



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

**zur Anwendung von
“Guideline Daily Amounts“ (GDA)
in der freiwilligen Kennzeichnung
von verarbeiteten Lebensmitteln**

Oktober 2007

Hintergrund

Für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln gilt in der Europäischen Gemeinschaft (EU) die Richtlinie 90/496/EEC, die für Deutschland in nationales Recht umgesetzt ist. Eine Novellierung dieser Richtlinie wird seitens der EU angestrebt. Unabhängig von diesen aktuellen politischen und wissenschaftlichen Aktivitäten beschäftigt sich der Verband der Europäischen Lebensmittelindustrie (Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE – CIAA) seit einiger Zeit mit der Etablierung einer freiwilligen, vereinfachten Kennzeichnung. Ende Juni 2006 publizierte die CIAA (Zitat) „... in line with the requirements of current EU legislation ...“ so genannte *Recommendations for a Common Nutrition Labelling Scheme* (Brüssel, 30.06.2006) (2). Damit sollte der Lebensmittelindustrie ein Programm in die Hand gegeben werden, das auf freiwilliger Basis vollständig oder in Teilen (je nach Relevanz für die Hersteller) umgesetzt werden kann. Das CIAA-Konzept besteht aus 4 Angaben (Elementen):

Rückseite der Verpackung

List of nutrients (Nährstoffliste): Energie, Protein, Kohlenhydrate, Zucker, Fett, gesättigtes Fett, Ballaststoffe/Nahrungsfaser und Natrium

Nutrition information per serving (Ernährungsinformation pro Portion)

Guideline Daily Amounts („Richtlinie für die tägliche Aufnahme“)

Vorderseite der Verpackung (Grafik)

Calories/Energy per serving and % GDA for calories (Kalorien/Energie pro Portion und % GDA für Kalorien)

Nach unseren Informationen (Stand Mitte August 2007) wird dieses Konzept (teilweise) in 9 Unternehmen umgesetzt: Campbell Germany GmbH, Coca-Cola GmbH, Danone GmbH, Kellogg (Deutschland) GmbH, Kraft Foods Deutschland GmbH, Masterfoods Holding GmbH, Nestlé Deutschland AG, PepsiCo Deutschland GmbH und Unilever Deutschland GmbH.

Essenzieller Teil des CIAA-Konzeptes ist die Einführung des Begriffes GDA. Diese neue Bezugsgröße wurde von einer CIAA-Arbeitsgruppe für die Variablen Energie, Kohlenhydrate, Fett, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe/Nahrungsfaser, Natrium (in Form von Kochsalz), Protein und Gesamt-Zucker erarbeitet (1, 2, 3).

Nachfolgend nimmt die DGE zur Verwendung des Begriffes GDA in der freiwilligen Kennzeichnung von Lebensmitteln Stellung. Die Ausführungen sind in folgende Kapitel unterteilt:

1. Vorstellung GDA-Konzept – Definition, Ableitung
2. Bezugsgrößen zur Berechnung von GDA – Wissenschaftliche Bewertung
3. GDA als Bestandteil eines Konzeptes zur Lebensmittelkennzeichnung – Wissenschaftliche Bewertung
4. Zusammenfassung – Fazit

Als Grundlage für die Stellungnahme dienten die aktuellen Publikationen der CIAA im Internet (1, 2, 3).

1. Vorstellung GDA-Konzept – Definition und Ableitung

Definition GDA (nach CIAA)

Nach der CIAA-Arbeitsgruppe sind GDA-Werte (in deutscher Übersetzung) „...Angaben (in Prozent) des Gehaltes eines Nährstoffs in einem Lebensmittel in Relation zum von der CIAA vorgeschlagenen Richtwert für die Tageszufuhr des entsprechenden Nährstoffs“. Das Ziel der Anwendung von GDA ist nachfolgend im Originaltext zusammengefasst:

„Typical energy and micronutrient intake levels (Basisdaten bzw. Bezugsgrößen) that most people are advised to consume daily for a healthy diet... (errechnete) GDAs are not targets for individuals, but provide consumers with a benchmark against which the contribution from macronutrients provided by a food product can be assessed.“

Auf deutschsprachigen Verpackungen wird der Begriff GDA mit „empfohlene Tageszufuhr“ übersetzt.

