

BfR beantwortet Fragen des Ernährungsausschusses des Deutschen Bundestages zu Nährwertprofilen

Stellungnahme Nr. 046/2010 des BfR vom 6. Oktober 2010

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat Fragen des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestages zu Nährwertprofilen beantwortet. Der Ausschuss hatte von verschiedenen Sachverständigen und Interessengruppen Stellungnahmen zum Thema „Nährwertprofile im Rahmen der Health Claims Verordnung“ zur Beratungs- und Meinungsfindung im Rahmen einer öffentlichen Anhörung am 6. Oktober 2010 angefordert.

Das Einhalten bestimmter Nährwertprofile (synonym: Nährstoffprofile, engl. nutrient profile) ist gemäß Artikel 4 der EU-Verordnung Nr. 1924/2006 die Voraussetzung für nährwert- und gesundheitsbezogene Werbeaussagen (Health Claims) auf Lebensmitteln. Nährwertprofile sollen sicher stellen, dass Lebensmittel, die mit positiven Gesundheitseffekten beworben werden, nicht gleichzeitig reich an Nährstoffen sind, deren übermäßiger Verzehr mit chronischen Erkrankungen in Verbindung gebracht wird. Dadurch sollen Verbraucher vor Irreführung geschützt werden. Nährwertprofile sind nicht als Information für den Endverbraucher gedacht und ersetzen bzw. ergänzen nicht die gesetzliche Nährwertkennzeichnung.

Die EU-Kommission hat einen Verordnungsentwurf vorgelegt, nach dem die Nährstoffe Salz, Zucker und gesättigte Fettsäuren in den Nährwertprofilen berücksichtigt werden sollen. Das BfR unterstützt grundsätzlich die Vorschläge der EU-Kommission zu Nährwertprofilen, in einzelnen Punkten besteht jedoch noch Diskussionsbedarf. Im Folgenden gibt das BfR auf die Fragen des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Antwort.

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 praxisingerechte und verbraucherfreundliche Umsetzung zu ermöglichen?

Die Voraussetzung für die Umsetzung der Health Claim Verordnung ist aus wissenschaftlicher Sicht jedoch die Feststellung der Richtigkeit gesundheitsbezogener Angaben auf Lebensmitteln, die von der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) mittels Sichtung und Bewertung der vorhandenen wissenschaftlichen Datenlage vorgenommen wird.

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

Die Festsetzung von Nährwertprofilen soll absichern, dass Lebensmittel, die mit positiven Gesundheitseffekten beworben werden, nicht gleichzeitig reich an Nährstoffen sind, deren übermäßiger Verzehr mit chronischen Erkrankungen in Verbindung gebracht wird; dadurch sollen Verbraucher vor Irreführungen, die Gesundheitsprobleme zur Folge haben können, geschützt werden.

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

Das BfR unterstützt den Vorschlag der Kommission Natrium bzw. Kochsalz als disqualifizierenden Nährstoff zu berücksichtigen. Das BfR unterstützt auch den Vorschlag, den Salzgehalt von Brot schrittweise herabzusetzen. Die vorgeschlagenen Grenzwerte für Natrium erscheinen jedoch relativ hoch (siehe auch Frage 13).

Transfettsäuren werden von der Europäischen Kommission nicht berücksichtigt.

Da der Gehalt an Transfettsäuren nur bei Milchprodukten mit dem Gehalt an Fett bzw. gesättigten Fettsäuren und dem Energiegehalt korreliert, sollten aus Sicht des BfR industriell bedingte Transfettsäuren in Nährwertprofilen für bestimmte Lebensmittelkategorien berücksichtigt werden.

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

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, nicht mehr als 6 g Kochsalz am Tag zu verzehren, da höhere Aufnahmemengen bei Salzempfindlichen Personen ungünstige Effekte auf den Blutdruck haben können. Dieser Empfehlung liegen folgende Studien und Dokumente zu Grunde:

1. Die Intersalt-Forschungsgruppe aus BRD und DDR (1990). Blutdruck, relatives Körpergewicht, Alkoholkonsum und Elektrolytausscheidung in der BRD und der DDR: Die Intersalt-Studie. *Klin Wochenschr.* 68: 655-663
2. Gleichmann U (1994). Konsensuskonferenz der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin: Stellenwert und der Kochsalzreduktion in der Prävention und Behandlung der Hypertonie. *Akt Ernähr-Med.* 19: 40-41
3. Intersalt Cooperative Research Group (1988). Intersalt: an international study of electrolyte excretion and blood pressure. Results for 24 hour urinary sodium and potassium excretion. *BMJ.* 297: 319-328
4. Law M, Frost CD, Wald NJ (1991). By how much does dietary salt reduction lower blood pressure? I - Analysis of observational data among populations. II – Analysis of observational data within populations. III: Analysis of data from trials of salt reduction. *BMJ.* 302: 811-824
5. Luft F, Ganten D. (1987). Salz ist nicht gleich Salz. *Dtsch Med Wochenschr.* 112: 1391-1394

Das BfR weist zudem darauf hin, dass zahlreiche neuere Studien die Empfehlung, nicht mehr als 6 g Kochsalz täglich zu verzehren, stützen.

