

Position

Lebensmittelwirtschaft begrüßt Absage des Bundestages an die Ampel

Die Lebensmittelwirtschaft begrüßt die Absage, die der Deutsche Bundestag am 6. März 2008 den Forderungen nach einer Ampelkennzeichnung für Lebensmittel erteilt hat und unterstützt weiter die Empfehlung von Bundesminister Seehofer für eine sachliche und faktische Kennzeichnung.

Bereits heute tragen mehr als zwei Drittel aller Lebensmittel Nährwertkennzeichnung, Tendenz deutlich steigend. Die Lebensmittelwirtschaft reagiert mit der freiwilligen Kennzeichnung auf das Interesse der Verbraucher an Informationen zum Nährwert der Erzeugnisse und liefert so die Grundlage für eine informierte Kaufentscheidung. Die positive Reaktion der Verbraucher auf dieses Informationsangebot zeigt, dass dies der richtige Weg ist.

Die Ampelkennzeichnung ist und bleibt inakzeptabel, weil die Einteilung von einzelnen Lebensmitteln in vermeintlich gesunde und ungesunde, gute und schlechte der falsche Weg ist. Hierfür gibt es viele Gründe:

- Es gibt keine wissenschaftliche Begründung für die Einteilung und Bewertung der Lebensmittel allein aufgrund ihrer Nährstoffzusammensetzung. Es kommt immer auf die Ernährung insgesamt und deren Zusammensetzung an. Deshalb wird die Ampel von Ernährungswissenschaftlern als ungeeignet für eine objektive Information der Verbraucher angesehen.
- Die von der britischen Food Standards Agency empfohlene Ampel, die auch in britischen Handelsgeschäften kaum zu finden ist, weil sich die große Mehrzahl der Hersteller und Handelsunternehmen auch in Großbritannien bewusst gegen sie entschieden hat, beruht deshalb auch auf willkürlichen Kriterien, für die es keine wissenschaftliche Begründung gibt. Anders als des Öfteren behauptet, gibt es keine nachweislich positiven Erfahrungswerte mit einer Ampelkennzeichnung in Großbritannien.
- Hinzu kommt, dass die Kriterien für die Ampel unklar und intransparent und deshalb für die Verbraucher nicht nachvollziehbar sind. Die Grundlage der Bewertung und Einordnung einzelner Lebensmittel und ihrer Nährstoffzusammensetzung als grün, gelb und rot ist nicht bekannt.
- Die Ampel überdeckt die sachlich-faktische Nährwertinformation, wenn Unterschiede im Nährstoffgehalt in der Ampelkennzeichnung nicht nachvollziehbar sind und so zu letztlich weniger oder schlechterer Information führen. Auf das anliegende Beispiel zu Butter, Halbfett- und fettarmer Margarine wird verwiesen. Die Vielfalt der Zusammensetzung von Lebensmitteln kann nicht annähernd durch die drei Ampelfarben abgebildet werden.

- Werden Grenzwerte für die Ampelfarben festgelegt, führen minimale Unterschiede zu unterschiedlicher farblicher Bewertung, wenn Grenzwerte gerade über- oder unterschritten werden obwohl die Erzeugnisse praktisch identisch sind.
- Sehr unterschiedliche Nährstoffgehalte werden mit der gleichen Ampelfarbe belegt, wenn die Ampelvorgaben große Spannweiten (von ... – bis ... = gelb/über ... = rot) haben oder aufgrund sehr niedriger Grenzwerte praktisch alle Lebensmittel gleich gekennzeichnet sind, obwohl sie sich in der Nährstoffzusammensetzung deutlich unterscheiden. Auch hierfür wird auf das anliegende Beispiel verwiesen.
- Für unterschiedliche Lebensmittel werden unterschiedliche Vorgaben gemacht; was bei der Milch noch grün ist, etwa beim Fettgehalt, kann beim Gebäck schon rot sein. Vergleichbarkeit kann so nicht hergestellt werden.
- Verbraucher werden von einer Vielzahl unterschiedlicher Ampelfarben auf einem Lebensmittel eher verwirrt als informiert, denn es ist nicht so, dass ein Lebensmittel mit einer Ampelfarbe versehen werden soll, sondern es sollen zu 5, 6 oder mehr Nährstoffen Bewertungen erfolgen. Es ist keine klare Aussage, wenn ein Lebensmittel einen grünen, drei gelbe und einen roten Punkt erhält und das nächste zwei grüne, einen gelben und zwei rote – welches ist „gesünder“ oder „besser“?
- Menschen sind unterschiedlich und haben einen unterschiedlichen Bedarf. Ein „grün“ bewertetes Lebensmittel muss nicht das Beste für beispielsweise einen alten Menschen oder ein eher untergewichtiges Mädchen sein. Eine Ampel gibt falsche Signale.
- Produktinnovation wird vereitelt: Rezeptur- und damit Nährstoffänderungen werden in einer neutralen Nährwertkennzeichnung an den Zahlen erkennbar; nicht aber bei dem groben dreigeteilten Raster der Ampel.
- Die Ampel würde zu einer völlig ungerechtfertigten Diskriminierung von bei Verbrauchern hochgeschätzten Produkten führen (z. B. Fleischerzeugnissen, Süßwaren, Käse).
- Die Ampel ist auch nicht erforderlich, um den Verbraucher auf Lebensmittel mit geringerem Brennwert, Fett- oder Salzgehalt aufmerksam zu machen. Diese Lebensmittel stehen bereits heute als Alternative zu den herkömmlichen Erzeugnissen fast in allen Produktbereichen zur Verfügung und sind z. B. als "Light-Produkte" leicht erkennbar, sie bedürfen keiner zusätzlichen Signale, werden sie doch bereits heute auch ohne Ampel stark nachgefragt.

