

Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwertkennzeichnung Positionspapier, erarbeitet von der Arbeitsgruppe Fragen der Ernährung

veröffentlicht in Lebensmittelchemie, **63**, 98, 2009

Die AG hat die angekündigte Erarbeitung eines EU-weit harmonisierten Leitfadens zu Toleranzen für Nährwertangaben bei der Nährwertkennzeichnung zum Anlass genommen, die in der Lebensmittelchemie, **52**, 25, 1998 publizierten Empfehlungen zu überarbeiten. In einem Workshop verschiedener Arbeitsgruppen der LChG wurden die bisherigen Empfehlungen der AG "Fragen der Ernährung" mit dem Ergebnis diskutiert, dass sich diese grundsätzlich bewährt haben und lediglich der Ergänzung und Erläuterung bedürfen.

Diese Empfehlungen **gelten nicht** für Lebensmittel, die in den Geltungsbereich folgender Verordnungen fallen:

- Nahrungsergänzungsmittelverordnung
- Mineral- und Tafelwasser-Verordnung

Darüber hinaus gelten die Empfehlungen nicht für in Rechtsvorschriften festgelegte Höchst- und Mindestmengen von Nährstoffen, vorgeschriebene Angaben der Art und Menge eines Nährstoffes, die Anforderungen an nährwertbezogene Angaben sowie für Nährwertprofile. Auch gelten die empfohlenen Toleranzen nicht für die Angabe von Nährstoffgehalten bei diätetischen Lebensmitteln, soweit die Nährstoffgehalte rechtlich geregelt oder für die diätetische Zweckbestimmung von Bedeutung sind.

Empfehlungen für Toleranzen von Abweichungen der Nährstoffgehalte vom deklarierten Wert

Die tatsächlichen Nährstoffgehalte weichen in der Regel nur im Rahmen der nachfolgende genannten Toleranzen - zuzüglich der Messunsicherheit des Analysenverfahrens - von den in der Nährwertkennzeichnung angegebenen Werten ab.

Gruppe 1

Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Ballaststoffe, Fett, gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren:

- unter 10 g/100 g +/- 1,5 g
- über 10-40 g/100 g +/- 15 %
- über 40 g +/- 6 g

Gruppe 2

Natrium, Kalium, Chlorid, Magnesium, Calcium, Phosphor, Eisen, Zink, Vitamine (B1, B2, B6, Pantothen säure, Niacin, C), Cholesterin:

- +/- 20 %

Gruppe 3

Vitamine (A, D, E, Folsäure, Vitamin B12, Biotin)

- +/- 30 %

Gruppe 4

Jod, Kupfer, Mangan, Fluorid, Selen, Chrom, Molybdän

- +/- 50 %

Die an Lebensmittelproben gemessenen Nährstoffgehalte können aus verschiedenen Gründen von den in der Nährwertkennzeichnung angegebenen durchschnittlichen Nährstoffgehalten abweichen. Dabei ist im Einzelfall zu überprüfen, ob eine Abweichung, die über die oben genannten Schwankungsbreiten hinausgeht, tolerierbar ist.

Im Einzelfall auftretende Abweichungen von Nährstoffgehalten, die über die empfohlenen Toleranzen hinausgehen, können insbesondere aus folgenden Gründen entstehen:

- saisonale Schwankungen in der Zusammensetzung natürlicher Lebensmittelrohstoffe
- Instabilität von Nährstoffen und dadurch begründete Überdosierung
- fehlende Repräsentativität des untersuchten Probenmaterials
- Schwankungsbreite der eingesetzten Analysenmethode

Bei der Beurteilung von Abweichungen zwischen analytisch nachgewiesenen und deklarierten Nährstoffgehalten ist ausserdem zu beachten, dass Nährwertkennzeichnungen auf der Grundlage von Literaturdaten erstellt werden können. Bei der Erstellung von Nährwerttabellen auf der Grundlage von Literaturdaten sollte grundsätzlich berücksichtigt werden, dass auch Angaben aus anerkannten Tabellenwerken wie Souci, Fachmann, Kraut, der Nährwerttabelle von Hesecker oder dem Bundeslebensmittelschlüssel die tatsächlichen Nährstoffgehalte des zu kennzeichnenden Lebensmittels nicht immer hinreichend genau repräsentieren. Die Daten aus solchen Tabellenwerken bedürfen deshalb im Einzelfall einer kritischen Prüfung, ob sie das zu kennzeichnende Lebensmittel bzw. seine Zutat(en) ausreichend repräsentieren. Nur dann können die Angaben zur Erstellung einer Nährwertkennzeichnung verwendet werden.

Bei Nährstoffgehalten, die durch zusätzliche nährwertbezogene Angaben besonders ausgelobt werden, sollte in der Regel auf die Ergebnisse einer spezifischen Nährwertanalyse zurückgegriffen werden, um eine möglichst gute Übereinstimmung zwischen tatsächlichem und deklariertem Nährstoffgehalt zu erreichen.

Nährwertangaben sollten unter Berücksichtigung der Schwankungsbreiten der tatsächlichen Nährstoffgehalte sinnvoll gerundet werden.

Die Instabilität einiger Vitamine kann eine Überdosierung erforderlich machen. Diese sollte in der Regel nicht mehr als 50% des gekennzeichneten Gehaltes betragen. In begründeten Fällen, wie z. B. bei Fruchtsäften, können auch größere Überdosierungen erforderlich sein. Gegebenfalls vorhandene Erkenntnisse über gesundheitliche Risiken bei Aufnahme höherer Vitamindosen sind zu berücksichtigen. Überdosierungen von instabilen Vitaminen sollten so angelegt werden, dass die Abweichung des tatsächlichen Vitamingehaltes vom deklarierten Wert zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums innerhalb der empfohlenen Toleranz liegt.