

Fragenkatalog

(Beantwortung durch Prof. Dr. Helmut Erbersdobler, Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde der Universität Kiel, in Delegation der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) 17. 09. 2010)

1. Welches sind die Hauptprobleme bei der Umsetzung der Health-Claims-Verordnung, und was muss aus Sicht der Wissenschaft, der Wirtschaft und aus Sicht der Verbraucherverbände passieren, um eine praxisgerechte und verbraucherfreundliche Umsetzung zu ermöglichen?

Das Hauptproblem ist die häufig nicht vorhandene bzw. unzureichende Evidenz für die beantragten Wirkungen. Dies könnte man entschärfen, indem man die Schwelle dafür etwas tiefer legt und auch Optionen mit einer Aussage im Konjunktiv (z.B.: „es besteht die Möglichkeit, dass folgende Wirkung ...auftritt“) zulässt. Dies muss aber wissenschaftlich erörtert und entschieden werden. Persönlich bin ich für das bisherige, strengere Vorgehen.

Ein weiteres Problem besteht in der wissenschaftlichen Begründung der Grenzwerte für die Nährwertprofile (s. unten).

2. Inwieweit trifft es zu, dass das Nährwertprofilkonzept einen Verstoß gegen die Grundsätze der Verhältnismäßigkeit, der Bestimmtheit und des Willkürverbots darstellt? Wie kann ein möglicher Verstoß vermieden werden?

Dies kann ich als Nicht-Jurist nicht qualifiziert beantworten.

3. Welche wissenschaftlich festgelegten Grenzwerte sind zur Festlegung von gesundheitsbezogenen Angaben sinnvoll?

Die bisher vorgeschlagenen Grenzwerte (s.u.) sind m.E. sinnvoll. Sie müssten nur noch wissenschaftlich abgeleitet bzw. begründet werden. Dazu sollte die jeweilige Empfehlung für den Nährstoff (z.B. für die Aufnahme von Kochsalz), z.B. durch die DACH-Referenzwerte der DGE [1], die lebensmitteltechnische Praxis und der Mindestwert, der für eine lege artis - Herstellung eines Lebensmittels (gute Herstellungs-Praxis) notwendig ist, herangezogen werden. Beispiel: Die Kochsalzempfehlung liegt bei 6 g pro Tag, dies kann man auf den Beitrag von 100 g eines Lebensmittels herunter rechnen (z.B. Energie-bezogen). Für die Herstellung von Käse benötigt man aber aus technischen und sensorischen Gründen einen Kochsalzgehalt von mindestens X%. Unter Berücksichtigung dieser Werte und gewisser Zuschläge kann der auf die Kategorie bezogene Grenzwert für Käse lediglich wissenschaftlich begründet festgelegt werden.

Ich wäre persönlich aber auch mit politisch festgelegten Werten (nach dem Prinzip der wiss. Forderung plus technischen Machbarkeit) einverstanden. Es gibt im Ernährungsbereich viele politisch dimensionierte VO.

4. Welche Vor- und Nachteile ziehen ihrer Meinung nach Konsumenten aus der Verwendung von Nährwertprofilen für die Bewertung von gesundheitsbezogenen Lebensmitteln?

Vorteil: Sie bekommen ein funktionelles Lebensmittel, das gleichzeitig Mindestanforderungen der ernährungsphysiologischen Wertigkeit erfüllt.

Nachteile: M.E. keine

5. Wie ist das von der Kommission vorgeschlagene Modell vor dem Hintergrund nationaler Salz oder Transfettreduktionsprogramme sowie Selbstverpflichtungsinitiativen und -vereinbarungen mit der Wirtschaft und der Arbeit in der EU- High Level Group zur Bekämpfung von Übergewicht und Fehlernährung zu bewerten?

Von einem Erfolg des Salz-Reduktionsprogramms habe ich noch nichts bemerkt. Im Gegenteil, das Kochsalz wird von den kritischen Nährstoffen am meisten vernachlässigt, und zwar von der Wirtschaft, den Verbraucher-Institutionen und leider auch der Wissenschaft. Erst in allerletzter Zeit gibt es wieder entsprechende Initiativen.