Ableitung

Nach Angaben der CIAA-Arbeitsgruppe wurden für die Ableitung der GDA folgende Prinzipien angewendet:

- GDA müssen den aktuellen EU-Richtlinien zur Lebensmittelkennzeichnung entsprechen
- GDA sollen für „durchschnittliche“ Erwachsene (>18 Jahre, normales Körpergewicht) entwickelt werden.
- GDA-Werte sollen zur Vereinfachung gerundet werden (leichteres Merken, Vermeidung von nicht vorgesehener Präzision)

In der Arbeitsgruppe hat man sich darauf geeinigt, die GDA auf der Basis der Eurodiet Nutrition Population Goals (3, 5) zu entwickeln. Da Eurodiet keine konkreten Richtwerte zum Energiebedarf bzw. –umsatz macht, definierte die Arbeitsgruppe selbst einen Bezugswert. Hierbei wurden folgende Aspekte berücksichtigt:

- UK: die IGD (Institute Grocery Distribution, 1998) verwendet 2000 kcal als GDA für Energie
- USA: Die Berechnung der Daily Reference Values (DRV) der FDA für Makronährstoffe basieren auf einer Energieaufnahme von 2000 kcal
- Ernährungswissenschaftler/-innen und Diätassistenten/-innen benutzen in der Regel einen Wert von 2000 kcal zur Bewertung der durchschnittlichen Nährstoffaufnahme in Bevölkerungsstudien (2, 3)

Als GDA-Energiewerte definierte CIAA 2000 kcal/Tag für Frauen und 2500 kcal/Tag für Männer. Sofern auf den Verpackungen nur ein Wert angegeben werden soll, empfiehlt die Arbeitsgruppe den Firmen, die Prozentangabe auf 2000 kcal/Tag zu beziehen.

In der nachfolgenden Tabelle 1 sind die von der CIAA veröffentlichten Basisdaten für die Berechnung der GDA-Werte zusammengestellt.

Tabelle 1: CIAA-Basisdaten für die Berechnung von Guideline Daily Amount (GDA) (3)

Nährstoff	Frauen	Männer
Energie	2000 kcal	2500 kcal
Protein	50 g	60 g
Kohlenhydrate	270 g	340 g
Fett	70 g	80 g
Gesättigte Fettsäuren	20 g	30 g
Ballaststoffe	25 g	25 g
Salz	6 g	6 g
Gesamtzucker	90 g	110 g

Die ausgewiesenen Werte sollen im Sinne einer Obergrenze (Fett, gesättigte Fettsäuren, Salz) bzw. einer Untergrenze (Kohlenhydrate, Ballaststoffe) interpretiert werden. Die Angaben für Energie, Protein und Zucker sind entsprechend den CIAA-Unterlagen als „Mittelwerte“ anzusehen (3).

2. Bezugsgrößen zur Berechnung von GDA – Wissenschaftliche Bewertung

Essenzielle Grundlage des GDA-Konzeptes ist die Festlegung von Basiswerten (Bezugsgrößen) zur täglichen Zufuhr an den zu bewertenden Nährstoffen. Konsequenterweise werden nachfolgend zunächst die ausgewiesenen Bezugsgrößen wissenschaftlich bewertet. Dabei werden insbesondere folgende grundlegende Aspekte geprüft:

- Definition von Referenzpersonen und entsprechende Energiezufuhr
- Wissenschaftliche Korrektheit der Herleitung und Begründung
- Vergleich der CIAA-Werte mit internationalen Referenzwerten (Eurodiet [5], DRI [6], WHO [7], D-A-CH [4])

Gemäß CIAA sollen die ausgewiesenen Werte generell den Vorgaben der Eurodiet (3, 5) entsprechen. Eurodiet ist ein durch die Europäische Kommission finanziertes Projekt mit dem Ziel, wissenschaftlich fundierte europaweite Ernährungsempfehlungen als Grundlage für die europäische Ernährungs- und Gesundheitspolitik herzuleiten.

