

Interpellation an den Minister für Familie, Gesundheit und Soziales
Herrn Antonios Antoniadis bezüglich der Etikettierung von Lebensmitteln
und der diesbezüglichen Maßnahmen und Möglichkeiten in der DG.

Für die Kontrollsitzung am 07.September 2016
-Michael Balter-

-Es gilt das gesprochene Wort-

„Sie dachte natürlich nicht an Chemie im Essen, als ihr Herz immer schwächer wurde, schon in jungen Jahren. >>Ich hab das gemerkt bei Spaziergängen und beim Radfahren, wenn ich nicht mehr richtig Luft gekriegt habe. Auch wenn ich in der Ebene spazieren gegangen bin, nach zehn, zwanzig Metern musste ich einfach stehen bleiben und verschnaufen. Weil ich nicht mehr weiter konnte.<<

Nächste Woche hat Petra Brand ihre Operation.

[...] Die Diagnose: Aortenklappenstenose. Chemikalien im Essen, offiziell zugelassen, weit verbreitet, haben dazu geführt, dass ihre Herzklappen verkalkt sind. So jedenfalls der begründete Verdacht der Ärzte.[...]

[...] Es sind Zusatzstoffe, die bisher als absolut unbedenklich galten und die völlig legal sind. Die Verbraucher sind ahnungslos, die Mediziner stellen zunehmend Risiken und Nebenwirkungen fest. Das *Deutsche Ärzteblatt* warnte schon vor jenen Zusatzstoffen, die das Herz schädigen können. Sogar die Europäische Kommission reagierte auf die Vorwürfe und forderte ein neues Sicherheitsattest bei der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA an[...]

Quelle: Buch „Chemie im Essen“ von Hans-Ulrich Grimm

Sehr geehrter Herr Antoniadis,

Die Gesundheitsförderung haben Sie vor kurzem als ein wichtiges Ziel der Gesundheitspolitik der Deutschsprachigen Gemeinschaft genannt. „Wir brauchen eine Gesundheitspolitik, die möglichst früh ansetzt. Eine Gesundheitspolitik, die durch eine solide Prävention und Gesundheitsförderung dafür sorgt, dass die richtigen Weichen für ein gesundes Leben gestellt werden“ ist in Ihrer diesbezüglichen Mitteilung zu lesen.

Schöne Worte, nun müssen diesen Worten auch konkrete Taten folgen.

Es ist allgemein bekannt, dass gesunde Ernährung zu einer solchen Gesundheitspolitik hinzugehört.

Meine Damen und Herren,
jeder investierte Euro in die richtige Gesundheitsprävention kann der Gesellschaft mittel und langfristig viel Geld ersparen und den Menschen viel Leid und ihnen zu einem langen gesunden Leben verhelfen.

Und hier kann die Regierung (ob nun die Föderale, die Regionale oder die Gemeinschaftspolitik) weitaus mehr tun, als bisher geschieht.

Und in dieser Interpellation, möchten wir auf die Aufklärungen und die entsprechenden Informationen über die Lebensmittel – Etikettierung hinweisen, und den Minister hierzu einige Fragen stellen.
Auch wenn die Komplexität des Themas den Rahmen einer Interpellation sprengt, so möchten wir hiermit Anregungen geben und für dieses Thema sensibilisieren.

In der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 welche die Information der Verbraucher über Lebensmittel regelt,
steht unter anderem: [...] Informationen über Lebensmittel dürfen für die Öffentlichkeit nicht irreführend sein. Weiter heißt es, Informationen über Lebensmittel müssen zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein [...]

Immer mehr Lebensmittelexperten empfehlen ein aufmerksames Studieren der Zutaten und der Inhaltsstoffe in unseren Lebensmitteln.
Eigentlich sollte eine Reglementierung zur Etikettierung von Lebensmittelprodukten dazu dienen dem Verbraucher die nötigen Informationen zu geben.

Doch stellt sich hier die Frage ob bei all den berühmten E's und den chemischen Begriffen auf den Verpackungen, der Verbraucher sich überhaupt zu Recht findet.

