



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Gesundheit BAG

Medienmitteilung

Datum 14. September 2010
13. September 24.00 Uhr

Konsumenteninformation verbessern, aber vorerst nicht durch ein einheitliches Lebensmittellabel

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) hat im Auftrag des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) abgeklärt, ob zusätzlich zu den heute vorgeschriebenen Angaben auf der Lebensmitteletikette ein international existierendes Label auch in der Schweiz als Orientierungshilfe für die gesunde Lebensmittelwahl eingeführt werden könnte – auf freiwilliger Basis. Die Abklärungen der SGE zeigen, dass es gute Ansätze für ergänzende Kennzeichnungen gibt, aber kein Modell, das eins zu eins übernommen werden könnte. Die Einführung eines Labels lehnen die konsultierten Wirtschaftsakteure grossmehrheitlich ab. Das BAG will die Konsumenteninformation trotzdem verbessern und beauftragt die SGE mit weiteren Abklärungen.

Wie kann den Konsumentinnen und Konsumenten die gesunde Lebensmittel-Wahl erleichtert werden? Braucht es mehr als die Angabe der Zutaten und Nährwerte? Das Projekt „Ein Label für die Schweiz“ hat aufgezeigt, dass Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten detaillierte Informationen (mittels den GDA) zusammen mit einer leicht verständlichen Orientierungshilfe, einem Healthy Choice Label, bevorzugen. Die Einführung eines einheitlichen Labels war gemäss den Vorgaben durch das Nationale Programm Ernährung und Bewegung 2008-2012 (NPEB 2008-2012) in der Schweiz auf freiwilliger Basis vorgesehen. Die Abklärungen bei Lebensmittelproduzenten, -Handel und Gastronomie haben jedoch gezeigt, dass dazu die Bereitschaft fehlt. Der Erfolg für eine verbesserte Kennzeichnung würde voraussetzen, dass alle Beteiligten auf sämtlichen Produkten ein einheitliches System anwenden.

In der letzten Projektphase hat die SGE die Akzeptanz eines Healthy Choice-Labels bei Vertretern von Wirtschaft, Konsumentenschutz und Präventionsorganisationen abgeklärt. Gemäss dieser Konsultation steht die Mehrheit der Teilnehmenden einem solchen Label zurzeit negativ bzw. eher negativ gegenüber, wobei die Begründungen für die ablehnende Haltung vielfältig sind. Die parallel dazu durchgeführte Befragung von Konsumentinnen und Konsumenten zur Verständlichkeit und Nützlichkeit von verschiedenen Kennzeichnungen (Ampel-Kennzeichnung, Richtwert-Kennzeichnung und Labels), machte deutlich, dass diese zusätzlichen Angaben sie bei der gesunden Wahl unterstützen können; dass sie aber auch alle an gewisse Grenzen stossen. Auffallend ist der Unterschied zwischen der von Konsumenten erwarteten Nützlichkeit einer Kennzeichnung und deren tatsächlichen Nützlichkeit. Ein als nützlich eingestuftes System stellte sich bei den konkreten Tests, bei denen Lebensmittel beurteilt werden musste, in der Tat nicht immer als hilfreich heraus. Die Kombination von erweiterten Nährwertangaben (z.B. GDA) mit einem Label (z.B. Healthy Choice) hat sich als eine Art „Fünfer und Weggli-Lösung“ herauskristallisiert. Sie liefert Interessierten beim Kauf viele Informationen, kann zu einer gesunden Wahl beitragen und Eiligen eine rasche und richtige Entscheidung ermöglichen. Die Details zu den Befragungen sind auf der SGE-Website verfügbar. Auch wenn in der Schweiz vorerst kein einheitliches Lebensmittel-Label eingeführt werden kann, plant das BAG eine Verbesserung der Konsumenteninformation. In einem nächsten Schritt soll in der Schweiz, zeitgleich, wie in der EU, die Nährwertkennzeichnung obligatorisch werden. Die Angabe des Nährwerts, wie sie schon heute auf vielen Produkten zu finden ist, wird aber nicht ausreichen. Viele Konsumentinnen und Konsumenten wünschen sich weitere Entscheidungshilfen für die gesunde Wahl von Lebensmitteln. Gemeinsam mit wichtigen Akteuren wie Konsumentenorganisationen und der Lebensmittelwirtschaft soll die SGE Massnahmen testen und Vorschläge erarbeiten, welche die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz zukünftig bei der gesunden Lebensmittelwahl unterstützen.

Weitere Informationen:

BAG: Michael Beer, Leiter Abteilung Lebensmittelsicherheit, Tel. 031 322 95 05 oder media@bag.admin.ch

SGE: Esther Infanger, Leiterin Projekt „Ein Lebensmittel-Label für die Schweiz“, Tel.031 385 00 00 oder label@sge-ssn.ch

Links:

SGE-Projekt „Healthy Choice Label“: www.sge-ssn.ch/de/fuer-experteninnen/projekt-healthy-choice-label.html

BAG Website: Konsumenteninformation verbessern, EIN Label für die Schweiz?

www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/05356/index.html?lang=de

Glossar

Healthy Choice Label:

Mit einem Healthy Choice Label-Label werden jeweils die gesünderen Produkte innerhalb definierter Lebensmittelkategorien (z.B. der Kategorie Käse oder Kategorie Getränke) gekennzeichnet bzw. ausgezeichnet. Die Zusammensetzung der Produkte muss dabei bestimmten Kriterien bezüglich des Gehalts an verschiedenen Nährstoffen entsprechen. Die Kriterien unterscheiden sich von Kategorie zu Kategorie. Bei Broten liegt der Fokus beispielsweise auf Nahrungsfasern und Salz, bei Wurstwaren auf Fett und Salz oder bei Getränken auf zugesetztem Zucker. Nur wenn die Gehalte der relevanten Nährstoffe vorgegebenen Richtwerten entsprechen, erhält ein Produkt das Label. Produkte, welche den Kriterien nicht entsprechen, erhalten das Label nicht.

Ampel-Kennzeichnung:

Die Ampelkennzeichnung zeigt an, wie viel Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz in einem Produkt enthalten sind. Rot weist auf einen hohen, orange auf einen mittleren und grün auf einen tiefen Gehalt des entsprechenden Nährstoffes pro 100g oder 100ml hin. Für alle Lebensmittel gelten dabei dieselben hoch-mittel-tief-Limiten. Zusätzlich wird auch der absolute Gehalt der angezeigten Nährstoffe pro Portion deklariert.

Richtwert-Kennzeichnung bzw. GDA „Guideline Daily Amount“ (= Richtwert für die Tageszufuhr):

Die GDA-Kennzeichnung zeigt an, wie viel Energie, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren und Natrium bzw. Kochsalz in einer Portion eines Produktes enthalten sind und wie viel Prozent diese Mengen vom durchschnittlichen Richtwert für die Tageszufuhr eines Erwachsenen ausmachen.