5. Welcher Gehalt an Salz, Zucker, gesättigten Fettsäuren (engl.: satiated fatty acids - SFA) 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?

Das BfR empfiehlt, für die Ableitung von Grenzwerten die bestehenden nationalen und/oder internationalen Ernährungsempfehlungen und Richtlinien heranzuziehen. Diese Empfehlungen sind üblicherweise als Prozentsatz an der Tagesenergiezufuhr ausgedrückt.

Tabelle 1: DGE-Empfehlungen für Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz

Nährstoffe	DGE-Empfehlung	
	[in Energie-%]	[in g pro Tag]
Fett	30	67
SFA ¹	10	22
Zucker	10	50
Salz	-	6

¹ gesättigte Fettsäuren (engl.: satiated fatty acids SFA)

Für die Festlegung von Grenzwerten in Lebensmitteln könnten die Ernährungsempfehlungen der DGE, die jeweils für Nährstoffzufuhren pro Tag gelten, auf 100 kcal bezogen und anschließend über den durchschnittlichen Energiegehalt der Lebensmittelkategorie in Angaben pro 100 g umgerechnet werden.

Unter Anwendung dieses Prinzips auf eine Energiezufuhr von 2000 kcal pro Tag ließen sich folgende Grenzwerte berechnen:

Tabelle 2: Nährstoffgrenzwerte, berechnet auf der Basis der DGE-Empfehlungen aus Tabelle 1

Lebensmittelkategorien	Fett	SFA ¹	Zucker	Salz
	g/100 g			
Milchprodukte, außer Käse	≤ 3,4	≤ 1,1	≤ 2,5	≤ 0,3
Käse	≤ 9,8	≤ 3,2	-	≤ 0,9
Brot	≤ 7,9	≤ 2,6	≤ 5,9	≤ 0,7
Getreide/-produkte, außer Frühstückszerealien	≤ 12,2	≤ 4,0	≤ 9,0	≤ 1,0
Frühstückszerealien	≤ 12,1	≤ 4,0	≤ 9,0	-
Pizza, Suppen, Sandwiches	≤ 4,2	≤ 1,4	≤ 3,2	≤ 0,4
nichtalkoholische Getränke	-	-	≤ 5,0	-

¹ gesättigte Fettsäuren (engl.: satiated fatty acids SFA)

Aus Sicht des BfR würde durch das beschriebene Verfahren gewährleistet, dass die allgemeinen Ernährungsempfehlungen (der DGE) ausreichend Berücksichtigung finden, ohne dass bestimmte Lebensmittelkategorien dadurch übermäßig diskriminiert werden.

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

Nährwertprofile sollten danach bewertet werden, ob sie folgende Kriterien erfüllen:

1. Für die ausgewählten disqualifizierenden Nährstoffe sollte ein ursächlicher Bezug zur Entwicklung von chronischen Krankheiten nachgewiesen sein.
2. Die Grenzwerte für die Nährstoffe in den Produkten sollten auf der Basis bestehender nationaler und/oder internationaler Ernährungsempfehlungen und Richtlinien festgesetzt werden.
3. Die Anwendung der Nährwertprofile sollte zu sinnvollen Ergebnissen führen. Das heißt, jedes in Betracht kommende System sollte in einem Modellwarenkorb getestet werden.
Ein sinnvolles Ergebnis liegt vor, wenn die Anwendung des Systems tatsächlich die Lebensmittel als Träger von gesundheitlichen Angaben ausschließt, deren Verzehr zu einer übermäßigen Aufnahme von disqualifizierenden Nährstoffen führt.

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

Aus der Sicht des BfR erfüllen kategoriespezifische Konzepte, die mit wissenschaftlich basierten Grenzwerten arbeiten, die Kriterien „einfach“, „verständlich“ und „wissenschaftsbasiert“ am besten.