Aktuell tritt ein neues Problem der Irreführung der Verbraucher auf, das sogenannte Clean Label.

Hierbei geht es um die gezielte Befreiung der Etiketten von unerwünschten Bezeichnungen. Aber dazu später mehr.

Meine Damen und Herren,
einige Staaten sind sich ihrer Verantwortung bewusst und haben gehandelt. Denn um gegen eine unausgewogene Ernährung und Fettleibigkeit vorzugehen verbreitet sich mehr und mehr das System der Lebensmittellabels.

Vorab, das System der Lebensmittellabels, so wie es jetzt in einigen Ländern praktiziert wird, sehen wir als verbesserungsbedürftig und teilweise auch kritisch, denn u.a. finden Zusatzmittel und Farbstoffe keine Berücksichtigung in der Wertung.

Und eine klare Aufklärung zu gesundheitsschädlichen Stoffen fehlt gänzlich. Ich werde später hierauf eingehen.

Nun, wie sehen diese Lebensmittellabels aus:

In Großbritannien gibt es eine 5 Farbenkennzeichnung für Lebensmittelprodukte, aufgedruckt auf die Verpackung. So kann der Verbraucher auf den ersten Blick an den Farben erkennen, ob das Produkt viel Zucker, Salz oder Fette enthält.

Bei Rot ist nur ein gemäßigter Konsum zu empfehlen, wobei man Lebensmittel mit einer grünen Kennzeichnung ohne Bedenken verzehren kann. So zumindest die Aussage der Befürworter dieser Kennzeichnung.

Auch andere Länder möchten sich diesem Prinzip anschließen. In Frankreich wurde beschlossen ab 2017 diese Methode einzuführen. Ziel ist es einen Reflex beim Verbraucher zu bewirken bei dem er genau hinschaut bevor er etwas kauft.

Deshalb werden ab September 2016 vier Systeme in 50 Supermärkten in Frankreich getestet, um herauszufinden, welches System dem Verbraucher am meisten zusagt.

Unter anderem ist ein System mit einem 5-Farbcode und der Noten A-E vorgesehen, ähnlich wie in Großbritannien.

Man gibt die Häufigkeit an mit der ein Produkt zu konsumieren ist, und der prozentuale Anteil der Nährstoffe pro 100 g, sowie den prozentualen Anteil verschiedener Inhaltsstoffe.

Alles einfach sehr einfach und übersichtlich gekennzeichnet.

Quelle: <http://www.ladepeche.fr/article/2016/05/11/2342166-etiquetage-nutritionnel-des-logos-pour-mieux-acheter.html>

Und wie sieht es in Belgien aus? Bis jetzt hat sich hier bei uns noch nicht viel getan, außer freiwilligen Abkommen zwischen dem Gesundheitsministerium, dem Horeca-Sektor und der Lebensmittelindustrie.

Vor einigen Wochen, so „Le Soir“, freute sich Gesundheitsministerin Maggie De Block von Letzteren eine Zusage über eine künftige Reduzierung von Zucker und Fetten in den Lebensmittelprodukten erhalten zu haben.

Nach Aussagen von Ernährungsspezialisten ist dies im Verhältnis zur Anzahl von Diabetikern und der schlechten Ernährungsweise der Bevölkerung jedoch viel zu wenig.

Professor Jean Nève (Präsident des hohen Gesundheitsrates und Spezialist für Nahrungsergänzungsmittel an der ULB) sieht Vorteile in der Klassifizierung der Produkte nach fünf Kategorien, denn der Verbraucher schaut in erster Linie auf sein Portefeuille und hat nicht viel Zeit eine komplexe Signalisierung zu entziffern.

Eine Vereinfachung durch eine Nährstoffampel würde beides jedoch ermöglichen.

Eine Studie der staatlichen britischen Lebensmittelbehörde Food Standards Agency (FSA) hat ergeben, dass besonders zwei Arten der Kennzeichnung für den Verbraucher verständlich sind. Nämlich eine Kombination aus Text und Ampelfarben oder eine Kombination aus Text, Ampelfarben und zusätzlichen GDA-Prozentwerten.