Bei der Ampel geht es deshalb um eine politische, oftmals ideologische Abwertung von Erzeugnissen mit vermeintlich schlechtem Nährwertprofil. Für eine solche Abwertung fehlt es aber nicht nur an wissenschaftlicher Rechtfertigung, sie wäre vor allem aufgrund der individuell unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten und -bedürfnisse der Verbraucher und ihrer unterschiedlichen Lebensumstände unzutreffend und damit irreführend.

Eine mehr oder minder willkürliche Einteilung der Lebensmittel in "gut" und "schlecht" ist aber nicht nur für die Wirtschaft inakzeptabel, sondern bringt auch dem Verbraucher allenfalls Verwirrung, weil es gerade nicht auf die Bewertung einzelner Lebensmittel ankommt, sondern auf eine ausgewogene Ernährung, in der alle Lebensmittel ihren Platz haben.

Gleichwohl wird dem Verbraucher suggeriert, er könne sich – ohne weiteres Nachdenken – gesund ernähren, wenn er nur möglichst viele Produkte mit grünen Punkten wählt. Ernährung ist so einfach nicht, und dass es sich Politik und Gesetzgeber so einfach nicht machen dürfen, liegt auf der Hand.

Die Verzehrsampel ist deshalb nicht die einfache und verbraucherfreundliche, weil leicht verständliche Kennzeichnung, als die sie immer hingestellt wird. Sie ist auch nicht geeignet, das Übergewichtsproblem zu lösen. Im Gegenteil: Sie ist wissenschaftlich nicht zu rechtfertigen, intransparent und für die Verbraucher nicht nachvollziehbar. Und selbstverständlich lässt sich mit Kennzeichnung Verbraucherverhalten ebenso wenig ändern wie das Übergewichtsproblem lösen. Die Ampel ist deshalb eine Mogelpackung.

Die Empfehlung der Lebensmittelwirtschaft:

Die Lebensmittelwirtschaft bleibt bei ihrer Empfehlung für eine freiwillige, sachlich-faktische Nährwertkennzeichnung, die transparent und nachvollziehbar ist, die Verbraucher über die Nährstoffzusammensetzung der Lebensmittel informiert und ihnen durch die Bezugnahme auf die Richtwerte für die Tageszufuhr (GDA) die Einordnung dieser Information im Verhältnis zu ihrer täglichen Ernährung weiter erleichtert.

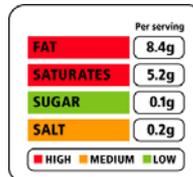
Der BLL empfiehlt seinen Mitgliedern deshalb die Angabe von Brennwert (Kalorien), Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett, jeweils bezogen auf 100 g/ml. Zusätzlich empfohlen wird die GDA-Kennzeichnung zu den Kalorien, das heißt die Angabe des prozentualen Anteils am durchschnittlichen Tagesbedarf. Beispiel: Ein Cheeseburger enthält mit ca. 300 kcal 15 Prozent des Richtwertes für die Kalorienzufuhr in Höhe von 2.000 kcal, eine Dose Cola enthält mit 139 kcal 7 Prozent der Kalorien-GDA. Das ist eine echte Hilfestellung, anders als die Kennzeichnung mit einer Vielzahl von grünen, gelben und roten Punkten, die dem Verbraucher nichts bringt.

Die Initiative der Wirtschaft hat bereits zu einer deutlichen Zunahme des Anteils von Produkten mit Nährwertkennzeichnung geführt: Eine vom BLL im Herbst 2007 in Auftrag gegebene Studie der GfK hat ergeben, dass mehr als 60 Prozent aller Produkte Nährwertkennzeichnung tragen, Tendenz steigend. Diese Zahl wird heute schon deutlich höher liegen, denn Industrie und Handel setzen auf breiter Basis auf Nährwertkennzeichnung und reagieren damit auf das gestiegene Interesse der Verbraucher an genau dieser Information. Weitere Informationen gibt es über Hotlines oder Internetportale.

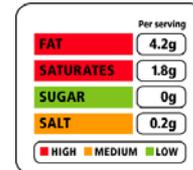
Warum die Ampel nicht funktioniert, zeigen zwei Beispiele aus Großbritannien:

GDA make healthier choices easier to make

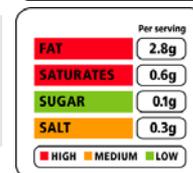
Butter - one teaspoon has 26% of your daily saturates



Half fat spread - one teaspoon has 9% of your daily saturates



Low fat spread - one teaspoon has 3% of your daily saturates

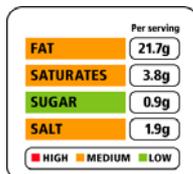


Yet, they show identical traffic light colours

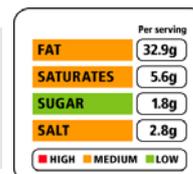
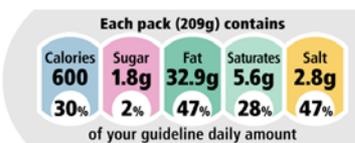
Quelle: TESCO

Traffic lights don't help at all with portion sizes

Prawn Mayonnaise Sandwich



Prawn Mayonnaise Triple (3) Sandwich



If you are guided by traffic lights eating 3 Sandwiches is the same as eating 2

Quelle: TESCO

Bonn, 6. März 2008

Für weitere Informationen:

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)
 RA Peter Loosen, LL.M.
 Büro Brüssel: Tel.: +32 2 50810-23
 Büro Bonn Tel.: +49 228 81993-141
 E-Mail: ploosen@bll.de, Internet: www.bll.de