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

Nach Auffassung des BfR sollten alle unverarbeiteten Lebensmittel (landwirtschaftliche Primärprodukte) gesundheitliche Angaben (sofern wissenschaftliche Zusammenhänge nachgewiesen sind) tragen dürfen, ohne dass dafür Nährwertprofile festgelegt werden müssen. Dazu zählen Obst und Gemüse, Kartoffeln, Reis und sonstige Getreide, aber auch Fleisch und Fisch in frischer bzw. durch Trocknung oder Einfrieren konservierter Form.

Insofern unterstützt das BfR den Vorschlag der Europäischen Kommission (working document vom 13. Februar 2009), für Obst und Gemüse bzw. daraus hergestellte Säfte ohne Zuckerzusatz, keine Nährwertprofile zu erstellen. Gleiches wird für Nahrungsergänzungsmittel und diätetische Lebensmittel befürwortet. Bei Nahrungsergänzungsmitteln, die per definitionem keine Energie liefern und damit auch keine disqualifizierenden Nährstoffe enthalten, sowie bei diätetischen Lebensmitteln, die durch die Diätverordnung geregelt sind, sind Nährwertprofile nicht anwendbar.

Darüber hinaus hält es das BfR aus ernährungsphysiologischer Sicht für angezeigt, bestimmte Lebensmittelkategorien, wie zum Beispiel Süßwaren, vollständig von der Möglichkeit auszunehmen, gesundheitliche Werbeaussagen zu tragen. Daraus folgt, dass für diese Gruppe von Lebensmitteln auch keine Nährwertprofile erstellt werden müssten.

9. Welche Verzehrmenen sollten den Nährwertprofilen zugrunde liegen?

Das BfR versteht die Frage als Frage nach der geeigneten Bezugsgröße für die Grenzwerte, die im Rahmen von Nährwertprofilen festgesetzt werden. Aus Sicht des BfR ist am ehesten der Bezug auf 100 g oder 100 mL geeignet, ungeachtet der tatsächlichen Verzehrmenen der Lebensmittel. Das BfR weist an dieser Stelle noch einmal darauf hin, dass Nährwertprofile nicht als Information für den Endverbraucher dienen, sondern lediglich als Basis für die Zulässigkeit einer gesundheitlichen Werbeaussage, in Abhängigkeit von der jeweiligen Zusammensetzung eines Lebensmittels.

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

Lebensmittelkategorie	Fett	SFA ¹	Zucker	Salz	Ballaststoffe
	g/100 g				
Milchprodukte, außer Käse	≤ 3,4	≤ 1,1	≤ 2,5	≤ 0,3	-
Käse	≤ 9,8	≤ 3,2	-	≤ 0,9	-
Brot	≤ 7,9	≤ 2,6	≤ 5,9	≤ 0,7	≥ 3,5
Fleischerzeugnisse	≤ 8,4	≤ 2,3	-	≤ 0,75	-

¹ gesättigte Fettsäuren (engl.: saturated fatty acids SFA)

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

Das BfR geht davon aus, dass mit dem Verweis auf einen „bestehenden Entwurf der Kommission“ das *Working Document on The Setting of Nutrient Profiles – Preliminary Draft Legal proposal* vom 13. Februar 2009 gemeint ist. Darin präsentiert die Europäische Kommission ihre Vorschläge zur Erstellung von Nährwertprofilanforderungen, einschließlich konkreter Grenzwerte im Anhang 1.

Die Vorschläge der Kommission werden vom BfR wie folgt kommentiert:

Vorschlag der Europäischen Kommission:

Nährwertprofile sollen für Lebensmittel allgemein entwickelt werden. Bestimmte Lebensmittelkategorien, für die es sinnvoll erscheint, spezifische Nährwertprofile zu erstellen, sollen von dieser Regelung ausgenommen werden, wobei folgende Ausnahmen vorgesehen sind:

- Nichtalkoholische Getränke
- Getreide und Getreideerzeugnisse
- Pflanzliche Öle und Streichfette
- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Obst und Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Fisch und Fischprodukte
- Milchprodukte.

Darüber hinaus wird vorgeschlagen, spezifische Nährwertprofilanforderungen für Fertiggerichte, Suppen und Sandwiches zu formulieren.