Diese Studie ist aussagekräftig, da sie die einzige ist, die verschiedene Kennzeichnungsmodelle in der Praxis miteinander verglich.

Quelle:

<https://www.foodwatch.org/de/informieren/ampelkennzeichnung/mehr-zum-thema/wissenschaft/>

Wirtschaftswissenschaftler haben die Argumente der Lebensmittelindustrie entkräftet, die behauptet, dass die Ampel Produkte diffamiere. Denn, die Ampel bewerte nicht ein Produkt insgesamt, sondern nur die einzelnen Nährstoffe, was auch gleichermaßen für die Nährwertkennzeichnung gilt, die ja bereits von der Lebensmittelindustrie ohne Beanstandung genutzt wird.

Grundsätzlich sind all diese Vorgehensweisen hilfreich, bergen jedoch einige Gefahren:

Unter anderem, dass die Menschen sich zu sehr auf eine „Ampel“ verlassen und nicht mehr kritisch die Zutatenlisten betrachten, oder dass die Industrie versucht zu tricksen, indem sie die Rezepturen oft nur um einige Milligramm ändert, um in eine „gesündere“ Kategorie zu kommen; oder dass ein Apfelsaft einen roten, ein Light Getränk jedoch einen grünen Punkt bekommt, weil der reine Zuckergehalt ausschlaggebend ist (Naturbelassene Produkte sollten von der Kennzeichnung ausgeschlossen werden).

QUELLE:

<https://www.hauswirtschaft.info/ernaehrung/ampelkennzeichnung.php>

Wie immer lautet unsere Devise:

„Jeder ist erst einmal selbst für sich und seine Gesundheit verantwortlich!“

Doch kann man als Bürger auf den ersten Blick sehen welche Zusatzstoffe Lebensmittel beinhalten?

Sehen, vielleicht ja, aber verstehen eher nicht!

Viele der sogenannten „E-Nummern“ sind oft nicht nur unnötig und werden nur aus „optischen“ Gründen z.B. den Fleischerzeugnissen hinzugefügt, sondern sind auch für den Laien kaum zu entschlüsseln.

Dass die E-Nummern auf Lebensmitteln aufgedruckt sind, bedeutet jedoch nicht, dass sie bedenkenlos verzehrt werden sollten. Manche dieser Zusätze

werden oft mit der Entstehung von Krankheiten oder Allergien in Verbindung gebracht.

So wird unter anderem Nitraten und Nitriten und dem Süßstoff Aspartam immer wieder ein Zusammenhang zur Entstehung von Krebs nachgesagt.

Aluminiumverbindungen, stehen im Verdacht Demenz zu verursachen.

Dass Zucker Karies hervorruft, ist bekannt, aber dass die Zitronensäure, die in vielen Erfrischungsgetränken enthalten ist, diese Zahnschäden begünstigt, ist leider nicht jedem Verbraucher klar.

Kinder die zu viel „Süßes“ essen, sind oft hyperaktiv. Und Zuckerhaltiges vor dem Zu-Bett-Gehen ist eher kontraproduktiv, das wissen die Eltern aus Erfahrung; dass sich aber Lebensmittelfarbstoffe nachteilig auf die Konzentration und Aktivität bei Kindern auswirkt, steht nicht auf den Verpackungen.

E951, E173, E330, E249..... niemand hat die Zeit bei einem Einkauf eine Liste mit allen Lebensmittelzusätzen zu überprüfen, bevor er ein Lebensmittel in seinen Einkaufskorb legt.

Und hier ist die Politik gefragt:

Es müssen Richtlinien geschaffen werden, damit die Verbraucher auf den ersten Blick nicht nur die Nährwerte, sondern auch Zusatzstoffe erkennen, die möglicherweise gesundheitsschädigend sind. Und es gilt das Vorsorgeprinzip.

Denn erst wenn die Verbraucher auf den Konsum von Lebensmitteln verzichten, in welchen bedenkliche Zusatzstoffe sind, werden die Lebensmittelproduzenten auf den Zusatz dieser Mittel verzichten. Wie bereits erwähnt, manche dieser Zusätze werden aus rein optischen Gründen hinzugesetzt, um z.B. Fleisch länger „schön rot“ = „frisch“ aussehen zu lassen.