Grundsätzlich ist hier zu bemerken, dass die Erarbeitung der Bezugsgrößen in der CIAA-Arbeitsgruppe ohne offizielle Beteiligung der zuständigen wissenschaftlichen Organisationen erfolgt ist. Informationen zur Zusammensetzung der Arbeitsgruppe und deren Entstehen liegen der DGE nicht vor.

Referenzpersonen und Energiezufuhr

Nach den Vorgaben der Arbeitsgruppe sollen die GDA „für durchschnittliche Erwachsene über 18 Jahre mit Normalgewicht“ etabliert werden. Als „tägliche Energieaufnahme“ sind für Frauen 2000 kcal, für Männer 2500 kcal angegeben. Eine weitere Charakterisierung der Zielperson bzw. –gruppe wird nicht vorgenommen.

Aus wissenschaftlicher Sicht ist diese Vorgehensweise nur bedingt nachzuvollziehen. In den durch die internationalen Gesellschaften publizierten Referenzwerten erfolgt eine Charakterisierung der Referenzpersonen nach Geschlecht, Alter und körperlicher Aktivität (physical activity level, PAL). Letzteres wird von der CIAA generell nicht berücksichtigt. Ein Vergleich mit den D-A-CH – Werten (Tabelle 2) zeigt deutlich, dass die Angaben von 2000 bzw. 2500 kcal/Tag nur für sehr junge Erwachsene annähernd mit unseren Daten übereinstimmen. Für ältere Verbraucher müssten die Werte (deutlich) gesenkt werden. Einzelne Zahlen als Vorgabe für die gesamte Bevölkerung sind nicht vertrauenswürdig. Ungünstig ist auch, dass besondere Lebenssituationen (z. B. Kinder/Jugendliche, Schwangere/Stillende) unberücksichtigt bleiben.

Diese unpräzisen und damit irreführenden Angaben sind sicherlich ein Problem des Gesamtkonzeptes der CIAA zur freiwilligen Kennzeichnung. Die Idee, bei Angabe nur eines GDA-Wertes den niedrigeren Energiewert für Frauen zu benutzen, ist im Sinne der Vermeidung von Übergewicht daher sicherlich begrüßenswert.

Tabelle 2: D-A-CH – Richtwerte für die durchschnittliche Energiezufuhr bei Männern und Frauen unterschiedlichen Alters (PAL-Wert: 1,4) (4)

Alter	Mann	Frau
19 bis unter 25 Jahre	2500	1900
25 bis unter 51 Jahre	2400	1900
51 bis unter 65 Jahre	2200	1800
65 Jahre und älter	2000	1600

Fett / gesättigte Fettsäuren

Entsprechend der konzeptionellen Vorgaben wurden zur Definition der Bezugsgröße zur Zufuhr von Gesamtfett und von gesättigten Fettsäuren die prozentualen Angaben aus Eurodiet zumindest zahlenmäßig herangezogen (<30en% bzw. <10en%). Bezogen auf 2000 bzw. 2500 kcal berechnen sich gerundet für Gesamtfett 70 g bzw. 80 g und für gesättigte Fettsäuren 20 g bzw. 30 g (Frauen bzw. Männer (Tabelle 1). Diese Umsetzung durch die CIAA berücksichtigt jedoch nicht, dass es sich bei den Prozentangaben um ein Maximum handelt.