BfR-Kommentar:

Das BfR sieht einen Widerspruch zwischen dem Anspruch der Kommission, allgemeine Nährwertprofile zu formulieren, und der großen Zahl der Ausnahmen, die praktisch die Mehrzahl der Lebensmittel umfassen. Da aus Sicht des BfR Nährwertprofile ohnehin für spezifische Lebensmittelkategorien entwickelt werden sollten, sieht das BfR den Vorschlag der Kommission bezüglich der Struktur der Kategorien als sinnvoll an. Die Bildung von Kategorien bietet eine Reihe von Vorteilen: U. a. ist es möglich, für einzelne Lebensmittelkategorien unterschiedliche Maßstäbe/Grenzwerte anzulegen und dadurch die Gefahr der ungerechtfertigten

tigten Diskriminierung von einzelnen Lebensmitteln, die durch das Anlegen eines pauschalen Maßstabes über alle Lebensmittel gegeben wäre, zu verringern.

Das BfR stimmt ferner zu, dass für so genannte Convenience-Produkte spezifische Nährwertprofile erstellt werden müssen. Diese Produkte lassen sich nicht zu einer eigenen Lebensmittelkategorie zusammenfassen, sondern müssen aufgrund ihrer unterschiedlichen Zusammensetzung weiter unterteilt werden, z. B. in Pizzen, Suppen, Sandwiches, vegetarische Fertigmahlzeiten, nichtvegetarische Fertigmahlzeiten, etc.

Vorschlag der Europäischen Kommission:

Anforderungen an Nährwertprofile sollen unter Berücksichtigung der wissenschaftlichen Evidenz für einen Kausalzusammenhang zwischen der Nährstoffzufuhr und einem erhöhten Risiko für Übergewicht und Adipositas bzw. chronische Krankheiten erarbeitet werden. Folgende Nährstoffe sollen berücksichtigt werden, die bei erhöhter Zufuhr das Risiko für Krankheiten erhöhen können (disqualifizierend):

- gesättigte Fettsäuren (engl.: saturated fatty acids SFA)
- Zucker und
- Salz/Natrium.

BfR-Kommentar:

Das BfR unterstützt die Auswahl der disqualifizierenden Nährstoffe, für die wissenschaftlich nachgewiesen ist, dass hohe Zufuhren mit einem erhöhten Risiko für die Entstehung chronischer Krankheiten einhergehen.

Das BfR hatte zusätzlich Fett und trans-Fettsäuren vorgeschlagen. Da jedoch der Gehalt an gesättigten Fettsäuren mit dem Gesamtfettgehalt korreliert, erscheint eine Beschränkung auf gesättigte Fettsäuren prinzipiell akzeptabel. In bestimmten Lebensmittelkategorien könnte es dennoch sinnvoll sein, anstelle von gesättigten Fettsäuren den Gesamtfettgehalt der Lebensmittel zu berücksichtigen.

Mit Blick auf den trans-Fettsäuregehalt ist zu sagen, dass dieser nur bei Milchprodukten mit dem Gehalt an Fett bzw. gesättigten Fettsäuren und dem Energiegehalt korreliert. Aus Sicht des BfR sollte daher insbesondere die Einbeziehung von industriell bedingten trans-Fettsäuren in Nährwertprofile für bestimmte Lebensmittelkategorien weiterhin als Option betrachtet werden.

Vorschlag der Europäischen Kommission:

Auch Nährstoffe, deren Zufuhr im Rahmen einer gesunden Ernährung wünschenswert ist, deren Zufuhr in der Allgemeinbevölkerung jedoch unterhalb der Zufuhrempfehlung/Richtwerte liegt, sollen bei der Erstellung von Nährwertprofilen berücksichtigt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren (engl.: mono unsaturated fatty acids - MUFA) und
- Ballaststoffe.

BfR-Kommentar:

Aus Sicht des BfR kann es sinnvoll sein, neben disqualifizierenden Nährstoffen auch qualifizierende zu berücksichtigen.

Qualifizierende Nährstoffe sollten u. E. nicht dazu dienen, einen Ausgleich für hohe Gehalte an disqualifizierenden zu schaffen. Folglich sollte ein Müsli/Brot aufgrund seines hohen Ballaststoffgehalts nur dann eine gesundheitliche Werbeaussage tragen dürfen, wenn auch sein Zucker-/Salzgehalt unterhalb des festgelegten Grenzwertes liegt. Außerdem ist das BfR der Auffassung, dass nur natürlicherweise in Lebensmitteln enthaltene, nicht zugesetzte, qualifizierende Nährstoffe betrachtet werden sollten.

Vorschlag der Europäischen Kommission:

Als Bezugssystem schlägt die Europäische Kommission 100 g bzw. 100 mL vor.

BfR-Kommentar:

Das BfR befürwortet das o. g. Bezugssystem.