Dies widerspricht eigentlich der Logik einer EU Verordnung, denn laut dieser Verordnung, müssen Zusatzstoffe einen Mehrwert für die Verbraucher haben. Ob Optisches aufhellen, oder Geschmacksimitate einen

Vorteil für die Verbraucher darstellt, kann bezweifelt werden.

Übrigens, Anfang der fünfziger Jahre des letzten Jahrhunderts, traf sich eine internationale Vereinigung von Ärzten in der Schweiz um zu ergründen welchen Einfluss die damals neuen chemischen Zusatzstoffe auf die Gesundheit der Bevölkerung haben.

Sie kamen zu dem Schluss, dass es zu viele Unbekannte gibt, und dass Chemie nichts im Essen zu suchen habe und warnten vor den Folgen.

Daraufhin reagierten natürlich die Lobbyisten der Industrie, und was damals noch als gefährlich eingestuft wurde, hat heute eine offizielle Zulassung und findet sich teilweise sogar in Baby Nahrung wieder.

Herr Grimm geht ausführlich in seinem Buch hierauf ein.

Nun, ist es so, dass der ein oder andere Verbraucher, sich mehr und mehr informiert, teilweise durch Lektüre solcher Bücher, in welchen investigative Journalisten Skandale aufdecken und Hintergründe beleuchten.

Die Aufklärung kommt leider nicht durch die Verantwortlichen in der Politik, im Gegenteil – auch dies kann man nachlesen, die Politik hat weggeschaut, diese Problematik ignoriert, es gibt zahlreiche Grauzonen, ähnlich wie bei den Weichmachern, sie erinnern sich an unsere Resolution aus dem vergangenen Jahr, welche wir ja gemeinsam verabschiedet haben.

Man kommt zu dem Schluss, dass die Politik nicht den Verbraucher sondern die Interessen der Industrie schützt.

Dass jedoch die Industrie schnell reagiert, wenn der Verbraucher informiert und aufgeklärt ist, zeigt u.a. das Beispiel bei Deodorants. Nachdem immer wieder kritische Stimmen laut wurden welche auf die Gefahren von Aluminium hingewiesen haben, gibt es kaum einen Hersteller der nicht aluminiumfreie Produkte anbietet.

Auch ist auf vielen Produkten zu lesen: Ohne Konservierungsstoffe.
Und der achtsame Verbraucher gibt hierauf Acht.

Leider sind nicht alle Verbraucher achtsam genug, oder entsprechend aufgeklärt.

Und hier liegen wir in der Verantwortung der DG, bei Ihnen als zuständigen Gesundheitsminister und auch beim Bildungsminister.

Und eine Zusammenarbeit wäre hier dienlich.

Auch hier gilt: wenn die Verbraucher lokal kaufen und z.B. Fleisch keine langen Transportwege mehr überstehen muss, wäre eine „Einfärbung“ nutzlos, und auch die lokal ansässigen Fleischbauern/Fleischlieferanten wären im Vorteil.

Die DG möchte die Standortmarke „Ostbelgien“ weiter fördern und bekannt machen. Hier wäre bereits ein Ansatzpunkt, den man ausbauen könnte. Somit wäre den Bauern und den hiesigen Anbietern und auch den Verbrauchern geholfen.

Auch könnte man die Kriterien der Standortmarke im Sinne der Handhabung ohne gefährliche Zusatzstoffe anpassen und gemeinsam mit den Herstellern Akzente ausbauen.

Hier könnten Sie Anregungen an ihre Kollegin weitergeben.

Wir von Vivant sind in auch in diesem Bereich keine Befürworter von Verboten, oder von entsprechenden Warnhinweisen, auch sind Fette und auch Zucker nicht immer als gesundheitsschädlich einzustufen, wir sind jedoch Befürworter von pro aktiver Aufklärung.

Denn die Gefahren lauern meistens nicht in den Kalorien, sondern in den versteckten Zusatzstoffen.

