vorgeschlagen. Unverarbeitete Produkte und Lebensmittel, deren Verzehr aufgrund wissenschaftlicher Evidenz empfohlen wird, sollten von der Ampelkennzeichnung ausgenommen werden. Dies betrifft z.B. Obst und Gemüse in unverarbeiteter Form. Als ursprüngliche, unverarbeitete Produkte entfallen auch Öle, Butter, Milch, Mehl, Zucker sowie Fleisch, Fisch, Ei in unverarbeiteter Form und Salz aus der Ampelkennzeichnung.

Zur Definition von Produktgruppen ist für die Zukunft auch eine Einbindung von Nährwertprofilen, die von der EFSA entwickelt werden, denkbar.

Eine umfassende qualitative Bewertung der ernährungsphysiologischen Qualität von Lebensmitteln innerhalb einer Lebensmittelgruppe ist von der DGE bereits 2005 mit dem Konzept der Dreidimensionalen Lebensmittelpyramide eingeführt worden (Stehle 2005).

Pro Lebensmittelgruppe sind eine Vielzahl von Kriterien definiert worden, die es erlauben, Lebensmittel in den jeweiligen Gruppen qualitativ einzuteilen:

Die zugrundeliegenden Kriterien:

- *Pflanzliche Lebensmittel:*
Energiedichte; Nährstoffdichte (Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, Ballaststoffe); präventive Aspekte (Krebs, Herz- Kreislauf-Erkrankungen).
- *Tierische Lebensmittel:*
Energiedichte; Nährstoffdichte (z. B. Calcium, Eisen, Zink, Selen, B-Vitamine, Vitamin D); Fettqualität (gesättigte Fettsäuren, n-3 Fettsäuren).
- *Speisefette und Öle:*
Fettsäurezusammensetzung (gesättigte, einfach ungesättigte, mehrfach ungesättigte), Verhältnis von n-6 : n-3-Fettsäuren; Vitamin E; Cholesterol; Trans-Fettsäuren; küchentechnische Nutzung.
- *Getränke:*
Energiegehalt (mäßig: <7 % Kohlenhydrate, hoch: >7 % Kohlenhydrate); ernährungsphysiologisch bedeutsame Inhaltsstoffe; sekundäre Pflanzenstoffe; anregende Substanzen; Süßungsmittel.

Die Bewertung der Lebensmittel in der Dreidimensionalen Lebensmittelpyramide ergibt sich aus dem Zusammenspiel der verwendeten Kriterien und wird durch die räumliche Position auf einer Dreiecksseite ausgedrückt. Zusätzlich wird mit den ineinander fließenden Ampelfarben an den Dreieckskanten die Einordnung der Lebensmittelgruppen verdeutlicht.

Charakteristisch ist das Fehlen scharfer Grenzen zwischen den Farbfeldern der Ampel. Das jeweilige Dreieck zu den Lebensmittelgruppen eignet sich sehr gut zur vergleichenden Information des Verbrauchers. Ein Anbringen in den nach Lebensmittelgruppen unterteilten Lebensmittelregalen im Einzelhandel ist möglich und sinnvoll.

Aus der Entwicklungsarbeit der Dreidimensionalen Lebensmittelpyramide leitet die DGE ihre Auffassung ab, dass keine objektiven, wissenschaftlich tragbaren Kriterien („Bezugswerte“) für die ernährungsphysiologische Bewertung einzelner Lebensmittel ohne Berücksichtigung der Lebensmittelgruppe zu ermitteln sind. Daher ist es auch nicht möglich, scharfe Übergänge bei den Ampelfarben zu definieren. Eine trennscharfe Kategorisierung (wie im „1 plus 4“ – Modell vorgesehen) von Lebensmitteln wird von der DGE konsequenterweise nicht unterstützt.

Bezugsgröße

Unabhängig davon, ob vertrauenswürdige Bezugswerte wissenschaftlich hergeleitet werden können, ist es für die Vergleichbarkeit von Produkten innerhalb einer Kategorie Voraussetzung, dass auch eine einheitliche Bezugsgröße verwendet wird.

Da die Vergleiche innerhalb einer Kategorie erfolgen sollen (siehe oben), empfiehlt es sich, die Basis 100 g zu wählen. Diese Größe ist auch in Nährwerttabellen die übliche Basis. Der Bezug auf die Portionsgröße erscheint nicht notwendig, weil innerhalb einer Kategorie die Portionsgrößen relativ ähnlich sind.

Für die 100 g-Basis spricht auch, dass das Variieren der Portionsgröße bei den Herstellerangaben zu einem Produkt ohne Einfluss auf die Bewertung des Produktes bliebe. Für die Zuordnung der „Ampel-Farben“ zu Produkten mit 100 g-Angabe ergibt sich jedoch eine Ungereimtheit: Bei Lebensmitteln, von denen üblicherweise weniger als 100 g als Portion verzehrt werden, ergibt die Anwendung der Grenzwerte eine Überschätzung, d. h. die Lebensmittel werden eher mit „rot“ bewertet. Umgekehrt werden Produkte günstiger bewertet, deren Portionsgröße üblicherweise über 100 g liegt.