Vorschlag der Europäischen Kommission:

Aufgrund der besonderen ernährungsphysiologischen Qualitäten von Zerealien(-produkten) sollen keine Mindestanforderungen für Ballaststoffgehalte formuliert werden, um nicht Produkte zu favorisieren, die natürlicherweise reich an Ballaststoffen oder mit diesen angereichert sind.

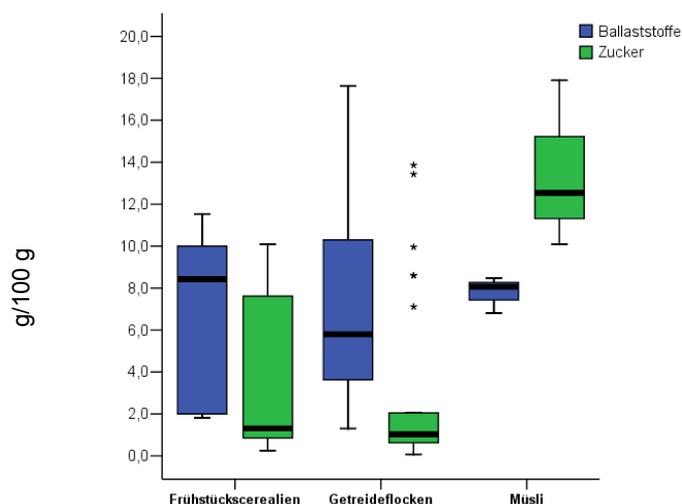
BfR-Kommentar:

Das BfR ist ebenfalls der Auffassung, dass Frühstückszerealien- und Müsliprodukte Lebensmittel sind, die aufgrund ihres Ballaststoffgehaltes einen wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung leisten können.

Es ist aus unserer Sicht jedoch widersprüchlich, ausgerechnet an eine Produktgruppe, die sich üblicherweise durch einen hohen Ballaststoffgehalt auszeichnet, keine Anforderungen an einen Mindestgehalt an Ballaststoffen zu stellen. Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass viele der Produkte zugleich reich an Zucker sind (siehe Abb. 1).

Aus Sicht des BfR ist es nicht akzeptabel, zugunsten einer Auslobung von Ballaststoffen bzw. deren gesundheitlichen Wirkungen, im Nährwertprofil für Frühstückszerealien einen Grenzwert für Zucker von 25 g/100 g zu tolerieren.

Abbildung 1: Ballaststoff- und Zuckergehalte von den im Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) enthaltenen Lebensmittelgruppen der Kategorie Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse



Vorschlag der Europäischen Kommission:

Für eine begrenzte Zeit – bis zur Umsetzung von Rezepturänderungen – schlägt die Europäische Kommission vor, einen höheren Grenzwert für Salz in ballaststoffreichem Brot zu akzeptieren, um dieses Brot nicht aufgrund eines zu hohen Salzgehaltes zu diskriminieren.

BfR-Kommentar:

Aus Sicht des BfR könnten Nährwertprofile tatsächlich dazu beitragen, dass Hersteller ihre Rezepturen ändern, um ernährungsphysiologischen Anforderungen gerecht zu werden.

Vorschlag der Europäischen Kommission:

Im Anhang 1 des Arbeitspapiers der Europäischen Kommission werden konkrete Grenzwerte für Lebensmittelkategorien vorgeschlagen.

BfR-Kommentar:

Die Kommission hat nicht offengelegt, auf welcher Grundlage die Grenzwerte festgelegt wurden; einige der Grenzwerte erscheinen unbegründet (z.B. 15 g/100 g Zucker in Milchprodukten und 25 g/100 g Zucker in Frühstückszerealien). Besonders fragwürdig sind die Grenzwerte für pflanzliche Öle und Streichfette, die mit 500 mg Natrium und 30 kcal gesättigte Fettsäuren pro 100g/100mL von der Kommission vorgeschlagen wurden.

Im Bundeslebensmittelschlüssel (Vers. 3.II) findet sich z.B. kein pflanzliches Öl bzw. Streichfett, das das Kriterium von 30 kcal gesättigte Fettsäuren pro 100 mg bzw. mL Produkt erfüllt. Vielmehr beträgt der mittlere Gehalt an gesättigten Fettsäuren in diesen Produkten 31 g/100g (Median = 27,3 g/100 g), was einem Energiegehalt von 279 kcal pro 100 g Produkt und somit dem 10-fachen des vorgeschlagenen Grenzwertes entspricht. Es besteht der Verdacht, dass es sich bei dem Tabellenwert von 30 kcal/100 g bzw. mL Öl bzw. Streichfett um einen Fehler handelt.

