

Anmerkungen des DIÄTVERBANDES
zum Draft Standard for Foods for Older Infants and Young
Children – 2nd Consultation Paper
Codex Alimentarius Komitee für Ernährung und diätetische
Lebensmittel (CCNFSDU)
CCNFSDU45 - eWG

Inhalt

1. Einleitung
2. Allgemeine Bewertung aus Sicht des DIÄTVERBANDES
3. Kommentierung spezifischer Aspekte

1. Einleitung

Der DIÄTVERBAND begrüßt die Möglichkeit, zum zweiten Konsultationspapier der elektronischen Arbeitsgruppe (EWG) des Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses (CCNFSDU) Stellung zu nehmen. Der vorliegende Entwurf eines „Draft Standard for Foods for Older Infants and Young Children“ stellt einen weiteren wichtigen Schritt zur Modernisierung der bestehenden Codex-Standards über Beikost für Säuglinge und Kleinkinder dar. Ziel des Standards ist es, die bisherigen Standards CXS 73-1981 und CXS 74-1981 zu konsolidieren und auf Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse fortzuentwickeln.

Der DIÄTVERBAND unterstützt ausdrücklich das Ziel, international harmonisierte, wissenschaftlich fundierte und praktikable Anforderungen für Lebensmittel für ältere Säuglinge und Kleinkinder zu schaffen. Gleichzeitig hält der Verband an den im Rahmen der ersten Konsultation vorgetragenen Anmerkungen fest. Da zahlreiche dieser Aspekte im zweiten Konsultationspapier weiterhin relevant sind, werden sie im Folgenden erneut vollständig dargestellt und – soweit erforderlich – unter Berücksichtigung der zwischenzeitlich vorgenommenen Änderungen ergänzt und fortentwickelt.

2. Allgemeine Bewertung aus Sicht des DIÄTVERBANDES

Der DIÄTVERBAND unterstützt das Bestreben des Codex Alimentarius, weltweit ein hohes Schutzniveau für ältere Säuglinge und Kleinkinder sicherzustellen und gleichzeitig den internationalen Handel durch harmonisierte Standards zu erleichtern. Aus Sicht des DIÄTVERBANDES muss ein neuer Standard jedoch gleichermaßen wissenschaftlich fundiert, **technologisch umsetzbar** und **weltweit praktikabel** sein. Um das Ergebnis gleich vorwegzunehmen: die beiden letztgenannten Aspekte werden vom Arbeitspapier nicht erfüllt.

Der vorliegende zweite Entwurf enthält gegenüber dem ersten Konsultationspapier zahlreiche Weiterentwicklungen. Gleichwohl bestehen weiterhin grundlegende Bedenken hinsichtlich

- der praktischen Umsetzbarkeit einzelner Kompositionsanforderungen,
- der technologischen Herstellbarkeit,
- der Lebensmittelsicherheit
- sowie der Auswirkungen auf die Vielfalt bewährter Beikostprodukte.

Besonders kritisch bewertet der DIÄTVERBAND die Kombination eines lebensmittelgruppenbasierten Ansatzes mit produktübergreifend einheitlichen Mindestanforderungen an Makronährstoffe. Diese Systematik führt dazu, dass bewährte und ernährungsphysiologisch geeignete Produkte – insbesondere Monoprodukte wie Gemüse- oder Fruchtpürees – die Anforderungen trotz ihrer nachgewiesenen Eignung nicht mehr erfüllen könnten. Gleichzeitig würden starre Schwellenwerte die Rezepturenentwicklung einschränken, die Produktvielfalt reduzieren und teilweise den Zielen der Lebensmittelsicherheit entgegenstehen.

Aus Sicht des DIÄTVERBANDES sollte der Standard stärker risikobasiert ausgestaltet werden und ausreichende Flexibilität für unterschiedliche nationale Ernährungsgewohnheiten, technologische Erfordernisse und lebensmittelsicherheitsrelevante Aspekte vorsehen. Codex-Standards sollten Schutzziele definieren, ohne durch unnötig starre Vorgaben Innovationen oder bewährte Produktkonzepte einzuschränken.

Dies vorweggenommen, nimmt der DIÄTVERBAND nachfolgend zu spezifischen Aspekten Stellung.



3. Kommentierung spezifischer Aspekte

3. 1. Definitionen des Codex-Standards

Die im zweiten Konsultationspapier vorgeschlagenen Definitionen bilden die Grundlage für die Anwendung sämtlicher Anforderungen an Zusammensetzung, Nährstoffgehalte, Textur und Kennzeichnung. Der DIÄTVERBAND begrüßt das Bestreben, die Terminologie gegenüber dem ersten Entwurf zu präzisieren. Gleichwohl bestehen weiterhin erhebliche Bedenken hinsichtlich der Abgrenzbarkeit einzelner Produktkategorien sowie ihrer praktischen Anwendbarkeit.

3. 2. Produktarten und Charakteristika

Der Entwurf enthält detaillierte Definitionen für Produktkategorien wie 'pureed foods', 'finger foods', 'chewable foods' und 'snacks'. Aus Sicht des DIÄTVERBANDES sollten Definitionen eines Codex-Standards jedoch in erster Linie der eindeutigen Identifizierung des Anwendungsbereichs dienen und nicht produktspezifische Textur-, Partikelgrößen- oder Verzehrmerkmale festschreiben. Derartige Eigenschaften können sich innerhalb einer Produktkategorie erheblich unterscheiden und unterliegen zudem unterschiedlichen nationalen Ernährungsgewohnheiten sowie dem Entwicklungsstand des Kindes.

Die vorgeschlagene Kategorisierung birgt daher die Gefahr von Überschneidungen zwischen einzelnen Produktgruppen. So können beispielsweise Finger Foods, Chewable Foods und Snacks in ihrer Form oder Konsistenz vergleichbare Eigenschaften aufweisen, ohne dass hieraus unterschiedliche regulatorische Anforderungen gerechtfertigt wären. Form oder Textur allein sollten daher keine eigenständige Produktkategorie begründen.

Diese Einschätzung entspricht auch den in der internationalen Diskussion geäußerten Bedenken, dass übermäßig detaillierte Definitionen die notwendige Flexibilität des Standards einschränken, die Produktklassifizierung erschweren und Innovationen behindern könnten. Der DIÄTVERBAND empfiehlt deshalb, die Definitionen funktional und technologie-neutral auszugestalten.

3. 3. Praktische Auswirkungen auf den deutschen Markt

Die vorgeschlagenen Definitionen lassen sich auf zahlreiche in Deutschland etablierte Beikostprodukte nicht eindeutig anwenden. Ein fein püriertes Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Menü für Säuglinge ab dem sechsten Monat könnte zwar als 'Pureed Food' eingeordnet werden. Für gröbere, weiterhin löffelgefütterte Menüs ab dem zehnten Monat fehlt hingegen eine eindeutige Zuordnung. Diese Produkte sind weder klassische Pürees noch Finger Foods; gleichzeitig sind 'Chewable Foods' und 'Savory Meals' nach dem Entwurf erst für Kinder über zwölf Monaten vorgesehen. Dadurch entstehen vermeidbare Rechtsunsicherheiten.

