

... Stevia: ein natürlicher Süßstoff mit Potenzial ...



Von den Ureinwohnern Südamerikas seit Jahrhunderten verwendet, taucht die Pflanze Stevia seit kurzem in den Schlagzeilen auf. Stevia enthält natürliche Süßstoffe, Steviolglykoside genannt, die bis zu 300-mal süßer als Zucker sind, jedoch praktisch keine Kalorien haben. Ein Neuzugang in der Süßungsmittelpalette, der den Kampf gegen Übergewicht erleichtern könnte? Europäische Verbraucher werden sich noch etwas gedulden müssen.

Süßer Geschmack

Alle neugeborenen Babys lieben süßen Geschmack, unabhängig von der Ernährung der Mutter während der Schwangerschaft. Die Vorlieben von Kindern und Erwachsenen für spezielle Süßungsmittel werden durch eigene Essenserfahrungen geprägt und variieren daher stark von Person zu Person.¹

Heute ist eine breite Palette an Süßungsmitteln auf dem Markt, die wie Zucker süßen Geschmack, jedoch praktisch keine Kalorien liefern.² Zu dieser großen Gruppe von Verbindungen gehören intensive Süßstoffe wie Aspartam, Acesulfam-K, Saccharin und Sucralose sowie die Steviolglykoside, die eine mehrere hundert Mal stärkere Süßkraft haben als Zucker. Da von diesen Süßstoffen nur sehr geringe Mengen zum Süßen erforderlich sind, ist deren Energiegehalt im Vergleich zu Zucker meist vernachlässigbar. Im Gegensatz zu anderen intensiven Süßstoffen bieten die Steviolglykoside den zusätzlichen Vorteil, wie Zucker vollkommen pflanzlichen Ursprungs zu sein.

Die Herkunft von Stevia

Stevia rebaudiana Bertoni, kurz Stevia, erhielt ihren Namen vom Schweizer Botaniker Moisés Santiago Bertoni, der die Pflanze erstmals beschrieb. Es handelt sich um eine in Zentral- und Südamerika beheimatete Pflanze, die zur gleichen Familie wie Sonnenblume und Chicorée gehört. Vielfach wegen ihrer süßen Blätter angebaut, wird Stevia von südamerikanischen Urvölkern seit Jahrhunderten als traditionelles Süßungsmittel verwendet, u.a. für Kräutertees und andere Getränke. Die zwei wichtigsten in den Steviablättern enthaltenen, süß schmeckenden Glykosidverbindungen sind Steviosid und Rebaudiosid A. Sie sind 200- bis 300-mal süßer als Zucker, sodass bereits eine sehr geringe Menge ausreicht, um die gewünschte Süße zu erzielen. Es sind diese Glykoside, die in letzter Zeit Gegenstand verschiedener Sicherheitsbeurteilungen und Zulassungen geworden sind.

Potenzieller Gesundheitsnutzen

Wie andere intensive Süßstoffe ermöglichen Steviolglykoside dem Verbraucher den Genuss von süßem Geschmack, ohne dadurch die tägliche Energiezufuhr zu erhöhen, da sie keine nennenswerte Kalorienmenge enthalten. Intensive Süßstoffe können als Zuckerersatz eine wertvolle Hilfe für jene Menschen sein, die abnehmen wollen oder ihr Gewicht halten müssen.³ Personen, die an Phenylketonurie leiden, einer seltenen erblichen Stoffwechselstörung, müssen auf phenylalaninhaltige Nahrungsquellen - einschließlich Aspartam - achten. Für diese Menschen wären Steviolglykoside eine phenylalaninfreie Möglichkeit zum Süßen.

Stevia weltweit

Stevia wird zwar auch heute noch in Lateinamerika kultiviert, doch wird der Anbau längst von asiatischen Ländern angeführt. Weltweiter Hauptproduzent von Stevia ist China, während Japan und Korea die derzeit größten Märkte für Steviaextrakte darstellen. Vor kurzem haben die USA sowie Australien und Neuseeland einzelne Steviapräparate als Süßungsmittel für Speisen und Getränke für ihre Märkte zugelassen.

Wie sieht es in Europa aus?

Im Jahr 1999 hat die Europäische Kommission die Zulassung der Steviapflanze bzw. ihrer getrockneten Blätter als Nahrungsmittel oder Zutat aufgrund mangelnden Nachweises ihrer Unbedenklichkeit verweigert. Somit sind Lebensmittel und Getränke, die Stevia bzw. Steviaextrakte enthalten, in der gesamten Europäischen Union (EU) nicht zugelassen. Seither sind viele Sicherheitsstudien durchgeführt worden. Im Jahr 2008 haben wichtige Fachgremien wie der Gemeinsame FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und die US-amerikanische Lebensmittelbehörde FDA erklärt, dass reine Steviolglykoside ($\geq 95\%$) sicher für den menschlichen Verzehr sind.^{4,5} Die vom JECFA festgesetzte erlaubte Tagesdosis liegt bei 0-4 mg/kg Körpergewicht, was einer Menge von bis zu 240 mg für eine 60 kg schwere Frau oder 280 mg für einen 70 kg schweren Mann entspricht.⁴

Bis März 2010 wird die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Stellungnahme zur Sicherheit der Steviolglykoside vorlegen. Sollte diese positiv ausfallen, ist davon auszugehen, dass die EU-Richtlinie über Süßstoffe entsprechend abgeändert wird und Steviolglykoside einbezieht. In der Zwischenzeit können Mitgliedstaaten in ihrem Hoheitsgebiet Stevia-Süßstoffe gemäss bestehenden Übergangsvorschriften zulassen. Frankreich hat kürzlich die Verwendung von 97% reinem Rebaudiosid A in Lebensmitteln und Getränken für den Zeitraum von zwei Jahren zugelassen.⁶ Somit ist davon auszugehen, dass in naher Zukunft mit Steviaglykosiden gesüßte Produkte auf bestimmten europäischen Märkten auftauchen werden.

