



## Stellungnahme

### des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks zu dem Thema Nährwertprofile /Art. 4 Health – Claims – Verordnung

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks repräsentiert ca. 14.740 Bäckereibetriebe mit rund 292.500 Beschäftigten. Das deutsche Bäckerhandwerk macht einen jährlichen Gesamtumsatz von etwa 13 Milliarden Euro und bietet jedes Jahr etwa 35.200 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz und damit die Chance auf eine Zukunft. Insgesamt bietet allein das deutsche Bäckerhandwerk derzeit eine Sortenvielfalt von über 300 verschiedenen Brotsorten und ca. 1200 verschiedenen Kleingebäcksorten.

Das Bäckerhandwerk spielt aber nicht nur im wirtschaftlichen Bereich eine große Rolle, es hat auch eine lange Tradition und ist tief mit unserer Kultur verwurzelt. Backwaren haben als Grundnahrungsmittel Nummer 1 stets eine wichtige Rolle in einer ausgewogenen und gesunden Ernährung eingenommen, und der Einkauf von Backwaren wird auch heute noch mit einem sehr positiven Gefühl verbunden. Nicht zuletzt deswegen genießt das deutsche Bäckerhandwerk nach wie vor ein besonderes Ansehen bei den Verbrauchern und in den Medien.

Wir möchten, dass dies auch in Zukunft so bleibt!

Allerdings ist zu befürchten, dass der Verbraucher durch die Pläne der EU-Kommission zu den so genannten Nährwertprofilen der Health-Claims-Verordnung (HCVO) zukünftig ein falsches Bild von dem tatsächlichen Ernährungswert der Backwaren bekommt. Wir fordern daher, dass die Nährwertprofile (Art. 4 HCVO) gestrichen werden.

Hilfsweise bitten wir darum, dass für Backwaren eine Ausnahmeregelung vorgesehen wird, wie es auch Herr Präsident Barroso im März 2009 in einem Brief an den Vorsitzenden der EVP-ED Fraktion, Joseph Daul, bereits vorgeschlagen hatte.

Wir begründen unser Anliegen wie folgt:

Wir befürchten, dass es durch die Einführung von Nährwertprofilen mittelfristig zu einer Reduzierung des Salzgehaltes in deutschen Backwaren und dadurch zu einem Rückgang der deutschen Brotkultur und Brotvielfalt kommen wird. Wir sehen uns bei dieser Folgenabschätzung auch in dem Mehrheitsbeschluss des Umweltausschusses und in der Bewertung der Berichterstatterin Frau Dr. Renate Sommer bestätigt.

Die Einführung der Nährwertprofile hätte faktisch ein mittelbares Auslobungsverbot für unsere traditionellen und gesunden Backwaren zur Folge. Es würden in den Nährwertprofilen durch die EU-Kommission praxisferne Höchstwerte für den jeweils als gefährlich angesehenen Nährstoff (Salz/Natrium, Zucker, Fett) festgelegt, bei deren Überschreitung man ein Lebensmittel nicht mehr uneingeschränkt als „gesund“ ausloben darf. Dies würde im Fall Salz/Natrium bedeuten, dass z.B. das nährstoffärmere Weizen-Toastbrot künftig als „gesund“ beworben werden dürfte, wohingegen das tatsächlich gesunde Vollkornbrot, das viele wertvolle Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und

Kohlehydrate enthält, aufgrund des angeblich zu hohen Gehalts an Salz/Natrium mit einem Warnhinweis versehen werden müsste, oder man gänzlich auf eine Auslobung als „gesund“ verzichten müsste.

Dieses faktische Auslobungsverbot hätte zur Folge, dass die Handwerksbäcker ihre Rezepturen zwangsläufig an die EU-Vorgaben anpassen müssten, um wettbewerbsfähig zu bleiben und um weiterhin gegen die Konkurrenz aus der Industrie und dem Ausland bestehen zu können. Hieraus ergäben sich wiederum gravierende Folgeprobleme:

Die Anpassung der Rezepturen würde mittelfristig dazu führen, dass das deutsche Brot qualitativ schlechter und teurer wird, denn Salz/Natrium ist nicht nur Geschmacksträger, sondern entfaltet auch auf natürliche Weise wichtige back-technologische Wirkungen. Es ist weder vom Verbraucher noch vom Bäckerhandwerk gewünscht, einen natürlichen Stoff durch chemische Ersatzstoffe zu kompensieren. Auch ist es aus technologischer Sicht nicht ohne weiteres möglich, da solche Ersatzstoffe nicht dieselben Funktionen im Backprozess erfüllen wie das natürliche Salz/Natrium. Folglich müsste man zukünftig die Backwaren mit unerwünschten Zusatzstoffen versetzen, um eine ähnlich gute Qualität/Konsistenz/Haltbarkeit zu erreichen. Zudem sind „Salzersatzstoffe“ geschmacklich nicht mit Salz/Natrium vergleichbar und teilweise bisher nicht einmal in der EU zugelassen. Ein Salzersatzstoff kann insbesondere auch ernährungsphysiologisch kein Ersatz für das lebensnotwendige Salz/Natrium sein. Wie in einem Artikel im „Der Spiegel“ (Nr. 16/19.04.10, S. 133) berichtet wurde, ist nicht einmal geklärt, ob Salzersatzstoffe gesundheitlich unbedenklich sind, da sie „chemisch stark modifiziert“ seien.

Ein weiteres Folgeproblem der Nährwertprofile und der damit verbundenen Anpassung der Rezepturen ist der zu erwartende Rückgang des Brotverzehr, wie dies derzeit in den Ländern zu beobachten ist, die sich einer (freiwilligen oder gesetzlichen) Salzreduktion unterworfen haben.

Die durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) in Auftrag gegebene Nationale Verzehrstudie II (NVS II) kommt zu dem Ergebnis, dass die deutschen Verbraucher viel zu wenig Kohlehydrate, Ballaststoffe und Jod zu sich nehmen. Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. kommt in dem 1. Entwurf der Evidenzbasierten Leitlinie: Kohlenhydratzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten zu einem ähnlichen Ergebnis. Diese Stoffe sind jedoch laut der Studien für eine ausgewogene Ernährung unverzichtbar und lassen sich durch Brot einfach und auf gesundem Wege aufnehmen. Das Brot wird jedoch durch die Anpassung an den vorgegebenen Salz/Natriumgehalt seinen guten und herzhaften Geschmack verlieren. Was nicht schmeckt, wird auch nicht gegessen. Es ist zu vermuten, dass der Rückgang des Brotverzehr dazu führen wird, dass noch weniger Kohlehydrate, Ballaststoffe und Jod aufgenommen werden, und dass es zu einem Rückgang der Aufnahme von natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen kommen wird. Zudem ist zu erwarten, dass die Verbraucher zunehmend gesalzene Butter verwenden bzw. nachsalzen, um das Brot geschmacklich wieder aufzuwerten.

Durch den Rückgang beim Brotverzehr würde es aber zwangsläufig auch zu einem Verlust deutscher Brotkultur und Brotvielfalt kommen. Ein Rückgang im Verkauf sowie die Einschränkung der technologischen Möglichkeiten wie oben beschrieben hätten zwingend den Rückgang der derzeitigen Vielfalt zur Folge. Verlust von Vielfalt bedeutet immer auch Verlust von Kultur.

Zudem sind die geplanten Nährwertprofile irreführend. Die Festlegung der Höchstwerte erfolgt willkürlich, und weder Nährwertprofile noch Höchstwerte sind wissenschaftlich abgesichert oder begründbar, weil zu erwarten ist, dass die Kommission statistische Mittelwerte bilden wird, die nicht dem durchschnittlichen Salz/Natriumbedarf deutscher Brote entsprechen. So kommt die EU-Kommission bei ihren Berechnungen zur Zeit auf einen Wert von 1,3% Salz/Natrium gerechnet auf Getreidemahlerzeugnisse, wohingegen der deutsche Bedarf bei ca. 1,8 -2,2 % liegt.

Ein Nutzen des Verbrauchers im Sinne des „Verbraucherschutzes durch Information“ ist nicht erkennbar. Es hat vielmehr den Anschein, dass über die Hintertür des Verbraucherschutzes in die Gesundheitspolitik eingegriffen werden soll. In dem Bereich des Gesundheitsschutzes hat die EU-Kommission jedoch lediglich unterstützende Funktion und keine verpflichtende (Art. 6 lit. a des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union).

Die Einführung der Nährwertprofile der HCVO mit den damit verbundenen Höchstwerten wäre eine überflüssige Bevormundung der Verbraucher und des Bäckerhandwerks, statt eine sinnvolle Hilfestellung für den Verbraucher, um ihm die gewünschten Informationen über ein Produkt zur Verfügung zu stellen, wie das im Bäckerhandwerk über unsere FachverkäuferInnen geschieht. Darüber hinaus stellen die Nährwertprofile unmittelbar einen Eingriff in die traditionellen Rezepturen des Bäckerhandwerks dar.

Berlin, 15. Oktober 2010



Peter Becker  
Präsident



RA Amin Werner  
Hauptgeschäftsführer