

Probleme der Ampelkennzeichnung

- **Die Grenzwerte für die Einteilung in "Rot", "Gelb" und "Grün" sind willkürlich** festgelegt, und die Spannweite innerhalb der Ampelfarben ist zu groß. Drei Farben reichen nicht aus, um Lebensmittel auch nur halbwegs korrekt zu beschreiben. Ein wissenschaftlicher Hintergrund ist schlichtweg nicht vorhanden.
Beispiele: Sowohl "normale" als auch Halbfettbutter oder -margarine bekämen einen roten Punkt für den Fettgehalt. Cola light mit Süßstoff erhalte den grünen "Zuckerpunkt", naturbelassener Apfelsaft wegen seines Fruchtzuckergehaltes den roten Warnpunkt. Wie soll sich der Verbraucher entscheiden?
- **Niemand ernährt sich den ganzen Tag von nur einem Produkt.** Allein schon deshalb ist die Bewertung des einzelnen Produktes als "gut" oder "schlecht" unsinnig. Außerdem hängt die Wirkung eines Nährstoffes von der Verzehrmenge ab. Empfohlene Grenzwerte für einzelne Nährstoffe sollten sich daher auf den empfohlenen Tagesbedarf beziehen, der jedoch je nach Alter, Geschlecht und körperlicher Aktivität variiert.
- **Die Ampelkennzeichnung diskriminiert Grundnahrungsmittel - genau wie die berechtigten "Nährwertprofile" der Health-Claims-Verordnung!**
Beispiele: Nach dem Ampelsystem bekäme Milch einen roten Punkt für den Fettgehalt, während z.B. Sojamilch grün "beampelt" würde. Vollkornbrot, reich an Mineralstoffen und Vitaminen, hätte den roten "Salzpunkt", das nährstoffarme Weißbrot den grünen.
- **Die Ampelkennzeichnung bevorzugt Lebensmittelimitate.**
Beispiele: Analogkäse hätte den grünen Punkt für gesättigte Fettsäuren, "echter" Käse den roten Warnpunkt. Kochschinken hätte ein vergleichbares Problem im Vergleich zu "Pizzaschinken".
- **Die Ampelkennzeichnung fördert die Irreführung des Verbrauchers.**
Beispiele: Die Erfahrung insbesondere aus England zeigt, dass Lebensmittelrezepturen verändert werden, um rote Ampelpunkte zu vermeiden. Dies klingt zwar positiv; Tatsache ist jedoch, dass z.B. im Zuge einer Salzreduktion i.d.R. der Gehalt an Zucker oder Stärke und künstlichen Aromen steigt. Bei Backwaren wird Zucker teilweise durch Stärke ersetzt, um einen roten Zuckerpunkt zu vermeiden. Dies suggeriert dem Käufer ein "gesünderes" Produkt, obwohl der Kaloriengehalt nahezu gleich bleibt.
- **Die Ampelkennzeichnung kann zu Fehl- und Mangelernährung führen.**
Beispiel: Selbst wenn z.B. Vollkornbrotrot im Hinblick auf weitere Nährwerte, wie Fett, grün gekennzeichnet ist, zeigen Studien, dass die Verbraucher den roten "Salzpunkt" (s.o.) als Warnung verstehen und das Produkt meiden. Diese Vermeidungsstrategie kann dazu führen, dass Verbraucher sich nur noch von "grün" deklarierten Produkten ernähren. Dies würde zu einer eklatanten Mangelversorgung mit lebenswichtigen Fettsäuren, Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen etc. führen.
- **Die Farbkennzeichnung bei mehreren Nährwerten plus Energiegehalt ist für den durchschnittlichen Verbraucher nicht nachvollziehbar.** Ist ein Lebensmittel zum Beispiel mit zwei roten, 2 grünen und einem gelben Punkt gekennzeichnet, ist eine Schlussfolgerung über die "Güte" des Produktes kaum noch möglich.

Probleme der GDA-Kennzeichnung

➤ **Das GDA-Modell kann Dickleibigkeit fördern.**

Das GDA-Modell beschreibt nur den Tagesbedarf einer 40-jährigen Frau. Generell ist der Tagesbedarf aber abhängig von Geschlecht, Alter und körperlicher Aktivität. Würden Eltern sich bei der Ernährung ihrer Kinder auch nur halbwegs an den GDA-Empfehlungen orientieren, hätten wir bereits bei Kleinkindern ein massives Dickleibigkeitsproblem. Auch alte Menschen mit ihrem geringeren Energiebedarf würden unweigerlich auf Übergewichtigkeit zusteuern, während ein Bauarbeiter, der einer schweren körperlichen Arbeit nachgeht, unterernährt wäre.

➤ **Das GDA-Modell ist nicht alltagstauglich.**

Die prozentuale Angabe der verschiedenen Nährwerte setzt voraus, dass der Verbraucher mitrechnet. Niemand hantiert aber den ganzen Tag mit einem Taschenrechner und notiert sich, wieviel Prozent seines Tagesbedarfs an den verschiedenen Nährstoffen er bereits zu sich genommen hat. Nahezu unmöglich wäre diese Aufgabe für Eltern, die die Ernährung mehrerer Kinder zu berechnen hätten!

➤ **Die GDA-Darstellung ist unübersichtlich und verwirrend.**

Die so genannten "GDA-Icons" enthalten nicht nur die Prozentangabe des Beitrags des Nährstoffes zum Tagesbedarf, sondern auch den Gewichtsanteil des Nährstoffes in Gramm sowie natürlich die Bezeichnung des Nährstoffes. Bei der Nebeneinanderreihung mehrerer GDA-Icons für mehrere Nährstoffe sieht sich der Verbraucher einem Zahlenwirrwarr gegenüber. Eine schnelle visuelle Erfassung wesentlicher Informationen, die man mit einer neuen Lebensmittelkennzeichnung erreichen will, ist somit kaum möglich.

➤ **Das GDA-Modell fördert die Irreführung des Verbrauchers.**

Die Prozentangaben des GDA-Systems beziehen sich häufig auf eine Portionsgröße. Da Portionsgrößen aber bislang nicht definiert sind, versuchen viele Lebensmittelunternehmen, die Verbraucher durch zu kleine Portionsangaben zu manipulieren. Die häufig verwendete Portionsangabe von 25g bei Kartoffelchips entspricht einer Handvoll Chips und ist damit genauso weit von der durchschnittlichen Verzehrsmenge entfernt wie die Portionsangabe "halbe Pizza"...