

Kaum noch Chancen für Lebensmittelampel

Rot, gelb und grün: Ampelfarben auf Lebensmitteln könnten den Kunden helfen, den Fett- und Zuckergehalt zu erkennen. Das hofften zumindest die Verbraucherschutzorganisationen in ganz Europa und auch die Verbraucherschutzzentrale VoG in der Deutschsprachigen Gemeinschaft. Doch seit letzter Woche ist die Ampelkennzeichnung vorläufig vom Tisch. EU-Umweltausschuss und Industrie bevorzugen einen anderen Entwurf.

„Es war ein klare Absage an die Ampelkennzeichnung auf Lebensmitteln und ein deutlicher Sieg der Industrielobby“, so die Stellungnahme der Verbraucherschutzzentrale VoG. Im Europaparlament hat sich der federführende Umweltausschuss gegen eine obligatorische Kennzeichnung von Lebensmitteln in den Farben Grün, Gelb und Rot ausgesprochen. „Dabei wäre diese Kennzeichnung für den Verbraucher wirklich von Nutzen gewesen“, sagt VSZ-Pressesprecher Bernd Lorch. Die Meinung des Ausschusses gilt als Wegweiser für die Abstimmung im Plenum des EU-Parlaments Ende Mai. Laut einem Bericht des Spiegels über die geplante Neuregelung, haben Europaparlament und Ministerrat gemeinsam zu entscheiden. Auch die Mitgliedstaaten müssen noch zustimmen.

Idee ziemlich simpel

Die Idee der Nährwert-Ampel ist ziemlich simpel: Auf einen Blick sollte der Verbraucher durch eine Grafik auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen informiert werden und Produkte miteinander vergleichen können. Genau das leistet nämlich die Nährwert-Ampel: Für jedes Produkt würde der Gehalt an den wichtigsten Nährwerten in absoluten Grammzahlen angegeben und zwar einheitlich pro 100 Gramm bzw. 100 Milliliter.

Jeweils der Gehalt an Fett, Salz, Zucker und gesättigten Fettsäuren werden bei dieser Ampelkennzeichnung farblich ausgewiesen: Grün für einen niedrigen, Gelb für einen mittleren und Rot für einen hohen Gehalt. Ergänzend zu der Ampel käme auf der Rückseite der Verpackung eine ausführliche Nährwerttabelle zu stehen. Zu den bereits genannten Nährwerten würden auf der Rückseite der Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate und Ballaststoffe aufgeführt.

Ein Beispiel:

Würde ein Müsliriegel weniger als 5 Gramm Zucker pro 100 Gramm aufweisen, so würde dieser Grün gekennzeichnet. Zwischen 5 Gramm und 12,5 Gramm Gelb gekennzeichnet und mehr als 12,5 Gramm Rot gekennzeichnet. Oder um einen grünen Punkt beim Salz zu bekommen, darf ein Lebensmittel zum Beispiel nicht mehr als 0,3 Gramm Salz enthalten. Sinnvoll ist die Ampelkennzeichnung vor allem auf zusammengesetzten Lebensmitteln wie Pizza, Frühstückscerealien, Fertiggerichte oder Knabberartikel.

Offene Fragen

Auch wenn aus wissenschaftlicher Sicht noch Fragen offen bleiben, befürwortet die VSZ Ostbelgien die Einführung der Ampelkennzeichnung. Auch Kinderärzte aus ganz Europa haben in einem Brief an die Abgeordneten appelliert, nicht nur die Interessen der Nahrungsmittelhersteller zu favorisieren. Im Kampf gegen Übergewicht bräuchten vor allem Familien aus weniger gebildeten Schichten eine leicht verständliche, farblich untermalte Kennzeichnung von Fett, Zucker und Salz. Die Hersteller sollten verpflichtet werden, klare

Informationen über die wichtigsten Inhaltstoffe wie Fett und Zucker auf den Verpackungen anzugeben.

Doch viele Parlamentarier halten die Ampel für irreführend. „Eine zuckerfreie Cola bekäme Grün, naturtrüber Apfelsaft Rot, und das nur, weil der Saft Zucker enthält“, begründet die Vorsitzende des Umweltausschusses des Europaparlaments, Renate Sommer, ihr Votum. Ein kleiner Hoffnungsschimmer bleibt allerdings: Ende Mai muss das Europa-Parlament über die Ampelkennzeichnung abstimmen. Bis dahin werden die Lobbyisten auf beiden Seiten noch alle Hände voll zu tun haben.

Quelle: www.vsz.be