Die Angaben stimmen annähernd mit den Absolutwerten aus D-A-CH überein. WHO und DRI geben für die quantitative Zufuhr an Fett eine Spanne an, wobei der maximale Wert bei 30 bzw. 35en% liegt (Tabelle 3). Damit errechnen sich auch absolut andere Werte. Für gesättigte Fettsäuren stimmen die Angaben mit WHO und D-A-CH überein. In den DRI wird „so gering wie möglich“ angegeben (Tabelle 4).

Tabelle 3: Referenzwerte (Richtwerte) für die tägliche Zufuhr an Fett (absolut* und in Prozent der Energie)

Fett	Eurodiet		D-A-CH		DRI		WHO	
Frauen	<30 %	<66,6 g	<30 %	<66,6 g	20–35 %	44,4–77,7 g	15–30 %	33,3–66,6 g
Männer	<30 %	<83,3 g	<30 %	<83,3 g	20–35 %	55,5–97,2 g	15–30 %	41,6–83,3 g

*Absolutwerte bezogen auf 2000 bzw. 2500 kcal/Tag

Tabelle 4: Referenzwerte (Richtwerte) für die tägliche Zufuhr an gesättigten Fettsäuren (absolut* und in Prozent der Energie)

Gesättigte Fettsäuren	Eurodiet		D-A-CH		DRI	WHO	
Frauen	<10 %	<22,22 g	<10 %	<22,22 g	so gering wie möglich	<10 %	<22,22 g
Männer	<10 %	<27,77 g	<10 %	<27,77 g		<10 %	<27,77 g

*Alle Werte in Bezug auf 2000 bzw. 2500 kcal/Tag

Die Absolutmenge der Gesamtfett-Zufuhr nimmt mit höherem Alter ab. Daher sind die berechneten GDA-Angaben wiederum vor allem für ältere Verbraucher unpräzise und möglicherweise irreführend.

Kohlenhydrate/Gesamtzucker

In Anlehnung an Eurodiet wird für die Gesamtzufuhr an Kohlenhydraten ein Richtwert von 55% zugrunde gelegt, so dass sich für Frauen eine Aufnahme von 270 g und für Männer 340 g ergibt (Tabelle 1). Der Richtwert muss hier als Untergrenze definiert werden; konsequenterweise liegen die Absolutwerte an der untersten Grenze der gewünschten Zufuhr.

Im Vergleich mit den internationalen Referenzwerten liegen die Bezugsgrößen der CIAA jeweils innerhalb der vorgegebenen Spannen (Tabelle 5).

Tabelle 5: Referenzwerte (Richtwerte) für die tägliche Zufuhr an Kohlenhydraten (absolut* und in Prozent der Energie)

Kohlenhydrate	Eurodiet		D-A-CH		DRI		WHO	
Frauen	>55 %	>275 g	>55 %	>275 g	45–65 %	225–325 g	55–75 %	275–375 g
Männer	>55 %	>344 g	>55 %	>344 g	45–65 %	281–406 g	55–75 %	344–469 g

* Absolutwerte bezogen auf 2000 bzw. 2500 kcal/Tag

Sowohl bei Eurodiet als auch bei den anderen zitierten Referenzwerten werden unter dem Begriff „Gesamt-Kohlenhydrate“ alle Arten von verdaulichen Nahrungskohlenhydraten (Mono-, Di- und Polysaccharide) zusammengefasst, wobei Polysaccharide den Hauptteil ausmachen sollen. Diesbezügliche Aussagen werden von der CIAA nicht gemacht.