Auch Frucht- und Gemüsepürees werden häufig über das erste Lebensjahr hinaus als Bestandteil einer abwechslungsreichen Ernährung angeboten und verzehrt. Eine starre Zuordnung bestimmter Produktformen zu einzelnen Altersgruppen würde die tatsächliche Ernährungspraxis nicht zutreffend widerspiegeln.

Die nachfolgende Tabelle zeigt Inkonsistenzen, die sich mit der Textur- und Altersvorgabe ergeben.



Tab. 1: Nicht-Anwendbarkeit der vorgeschlagenen Definitionen auf etablierte Beikostprodukte

Produktkategorie	Einordnung nach Richtlinie 2006/125/EG	Voraussichtliche Einordnung nach CP2	Problem
Herzhafte Menüs ab 10. Monat, gröber oder stückig (z. B. <i>Linsengemüse mit Kalb</i>)	Andere Beikost	Keine eindeutige Zuordnung; Ggf. pureed foods	• Möglicherweise nicht mehr „Pureed Food“ aufgrund der stückigeren Konsistenz, zugleich aber auch kein „Finger Food“, da das Produkt weiterhin zum Löffelfüttern bestimmt ist • „Chewable Food“ und „Savory Meal“ erst für Kinder über 12 Monate
Reine Obstpürees (z. B. <i>Apfel-, Birnenpüree</i>)	Andere Beikost, Obstspeisen	Für 6–11 Monate wohl Pureed Food	• Kategorisierung möglich als „pureed food“ • Jedoch Konflikt mit den allgemeinen Protein- und Energiemindestwerten
Reine Gemüsepürees (z. B. <i>Karotte, Kürbis, Pastinake</i>)	Andere Beikost	Für 6–11 Monate wohl Pureed Food	• Kategorisierung formal möglich als „pureed food“ • jedoch Konflikt mit den allgemeinen Protein- und Energiemindestwerten

Die in der Tabelle aufgegriffene Problematik, dass reine Frucht- und Gemüsepürees als Monoprodukte, die Vorgaben für Protein und Energie nicht erreichen können, wird nachfolgend im Kapitel 3.8 „Energie- und Proteingehalt“ näher erläutert.

3. 4. Kategorisierung der Altersgruppen

Der Entwurf orientiert sich weiterhin an einem Beikostbeginn ab sechs Monaten. Der DIÄTVERBAND unterstützt die WHO-Empfehlung zum ausschließlichen Stillen grundsätzlich, weist jedoch darauf hin, dass der geeignete Zeitpunkt der Beikosteinführung nach wissenschaftlicher Evidenz nicht ausschließlich kalenderbasiert bestimmt werden kann.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat festgestellt, dass die Einführung von Beikost bei gesunden termingeborenen Säuglingen zwischen dem vollendeten vierten und sechsten Lebensmonat sicher ist und von der individuellen physiologischen und neuromuskulären Entwicklung abhängt. Einige Säuglinge benötigen bereits vor Vollendung des sechsten Monats ergänzende Nährstoffe, während andere erst später beikostreif werden.

Vor diesem Hintergrund sollte der Codex-Standard einen entwicklungsorientierten und ausreichend flexiblen Ansatz verfolgen. Ein ausschließlich kalendarisches Alterskriterium wird der wissenschaftlichen Evidenz sowie den in Europa etablierten Empfehlungen nicht vollständig gerecht und könnte die Verfügbarkeit geeigneter Produkte unnötig einschränken.

3. 5. Mindestanteile charakterisierender Lebensmittelgruppen

Der DIÄTVERBAND unterstützt ausdrücklich das Ziel des Codex-Entwurfs, sicherzustellen, dass Lebensmittel für ältere Säuglinge und Kleinkinder einen relevanten Anteil der jeweils charakterisierenden Lebensmittelgruppe enthalten und dadurch eine transparente sowie ernährungsphysiologisch sinnvolle Produktzusammensetzung gewährleistet wird. Die grundsätzliche Zielrichtung eines lebensmittelgruppenbasierten Ansatzes wird daher ausdrücklich begrüßt.

Die im zweiten Konsultationspapier vorgeschlagenen Anforderungen werfen jedoch weiterhin erhebliche Fragen hinsichtlich ihrer **wissenschaftlichen Begründbarkeit, technologischen**



Umsetzbarkeit, lebensmittelrechtlichen Praktikabilität sowie ihrer Auswirkungen auf die Produktsicherheit und Produktvielfalt auf. Die gegenüber dem ersten Konsultationspapier vorgenommenen Änderungen beseitigen diese grundlegenden Bedenken nicht.

Nach Auffassung des DIÄTVERBANDES sollte ein internationaler Codex-Standard die wesentlichen Schutzziele definieren und gleichzeitig ausreichend Flexibilität für unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten, Rohstoffqualitäten, Herstellungsverfahren und nationale Marktgegebenheiten gewährleisten. Starre Mindestanteile einzelner Lebensmittelgruppen werden diesem Anspruch nicht gerecht.

a) Widerspruch zu etablierten Beikostkonzepten

Die vorgesehenen Mindestanteile von 75 g charakterisierenden Lebensmittelgruppen je 100 g Produkt sowie die Mindestanteile einzelner Zutaten stehen in zahlreichen Fällen im Widerspruch zu wissenschaftlich etablierten Rezepturkonzepten.

Die Mindestschwelle von 10 g/100 g für einzelne Lebensmittelgruppen sind für bestimmte Zutaten wie Nüsse, Öle, Kräuter oder aromatische Zutaten ebenfalls kritisch zu betrachten. Bei einem Gemüseprodukt das Cashewnüssen enthält, kann eine Mindestmenge von 10 g Cashewkernen pro 100 g Produkt zu einem erheblichen Fettbeitrag führen, wodurch andere vorgeschlagene Anforderungen, etwa Höchstwerte für Fett, nicht mehr eingehalten werden könnten.

Starre Mindestmengen hätten somit Auswirkungen auf die Rezepturgestaltung. Die Zutatenmengen würden voraussichtlich nicht nur aus ernährungsphysiologischen oder sensorischen Gründen angepasst werden, sondern vorwiegend zur Erfüllung formaler Schwellenwerte. Dies führt zu einer Beeinträchtigung der Akzeptanz durch die Zielgruppe und Vielfalt verfügbarer Produkte.

Weiterhin bleibt die Problematik bestehen, dass ein Garprozess mit maximal 25% Wasseranteil nicht möglich ist.

In Deutschland orientieren sich Hersteller seit vielen Jahren an dem vom ehemaligen Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) entwickelten Ernährungsplan für das erste Lebensjahr sowie den hieraus abgeleiteten wissenschaftlichen Empfehlungen. Diese berücksichtigen sowohl ernährungsphysiologische Aspekte als auch sensorische Eigenschaften, altersgerechte Konsistenz und technologische Erfordernisse.

Insbesondere bei verzehrsfertigen Gläschenprodukten liegen die Anteile einzelner charakterisierender Zutaten regelmäßig deutlich unter den vorgeschlagenen Schwellenwerten, ohne dass hierdurch die ernährungsphysiologische Qualität oder der Charakter des Produktes beeinträchtigt würden.