Ein achtsamer und aufgeklärter Bürger weiß, dass Schokolade ein Genussmittel ist und konsumiert diese auch so.

Aber wenn er liest, dass in seiner Schokolade E 476 drin ist, und weiß, dass es sich hierbei um Polyglycerin-Polyricinoleat Emulgatoren, handelt welche die Handhabung von Schokolade während der Verarbeitung verbessern, was nur für die Hersteller von Vorteil ist, aber nichts in unserer Ernährung zu suchen hat, dann wird er zu einem Produkt greifen welcher ohne diesen Zusatzstoff verarbeitet wurde.

Also der erste Ansatz sollte sein, Aufklärung über die Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln.

Eine klare, verständliche und in einfacher Sprache erklärte Etikettierung. Kein Wirrwarr von E Nummern, sondern Angaben welche für jedermann verständlich sind.

Meine Damen und Herren,

auch hier schläft die Industrie nicht, denn die Macht der Verbraucher ist stark. Für die Befreiung der Etiketten von unerwünschten Bezeichnungen setzt die Food-Industrie eine Vielzahl von neuen Substanzen ein, welche auf dem Etikett nicht genannt werden müssen, aufgrund fehlender Reglementierung. „Wir helfen den Firmen, ihre Etiketten zu säubern“, verspricht etwa die amerikanische Firma Senomyx. Dieses Unternehmen hat einen Stoff zur Geschmacksmanipulation entwickelt, der selbst nach nichts schmeckt, aber den Eindruck von süß oder salzig verstärkt und auf dem Etikett nicht genannt werden muss.

Fachleute sehen hier dringenden Handlungsbedarf bei der Zulassung und der Kennzeichnung.

Eine österreichische Regierungsstudie sieht die verstärkte Entstehung von weiteren Grauzonen, weil Zitat: „in Zukunft vermehrt nach Möglichkeiten und Substanzen gesucht werde, welche eine vergleichbare Wirkung wie Zusatzstoffe haben, aber nicht als solche deklariert werden müssen.“

Sie sehen, wir stehen nicht alleine mit unserer Kritik.

Meine Damen und Herren,

der menschliche Körper hat sich im Laufe seiner Evolution an die Naturprodukte angepasst.

Ein Apfel, eine Karotte, ein Huhn – ohne chemische Mittelchen, das ist Natur.

Die Eingriffe der Chemiker in unsere Nahrung haben weitreichende Folgen für unsere Gesundheit. Ärzte warnen seit Jahrzehnten davor, und die Problematik

wird sich verschlimmern, da immer mehr Stoffe zugelassen sind und in rauen Mengen unserer Nahrung zugesetzt werden.

Und deshalb ist es umso wichtiger eine klare und verständliche Aufklärung in den Schulen zu betreiben. Und da wo uns möglich für dieses Thema zu sensibilisieren.

So, nun zu meinen Fragen an den zuständigen Minister:

1. Wie ist Ihre Meinung als Gesundheitsminister zu der Forderung nach einer Ampelkennzeichnung von Lebensmitteln, so wie sie in einigen Ländern z.B. Frankreich eingeführt wird?
2. Sind Ihnen Kampagnen in Belgien bekannt? Wenn nein, sind Sie bereit in der interministeriellen Konferenz hierfür einzutreten?
3. Gibt es Kampagnen in der DG, oder planen Sie welche, die die Bürger über mögliche bedenkliche Zusatzstoffe in unserer Nahrung aufklären? Wenn nein, warum nicht?
4. Gibt es in diesem Zusammenhang eine Zusammenarbeit mit der Verbraucherschutzzentrale der DG?
5. Wie werden Sie dieses Thema in das neue Gesundheitspräventionskonzept einfließen lassen?
6. Planen Sie eine Aufklärungskampagne hierzu in den Schulen der DG?
7. Hat es diesbezüglich bereits mit Ihnen und Ihrem Kollegen Herrn Mollers Gespräche gegeben, eine generelle Aufklärung über bedenklich Zusatzstoffe in Nahrungsmitteln, in den Regelunterricht mit einzuführen. Wenn nein, warum nicht?