Sehr komplex ist die Ableitung zur Zufuhr an Gesamt-Zucker (90 g bzw. 110 g für Frauen und Männer) (Tabelle 1). Zunächst wurde entsprechend der EU-Direktive Zucker definiert als „alle in Lebensmitteln vorkommende Monosaccharide und Disaccharide mit Ausnahme von Polyolen“. Da Eurodiet keinen spezifischen Wert für die wünschenswerte Aufnahme von Zucker (nach dieser EU-Definition) ausweist, wurde auf andere Informationen zurückgegriffen (3):

- Andere internationale Ernährungsempfehlungen (WHO und Nordic Recommendations) geben einen Referenzwert (Richtwert) von 10en% für *zugesetzten* Zucker an.
- In UK wird eine Zufuhr von 11en% extrinsischen Zucker (ohne Milchzucker) vorgegeben. Für diesen „Zucker“ gibt es jedoch keine einheitliche Definition.
- Eurodiet und WHO empfehlen eine Zufuhr von 400 g Obst und Gemüse pro Tag.
- In Frankreich und Irland wird eine Aufnahme von 3 Portionen Milchprodukten empfohlen.

Aus diesen Informationen wurde die Bezugsgröße zur Aufnahme von Gesamt-Zucker konstruiert:

- Aufnahme von 200 g Obst und 200 g Gemüse = 28 g Zucker
- 3 Milchprodukte pro Tag (200 g Milch, 125 g Joghurt, 40 g Käse) = 17 g Zucker
- Non-milk extrinsic sugars (10% der Energie) = 50 g (Frau) bzw. 62,5 g (Mann)

Daraus ergibt sich als gerundete Gesamtzufuhr 90 g bzw. 110 g (Tabelle 1).

Die gewählte Ableitung dieser Werte ist aus wissenschaftlicher Sicht kritisch zu betrachten. Das Addieren von „natürlich“ vorkommendem Zucker (Obst, Gemüse, Milchprodukte) und zugesetztem Zucker wird in dieser Weise nur von der CIAA durchgeführt. Wird die von Zucker unabhängig entwickelte Bezugsgröße für Kohlenhydrate herangezogen (270g bzw. 340 g), nehmen Mono- und Disaccharide einen Anteil von ca. 1/3 an der Kohlenhydratzufuhr ein. Dies wird durch keine internationale Empfehlung gestützt (Tabelle 6). Offensichtlich wird bei der Berechnung des GDA-Wertes der zugesetzte Zucker des Lebensmittels auf eine Bezugsgröße, die zugesetzten und natürlichen Zucker berücksichtigt, bezogen. Damit kommen verhältnismäßig niedrige Prozentwerte zustande.

Aufgrund dieser „ungewöhnlichen“ Berechnungsweise ist ein objektiver Vergleich mit den gängigen Referenzwerten schwierig. Die WHO nennt für Zucker(arten) einen Richtwert <10 Energieprozent. Dieser Wert bezieht sich auf alle Mono- und Disaccharide, die Lebensmitteln zugesetzt werden einschließlich Zucker in Honig, Sirup und Fruchtsaft. Bei den DRI ist der Richtwert für zugesetzten Zucker von <25 % der Energie als Obergrenze formuliert. Dabei werden die zugesetzten Zucker definiert als Zucker und Sirup, welche während der Herstellung von Lebensmitteln zugesetzt werden. Bei Eurodiet sollte die Aufnahme von zugesetzten Zucker(arten) unter 10–12 % der Energiezufuhr liegen.

Tabelle 6: Referenzwerte (Richtwerte) für die tägliche Zufuhr an Mono- und Disacchariden („Zucker“; absolut* und in Prozent der Energie)

„Zucker“	Eurodiet		D-A-CH	DRI		WHO	
Frauen	≤4 Portionen → 10–12 %	≤50–60 g	-	<25 %	<125 g	<10 %	<50 g
Männer	≤4 Portionen → 10–12 %	≤62,5–75 g	-	<25 %	<156,3 g	<10 %	<62,5 g

* Absolutwerte bezogen auf 2000 bzw. 2500 kcal/Tag

Entsprechend der von CIAA gewählten Definition von „Zucker“ (siehe oben) ist abzuleiten, dass die Mengenangabe von Zucker in den gegebenen Werten für Gesamt-Kohlenhydrate enthalten ist. Eine klare Aussage hierzu ist jedoch nicht zu finden.