Der Codex-Entwurf würde daher zahlreiche seit Jahren bewährte und wissenschaftlich anerkannte Rezepturen ausschließen, obwohl deren Eignung für die Ernährung älterer Säuglinge und Kleinkinder außer Frage steht.

b) Erhebliche Einschränkung der Produktvielfalt

Die vorgeschlagenen Mindestanteile würden zwangsläufig zu einer erheblichen Verringerung der derzeit verfügbaren Produktvielfalt führen.

Viele Rezepturen kombinieren unterschiedliche Gemüse-, Obst- oder Getreidesorten bewusst in kleineren Anteilen, um

- eine ausgewogene geschmackliche Zusammensetzung,
- eine altersgerechte sensorische Akzeptanz,
- eine abwechslungsreiche Ernährung sowie
- eine ausgewogene Nährstoffversorgung

zu gewährleisten.



Eine ausschließliche Ausrichtung an formalen Mindestanteilen würde Hersteller künftig dazu zwingen, Rezepturen nicht mehr nach ernährungsphysiologischen oder technologischen Gesichtspunkten, sondern ausschließlich zur Erfüllung regulatorischer Schwellenwerte zu entwickeln. Dies widerspricht dem eigentlichen Ziel eines modernen Codex-Standards.

c) Food-Safety-Aspekte werden bislang nicht ausreichend berücksichtigt

Nach Auffassung des DIÄTVERBANDES berücksichtigt der vorliegende Entwurf die Anforderungen der Lebensmittelsicherheit nicht in ausreichendem Maße.

Gerade bei Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder gelten weltweit besonders hohe Anforderungen an die Minimierung von Kontaminanten und Rückständen. Hersteller investieren erhebliche Ressourcen in die Auswahl geeigneter Rohstoffe sowie in mehrstufige Kontroll- und Analysenprogramme, um möglichst niedrige Gehalte an Pflanzenschutzmittelrückständen, Prozesskontaminanten und anderen unerwünschten Stoffen sicherzustellen.

Für verschiedene pflanzliche Rohstoffe können diese Anforderungen jedoch nur eingehalten werden, wenn sie **bewusst in vergleichsweise geringen Mengen** eingesetzt werden.

Dies betrifft beispielsweise

- Spinat,
- Erdbeeren,
- Himbeeren,
- Heidelbeeren,
- Johannisbeeren,
- Granatapfel,
- Acerola,
- Maracuja sowie
- Kokosmilch.

Diese Zutaten besitzen ernährungsphysiologische Vorteile und tragen wesentlich zur geschmacklichen Vielfalt von Beikostprodukten bei. Gleichzeitig gehören sie jedoch zu den Rohstoffen, deren Rückstandsprofil eine besonders sorgfältige Rohstoffauswahl erforderlich macht.

Starre Mindestanteile könnten dazu führen, dass Hersteller aus Gründen der Produktsicherheit oder der Einhaltung besonders strenger Rückstandsvorgaben künftig vollständig auf solche Zutaten verzichten müssten.

Ein Codex-Standard sollte jedoch gerade keine Anreize schaffen, nährstoffreiche Lebensmittel aus Sicherheitsgründen aus Rezepturen zu verdrängen.

Der DIÄTVERBAND regt daher ausdrücklich an, eine Flexibilitätsregelung aufzunehmen, wonach Mindestanteile unterschritten werden dürfen, wenn dies zur Einhaltung geltender Kontaminanten- oder Rückstandshöchstwerte erforderlich ist.

3. 6. Maximaler Wassergehalt

Die vorgeschlagenen Mindestanteile und der maximale Wassergehalt berücksichtigen darüber hinaus die technologischen Erfordernisse der industriellen Herstellung nur unzureichend. Insbesondere bei verzehrsfertigen Produkten stellt Wasser keinen beliebigen Füllstoff dar, sondern ist ein unverzichtbarer Bestandteil des Herstellungsprozesses.

Es dient

- dem Garprozess,
- der Wärmeübertragung,
- der Einstellung einer altersgerechten Konsistenz,



- der Homogenisierung sowie
- der Gewährleistung einer gleichmäßigen Produktqualität.

Die implizite Begrenzung des Wasseranteils infolge der hohen Mindestanteile charakterisierender Lebensmittelgruppen lässt sich bei zahlreichen Produktkategorien praktisch nicht umsetzen. Ein Garprozess mit maximal 25% Wasseranteil nicht möglich ist.

Eine erhöhte Produktviskosität würde zu einem verstärkten Anhaften von Produktresten an Produktionsanlagen führen, wodurch sich der Reinigungsaufwand erheblich erhöhen würde. Gleichzeitig könnte dies das Risiko mikrobieller Persistenz sowie die Gefahr unbeabsichtigter Kreuzkontaminationen, einschließlich potenzieller Allergenverschleppung, zwischen Produktionschargen erhöhen.

Wichtig ist zudem, dass die erhöhte Viskosität und reduzierte Homogenität der Produkte auch unmittelbare Auswirkungen auf die thermische Behandlung und mikrobiologische Absicherung im Rahmen des Sterilisationsprozesses hätte. Die Sterilisation von Beikostprodukten erfolgt in der Regel durch thermische Behandlung in verschlossenen Behältnissen, wobei eine ausreichende Wärmeübertragung in das gesamte Produkt gewährleistet sein muss, um eine sichere Inaktivierung mikrobiologisch relevanter Mikroorganismen, insbesondere hitzeresistenter Sporen, zu erreichen.

Der Wärmetransport innerhalb eines Lebensmittels erfolgt in Abhängigkeit von dessen physikalischen Eigenschaften entweder überwiegend durch Konvektion oder durch Wärmeleitung. Bei niedrigviskosen und homogenen Produkten wird die Wärmeübertragung durch Konvektionsströme unterstützt, wodurch eine effiziente und gleichmäßige Erwärmung gewährleistet ist. Demgegenüber erfolgt der Wärmetransport in hochviskosen, stückigen oder wenig homogenen Produkten überwiegend durch Wärmeleitung, die deutlich weniger effizient ist. Dies führt zu verlängerten Aufheizzeiten und erfordert entsprechend längere oder intensivere thermische Behandlungsbedingungen, um die mikrobiologische Sicherheit des gesamten Produkts sicherzustellen.

Eine verlängerte oder intensivere thermische Behandlung kann jedoch gleichzeitig die Bildung thermisch induzierter Prozesskontaminanten begünstigen. Hierzu zählt insbesondere Furan, eine Substanz, die bei der thermischen Behandlung von Lebensmitteln aus natürlichen Vorläufersubstanzen wie Kohlenhydraten, Aminosäuren oder Lipiden entstehen kann und deren Bildung durch längere thermische Belastung gefördert wird. Furan wird aus toxikologischer Sicht besonders kritisch bewertet, insbesondere im Kontext von Säuglings- und Kleinkindernahrung.

Die im Codex-Entwurf implizit vorgesehene Begrenzung des Wasseranteils würde somit nicht nur die physikalischen Eigenschaften und die Verarbeitbarkeit der Produkte beeinflussen, sondern auch die thermische Prozessführung und das Gleichgewicht zwischen mikrobiologischer Sicherheit und Minimierung von Prozesskontaminanten erheblich beeinflussen. Wasser erfüllt in diesem Zusammenhang eine zentrale technologische Funktion, da es sowohl die Hydratation und Konsistenzbildung als auch die Wärmeübertragung und die kontrollierte thermische Behandlung des Produkts ermöglicht.

