



Bonn, 23. September 2010
-MO/Lo-

Öffentliche Anhörung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestags zum Thema „Nährwertprofile im Rahmen der Health Claims Verordnung“ am 6. Oktober 2010

Position der Zuckerindustrie

I. Generelle Anmerkungen

Deutscher Bundestag
Ausschuss f. Ernährung,
Landwirtschaft u. Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache
17(10)259

zur öffentlichen Anhörung

am 6.10.2010

Aus der Sicht der Zuckerindustrie sind Nährwertprofile aus folgenden Gründen nicht sachgerecht und daher abzulehnen:

- Das Konzept der Nährwertprofile ähnelt dem Ansatz der Ampelkennzeichnung: Ohne sachlichen Grund werden Lebensmittel in „gut“ und „schlecht“ eingeteilt. Nährwertprofile können dadurch über den vorgesehenen Anwendungsbereich der Claims-Verordnung hinaus zu einer Diskriminierung von Lebensmitteln führen.
- Selbst die EFSA stellt in Frage, ob Nährwertprofile überhaupt nach wissenschaftlichen Kriterien erstellt werden können¹.
- Nährwertprofile verfehlen ihr Ziel (und sind damit auch nicht verhältnismäßig): Insbesondere hat der Zuckergehalt bei festen Lebensmitteln in der Regel keinen Einfluss auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften.
- In den bisher bekannt gewordenen Arbeitspapieren hat die Kommission weder die Wissenschaftliche Stellungnahme der EFSA zu den Nährwertprofilen¹ noch die in Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 genannten maßgeblichen Faktoren (wie z. B. die Rolle und Bedeutung des Lebensmittels und dessen Beitrag zur Ernährung) berücksichtigt. Dies zeigt, dass die Nährwertprofile in erster Linie politisch motiviert sind.
- Die zukünftige Lebensmittelinformations-Verordnung schützt den Verbraucher zusammen mit den hohen Anforderungen an die Zulassung von gesundheitsbezogenen Angaben ausreichend vor der Gefahr einer Irreführung. Ein Zusatznutzen aus der Festlegung von Nährwertprofilen kann sich allenfalls auf Einzelfälle erstrecken.

II. Stellungnahme zu konkreten Fragen der Fraktionen

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?

Der Konsum von Zucker und zuckerhaltigen Lebensmitteln wird häufig als mitursächlich für die Entstehung von Übergewicht und Adipositas angesehen und damit mittelbar auch für chronische Erkrankungen verantwortlich gemacht.

Diese Grundannahme ist unzutreffend, wie die Wissenschaftliche Stellungnahme der EFSA zu Referenzwerten für die Zufuhr an Kohlenhydraten und Ballaststoffen erneut bestätigt. Darin gelangt die EFSA zu dem Ergebnis, dass für Zucker keine Verzehrsobergrenze festgelegt werden kann².

Dementsprechend kann auch nicht begründet werden, welcher Zuckergehalt eines Lebensmittels aus Gründen des Verbraucherschutzes nicht überschritten werden sollte, um die gesundheitsförderliche Wirkung von Lebensmitteln sicherzustellen und werbliche Irreführung auszuschließen.

Ein solcher Ansatz ist willkürlich und führt zu einer Differenzierung von Lebensmitteln in „gut“ und „schlecht“. Ohnehin ist die isolierte Betrachtung einzelner Lebensmittel bei der Beurteilung der Gesamternährung nicht zulässig, so dass Zahlenwerte für die trennscharfe Bewertung von Lebensmitteln wissenschaftlich nicht ableitbar sind³. Es gibt keine „gesunden“ oder „ungesunden“ Lebensmittel, sondern nur gesunde oder ungesunde Ernährungs- und Lebensweisen.

Eine aktuell veröffentlichte Studie, in der der Einfluss von Nährwertprofilen auf die Volksgesundheit in Europa untersucht wurde, kommt zudem zu dem Ergebnis, dass Nährwertprofile allenfalls sehr begrenzte Auswirkungen auf die Prävention von Krankheiten haben würden⁴.

Gerade im Hinblick auf die Entstehung von Übergewicht ist von entscheidender Bedeutung, dass nicht der Verzehr einzelner Lebensmittel ursächlich für die Entstehung von Übergewicht ist, sondern die Gesamtenergiebilanz zählt. Dementsprechend kommt auch der WHO/FAO-Technical Report 916 „*Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*“ zu dem Schluss, dass der Verzehr energiedichter Lebensmittel die Entstehung von Adipositas begünstigt, es aber keine Evidenz dafür gibt, dass die verzehrte Zuckermenge die Entstehung von Adipositas beeinflusst⁵. Auch die seit über 30 Jahren in Deutschland⁶ und Europa⁷ im Grundsatz stabilen Absatzzahlen zu Zucker sprechen dagegen, dass der Zuckerkonsum eine besondere Rolle bei der Entstehung von Übergewicht spielt.

Immer wieder wird dem Zuckergehalt von Lebensmitteln auch eine Schlüsselrolle bei der Entstehung von Karies zugeschrieben. Bestimmend für das Kariesrisiko ist allerdings in erster Linie, wie häufig fermentierbare Kohlenhydrate, also Zucker und Stärke, verzehrt werden. Die absolute Menge ist nicht entscheidend. Daher stellen auch die Empfehlungen von Eurodiet auf Verzehrshäufigkeiten ab⁸. Der im WHO/FAO-Technical Report 916 genannte Richtwert für die maximale Aufnahme von Zucker in Höhe von 10 % der täglichen Energieaufnahme (und nicht etwa des einzelnen Lebensmittels) entspricht hingegen nicht der wissenschaftlichen Erkenntnislage. Von großer Bedeutung für die Zahngesundheit sind zudem Lebensstilfaktoren². So ist die Kariesprävalenz bei Kindern und Jugendlichen in den letzten Jahrzehnten aufgrund der verbesserten Mundhygiene und aufgrund von Fluoridierungsmaßnahmen nicht nur in Deutschland kontinuierlich gesunken und befindet sich auf einem niedrigen Niveau⁹.