Die trans-Fettsäuren sind eine gesonderte Angelegenheit, die man auch gesondert regeln sollte. Es handelt sich dabei ja nicht um Nährstoffe, deren übermäßiger Verzehr geregelt werden soll, sondern um Produkte, die a priori unerwünscht sind.

Die Problematik der Adipositas betrifft v.a. die allgemeine Ernährung und Lebensmittel, die ohne Anspruch auf Funktionalität auskommen. Für die Teilfraktion der funktionellen Lebensmittel sind die Nährwertprofile durch den Einbezug von Fett und Zucker als unterstützend zu werten.

6. Welche wissenschaftlichen Studien wurden für die Ermittlung des Salzgehaltes in Nährwertprofilen ausgewertet?

Da ich nicht bei der Erarbeitung der (ohnedies m.E. noch nicht endgültigen) Grenzwerte beteiligt war, kann ich das nicht beantworten. Das müsste die EFSA erklären. Ansonsten verweise ich auf Punkt 3.

7. Welcher Gehalt an Salz, Zucker, gesättigten Fettsäuren und Gesamtfett in Gramm/100g sollte aus Gründen des Verbraucherschutzes nicht überschritten werden (ggf. nach Lebensmittelgruppen spezifiziert), um einerseits die gesundheitsförderliche Wirkung von Lebensmitteln sicherzustellen und werbliche Irreführung auszuschließen?

Ich verweise dazu auf das „Working document on the setting of nutrient profiles“ der Europ. Kommission v 21/10/2008 und ein weiteres Papier (DG Sanco ?) vom 17. 03. 2009. Ich finde die Werte ganz plausibel, auch wenn sich mir zunächst die wiss. Ableitung (noch) nicht erschließt.

8. Welche Bewertungskriterien sind für eine wissenschaftlich fundierte und neutrale Einschätzung von Nährwertprofilen nötig?

Die Nährstoffe Gesamtfett, gesättigte Fettsäuren, zugesetzter Zucker, Kochsalz (bzw. Natrium) sind ausreichend. Die Kriterien für deren Schwellenwerte sind oben genannt (u.a. Punkt 3)

9. Welches Konzept von Nährwertprofilen erfüllt die Kriterien „einfach“, „verständlich“ und „wissenschaftsbasiert“ am besten?

Das unter Punkt 7 genannte Konzept erfüllt diese Kriterien.

10. Welche Lebensmittelgruppen eignen sich nicht für Nährwertprofile und aus welchem Grund nicht?

Ich könnte mir folgende Lebensmittelgruppen vorstellen: Unverarbeitete Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Eier, Obst und Gemüse), Lebensmittel, deren Nährwert vernachlässigbar ist (Mineral- und Tafelwasser, Gewürze?), Basisfette und Öle, Mehle, Zucker, Kochsalz. In Spezialfällen (z.B. Omega-3-Eier, Kochsalz oder Mehl mit funktionellen Zusätzen, oder züchterisch angereichertes Gemüse) könnte man Ausnahmeregelungen vorsehen. Ferner: Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel.

11. Welche Verzehrsmengen sollten den Nährwertprofilen zugrunde liegen?

Solange es keine europaweit gültigen Portionsgrößen gibt, ist die Menge 100 g vorzuziehen.

12. Welche Nährwertprofile wären für Brot, Milchprodukte und Fleischerzeugnisse angemessen?

Ich verweise auf die unter Punkt 7 genannten Dokumente, die mir geeignet erscheinen und die für die genannten Produkte z.B. beim Kochsalz Kompromisse vorsehen.

13. Wie wird der bestehende Entwurf der Kommission zu den Nährwertprofilen beurteilt und welche Verbesserungsmöglichkeiten gibt es?

