

Die Arbeitsgruppe setzt sich derzeit aus 19 aktiven und 18 korrespondierenden Mitgliedern zusammen. Es fanden im vergangenen Jahr zwei reguläre Arbeitsgruppensitzungen und eine weitere Sitzung einer Unterarbeitsgruppe zum Thema „Rechtliches Konzept diätetischer Lebensmittel – stimmt das noch?“ statt.

Bei der ersten Sitzung war die AG Gast im neuen Nestlé-Werk für Hypoallergene (HA) Säuglingsnahrung in Biessenhofen; organisiert hat das für uns Herr Dr. Sauerwald. Bei unserem Besuch hatten wir Gelegenheit, das Werk zu besichtigen und erhielten Einblick in die neue Technologie zur Herstellung von HA-Nahrung und in die betrieblichen Eigenkontroll-Maßnahmen, die bei einem Lebensmittel zur ausschließlichen Ernährung für Säuglinge auf einem sehr hohen Niveau angesiedelt sind. Die AG diskutierte auch mit den Experten aus der Qualitätssicherung des Unternehmens über natürliche Schwankungsbreiten der Nährstoffe in den Rohstoffen. Dabei erhielten wir wertvolle Informationen für die Weiterentwicklung unseres Positionspapiers „Empfehlungen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwert-Kennzeichnung.“

Bei der zweiten Sitzung war die AG Gast am Max-Rubner-Institut in Karlsruhe (Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel), bei der Herr Dr. Watzl Gastgeber und Organisator war. Herr Dr. Watzl gab uns einen sehr interessant dargestellten Überblick über aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zu den gesundheitsfördernden Eigenschaften von Sekundären Pflanzeninhaltsstoffen; an seinen Vortrag schloss sich eine lebhafte Diskussion an. Frau Dr. Rüfer stellte Ergebnisse aus ihren Forschungsarbeiten zu Phytoöstrogenen vor insbesondere zu Isoflavonen, die als Extrakte z.B. aus Soja als Nahrungsergänzungsmittel „gegen Wechseljahresbeschwerden“ auf dem Markt sind. Diese Einblicke in den aktuellen Stand der Wissenschaft zu diesen Themen waren für die AG sehr hilfreich.

Auf folgenden Themen lagen die Arbeitsschwerpunkte der Gruppe:

*Weiterentwicklung des Positionspapiers zu „Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwert-Kennzeichnung“:* Das Positionspapier wurde im Jahr 2009 aktualisiert und veröffentlicht; das Papier bezieht sich bislang ausschließlich auf Lebensmittel des Allgemeinverzehrs.

Für diätetische Lebensmittel, bei denen die rechtlichen Anforderungen an die Nährstoff-Zusammensetzung in Form von Mindest- und/oder Höchstmengen geregelt sind (z.B. Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Beikost für Säuglinge, Reduktionskost, Bilanzierte Diäten), steht die Einhaltung dieser Vorgaben im Vordergrund - vor dem Aspekt einer möglichen Irreführung durch eine „nicht ganz zutreffende Nährwert-Kennzeichnung“. Nach eingehender Diskussion und Rücksprache mit dem Diät-Verband wurde deutlich, dass keine wesentlichen Argumente dagegen sprachen, die empfohlenen Toleranzen auch auf diätetische Lebensmittel anzuwenden.

Reichlich Anlass zur Diskussion gab die Frage, ob dies gleichermaßen auch für Nahrungsergänzungsmittel gelten soll. Für diese sehr heterogene Produktgruppe, für die Einzelsubstanzen, Substanzgemische und Lebensmittel in angereicherter Form z.B. als Extrakte verwendet werden, stellt der Stabilitätzuschlag für ausgelobte (Nähr-)Stoffe bis zum Ende der Laufzeit ein wichtiger Aspekt dar. Auch die Form der Zubereitungen (fest, flüssig, ölig) und der entsprechenden Galenik muss berücksichtigt werden. Die AG war sich darin einig, dass sie keine verschiedenen Empfehlungen für die jeweiligen Zubereitungsformen geben wollte und kam schließlich darin überein, die o.g. Empfehlungen auch auf Nahrungsergänzungsmittel zu übertragen.

Die Erweiterung des Positionspapiers auch auf diätetische Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel ist derzeit in Arbeit und wird im Laufe des Jahres 2011 veröffentlicht werden.

*Künftige Themen für Arbeitsschwerpunkte der AG:* In einer „Brainstorming-Phase“ hat die Arbeitsgruppe Themen gesammelt, jeweils eine grobe Stoffsammlung erstellt und eine Auswahl getroffen. Derzeit sind in Arbeit:

- „Rechtliches Konzept diätetischer Lebensmittel – stimmt das noch?“
- Aktualisierung des Positionspapiers zu Ballaststoffen unter Berücksichtigung neuer Ballaststoffe (z.B. resistente Stärken) und der neuen Definition des Codex Alimentarius
- Slimming Products – dieses voraussichtlich umfangreiche Thema wird zeitlich noch etwas zurückgestellt.