

An das
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Abteilung 2
Herrn MinDirig Dr. Lorenz Franken
Rochusstraße 1
53123 Bonn

Bundesverband
der deutschen
Fischindustrie
und des
Fischgroßhandels e.V.

Große Elbstraße 133
22767 Hamburg

Tel. 040 38 18 11
Fax 040 38 98 554
info@fischverband.de
www.fischverband.de

05.12.2019
Dr.Ke/sm

Einführung des Nutri-Score-Modells in Deutschland

Sehr geehrter Herr Dr. Franken,

der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. vertritt die Interessen der Hersteller von Lebensmitteln auf Basis von Fischen, Krebs- und Weichtieren.

Mit großem Interesse verfolgen die Mitglieder unseres Verbandes die Bemühungen auf staatlicher Seite, Verbraucherinnen und Verbrauchern bei der Auswahl von Lebensmitteln grundlegende Hilfestellungen zu geben. Eine dieser Hilfen soll der Nutri-Score werden, der vorerst auf freiwilliger Basis eingeführt werden soll.

Aus dem Kreis unserer Mitglieder erhalten wir zunehmend ernste Hinweise, dass der gewählte Algorithmus zur Erzeugung der Einstufung auf der Skala A–E dringend einer Anpassung bedarf, um keine diskriminierende Wirkung zu entfalten. Die Diskrimination durch den bisherigen Algorithmus erfolgt in der schlichten Nichtbeachtung von vielfach ungesättigten Fettsäuren, den sogenannten „Omega-3-Fettsäuren“, in Fischen wie Hering, Makrele und Lachs.

Ein beliebtes Fischerzeugnis auf dem deutschen Markt ist Räucherlachs. Wir sind uns bewusst, dass Räucherlachs kein „Grundnahrungsmittel“ ist. Allerdings entfallen auf die Produktgruppe „Räucherfisch“ beachtliche 12 % des Pro-Kopf-Verbrauchs an Fischerzeugnissen. Diese Erzeugnisgruppe könnte ihre ernährungsphysiologischen Vorteile durch das Nutri-Score-Modell leider nicht nutzen, da Omega-3-Fettsäuren grundsätzlich nicht in die Bewertung einfließen und ferner eine aus Gründen der Produktsicherheit notwendige Zugabe von Salz zu einem Punktstand führt, der ergänzend eine Nichtbeachtung des leicht verdaulichen Eiweißes zur Folge hat. Leider haben bisherige Reformulierungsversuche des Max Rubner-Instituts in dieser Produktkategorie zu keinen Verbesserungen geführt. Ebenso sind von dieser Berechnungsweise Seefischerzeugnisse wie Matjes, Matjesfilets nordischer Art, Heringsfilets nach Matjesart und viele Fischdauerkonserven betroffen. Entsprechendes gilt für Jod.

Wir bitten an dieser Stelle um eine Gleichbehandlung wie bei Käse mit hohem Fettgehalt. Damit calciumreicher Käse durch den Nutri-Score als gesundheitsförderndes Lebensmittel gekennzeichnet werden kann, wird der Eiweißgehalt auch dann berücksichtigt, wenn die Punktezahl für Energie, Salz, Zucker und gesättigte Fettsäuren über 11 Punkten liegt. Diese Ausnahme gibt es aktuell bei Fisch noch nicht.

Sehr geehrter Herr Dr. Franken,

die Nichtbeachtung von ernährungsphysiologisch wertvollen Omega-3-Fettsäuren in Fischerzeugnissen stellt eine Diskriminierung dar und widerspricht den Anforderungen der LMIV Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe f), dass zusätzliche Darstellungsformen zu Brenn- und Nährwerten von Lebensmitteln „objektiv und nicht diskriminierend“ sein müssen.

Abschließend möchten wir Sie bitten, dass sich Ihr Haus für eine europäische Lösung einsetzt, damit die Errungenschaften eines gemeinsamen Marktes nicht weiter verloren gehen.

Für ergänzende Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN
FISCHINDUSTRIE UND DES
FISCHGROSSHANDELS E.V.



Dr. M. Keller