Wie bereits erwähnt (Punkte 7, 12. Etc.) positiv. Verbesserung: Wissenschaftliche Begründung

14. Wie bewerten Sie die Tauglichkeit der im Anhang der EU-Verordnung 1924/2006 festgelegten Grenzen für Nährstoffe als Referenzgröße für Nährwertprofile?

Ich halte diese Zahlen nicht für a priori geeignet, da sie einer ganz anderen Zielsetzung entstammen. Ich finde diese Zahlen allerdings sehr hilfreich für die Findung und wissenschaftliche Ableitung der Grenzwerte (s. unter Punkt 3).

15. Wie bewerten Sie den Vorschlag im Arbeitspapier der DG Sanco vom 17. März 2009?
Seite 4

Ich kenne den Vorschlag vom 17. März 2009 (s. Punkt 7), allerdings nicht als Arbeitspapier der DG Sanco. Wenn es dasselbe Papier ist, das mir vorliegt, bin ich einverstanden finde aber, dass die wissenschaftliche Ableitung noch fehlt.

16. Wie ist das Modell der Kommission zur Festlegung der Nährwertprofile im Vergleich zu Modellen der britischen (Food Standards Agency), französischen (French Agency for Food Safety) bzw. der neuseeländischen Behörden (Food standards Australia New Zealand) zu bewerten?

Das FSA Modell ist wissenschaftlich deutlich überlegen und wäre auch außerhalb der Health Claims VO zur Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln verwendbar. Besonders günstig ist, dass auch positive Nährstoffelemente berücksichtigt werden. Das Modell ist aber nicht so einfach und verständlich wie das Modell vom 17. März 2009, das ich daher kurz- und mittelfristig vorziehen würde. Die übrigen Modelle kenne ich nur unzureichend.

17. Wie bewerten Sie Pläne, von der EFSA akzeptierte nährwert- und gesundheitsbezogenen Aussagen auszugsweise zur Nutzung freizugeben? Welche Folgen hätte eine solche Freigabe in Tranchen insbesondere für die Praxis der Lebensmittelüberwachung?

Das kann ich, als nicht in der Überwachung tätig, nicht beurteilen. Persönlich hätte ich nichts dagegen. Es könnte sein, dass durch den dadurch gesteigerten Wettbewerb die Kontrolle einer Mehrfachnutzung mit Folgen einer Überdosierung notwendig wird. Beispiel: Phytosterol-haltige Produkte.

18. Welche Auswirkungen hätten die von der EFSA angedachten Vorschläge, akzeptierte Claims in Tranchen freizugeben für Unternehmen und Verbraucher?

Es kann sein, dass die Innovationsfreudigkeit sinkt, da jede Entwicklung sofort allen zugänglich wird. Beispiel: Phytosterol-haltige Produkte, hier hat allerdings ein gewissen Vorsprung des Antragsstellers geraume Zeit vorgehalten.

19. Welche ernährungsphysiologischen Mindeststandards müssen einheitliche Nährwertprofile einhalten, die auch für Kinder, Senioren und Schwangere aussagekräftig sind?

Grundsätzlich m.E. dieselben wie für normale Erwachsene. Bei Kochsalz müsste man ggf. differenzieren. Bestimmte Lebensmittel (z.B. Käse oder Fertig-Suppen) empfehlen sich ohnedies nicht z.B. für Kleinkinder. Andere Lebensmittel, wie Brot, Würstchen etc. müssten ggf. entsprechend konzipiert werden – ähnlich wie das natriumarme Mineralwasser. Das gälte übrigens auch für die entsprechenden nicht funktionell belegten Produkte.
Bei Senioren und Schwangeren sehe ich das ganz ähnlich.

20. Welche Fleischerzeugnisse eignen sich mit ihrem Nährwertprofil nicht für die Kinderernährung und wie soll das verdeutlicht werden?

Eigentlich kann man so vorgehen wie bisher (ohne den funktionellen Hintergrund) und entsprechende Empfehlungen bzw. Nicht-Empfehlungen für Kinder aussprechen.

1. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (2000): D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau/Braus, Frankfurt. 1. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck (2008)*