Es ist aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht nachvollziehbar, mit welchem Hintergrund Lebensmittelgruppen wie Obst und Gemüse für die Berechnung bei Zucker herangezogen werden, eine Differenzierung in unterschiedliche Kohlenhydrate bzw. in unterschiedliche Quellen bei der Festlegung des Gesamt-Kohlenhydratwertes jedoch nicht erfolgt. Es entsteht der Eindruck, dass bei Zucker eine „günstige“ (willkürliche) Berechnung gewählt wurde.

Ballaststoffe/Nahrungsfasern

Als Bezugsgröße für Nahrungsfasern wurde der von Eurodiet publizierte Wert übernommen (Tabelle 1).

Diese Bezugsgröße geht konform mit dem Richtwert der WHO. Die D-A-CH-Referenzwerte geben als Richtwert für die Zufuhr von Ballaststoffen bei Erwachsenen eine Menge von mindestens 30 g pro Tag an (Tabelle 7).

Tabelle 7: Referenzwerte (Richtwerte) für die tägliche Zufuhr an Ballaststoffen/Nahrungsfasern (absolut)

Ballaststoffe	Eurodiet	D-A-CH	DRI	WHO
Frauen	>25 g	>30 g	21–25 g	>25 g
Männer	>25 g	>30 g	30–38 g	>25 g

Natrium/Kochsalz

Als Bezugsgröße für die Kochsalzzufuhr wurde der von Eurodiet publizierte Wert übernommen (Tabelle 1).

Diese Bezugsgröße geht konform mit dem Richtwert der D-A-CH-Referenzwerte. Sowohl DRI als auch WHO liegen in ihren Angaben niedriger (Tabelle 8).

Tabelle 8: Referenzwerte (Richtwerte) für die tägliche Zufuhr an Kochsalz

Salz	Eurodiet	D-A-CH	DRI	WHO
Frauen	<6 g	≤6 g	3–4 g	<5 g
Männer	<6 g	≤6 g	3–4 g	<5 g

Protein

Für Protein wurde eine Zufuhr von 10en% angenommen, woraus sich eine Bezugsgröße von 50 g bzw. 60 g errechnet (Tabelle 1).

International wird eine adäquate Zufuhr (Empfehlung) an Protein bezogen auf das Soll-Gewicht der Referenzperson (Angaben in g/kg KG) angegeben (Tabelle 9). Dabei wird berücksichtigt, dass eine Essenzialität für Aminosäuren und Stickstoff besteht und die Biologische Wertigkeit für Proteine sehr unterschiedlich ist. Eine prozentuale Angabe für Protein ergibt sich aus diesen Absolutwerten, nicht umgekehrt. Mit diesem Hintergrund entbehrt die Vorgehensweise der CIAA einer wissenschaftlichen Logik.

Tabelle 9: Referenzwerte (Empfehlungen) für die tägliche Zufuhr an Protein (g/kg KG)

Protein	DRI	D-A-CH
Frauen	0,8 g	0,8 g
Männer		

3. GDA als Bestandteil eines Konzeptes zur Lebensmittelkennzeichnung – Wissenschaftliche Bewertung

Entsprechend dem Gesamtkonzept der CIAA sollen die Hersteller auf Vorder- bzw. Rückseite der Verpackung GDAs (Prozent der jeweiligen Bezugsgröße) ausweisen. Unabhängig davon, dass eine „eigene“, nur auf freiwilliger Basis beruhende Kennzeichnung durch einzelne Lebensmittelanbieter im Sinne einer objektiven, „harmonisierten“ Information des Verbrauchers kontraproduktiv erscheint, hat das Konzept offensichtliche Schwächen, die nachfolgend aufgeführt sind.