Der Wassergehalt eines Produkts stellt daher keine isolierte Rezepturgröße dar, sondern ist eng mit einer Vielzahl technologischer, mikrobiologischer und sicherheitsrelevanter Prozessparameter verknüpft. Eine starre Begrenzung des Wasseranteils kann folglich weitreichende Auswirkungen auf die Herstellbarkeit, Sicherheit und Qualität von Beikostprodukten haben und erfordert eine sorgfältige Berücksichtigung dieser komplexen Zusammenhänge im Rahmen regulatorischer Anforderungen.

Der Wassergehalt stellt somit eine zentrale prozesstechnologische Steuergröße dar, deren Begrenzung nicht isoliert betrachtet werden kann, da sie gleichzeitig den Garprozess, die Konsistenz, die Wärmeübertragung, die Sterilisationsbedingungen sowie die Bildung unerwünschter Prozesskontaminanten beeinflusst.



Tab. 2: Typische Wassergehalte kommerzieller Beikosterzeugnisse

Kommerzielle Beikostrezepturen	Wassergehalt
Spaghetti mit Erben-Bolognese	44,5 %
Pasta mit Seelachs und Buttergemüse	45,8 %
Reis mit Karotten und Pute	49,3 %

3. 7. Risiken für die Lebensmittelsicherheit durch Kontaminanten und Rückstände

Auch unter dem Gesichtspunkt der Lebensmittelsicherheit bestehen erhebliche Bedenken gegenüber den vorgeschlagenen Mindestanteilen charakterisierender Lebensmittelgruppen. Bereits heute unterliegen Rohstoffe für Säuglings- und Kleinkindernahrung besonders strengen Anforderungen hinsichtlich Kontaminanten und Rückständen. Um die Einhaltung der besonders niedrigen gesetzlichen Höchstgehalte sicherzustellen, können bestimmte Rohstoffe aus Gründen des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes nur in begrenzten Mengen eingesetzt werden. Starre Mindestanteile schränken die Möglichkeit der Hersteller erheblich ein, Rohstoffe risikobasiert auszuwählen und damit das bestehende hohe Sicherheitsniveau dauerhaft aufrechtzuerhalten.

Aus Sicht des DIÄTVERBANDES offenbart der vorliegende Entwurf einen grundlegenden Zielkonflikt zwischen zwei legitimen, jedoch nicht ohne Weiteres miteinander vereinbaren regulatorischen Ansätzen.

Einerseits verfolgt der Codex-Entwurf das Ziel, durch verbindliche Mindestanteile charakterisierender Lebensmittelgruppen sowie weitere Zusammensetzungsvorgaben – beispielsweise einen Mindestanteil an Vollkorngetreide – die ernährungsphysiologische Qualität und Nährstoffdichte von Beikostprodukten zu fördern und stärker zu standardisieren. Dieser Ansatz orientiert sich primär an ernährungsphysiologischen Zielsetzungen und soll den Verzehr bestimmter Lebensmittelgruppen unterstützen.

Andererseits basiert das etablierte Regelungssystem für Säuglings- und Kleinkindernahrung – insbesondere in der Europäischen Union – auf einem konsequent risikobasierten Ansatz zur Minimierung der Exposition gegenüber Kontaminanten und Rückständen. Dieser folgt dem Vorsorgeprinzip sowie dem ALARA-Grundsatz (As Low As Reasonably Achievable), wonach die Belastung mit unerwünschten Stoffen so weit wie technisch möglich und sinnvoll zu reduzieren ist. In der Praxis setzt dies ein hohes Maß an Flexibilität bei der Auswahl und Kombination der eingesetzten Rohstoffe voraus. Nur so kann sichergestellt werden, dass Rohstoffe mit naturgemäß höheren oder stärker schwankenden Kontaminantengehalten lediglich in begrenzten Anteilen eingesetzt werden und die besonders niedrigen Höchstgehalte für Säuglings- und Kleinkindernahrung zuverlässig eingehalten werden.

Die im Codex-Entwurf vorgesehenen starren Mindestanteile stehen potenziell im Widerspruch zu diesem bewährten risikobasierten Sicherheitskonzept. Während Mindestanteile aus ernährungsphysiologischer Sicht grundsätzlich sinnvoll erscheinen mögen, können sie gleichzeitig den Handlungsspielraum der Hersteller einschränken, Rezepturen unter Sicherheitsaspekten zu optimieren. Dies gilt insbesondere für Rohstoffe, die naturgemäß zu höheren Gehalten bestimmter Kontaminanten neigen, wie etwa Vollkorngetreide oder einzelne Obst- und Gemüsearten. Eine verpflichtende Mindestverwendung solcher Rohstoffe könnte dazu führen, dass die Exposition gegenüber unerwünschten Stoffen nicht mehr in dem Maße minimiert werden kann, wie es der vorbeugende gesundheitliche Verbraucherschutz erfordert.

Aus Sicht des DIÄTVERBANDES sollte daher der risikobasierten Minimierung der Kontaminantenexposition ein angemessenes Gewicht eingeräumt werden. Eine flexible, sicherheitsorientierte Rohstoffauswahl ist eine wesentliche Voraussetzung, um das hohe Schutzniveau für Säuglings- und Kleinkindernahrung dauerhaft sicherzustellen. Ernährungsphysiologische Zielsetzungen sollten deshalb so ausgestaltet werden, dass sie mit den Grundprinzipien des



lebensmittelrechtlichen Risikomanagements vereinbar bleiben und den Herstellern weiterhin die notwendige Flexibilität zur Umsetzung eines wirksamen vorbeugenden Verbraucherschutzes ermöglichen.

3. 8. Makro- und Mikronährstoffanforderungen

Ergänzend zu den vorgeschlagenen Mindestanteilen charakterisierender Lebensmittelgruppen werfen auch die vorgesehenen Anforderungen an Makro- und Mikronährstoffe erhebliche Fragen hinsichtlich ihrer praktischen Umsetzbarkeit auf. Aus Sicht des DIÄTVERBANDES besteht insbesondere die Gefahr, dass die vorgeschlagenen Vorgaben die Produktvielfalt erheblich einschränken, ohne dass hierdurch ein nachweisbarer zusätzlicher ernährungsphysiologischer Nutzen erzielt wird.

a) Protein und Energiegehalt

Das zweite Konsultationspapier sieht erstmals allgemeine Mindestanforderungen an den Protein- und Energiegehalt vor, differenziert nach Produktkategorie und Altersgruppe. Für Pureed Foods und Finger Foods wird ein Mindestproteingehalt von 2,9 g/100 g vorgeschlagen, für Chewable Foods, Savory Meals und Snacks ein Mindestgehalt von 4,2 g/100 g.

Diese Anforderungen hätten zur Folge, dass zahlreiche national etablierte und ernährungsphysiologisch bewährte Beikostprodukte die Vorgaben des Standards künftig nicht mehr erfüllen würden. Betroffen wären insbesondere:

- reine Obstpürees sowie
- reine Gemüseprodukte,

die naturgemäß nur geringe Proteinmengen enthalten. Die nachfolgende Tabelle zeigt beispielhaft Rezepturen handelsüblicher Beikostprodukte, deren natürlicher Protein- und Energiegehalt die vorgeschlagenen Codex-Anforderungen nicht erfüllt.