Der Grenzwert von 500 mg Na pro 100 g bzw. 100 mL erscheint wiederum sehr hoch. Im Mittel enthalten Streichfette im Bundeslebensmittelschlüssel 190 mg Na pro 100 g (Median =

90,5 mg/100 g) und unter 54 Produkten konnten nur 5 identifiziert werden, die 500 mg Na oder mehr pro 100 g Produkt enthielten. Ein Grenzwert von 500 mg Na pro 100 g bzw. mL Öl bzw. Streichfett erscheint damit zu hoch.

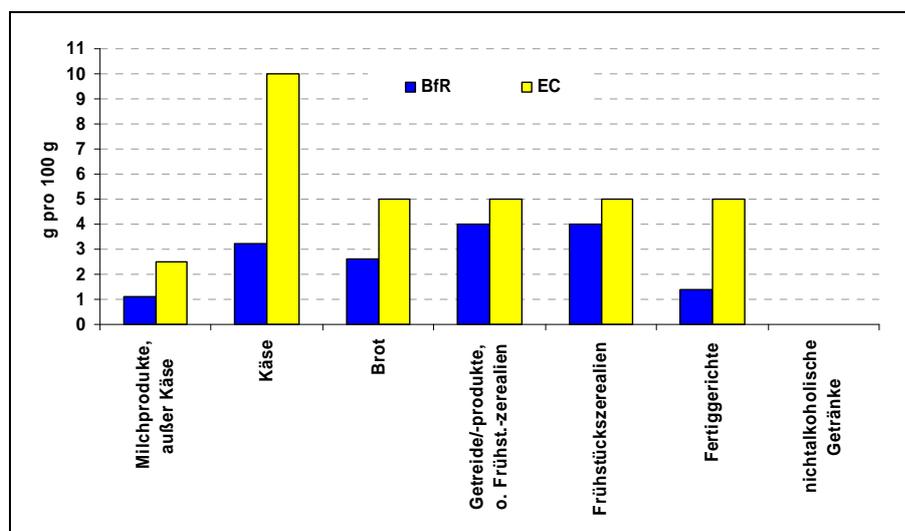
Aus dem Anhang 1 des Kommissionsentwurfes vom 13. Februar 2009 wird deutlich, dass bei der Umsetzung in die Praxis im Wesentlichen die disqualifizierenden Nährstoffe berücksichtigt wurden. Anforderungen an Ballaststoffgehalte wurden nur im Fall von Brot gestellt; für einfach ungesättigte Fettsäuren wurden keine Grenzwerte vorgeschlagen.

Mit dem Grenzwert für Ballaststoffe in Brot (3 g/100g) ist das BfR einverstanden. Allerdings wird nicht befürwortet, dass Frühstückszerealien nach den Vorstellungen der Kommission dieses Kriterium nicht erfüllen müssen.

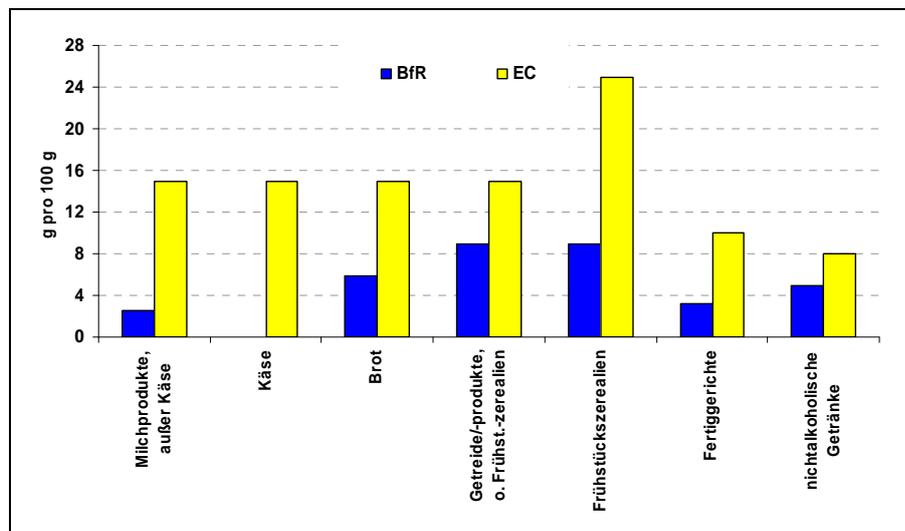
Wie in der Antwort auf Frage 7 bereits dargestellt, empfiehlt das BfR, für die Ableitung der Grenzwerte die bestehenden nationalen und/oder internationalen Ernährungsempfehlungen und Richtlinien heranzuziehen. In den folgenden Abbildungen sind die vom BfR berechneten Grenzwerte den im Anhang 1 des Arbeitspapiers der Europäischen Kommission genannten Werten gegenübergestellt.

