

Nährwertprofile – Statement zum Positionspapier des BfR

Aus Sicht der Lebensmittelüberwachung

3. BfR-Forum Verbraucherschutz am 23.04.2007 in Berlin

Dr. Daniela Schweizer



Berücksichtigung der Rolle und der Bedeutung des Lebensmittels...für die Ernährung in Art. 4 Abs.1 b (1)

- Mehrere Möglichkeiten zur Umsetzung in die Praxis:
- Berücksichtigung europäischer Verzehrdaten (?)
Erhebung derartiger Daten, ständige Anpassung (?)
- Categoriespezifische Auswahl der disqualifizierenden/qualifizierenden Nährstoffe
- Categoriespezifische Festlegung der Schwellenwerte
- Ausschluss bestimmter Lebensmittel/-Kategorien von der Möglichkeit Claims tragen zu dürfen
- Ausschluss bestimmter LM/-Kategorien von der Verpflichtung ein bestimmtes NWP erfüllen zu müssen



Berücksichtigung der Rolle und der Bedeutung des Lebensmittels...für die Ernährung (2)

- Wahl der Bezugsgröße:
 - übliche Verzehrportion
 - Energiegehalt d.h. pro 100 kcal (indirekt zur Verzehrsmenge)
- Fazit:

Grundsätzlich gibt es mehrere Möglichkeiten die in Art. 4 genannten Anforderungen an NWP in die Praxis umzusetzen.

Die Konzeption sollte in sich stimmig, transparent und in der Anwendung so einfach wie möglich sein.



Kategoriespezifische Nährwertprofile (Punkt 1)

- BLS:
z.T. fließende Übergänge zwischen Kategorien z.B. Cerealien-Getreideriegel-Süßwaren-Schokoladenerzeugnisse-Sportler-Riegel, Fleisch-/Wurstwaren – Menükomponenten – Fertiggerichte
- Wunsch aus Sicht der Überwachung:
Zuordnung zu Kategorien sollte europaweit einheitlich und eindeutig sein.
Eine Beschreibung/Definition der Kategorien oder Verweis auf bestehende Definitionen wäre hilfreich.



„unverarbeitete Lebensmittel“ (Punkt 11)

- Beispiel: **Obst, Gemüse**
oberflächenbehandelt, tiefgefroren, getrocknet, gepresst, gesäuert, gegart, konserviert...
- Beispiel: **Öle, Fette**
entschleimt, entsäuert, gebleicht, raffiniert...
- Frage:
Was soll in diesem Zusammenhang „unverarbeitet“ bedeuten ?
Begriffsbestimmungen in § 3 LFGB für „Herstellen“ und „Behandeln“ sollten beachtet werden.



Auswahl der „disqualifizierenden“ bzw. „qualifizierenden“ Nährstoffe (Punkt 4 und 5)

- Die Überprüfung eines NWP kann einen erheblichen Mehraufwand auch an Untersuchungen bedeuten.
- Wünsche aus Sicht der Überwachung:
- Nur soviel Nährstoffe für das NWP, wie für die Erreichung des Ziels der Regelung notwendig.
- Die ausgewählten Nährstoffe sollten
 - mit standardisierten, preisgünstigen Methoden routinemäßig analytisch bestimmbar sein und/oder
 - Standard-Tabellenwerken entnommen werden können.



...zu den Nährstoffen im Einzelnen

- **„Zucker“:**
(Definition in § 2 NKV; Anhang Health ClaimsV: Mono- und Disaccharide)
 - analytisch als Summenparameter erfassbar
 - eine andere Definition im Zusammenhang mit NWP erfordert Einzelbestimmung der Zuckerarten
- **„trans-Fettsäuren“:**
 - Gehalte nicht aus Standard-Tabellen zu entnehmen
 - analytischer Aufwand vertretbar als „Summe“
 - Differenzierung nach Isomeren: hoher Aufwand
- **„n-3-Fettsäuren“:**
 - bislang keine standardisierte Analysenmethode für angereicherte Lebensmittel (z.B. Mikroverkapselung)



Wünsche bzgl. der Konzeption für NWP aus Sicht der Überwachung

- transparent und so einfach wie möglich
- Beschreibung/Definition der Lebensmittel-Kategorien
- Beachten bestehender Begriffsdefinitionen z.B. für „Zucker“
- Anzahl der ausgewählten Nährstoffe so gering wie möglich
- Auswahl der Nährstoffe auch unter Berücksichtigung vorhandener Analysenverfahren und Tabellen