Tab. 3: Konformität bestehender Beikosterzeugnisse mit den vorgeschlagenen Rezepturvorgaben

		Apfel & Banane mit Aprikose	Apfel pur	Karotten	Pastinaken püree	Birne & Apfel mit Spinat
		79 % Apfel 11 % Banane 10 % Aprikose Zitronensaftkonzentrat	100 % Apfel**	80 % Karotte** Wasser.	65 % Pastinake** Wasser.	Birne** 45%, Apfel** 45%, Spinat** 10% (Spinat** 99,5%, Zitronensaftkonzentrat *)
Nährwerte Beikostprodukte	Energie	56	50	22	36	44
	Fett	0,1	0,2	0,2	0,3	0,2
	Eiweiß	0,4	0,3	0,5	0,8	0,4
Codex-Vorgaben	Energie	45-73				
	Fett	Fett				
	Eiweiß	2,9				

Um den vorgeschlagenen Mindestproteingehalt von 2,9 g pro 100 g zu erreichen, müssten naturgemäß proteinarme Produkte – beispielsweise Obstpürees – grundlegend reformuliert werden. Dies wäre nur durch die Zugabe proteinreicher Zutaten wie Hülsenfrüchte, Nüsse, Milchbestandteile oder isolierter Proteinquellen möglich. Dadurch würde sich der Charakter klassischer Obst- und Gemüseprodukte grundlegend verändern. Aus einem einfachen Obst- oder Gemüseprodukt würde ein proteinangereichertes Mischprodukt.



Eine derartige Reformulierung stünde zudem im Widerspruch zu etablierten nationalen Ernährungsempfehlungen. So empfiehlt beispielsweise das Netzwerk „Gesund ins Leben“ für den Einstieg in die Beikost ausdrücklich einfache Gemüse- bzw. Monogemüseprodukte.

Monogemüse- und Monofruchtprodukte erfüllen eine wichtige Funktion innerhalb der schrittweisen Beikosteinführung. Sie dienen insbesondere der Einführung einzelner Lebensmittel und fördern eine abwechslungsreiche Ernährung. Die Erwartung, dass diese Produkte zugleich die Anforderungen an eine protein- und energiedichte Hauptmahlzeit erfüllen, wird ihrer ernährungsphysiologischen Funktion nicht gerecht. Dies hätte zur Folge, dass bewährte und ernährungsphysiologisch sinnvolle Monoprodukte künftig nicht mehr angeboten werden könnten.

b) Proteinqualität

Das zweite Konsultationspapier schlägt vor, für sämtliche Lebensmittelkategorien eine einheitliche Proteinqualität von mindestens 0,9 (PDCAAS bzw. PER) vorzusehen. Wird dieser Wert nicht erreicht, sollen die Produkte durch Aminosäuren, Peptide oder Proteinisolate ergänzt werden.

Im Rahmen einer abwechslungsreichen Mischkost wird grundsätzlich davon ausgegangen, dass sich die Proteinqualität durch die Kombination unterschiedlicher Proteinquellen über den Tagesverlauf ergänzt. Verschiedene proteinhaltige Lebensmittel tragen gemeinsam zur Deckung des täglichen Proteinbedarfs bei. Lebensmittel für ältere Säuglinge und Kleinkinder ergänzen Muttermilch, Folgenahrung und/oder die Familienkost und unterstützen die Entwicklung einer abwechslungsreichen Ernährung. Sie sind grundsätzlich nicht dazu bestimmt, den Proteinbedarf isoliert oder als wesentliche Proteinquelle zu decken.

Nach Auffassung des DIÄTVERBANDES wurde die vorgeschlagene Anforderung an die Proteinqualität aus Produktkategorien übernommen, deren ernährungsphysiologische Funktion grundlegend von derjenigen klassischer Beikostprodukte abweicht. Abschnitt 2.6.4 verweist auf den Bericht der FAO Expert Working Group zur Bewertung der Proteinqualität in Folgenahrung für Kleinkinder sowie in gebrauchsfertigen therapeutischen Lebensmitteln (Ready-to-Use Therapeutic Foods). Diese Produktgruppen werden im Codex-Standard CXS 156-1987 für Folgenahrung sowie in den Codex-Leitlinien CXG 95-2022 für gebrauchsfertige therapeutische Lebensmittel geregelt. In diesen Fällen sind Anforderungen an die Proteinqualität sachgerecht, da die Produkte darauf ausgelegt sind, einen definierten und kontrollierten Beitrag zur Proteinversorgung zu leisten beziehungsweise spezifische therapeutische Zwecke zu erfüllen.

Demgegenüber umfasst Abschnitt A des vorliegenden Standardentwurfs ein sehr breites Spektrum an Lebensmitteln, darunter pürierte Lebensmittel, Fingerfood, kaubare Lebensmittel, herzhafte Mahlzeiten und Snacks. Die Anwendung einer einheitlichen verpflichtenden Anforderung an den PDCAAS oder PER auf sämtliche Produktkategorien dieses Abschnitts erscheint daher weder wissenschaftlich gerechtfertigt noch verhältnismäßig. Darüber hinaus wäre sie mit erheblichem technischem Aufwand verbunden und könnte insbesondere bei Lebensmitteln mit einem geringen natürlichen Proteinbeitrag – etwa Frucht- oder Gemüsepürees – zu sachlich nicht gerechtfertigten Ergebnissen führen.

Eine allgemeine Verpflichtung zur Einhaltung einer bestimmten Proteinqualität könnte darüber hinaus unbeabsichtigte Anreize zur Reformulierung schaffen, beispielsweise durch die Zugabe von Proteinisolen, Aminosäuren oder Peptiden, obwohl dies aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht erforderlich ist. Ein solcher Ansatz widerspräche dem lebensmittelgruppenbasierten Konzept des Standardentwurfs und dem Ziel, eine vielfältige Ernährung zu fördern. Gleichzeitig würde die Auswahl geeigneter Lebensmittel unnötig eingeschränkt und insbesondere pflanzenbasierte Produktkonzepte benachteiligt.

Sollte die EWG Anforderungen an die Proteinqualität weiterhin für erforderlich halten, sollten diese produktspezifisch entwickelt und ausschließlich auf Lebensmittel angewendet werden, die einen wesentlichen Beitrag zur Proteinversorgung leisten oder ausdrücklich als Proteinquelle ausgelobt werden. Eine generelle Anwendung auf sämtliche Lebensmittel des Abschnitts A erscheint hingegen nicht sachgerecht.

Der DIÄTVERBAND regt daher an, auf ein allgemeines verpflichtendes Kriterium zur Proteinqualität für sämtliche unter Abschnitt A fallenden Lebensmittel zu verzichten.



c) Natrium

Der DIÄTVERBAND unterstützt ausdrücklich das Ziel, die Natriumaufnahme von Säuglingen und Kleinkindern auf ein ernährungsphysiologisch angemessenes Maß zu begrenzen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gibt für Säuglinge im Alter von 7 bis 11 Monaten eine angemessene Zufuhr (Adequate Intake, AI) von 200 mg Natrium pro Tag an. Für Kleinkinder im Alter von 1 bis 3 Jahren beträgt der entsprechende Referenzwert 1.100 mg Natrium pro Tag. Dies entspricht – abhängig vom Alter – einer täglichen Salzaufnahme von etwa 0,5 g bis 2,8 g.

