

Rückmeldung zur Folgenabschätzung in der Anfangsphase:  
Lebensmittelkennzeichnung – Überarbeitung der Vorschriften über die  
Verbraucherinformation

**03.02.2021**

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) vertritt über 120 Unternehmen der ökologischen Lebensmittelwirtschaft im deutschsprachigen Europa. Die AöL begrüßt das Vorhaben der EU-Kommission mit der Strategie Vom Hof auf den Tisch die Herausforderungen ernährungsbedingter Krankheiten, Übergewicht, sowie damit verbundene Kosten für das Gesundheitssystem anzugehen.

In Bezug auf eine mögliche verpflichtende Nährwertkennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite möchten wir folgende Gedanken mit Ihnen teilen. Wir vertreten die Auffassung, dass für Verbraucherinnen und Verbraucher bereits genügend Informationen bezüglich der Nährwerte auf den Lebensmitteln zur Verfügung stehen. Es mangelt an der Befähigung diese Informationen korrekt zu bewerten. Ein wichtiger Leitsatz aus der Ernährungswissenschaft lautet: „Es gibt keine ungesunden Lebensmittel, nur eine ungesunde Ernährung“. Um Entscheidungen für oder gegen eine gesunde Ernährung zu treffen, müssen Verbraucherinnen und Verbraucher entsprechend gebildet sein.

Eine farbliche Kennzeichnung von Nährwerten kann diesen Bildungsmangel unserer Ansicht nach nicht auflösen. Zu sehen ist dies an den aktuellen Diskussionen um den Nutri-Score. Der Nutri Score hat den Anspruch eine rein quantitative Aussage über den Nährwert eines Lebensmittels zu treffen. Unterschwellig wird durch solch eine Farbkodierung jedoch die Botschaft gesandt, dass es sich um eine qualitative Bewertung handelt, und ein Produkt mit einem A immer gesünder ist als ein Produkt mit einem D. Die Tatsache, dass ein Erfrischungsgetränk mit Zuckerersatzstoff, eine Tiefkühlpizza, ein Speiseeis oder ein Weißbrot ein A im Nutri Score erhalten können, während ein handwerklich hergestellter Käse, ein Direktsaft oder natives Olivenöl ein D erzielen, zeigt die Absurdität hinter der Aussagekraft eines solchen Kennzeichens. Aus Sicht der allgemein Ernährungsempfehlungen aus den nationalen Gesellschaften für Ernährung wird eine solche Kennzeichnung für Verbraucherinnen und Verbraucher eine falsche Kaufentscheidung zur Folge haben.

Ökologische Lebensmittel, deren Förderung ein explizites Ziel der Strategie vom Hof auf den Tisch ist, basieren im Kern auf einem naturalistischen Ansatz „Lasst die Nahrung so natürlich wie möglich“. Dieses Konzept, welches heute weitgehend durch nationale Gesellschaften für Ernährung unterstützt wird (siehe Ernährungspyramide DGE e.V.), setzt konzeptionell auf dem Verarbeitungsgrad der Lebensmittel auf. Durchaus davon ausgehend, dass natürliche und wenig verarbeitete Lebensmittel von Verbraucherinnen und Verbrauchern sicherer in einen gesunden Ernährungsstil eingebunden werden können und damit zu einer gesunden Ernährung beitragen. Hoch und ultrahochverarbeitete Lebensmittel haben oft den gegenteiligen Effekt und setzen Anreize für ungesunde Ernährungsstile. Studien aus z.B. den Niederlanden oder Deutschland (Nationale Verzehrsstudie) demonstrieren eindrücklich den Zusammenhang zwischen ökologischen Lebensmitteln und gesunden Lebens- und Ernährungsstilen.

Für Produkte aus einer ökologischen Produktion hat ein Fokus auf die reinen Nährwerte einen nachteiligen Effekt, da aufgrund der rechtlichen Vorgaben für ökologische Produkte der Einsatz von Zusatzstoffen, wie z.B. Salz-, Fett- oder Zuckerersatzstoffen, ganz bewusst stark eingeschränkt ist. Weitere Informationen bietet die Stellungnahme des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft<sup>1</sup>.

Ein weiterer Aspekt welcher aus unserer Sicht eine deutliche Rolle spielt bei der Auswahl von Lebensmitteln für eine gesunde Ernährung ist die Verarbeitungstiefe des Produktes. Dieser Aspekt wird bei einer reinen Kennzeichnung von Nährwerten jedoch überhaupt nicht betrachtet. Wir empfehlen daher die NOVA-Klassifizierung oder das Konzept „die Ordnung der Nahrung“ von Werner Kollath. Bei diesen werden Lebensmittel in Empfehlungskategorien eingeteilt, die auf dem Verarbeitungsgrad basieren und zur Grundlage für Präferenzempfehlungen für Verbraucherinnen und Verbraucher werden sollen. Der Verzehr von hochverarbeiteten Produkten wird mit einer ungesunden Ernährung und dem entsprechend höherem Risiko von ernährungsbedingten Erkrankungen in Verbindung gebracht.<sup>2</sup> Die NOVA Klassifizierung könnte damit für Verbraucherinnen und Verbrauchern eine wesentlich bessere Orientierung bieten und würde sich zudem mit den Empfehlungen der Ernährungswissenschaft decken.

---

<sup>1</sup> <https://www.boelw.de/news/boelw-zur-einfuehrung-des-nutriscore-in-deutschland/>

<sup>2</sup> Monteiro, C.A., Cannon, G., Lawrence, M., Costa Louzada, M.L. and Pereira Machado, P.2019. Ultra-processed foods,diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome, FAO.

---

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von über 120 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre europäischen Mitglieder erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 4 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

**Kontakt:**

Dr. Alexander Beck

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 1

[alexander.beck@aoel.org](mailto:alexander.beck@aoel.org) | [www.aoel.org](http://www.aoel.org)

Johanna Stumpner

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 5

[johanna.stumpner@aoel.org](mailto:johanna.stumpner@aoel.org) | [www.aoel.org](http://www.aoel.org)