- a) Die Ableitung der Bezugsgrößen ist wissenschaftlich nicht immer nachzuvollziehen. Dies gilt vor allem für die generell entscheidende Frage der Energiezufuhr. Konsequenterweise sind die ausgewiesenen Prozentwerte für die Nährstoffe häufig eine willkürliche Größe.
- b) Die Angabe von Prozenten alleine ist nicht hilfreich. Der Verbraucher muss erkennen können, ob ein hoher oder ein geringer Wert erreicht werden sollte. Dies ist aus der Angabe auf der Verpackung nicht ersichtlich.
- c) Die Angaben sind (zumindest näherungsweise) nur für junge Erwachsene gültig. Alle anderen Verbraucher werden durch die Angaben eher in die Irre geführt. Daran ändert auch ein anzubringender Kommentar bezüglich eines möglicherweise veränderten Energie- und Nährstoffbedarfs in besonderen physiologischen Situationen nichts. Tatsächlich finden sich auf Lebensmittelpackungen bereits Angaben mit Kindern als Bezugspersonen (z. B. 5–10-Jährige). Die Quelle für die verwendeten Richtwerte ist nicht ersichtlich und damit unzulässig.
- d) Der neu eingeführte Begriff GDA wird auf deutschsprachigen Verpackungen als „empfohlene Tageszufuhr“ bezeichnet. Zum Einen ist ein GDA eine Prozentangabe bezogen auf eine vorgegebene Zufuhr und damit keine Empfehlung; zum Anderen werden Empfehlungen (Referenzwerte) von wissenschaftlichen Organisationen herausgegeben. Somit besteht eine große Gefahr der Fehlinterpretation durch den Verbraucher.
- e) Die Umsetzung dieses nicht verpflichtenden Vorschlags wird gegenwärtig von den jeweiligen Lebensmittelunternehmen uneinheitlich gehandhabt. Unterschiede wurden z. B. festgestellt hinsichtlich:
 - der Bezugsgrößen, sowohl bei den Referenzwerten (Herkunft der Datenbasis, Berechnungsdifferenzen) als auch Portionsangaben
 - der Bezugspersonen (Frauen, Männer, Kinder)
 - der Darstellung auf der Verpackung (Vorderseite, Rückseite)
- f) Die Freiwilligkeit der Kennzeichnung eröffnet die Möglichkeit, einzelne Produkte herauszustellen und durch die Kennzeichnung gegenüber anderen abzugrenzen. Es stellt sich die Frage, wie der Verbraucher diese Produktbesonderheit bewertet.
- g) Der Vitamin- und Mineralstoffgehalt erfolgt nicht als GDA-Angabe, sondern in Form des Prozentanteils der empfohlenen Nährstoffzufuhr mit Bezug auf die Recommended Dietary Allowance (RDA) der Nährwertkennzeichnungsverordnung. Das kann nur zur weiteren Verwirrung des Verbrauchers beitragen.

4. Zusammenfassung – Fazit

Für den Einsatz von GDA, ungeachtet der Herleitung, gilt die Grundsatzproblematik, dass Richtlinien, die für die Ernährung insgesamt konzipiert werden (WHO, Eurodiet, D-A-CH), auf einzelne Produkte angewendet werden. Aus dem relativen Erreichen von Zielwerten (Empfehlungen bzw. Richtwerte) werden Rückschlüsse auf die Ernährung insgesamt angestrengt. Dies ist nicht zulässig, weil das einzelne, bewertete Produkt immer Teil einer Gesamternährung und als Teil dieser Gesamternährung möglicherweise anders (besser oder schlechter) einzustufen ist als das „isoliert“ bewertete Lebensmittel.

Die Herleitung der GDA-Werte hält einer kritischen wissenschaftlichen Prüfung nicht durchgehend Stand. 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 des GDA-Wertes ist wissenschaftlich nicht logisch und muss in jedem Fall revidiert werden. Wissenschaftlich nicht akzeptabel ist auch 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. 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.