Tab. 4: Dietary Reference Values für Salz bzw. Natrium

Reference	EFSA 2019 ¹²		UK 2018 ¹³		DACH 2016 ¹⁴		Nordics 2023 ¹⁵	
Age	7-11 mo	1-3y	7-12 mo	1-3 y	4-<12 mo	1-<4 y	7-11 mo	1-3y
Sodium (mg/d)	200	1100	< 400	< 800	200	400	370*	1100
Salt Equivalent (g/d)	0,5	2,8	< 1	< 2	0,5	1,0	0,9	2,8

*Estimated intake from breastmilk (70 mg/d) and complementary foods (300 mg/d) (NASEM, 2019).

Der natürliche Natriumgehalt von Beikostprodukten variiert jedoch erheblich und wird maßgeblich durch die verwendeten Rohstoffe bestimmt. Kommerzielle Beikostprodukte enthalten typischerweise zwischen etwa 16 mg und 220 mg Natrium pro 100 g, ohne dass Natrium zugesetzt wurde.

Auch zahlreiche Gemüsesorten weisen naturgemäß relevante Natriumgehalte auf. So enthalten Karotten durchschnittlich etwa 62 mg Natrium pro 100 g, Spinat etwa 69 mg pro 100 g und Sellerie bis zu 125 mg pro 100 g. Bezogen auf den Energiegehalt ergeben sich daraus natürliche Natriumgehalte von bis zu etwa 328 mg/100 kcal für Spinat beziehungsweise bis zu etwa 595 mg/100 kcal für Sellerie – ebenfalls ohne Zusatz von Natrium.

Vor diesem Hintergrund können auch Beikostprodukte ohne jegliche Salzzugabe Natriumgehalte von mehr als 50 mg pro 100 kcal aufweisen. So enthalten beispielsweise Karottenzubereitungen etwa 133 mg Natrium pro 100 kcal und Milch-Getreide-Breie etwa 52 mg Natrium pro 100 kcal, obwohl ihnen kein Natrium zugesetzt wurde.

Zu restriktive Grenzwerte könnten daher dazu führen, dass ernährungsphysiologisch wertvolle und ausdrücklich empfohlene Zutaten allein aufgrund ihres natürlichen Natriumgehalts nicht mehr verwendet werden können.

Die derzeit geltende europäische Regulierung sieht Höchstgehalte von

- 100 mg Natrium pro 100 kcal für Getreidebeikost,
- 200 mg Natrium pro 100 g oder 200 mg pro 100 kcal für andere Beikostprodukte sowie
- 300 mg Natrium pro 100 kcal für Produkte auf Käsebasis

vor.

Diese Grenzwerte gewährleisten ein hohes Maß an gesundheitlichem Verbraucherschutz und berücksichtigen gleichzeitig sowohl die natürliche Variabilität der eingesetzten Rohstoffe als auch die technologischen Anforderungen der Herstellung.

Zugleich ermöglichen sie eine Natriumaufnahme, die im Bereich der von der EFSA empfohlenen angemessenen Zufuhr liegt. Berechnungen zeigen, dass Säuglinge im Alter von 6 bis 12 Monaten bei Verwendung handelsüblicher Beikostprodukte täglich etwa 177 bis 225 mg Natrium aufnehmen und damit den von der EFSA empfohlenen Referenzwert von 200 mg Natrium pro Tag erreichen.



Tab. 5: Natürliche Salzgehalte in verschiedenen Gemüsesorten (Tabelle der SNE-Stellungnahme 2025/446 entnommen)¹ 24

Vegetables	Sodium mg/100g		Energy	Sodium mg/100kcal	
	Average	Min - Max	kcal/100 g	Average	Min - Max
Batate	4	-	114	3,5	
Fennel	27	-	24	112,5	
Potato	2,7	0,8-5,2	74	3,6	1,1-7,0
Kohlrabi	20	10-56	27	74,1	37-207
Swede	10	5-15	35	28,6	14-43
Carrot	62	32-83	33	187,9	97-251
Carrot juice	52		22	236,4	
Parsnip	8	7-9	62	12,9	11-14
Beetroot	58	28-86	47	123,4	60-183
Black salsify, cooked	4	-	17	23,5	
Celeriac	77	75-79	26	296,2	288-304
Turnip	58	-	32	181,3	
Artichoke	47	43-56	45	104,4	96-124
Celery	125	113-150	21	595,2	538-714
Cauliflower	13	8-24	29	44,8	28-83
Broccoli	23	13-24	35	65,7	37-69
Chinese leaves	19	6-25	16	118,8	37-156
Kale	35	15-56	44	79,5	34-127
Mangold	90	84-100	15	600,0	560-667
Leek/Porree	4	4-5	30	13,3	13-17
Brussels sprouts	9,2	4-16	45	20,4	9-36
Brussels sprouts, boiled	5	-	38	13,2	
Red cabbage	11	2-26	27	40,7	7-96
Spinach	69	40-89	21	328,6	190-424
White cabbage	12	6-19	31	38,7	19-61
French beans	1,5	0,3-4,8	37	4,1	0,8-13
Pumpkin	3,1	1,1-7,1	28	11,1	3,9-25
Tomato	3,3	1,0-33	19	17,4	5,3-174
Pea	2	0,5-4	81	2,5	0,6-4,9
Chickpea	25	23-27	335	7,5	6,9-8,1
Eggplants	4	3-4,9	24	16,7	12-20
Sweetcorn	300	150-500	87	344,8	172-575

¹ Souci Fachmann Kraut: Food Composition and Nutrition Tables 2016.



Vor diesem Hintergrund erscheint es sachgerecht, die bestehenden europäischen Grenzwerte grundsätzlich beizubehalten. Für einzelne Produktkategorien könnte eine weitere Absenkung – beispielsweise auf 120 mg Natrium pro 100 g – geprüft werden, sofern dadurch weder die Verwendung ernährungsphysiologisch geeigneter Rohstoffe noch die Herstellung sicherer und technologisch geeigneter Produkte beeinträchtigt wird.

Aus Sicht des DIÄTVERBANDES sollten regulatorische Anforderungen sowohl den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen von Säuglingen und Kleinkindern als auch der natürlichen Variabilität von Rohstoffen und den technologischen Erfordernissen der Herstellung Rechnung tragen. Unverändert sollte gelten, dass Natriumverbindungen ausschließlich aus technologisch begründeten Gründen und nicht zur geschmacklichen Beeinflussung zugesetzt werden. Dieser risikobasierte und technologisch fundierte Ansatz hat sich im bestehenden regulatorischen Rahmen bewährt und gewährleistet sowohl ein hohes Maß an gesundheitlichem Verbraucherschutz als auch die praktische Umsetzbarkeit der Anforderungen.