6. Weitere Problembereiche

Erreichen der Zielgruppen

Eine wissenschaftlich fundierte Lebensmittelkennzeichnung kann generell dazu beitragen, Informationen zu transportieren und die richtige Auswahl zu treffen. Die Zielgruppe der interessierten und aufgeklärten Verbraucher ist auf diesem Wege wie bisher sicherlich erreichbar. Zu den Zielgruppen, deren Ernährungsverhalten stark verbesserungsbedürftig ist, gehören jedoch gerade bildungsferne und einkommensschwache Bevölkerungsgruppen (MRI 2008). Diese Gruppen mit kognitiven Elementen zu erreichen, ist bekanntermaßen nur schwer möglich. Da auch die vorgeschlagene erweiterte Nährwertinformation mit kognitiven Instrumenten arbeitet, liegt die Schlussfolgerung nahe, dass diese besonders wichtigen Zielgruppen diese Instrumente nicht nutzen können.

Für die Umsetzung der Informationen in Erkenntnisgewinn und dann in konkretes Handeln sind weitere und differenziertere Maßnahmen notwendig. Als hilfreich erscheint es für diese Zielgruppe eher, mit Maßnahmen der Verhältnisprävention, wie Standards für die Verpflegung in Kindergarten und Schule, und durch Sicherung des Zugangs zu diesen Möglichkeiten, Einfluss auf die Ernährungssituation und das Ernährungsverhalten zu nehmen.

Fokussierung auf die Übergewichtsproblematik

Auslöser für die Neuregelung und Aktivitäten der Lebensmittelkennzeichnung ist die evidente Übergewichtsproblematik in der erwachsenen Bevölkerung und bei Kindern. Dabei ist zu bedenken, dass Übergewicht im Ursachenbereich „Ernährung“ nicht nur aus einem FALSCH, sondern primär aus einem ZUVIEL (an Energiezufuhr) resultiert.

Das Ziel, Übergewicht einzudämmen und die Folgen für Gesundheit und Volkswirtschaft einzuschränken, muss aus Sicht der DGE zwingend durch ein Maßnahmenpaket angestrebt werden. Deshalb wird der Nationale Aktionsplan (NAP) IN FORM begrüßt. Mit Blick auf die Nutzung der Nährwertkennzeichnung ergibt sich die Forderung, die Kenntnisse und Fertigkeiten von Verbrauchern im Umgang mit Lebensmitteln, mit der persönlichen Ernährung und Gesundheit entscheidend auszubauen. Wie die Studie des BMELV belegt, kann das Umsetzen der gelieferten Informationen auf Lebensmittelpackungen nur erfolgen, wenn entsprechende Grundkenntnisse vorhanden sind. Deshalb sollte eine solche Maßnahme begleitet sein von Ernährungsaufklärung und Ernährungsbildung mit den Zielen, Kompetenzen im Bereich Ernährung und Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln und zu einem gesundheitlich verantwortlichen Lebensstil hinzuführen.

Es sei hier auch noch erwähnt, dass eine „Bewertung“ von einzelnen Lebensmitteln nur mit dem Hintergrund „Übergewicht“ ein sehr einseitiges Bild einer ernährungsphysiologischen Qualität liefert. Würde das Ziel anders definiert werden (z.B. Vermeidung von Osteoporose), wären die Ergebnisse der „Bewertung“ sicherlich anders.

Besondere Erfordernisse für Personen mit Erkrankungen, die durch Ernährung beeinflussbar sind

Für Personen mit Erkrankungen, die durch Ernährung beeinflussbar sind, insbesondere Diabetiker, sind evtl. weitere Angaben über die Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels notwendig. Bei Wegfall der „Diabetiker-Lebensmittel“ ist es erforderlich, die Kohlenhydratgehalte von Lebensmitteln zu kennzeichnen. Die Angabe des Zuckergehaltes alleine reicht nicht aus, denn die Fokussierung der Diabetikerernährung auf „Zucker“ bzw. Glucose ist heute wissenschaftlich nicht mehr haltbar und nicht mehr üblich. Die Deutsche Diabetes Gesellschaft mit ihrem Ausschuss Ernährung und ebenso die internationale

Diabetes-Föderation (IDF) Region Europa, sind für eine ersatzlose Streichung von Diabetiker Lebensmittel eingetreten und fordern an deren Stelle, eine klare und einfache verbindliche Lebensmittelkennzeichnung. Dieser Forderung würde eine objektive quantitative Angabe von Inhaltsstoffen pro 100 g sicherlich gerecht werden.