Dabei fällt auf, dass die Werte der Europäischen Kommission durchweg höher liegen, als die vom BfR vorgeschlagenen.

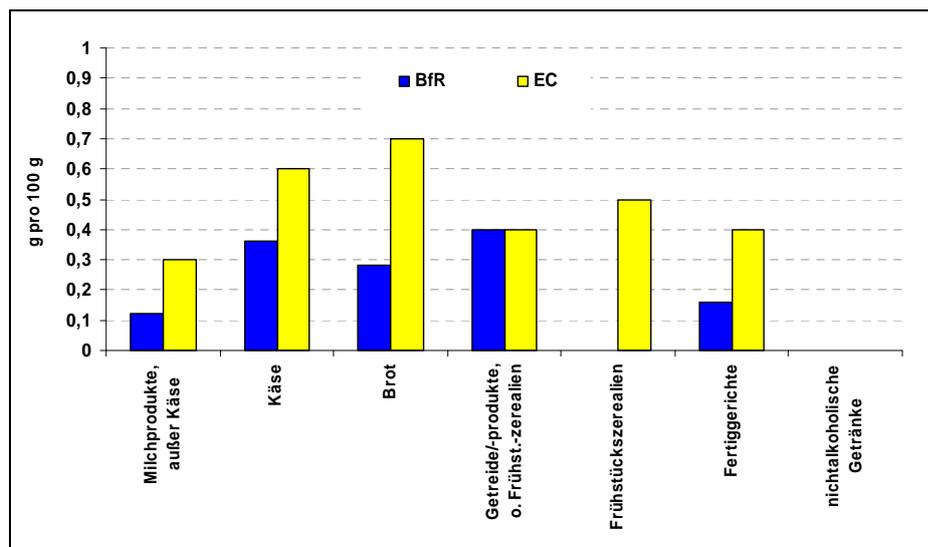
Gesättigte Fettsäuren:



Zucker:



Natrium:



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

Das BfR hält die im Anhang der Verordnung (EG) Nr.1924/2006 festgelegten Grenzwerte für die Erstellung von Nährwertprofilanforderungen nur teilweise für geeignet. Insbesondere wird zu bedenken gegeben, dass durch die Grenzwerte aus der Verordnung

- pauschal an alle Lebensmittelkategorien der gleiche Maßstab gelegt würde, unabhängig davon, welchen (Energie-)Beitrag die jeweilige Lebensmittelkategorie in der Gesamternährung leistet;
- Lebensmittel, die einen Health Claim tragen „wollen“, mit Blick auf die Gehalte an dis-/qualifizierenden Nährstoffen die gleichen Anforderungen erfüllen müssen, wie Lebensmit-

tel, die speziell damit werben wollen, dass sie „geringe Mengen an...“ enthalten. Folglich wären in jedem Fall Maximalanforderungen zu erfüllen

- im Vergleich zu den vom BfR vorgeschlagenen Grenzwerten (siehe Tabelle 2) in fast allen Fällen strengere Maßstäbe an die Nährstoffgehalte in Lebensmitteln gelegt würden. Das BfR ist der Auffassung, dass durch die in Tabelle 2 genannten Werte die DGE-Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährungsweise ausreichend berücksichtigt sind. Eine darüber hinausgehende Diskriminierung wäre aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht zu rechtfertigen.

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

Alternative Herangehensweisen zum Modell der Europäischen Kommission bestehen in der Entwicklung eines Punktesystems (FSA, NZFSA, AFSSA). Dabei werden disqualifizierende gegen qualifizierende Nährstoffe verrechnet und auf der Grundlage der sich ergebenden Gesamtpunktzahl über die Zulässigkeit der Verwendung von Health Claims entschieden:

Ein Getränk wird als „weniger gesund“ eingestuft, wenn die Gesamtpunktzahl ≥ 1 ist und als „gesund“, wenn die Punktzahl ≤ 0 ist.

Ein Lebensmittel wird bei einer Gesamtpunktzahl ≥ 4 als „weniger gesund“ eingestuft, bei einer Punktzahl von 1, 2 oder 3 als „mittelmäßig“ und bei ≤ 0 als „gesund“.