Tab. 4a: Natriumgehalt in kommerzieller Beikost (lt. SNE)

Tab. 4b: Natriumgehalt in kommerzieller Beikost

Food*	Sodium ⁹ mg/100g	Food*	Sodium ¹⁰ mg/100g
Infant cereals with milk	40	Infant food vegetables 4 months	16
Cheese-Preparation	220	Infant food meal 6 months	39
Savoury cereal snacks	20	Infant food meal 8 months	61
Beef-Preparation	30	Infant food meal 12 months	64
Savoury meal with meat	20 – 40	Infant food meal 18 months	130
Poultry-Preparation	30		
Carrots	40		
White Carrots	50		
Mixed Vegetables (carrots, cauliflower, peas)	20		
Mixed Vegetables (sweet potatoes, broccoli, parsnip)	20		

*Food category as defined by the Dutch Food Composition Database | RIVM.

d) Kohlenhydrate

Zusatz von Mono- und Disacchariden

Der DIÄTVERBAND begrüßt den im aktuellen Entwurf vorgeschlagenen Höchstgehalt von 2,5 g zugesetzten Mono- und Disacchariden je 100 kcal, da dieser aus technologischer Sicht praktikabel und in der industriellen Herstellung umsetzbar ist.

Ballaststoffe

Aus Sicht des DIÄTVERBANDES ist die Aufnahme einer eigenständigen Definition oder erläuternden Beschreibung von Ballaststoffen in den vorliegenden Standard nicht erforderlich. Ballaststoffe sind bereits in den Codex-Leitlinien zur Nährwertkennzeichnung (CXG 2-1985) definiert. Das Streichen des Abschnitts 2.7.3 würde daher Doppelregelungen vermeiden und die Konsistenz innerhalb des Codex-Regelwerks verbessern.

Ebenso spricht sich der DIÄTVERBAND gegen die Einführung eines allgemeinen Höchstgehalts von 5 g Ballaststoffen je 100 g Trockenmasse aus.

Der vorgeschlagene Wert scheint aus den Codex-Leitlinien für formulierte Beikost (CXG 8-1991) übernommen worden zu sein. Diese Leitlinien besitzen jedoch einen deutlich engeren Anwendungsbereich und beziehen sich auf formulierte Beikost, beispielsweise getreidehaltige Breie, gebrauchsfertige Produkte oder lebensmittelbasierte Heimfortifikanten. Verarbeitete getreidebasierte



Lebensmittel und haltbar gemachte Säuglingsnahrung sind ausdrücklich nicht erfasst. Eine Übertragung dieses Grenzwertes auf den wesentlich breiteren Anwendungsbereich des vorliegenden Standardentwurfs – einschließlich pürierter Lebensmittel, Fingerfood, kaubarer Lebensmittel, herzhafter Mahlzeiten und Snacks – erscheint daher wissenschaftlich nicht ausreichend begründet.

Darüber hinaus könnte ein allgemeiner Höchstgehalt für Gesamtballaststoffe unbeabsichtigt genau diejenigen Lebensmittelgruppen benachteiligen, deren Verzehr der Entwurf ausdrücklich fördern möchte. Hierzu zählen insbesondere Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Nüsse und Samen. Ballaststoffe sind ein natürlicher Bestandteil dieser Lebensmittel und sollten daher nicht grundsätzlich als unerwünscht angesehen werden.

Soweit Bedenken hinsichtlich einer verminderten Mineralstoffbioverfügbarkeit bestehen, sollten diese im Zusammenhang mit der jeweiligen Lebensmittelmatrix sowie dem Vorkommen antinutritiver Inhaltsstoffe bewertet werden und nicht pauschal den Ballaststoffen zugeschrieben werden. Pflanzliche Lebensmittel wie Getreide oder Hülsenfrüchte können Phytate oder Oxalate enthalten, welche die Bioverfügbarkeit einzelner Mineralstoffe – insbesondere von Eisen – vermindern können. Diese Stoffe treten jedoch unabhängig vom Ballaststoffgehalt auf und können durch eine geeignete Rohstoffauswahl sowie geeignete Verarbeitungsverfahren berücksichtigt werden.

Umgekehrt können bestimmte Ballaststoffe, beispielsweise Inulin oder Oligofructose, die Mineralstoffaufnahme sogar fördern, etwa durch fermentationsbedingte Mechanismen, die Bildung kurzkettiger Fettsäuren und eine Absenkung des intestinalen pH-Wertes. Die derzeitige wissenschaftliche Evidenz rechtfertigt daher keinen pauschalen Höchstwert für Gesamtballaststoffe über sämtliche Produktkategorien hinweg.

Solange keine belastbaren Expositionsdaten, keine Bewertung der Auswirkungen auf den Markt und keine wissenschaftlichen Nachweise für nachteilige Effekte derzeit vermarkteter Produkte im Anwendungsbereich von Abschnitt A vorliegen, erscheint die Einführung eines allgemeinen Höchstgehalts für Gesamtballaststoffe verfrüht.

Darüber hinaus ist auch der Bezug auf die Trockenmasse kritisch zu bewerten. Insbesondere bei verzehrfertigen Produkten mit hohem Wassergehalt – beispielsweise Frucht-, Gemüse-, Hülsenfrucht- oder Mischmahlzeiten in pürierter Form – kann dieser Berechnungsansatz zu sachlich nicht gerechtfertigten Ergebnissen führen. So enthält Apfelpüree typischerweise etwa 1,1 g Ballaststoffe je 100 g Produkt. Bezogen auf einen Trockenmassegehalt von lediglich 10–12 % entspricht dies bereits etwa 9 bis 11 g Ballaststoffen je 100 g Trockenmasse. Ein Produkt mit einem moderaten Ballaststoffgehalt im Verzehrzustand würde den vorgeschlagenen Höchstwert somit allein aufgrund seines hohen Wassergehalts überschreiten.

Alternativvorschlag

Sollte die EWG eine Regelung zu Ballaststoffen weiterhin für erforderlich halten, empfiehlt der DIÄTVERBAND, auf einen allgemeinen quantitativen Höchstwert zu verzichten und stattdessen eine qualitative, an der Eignung des jeweiligen Produkts orientierte Regelung vorzusehen.

Der DIÄTVERBAND schlägt daher vor, Abschnitt 2.7.3 vollständig zu streichen. Darüber hinaus sollte der Wortlaut von Abschnitt 2.7.4 wie folgt gefasst werden:

„Art und Menge der Ballaststoffe sollten für die vorgesehene Altersgruppe und die jeweilige Produktkategorie geeignet sein und weder die Energiedichte, die Nährstoffdichte, die gastrointestinale Verträglichkeit noch eine angemessene Nahrungsaufnahme beeinträchtigen.“

Sollte die EWG an einem quantitativen Höchstwert festhalten, regt der DIÄTVERBAND an, auch Abschnitt 2.7.4 zu streichen, solange keine belastbare wissenschaftliche Begründung sowie keine produktspezifische Folgenabschätzung vorgelegt werden, die einen allgemeinen Höchstgehalt für Gesamtballaststoffe für sämtliche unter Abschnitt A fallenden Lebensmittel rechtfertigen.



3. 9. Charakterisierende Nährstoffanforderungen

Der Entwurf sieht vor, charakterisierende Nährstoffe anhand des Medianwertes innerhalb einer Lebensmittelgruppe zu bestimmen. Berücksichtigt werden Nährstoffe, die je 10 g Lebensmittelgruppe mindestens 2 % der Referenzwerte für die Nährstoffkennzeichnung (NRVs-R) für Kinder im Alter von 6 bis 36 Monaten liefern.