Nutzen für die Verbraucherinformation

Im Nationalen Aktionsplan „In Form“ ist im Handlungsfeld 2 (Information über Ernährung, Bewegung und Gesundheit) der Bereich „verantwortlicher Umgang mit Informationen“ aufgeführt. In diesem Aktionsfeld führt der Plan aus, dass nicht nur bei der Werbung, sondern auch bei der direkten Kundenansprache und bei Aktivitäten im Rahmen gesamtgesellschaftlichen Engagements von Unternehmen eine hohe Verantwortung für qualitätsgesicherte Informationsvermittlung besteht.

Die Signalwirkung der Ampelfarben und die richtige Interpretation der Farbe sind sicherlich vom „Otto Normalverbraucher“ durchzuführen. Als bedenklich im Hinblick auf die Zielerreichung des Informierens über „gesunde“ Ernährung ist zu jedoch festzustellen, dass mit der Ampelkennzeichnung Lebensmittel auf 3 Farben und 4 Inhaltsstoffe reduziert werden und als abstrahierte Gebilde erscheinen. Dies nimmt die Nähe zum Lebensmittel als solches und läuft dem Bestreben der Verbraucherbildung und Verbraucherinformation entgegen. Die erklärten Ziele, Wissen um die Qualität der Lebensmittel zu entwickeln und den Umgang damit zu erlernen und für den Lebensalltag einzuüben, werden durch die vereinfachte Kennzeichnung nicht unterstützt.

Quellen:

- (1) BMELV: Leitfaden für erweiterte Nährwertinformationen auf vorverpackten Lebensmitteln
http://www.bmelv.de/nn_769206/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/Lebensmittelkennzeichnung/NaehwertkennzeichnungLeitfaden,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/NaehwertkennzeichnungLeitfaden.pdf
- (2) BMELV: Leitfaden für erweiterte Nährwertinformationen – Schlüssel für eine gesunde Lebensmittelauswahl
http://www.bmelv.de/nn_769206/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/Lebensmittelkennzeichnung/NaehwertkennzeichnungFlyer,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/NaehwertkennzeichnungFlyer.pdf
- (3) CIAA: CIAA Comments on the Commission’s Green Paper: “Promoting healthy diets and physical activity: towards a European strategy for the prevention of overweight, obesity and chronic diseases” – COM (2005) 637 final. Brussels, 31th March 2006
- (4) CIAA: CIAA Recommendation for a Common Nutriion Labelling Scheme. Brussels, 30.06.2006,
http://www.ciaa.be/documents/press_releases/CIAA_Nut_recommendation.pdf, Zugriff v. 03.08.07
- (5) CIAA: Rationale for the proposed CIAA GDA reference values.
http://gda.ciaa.eu/asp/about_gdas/rationale.asp, Zugriff v. 03.08.07
- (6) Committee on Medical Aspects of Food and Nutrition Policy (COMA). dietary reference values 1991.
- (7) (Department of Health. Report on health and social subjects No 41. Dietary reference values for food energy and nutrients for the United Kingdom. London: HMSO, 1991)
- (8) Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Umschau/Braus, Frankfurt am Main (2000)
- (9) Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Stellungnahme der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zur Anwendung von “Guideline Daily Amounts“ (GDA) in der freiwilligen Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln. <http://www.dge.de/pdf/ws/DGE-Stellungnahme-GDA.pdf>
- (10) Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide. DGEInfo 2005 4:56-57
- (11) Eurodiet Reports and Proceedings, Public Health Nutrition, Vol.4 Nr. 2(A), April (2001)
- (12) Food Standards Agency. Front of pack Traffic light signpost labelling – Technical Guidance. Issue 2 Nov. 2007
www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/frontofpackguidance2.pdf
- (13) Food Standards agency: Front-of-pack Traffic light signpost labelling – Technical Guidance, Issue 2, Nov.2007; eatwell.gov.uk/trafficlights

- (14) Kommission der Europäischen Gemeinschaften Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlamentes und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. 30.01.2008 KOM(2008)40 endgültig – 2008/0028 (COD)
- (15) Kurth BM, Schaffrath Rosario A: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland: Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KiGGS). Bundesgesundheitsbl Gesundheitsforsch Gesundheitsschutz Springer (2007) 50:736-743
- (16) Max Rubner-Institut (MRI). Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel: Nationale Verzehrs Studie II. Ergebnisbericht. (2008)
- (17) Stehle H et al: Grafische Umsetzung von Ernährungsrichtlinien – traditionelle und neue Ansätze. Ernährungs-Umschau 2005; 52:128 -135
- (18) Verbraucherschutzminister. Protokoll zum Treffen der Verbraucherschutzminister am 11. Juni 2008 in Berlin – TOP Nährwertkennzeichnung.
- (19) vzbv -Verbraucherzentrale Bundesverband. Dickmachern auf der Spur – Ampelcheck im Supermarkt. http://www.vzbv.de/mediapics/ampelcheck_flyer.pdf