Die vorgeschlagenen Modelle unterscheiden sich im Wesentlichen in folgenden Punkten:

- sie sind entweder lebensmittelkategoriespezifisch (EC) oder für Lebensmittel allgemein („across the board“) (FSA, NZFSA, AFSSA) entwickelt worden;
- sie berücksichtigen entweder hauptsächliche disqualifizierende Nährstoffe (EC) oder disqualifizierende und qualifizierende Nährstoffe (FSA, NZFSA, AFSSA);
- nutzen verschiedene Bezugsgrößen: 100 g/mL (EC)-100 kcal (FSA, NZFSA, AFSSA).

Im Folgenden werden die Stärken und Schwächen der unterschiedlichen Modelle aus Sicht des BfR benannt:

	Schwellenwertsystem – lebensmittelkategorie-spezifisch	Punktesystem – „across the board“
Stärken	<p>Unterschiede in Zusammensetzungsmerkmalen lassen sich in Abhängigkeit von der Lebensmittelkategorie berücksichtigen</p> <p>Verzehrgewohnheiten (Verzehrhäufigkeit, Verzehrsmuster) werden berücksichtigt</p> <p>es werden jeweils nur die Nährstoffe im Nährwertprofil berücksichtigt, die in der jeweiligen Lebensmittelkategorie relevant sind</p> <p>einfach zu handhaben</p>	<p>keine Definition von Lebensmittelkategorien notwendig</p> <p>qualifizierende Nährstoffe werden stärker mit berücksichtigt</p>
Schwächen	<p>Lebensmittelkategorien müssen zunächst auf der Basis der Zusammensetzungsmerkmale (Nährstoffe und andere Inhaltsstoffe) definiert werden</p> <p>die Anzahl der definierten Lebensmittelkategorien bestimmt die Anzahl der zu erstellenden Nährwertprofile</p>	<p>an alle Lebensmittel wird derselbe Maßstab angelegt, unabhängig von den kategorietypischen Zusammensetzungsmerkmalen</p> <p>komplexes Bewertungssystem notwendig, um die Nährstoffzusammensetzung von ganz unterschiedlichen Lebensmitteln angemessen berücksichtigen zu können</p> <p>die Verrechnung von disqualifizierenden gegen qualifizierende Nährstoffe ist aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht logisch, da eine Kompensation von disqualifizierenden durch qualifizierende Nährstoffe auf der physiologischen Ebene selten möglich ist</p> <p>sehr aufwendig, weil für jedes einzelne Lebensmittel eine Bewertung durchgeführt werden muss</p> <p>viele Sonderfälle</p>

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

Die Richtwerte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V. für die Zufuhr von Fett bzw. gesättigten Fettsäuren (SFA), trans-Fettsäuren (TFA) und Zucker werden in Energieanteilen an der Gesamtenergiezufuhr ausgedrückt.

Die empfohlenen Anteile sind für alle Bevölkerungsgruppen annähernd gleich, unabhängig von deren Alter:

Nährstoffe	prozentualer Anteil an der Energiezufuhr
Fett	30 (– 35 %*)
SFA	10 %
TFA	1 %
Zucker (zugesetzt)	10 %

* Kinder < 15 Jahre, Schwangere und Stillende

Abweichungen, die sich in besonderen Lebenssituationen durch einen erhöhten Energiebedarf ergeben, können aus Sicht des BfR in Nährwertprofilen nicht berücksichtigt werden. Stattdessen ist es aus Sicht des BfR legitim, Mindeststandards für Nährwertprofile unter Berücksichtigung der für die Allgemeinbevölkerung festgelegten DGE-Richtwerte zu entwickeln. Lediglich bei Natrium bzw. Salz gibt die DGE explizit für Erwachsene die Empfehlung, eine Zufuhr von 6 g Salz pro Tag nicht zu überschreiten. Aus Sicht des Verbraucherschutzes ist es vertretbar, diese Grenze auch für Kinder zugrunde zu legen.

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

Da für Kinder die gleichen Ernährungsempfehlungen gelten (Makronährstoffe, Ballaststoffe, Fettsäuren) wie für Erwachsene (siehe auch Frage 19), besteht aus Sicht des BfR kein Anlass, Fleisch- und Wurstwaren für Kinder anders zu bewerten, als für Erwachsene. Generell sind Fett bzw. gesättigte Fettsäuren und Salz die Nährstoffe, die in diesen Produkten das Nährwertprofil bestimmen.