Aus Sicht des DIÄTVERBANDES wirft dieser Ansatz jedoch grundlegende methodische Fragen auf. Insbesondere bleibt unklar, auf welcher Datengrundlage die Medianwerte ermittelt wurden, welche Lebensmittel in die Berechnung einbezogen wurden und in welcher Weise regionale Unterschiede oder nationale Ernährungsgewohnheiten berücksichtigt werden.

Darüber hinaus ist nicht eindeutig erkennbar, ob die vorgeschlagenen Werte lediglich der Charakterisierung einzelner Lebensmittelgruppen dienen oder als verbindliche regulatorische Schwellenwerte verstanden werden sollen, die darüber entscheiden, welche Rohstoffe und Produkte den Anforderungen des Standards entsprechen.

a) Praktische Umsetzbarkeit und analytischer Aufwand

Der DIÄTVERBAND unterstützt den vorgeschlagenen Ansatz nicht, charakterisierende Nährstoffe auf Grundlage eines pauschalen Schwellenwertes von 2 % der NRVs-R je 10 g Lebensmittelgruppe festzulegen und daraus verbindliche Mindestanforderungen für Produkte abzuleiten.

Ein solcher Ansatz würde die regulatorische Komplexität erheblich erhöhen und insbesondere bei zusammengesetzten Produkten mit mehreren Lebensmittelgruppen zu erheblichen praktischen Schwierigkeiten führen. Für Hersteller ergäben sich zusätzliche Anforderungen an Produktentwicklung, Rezepturprüfung, Analytik und Dokumentation, deren Nutzen aus Sicht des DIÄTVERBANDES nicht ausreichend belegt ist.

Anforderungen an die wesentliche Zusammensetzung sollten grundsätzlich auf Ebene des Endprodukts bewertet werden. Die NRVs-R können hierbei als Orientierung dienen, insbesondere im Zusammenhang mit der Wiederherstellung verarbeitungsbedingter Nährstoffverluste und gegebenenfalls einer gezielten Anreicherung. Sie sollten jedoch nicht als Grundlage für starre, produktgruppenübergreifende Mindestanforderungen herangezogen werden.

b) Abgrenzung zwischen Nährstoffwiederherstellung und Anreicherung

Darüber hinaus besteht Klärungsbedarf hinsichtlich der Formulierung, wonach „characterizing vitamins and minerals may be restored to the levels shown in Appendix 2“, sofern sie durch die Verarbeitung verloren gegangen sind.

Zwar wird hierdurch deutlich, dass eine Wiederherstellung verarbeitungsbedingter Verluste zulässig sein soll. Offen bleibt jedoch, ob und in welchem Umfang auch eine gezielte Anreicherung zur Verbesserung der Nährstoffversorgung zulässig ist, wenn keine entsprechenden Verarbeitungsverluste vorliegen.

Aus Sicht des DIÄTVERBANDES sollte der Standard daher klar zwischen der Wiederherstellung verarbeitungsbedingter Nährstoffverluste und einer gezielten Anreicherung unterscheiden.

Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass insbesondere bei verzehrfertigen Nassprodukten eine Anreicherung analytisch nur eingeschränkt verlässlich überprüft werden kann. Matrixeffekte können die Wiederfindung einzelner Nährstoffe in der Laboranalytik beeinflussen, sodass selbst bei sachgerechter Herstellung Unterschiede zwischen berechneten, zugesetzten und analytisch nachweisbaren Gehalten auftreten können.

c) Rohstoffvariabilität und Produktvielfalt

Innerhalb einer Lebensmittelgruppe unterliegen die natürlichen Nährstoffgehalte der verwendeten Rohstoffe erheblichen Schwankungen. Diese werden unter anderem durch Sorte, geografische Herkunft, Reifegrad, Verarbeitung, Raffinationsgrad sowie Lagerbedingungen beeinflusst.



Vor diesem Hintergrund erscheint es wenig praxisgerecht, einheitliche Medianwerte je Lebensmittelgruppe als verbindliche Grundlage für sämtliche Produkte heranzuziehen. Ein solcher Ansatz wird der natürlichen Variabilität pflanzlicher und tierischer Rohstoffe nicht ausreichend gerecht und könnte die Entwicklung vielfältiger Produktkonzepte unnötig einschränken.

d) Auswirkungen auf Innovation und Verbraucherakzeptanz

Die Erwartung, charakterisierende Vitamine und Mineralstoffe systematisch auf die in Appendix 2 genannten Werte wiederherzustellen, würde die Rezepturenentwicklung, Herstellung, Qualitätssicherung und Analytik erheblich komplexer machen. Darüber hinaus wären zusätzliche Kosten zu erwarten, die sich letztlich auch auf die Verbraucherpreise auswirken könnten.

Zugleich stellt sich die Frage der Verbraucherakzeptanz, wenn beispielsweise Menüprodukte routinemäßig mit Mikronährstoffen wie Selen, Kupfer oder Zink angereichert werden müssten, obwohl hierfür aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht in jedem Fall ein erkennbarer Bedarf besteht.

Schließlich würde die verpflichtende Festlegung charakterisierender Nährstoffe für jede Lebensmittelgruppe einen erheblichen zusätzlichen analytischen Aufwand verursachen. Die Notwendigkeit umfangreicher Laboranalysen zum Nachweis der geforderten Mindestgehalte würde Produktentwicklung und Qualitätssicherung deutlich erschweren und die Herstellungskosten entsprechend erhöhen.

Bonn, 30. Juni 2026

DIÄTVERBAND e.V.

Norbert Pahne
Geschäftsführer



Anhang

Produktkategorie	Beispiel		Problematic	Auswirkungen
Obstpüree	Apfel & Banane mit Aprikose		Proteinanforderungen Energieanforderungen Ballaststoffgrenze	Starke Reformulierung eines natürlichen Monoprodukts, Verbraucherakzeptanz
	79 % Apfel 11 % Banane 10 % Aprikose Zitronensaftkonzentrat	Energie 56 Fett 0,1 Eiweiß 0,4		
Gemüseepüree	Reine Pastinaken		Proteinanforderungen Energieanforderungen	Starke Reformulierung eines natürlichen Monoprodukts, Verbraucherakzeptanz
	70 % Pastinaken Wasser	Energie 30 Fett 0,3 Eiweiß 0,6		
Herzhafte Menüs ab 6. Monat, sehr feinstückige Konsistenz	Karotten mit Kartoffeln und Bio-Rind		75%-Regelung - Wassergehalt	Garen mit 25% Wassergehalt technologisch nicht umsetzbar
	47 % Karotten, 29 % Kartoffeln Wasser 8,0 % Rindfleisch 1,3 % Rapsöl	Energie 58 Fett 2,3 Eiweiß 2,1		
Herzhafte Menüs ab 10. Monat, gröber oder stückig	Linsengemüse mit Kalb		75%-Regelung - Wassergehalt Kategorisierungsproblem durch Konsistenzvorgaben	Garen mit 25% Wassergehalt technologisch nicht umsetzbar
	32 % Karotten, Wasser, 9 % rote Linsen gekocht 9 % Kartoffeln 8 % Kalbfleisch 5% Tomatenmark Zwiebeln, Stärke.	Energie 46 Fett 0,6 Eiweiß 3 Salz 0,05		