- 8. Welche Bewertungskriterien sind für eine wissenschaftlich fundierte und neutrale Einschätzung von Nährwertprofilen nötig?**
- 9. Welches Konzept von Nährwertprofilen erfüllt die Kriterien „einfach“, „verständlich“ und „wissenschaftsbasiert“ am besten?**

Die EFSA stellt in Frage, ob Nährwertprofile überhaupt nach wissenschaftlichen Kriterien erstellt werden können¹. Diese Bedenken teilt die Zuckerindustrie.

Da Nährwertprofile insbesondere auch im Kontext der Übergewichtsproblematik diskutiert werden, könnte – wie auch die EFSA zu bedenken gibt – gegebenenfalls die Berücksichtigung der Energiedichte eines Lebensmittels (kcal/100 g) ein akzeptables Kriterium sein.

Der Zuckergehalt eines Lebensmittels ist als Maßstab hingegen ungeeignet, weil der Zuckergehalt für die Energiedichte bei festen, kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln wie Frühstückscerealien oder Backwaren nicht entscheidend ist: Im Falle einer Reduktion des Zuckeranteils wird Zucker durch Stärke ausgetauscht, die beide Kohlenhydrate sind und insofern Energie in Höhe von 4 kcal/g liefern. Bei fetthaltigen Lebensmitteln nimmt die Energiedichte im Falle der Zuckerreduktion unter Umständen sogar zu, wenn Zucker anteilig durch Fett ersetzt wird, weil Fett mit einem Energiegehalt von 9 kcal/g mehr als doppelt so viel zur Energiedichte beiträgt wie Kohlenhydrate.

Auf den Zuckergehalt als generelles Kriterium zu Gunsten der Energiedichte zu verzichten, steht Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 nicht entgegen, da die dort aufgeführten Nährstoffe lediglich beispielhaft, aber nicht bindend aufzählt sind.

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

Generell stellt sich bei Nährwertprofilen das Problem, dass sie sich auf 100 g eines Lebensmittels beziehen und damit nicht die üblichen Verzehrsmengen eines Lebensmittels berücksichtigen. Lebensmittel, die nur in einem vergleichsweise geringen Umfang verzehrt werden, werden damit in ihrer ernährungsphysiologischen Bedeutung stark überschätzt.

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

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

Die Zuckerindustrie steht den bisher vorliegenden Entwürfen aus den nachfolgenden Gründen ablehnend gegenüber:

- Die Vorgaben der Claims-Verordnung, insbesondere Artikel 4 Absatz 1, werden nicht eingehalten.
- Dass die EU-Kommission nicht wissenschaftlich, sondern politisch zwischen vermeintlich guten und schlechten Lebensmitteln differenziert, wird durch den umfassenden Ausnahmekatalog nach Artikel 2 des Arbeitspapiers bestätigt.
- Außerdem lässt die Kommission die Schlussfolgerungen der EFSA in ihrer Wissenschaftlichen Stellungnahme zu den Nährwertprofilen unberücksichtigt. Die EFSA empfiehlt, den Zuckergehalt nicht generell bei der Erstellung der Nährwertprofile zu berücksichtigen, sondern allenfalls bei Getränken und Süßwaren. Gleichwohl werden in dem Arbeitspapier zuckerhaltige Produkte per se diskriminiert: So sollen Lebensmittel grundsätzlich von der Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben ausgeschlossen werden, wenn ihr Gesamtzuckergehalt 10 g/100 g übersteigt.
- Die Kommission privilegiert darüber hinaus auch Fruchtsäfte gegenüber anderen nicht-alkoholischen Getränken durch unterschiedliche Grenzwerte für Zucker, obwohl gerade vor dem Hintergrund der Übergewichtsdiskussion eine Ungleichbehandlung nicht gerechtfertigt ist.

¹ EFSA Scientific Opinion on the setting of nutrient profiles for foods bearing nutrition and health claims pursuant to Article 4 of the Regulation (EC) No 1924/2006, The EFSA Journal (2008) 644, 1-44.

² EFSA Scientific Opinion "Dietary reference values for carbohydrates and dietary fibre", The EFSA Journal 2010; 8(3):1462.

- ³ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2008): Stellungnahme zur erweiterten Nährwertinformation auf der Basis des „1 plus 4“ – Modells;
<http://www.dge.de/pdf/ws/DGE-Stellungnahme-LM-Kennzeichnung-2008-09-09.pdf>.
- ⁴ Foltran et al. - Nutritional Profiles in a Public Health Perspective: a Critical Review, Journal of International Medical Research, 2010; 38: 318 – 385.
- ⁵ WHO/FAO; Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases, WHO Technical Report Series 916, Genf 2003.
- ⁶ Bartens/Mosolff, Zuckerwirtschaft Europa 2009.
- ⁷ Eurostat.
- ⁸ Eurodiet Reports and Proceedings, Public Health Nutrition Vol. 4. 2(A) und 2(B), 2001.
- ⁹ Micheelis, W., Schiffner, U.: Vierte Deutsche Mundgesundheitsstudie (DMS IV), Hrsg.: Institut der Deutschen Zahnärzte (IDZ), Köln 2006.