Als Zielsetzung für dieses Kennzeichnungssystem nennt die CIAA eine schnelle Entschlüsselung des relativen Nährstoffgehaltes des betreffenden Lebensmittels sowie einen möglichen Produktvergleich bzgl. der Nährwertzusammensetzung. Aufgrund unterschiedlicher Kriterien für die Verwendung der Kennzeichnungselemente und unterschiedlicher Portionsgrößen in der Umsetzung ist ein rascher Vergleich zwischen den Produkten in der Praxis nicht möglich. 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 jedoch bei einer Bewertung der GDA durch Verbraucher als problematisch an.

Die nationalen und europäischen wissenschaftlichen Gesellschaften veröffentlichen seit Jahren wissenschaftlich fundierte Kriterien für die Bewertung der Qualität eines einzelnen Lebensmittels. Mit diesem Hintergrund ist die Einführung einer weiteren, wissenschaftlich nicht immer nachvollziehbaren Variablen durch die Industrie unnötig und eher verwirrend. Unabhängig von der Einschätzung des GDA selbst bleibt die Frage offen, inwieweit derartige freiwillige Kennzeichnungen einzelner Produkte das Kauf- und Ernährungsverhalten des Verbrauchers in günstiger Weise verändern. Dazu gibt es bisher keine objektiven Daten. Generell sei bemerkt, dass objektive, wissenschaftlich fundierte Aussagen und Verhaltensempfehlungen auf der Lebensmittelebene immer im Kontext der gesamten Kostform bzw. unter Berücksichtigung von Lebensmittelgruppen, nicht für einzelne Produkte formuliert werden.

5. Literaturangaben

- (1) 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
- (2) CIAA: CIAA Recommendation for a Common Nutrition Labelling Scheme. Brussels, 30.06.2006, http://www.ciaa.be/documents/press_releases/CIAA_Nut_recommendation.pdf, Zugriff v. 03.08.07
- (3) CIAA: Rationale for the proposed CIAA GDA reference values. http://gda.ciaa.eu/asp/about_gdas/rationale.asp, Zugriff v. 03.08.07
- (4) 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)
- (5) Eurodiet Reports and Proceedings, Public Health Nutrition, Vol.4 Nr. 2(A), April (2001)
- (6) National Academy of Sciences. Dietary Reference Intakes (DRIs): Recommended Intakes for Individuals, Elements (2004)
- (7) WHO: Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. WHO Technical Report Series Geneva (2003) 916

Weitere Quellen

- Colour-coded Guideline Daily Amounts (CGDA's) www.food.gov.uk, Zugriff v. 03.08.07
- Mc Donalds: On pack system <http://www.mcdepk.com/worldwidenutrition/index.html>, Zugriff v. 03.08.07
- EUFIC: Foodtoday. Newsletter des Europäischen Informationszentrum für Lebensmittel www.eufic.org, Zugriff: v. 03.08.07
- Kellogg's: Guideline Daily Amounts. www.kelloggs.co.uk/health/nut_gda.asp, Zugriff v. 03.08.07
- Nestlé: Nutritional Labelling. http://www.nestle.co.uk/NR/rdonlyres/B7774C0E-B3D2-403B-8033-1AA0E3510B42/0/Nutritional_labellingFINALforwebsite.pdf, Zugriff v. 03.08.07
- Bennett J, Boles O, Crossley R: A Recipe for Success: How food companies can profit from consumer health. IBLF and Insight Investment. (2007) 1–6
- Reid D: Best Practice Guidance on the Presentation of Guideline Daily Amounts. IGD 11. April 2006
- Bailey P, Macnab J: Report of the IGD/PIC Industry Nutrition Strategy Group Technical Working Group on Guideline Daily Amounts (GDAs). IGD December (2005) 1–29
- IGD: Working Group Report. Report of the IGD/PIC Industry Nutrition Strategy Group Technical Working Group on Guideline Daily Amounts (GDAs). IGD (2005)