Literatur

1. EUFIC podcast "Managing sweetness". Presentation of France Bellisle. Verfügbar unter (auf Englisch): [/page/en/page/PODARCHIVE/fttid/managing-sweetness/](#)
2. EUFIC Food Today n° 49 (2005) Kalorienarme Süßungsmittel, mehr als nur ein süßer Geschmack: [/article/de/page/FTARCHIVE/artid/kalorienarme-suessungsmittel/](#)
3. Phelan S, Lang W, Jordan D and Wing RR (2009) Use of artificial sweeteners and fat-modified foods in weight loss maintainers and always-normal weight individuals. International Journal of Obesity advance online publication 28 July 2009; doi: 10.1038/ijo.2009.147
4. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). Evaluation of certain food additives. WHO Technical Report Series 952, 2009. Verfügbar unter (auf Englisch): http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_952_eng.pdf
5. FDA Antwortbrief GRAS Notice No. GRN 000253, 17 Dezember 2008. Verfügbar unter (auf Englisch):



<http://www.fda.gov/Food/FoodIngredientsPackaging/GenerallyRecognizedasSafeGRAS/GRASListings/ucm154989.htm>

6. Französisches Ministerium für Wirtschaft, Finanzen und Beschäftigung. Verordnung vom 26. August 2009 über die Verwendung von Rebaudiosid A (Extrakt aus Stevia rebaudiana) als Lebensmittelzusatzstoff. Amtsblatt der Französischen Republik , Nr. 0206, 6. September 2009. Verfügbar unter (auf Französisch): http://www.journal-officiel.gouv.fr/verifier/explication.php?fic=joe_20090906_0206_0006.pdf.sig&basedir=../publication/2009/0906&joDate=06/09/2009&sommairePage=#

FOOD TODAY 10/2009



... Who's who der internationalen und europäischen Lebensmittelsicherheit und Ernährung? ...



Innerhalb Europas und weltweit gibt es verschiedene offizielle Organisationen, zu deren Aufgaben Lebensmittelsicherheit und Ernährung gehören. Diese Organisationen veröffentlichen Grundsatzdokumente, entwickeln Strategien, überwachen Ernährung und Gesundheit der Bevölkerung und setzen in manchen Fällen Richtlinien durch. Aufgrund ihrer Tätigkeiten üben diese Organisationen einen potenziellen Einfluss darauf aus, zu welcher Nahrung Verbraucher Zugang haben bzw. für welche Lebensmittel sie sich entscheiden.

Weltgesundheitsorganisation (World Health Organization/WHO)

Diese internationale Organisation mit Hauptsitz in Genf ist innerhalb der Vereinten Nationen für die Gesundheitskoordination verantwortlich. Der breite Aufgabenbereich umfasst Themen wie chronische und infektiöse Krankheiten, psychische Gesundheit, Ernährung, Lebensmittelsicherheit, Unfälle, Biogefährdung, Gesundheitsökonomie und Prävention von Krankheiten. Die weitreichende Rolle der WHO umfasst unter anderem führende Aufgaben auf dem Gebiet globaler Probleme (z.B. H1N1-Grippevirus), Forschungsförderung, Etablierung von Standards, Schaffung einer evidenzbasierten Gesundheitspolitik, Überwachung von Gesundheitstrends und Bereitstellung von technischer Hilfe für einzelne Nationen. Das WHO-Hauptquartier in Genf koordiniert sechs WHO-Büros, die sich in den wichtigsten Regionen der Erde befinden. Das Europäische WHO-Büro hat seinen Sitz in Kopenhagen, Dänemark, und ist für die Belange der öffentlichen Gesundheit von mehr als 50 verschiedenen Ländern zuständig.

Als global tätige Organisation berücksichtigt die WHO in ihrer Arbeit die Bedürfnisse armer und aufstrebender Nationen ebenso wie die wohlhabender Länder der westlichen Welt. Die Tätigkeit der WHO im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Ernährung ist auf zwei Abteilungen verteilt: 1) Ernährung & Gesundheit, und 2) Lebensmittelsicherheit & Zoonosen.

Die Abteilung Ernährung & Gesundheit befasst sich mit vier Themenkreisen:

1. Erfassung und Überwachung des Wachstums von Kindern: Die WHO erstellt Standardgrößentabellen für Kinder bis zu 19 Jahren, die von den in Gesundheitsberufen Tätigen als Referenzwerte herangezogen werden;
2. Länderspezifische Ernährungsrichtlinien und -programme:
Zu den Themen zählen die Ernährung von Kindern, werdenden Müttern und alten Menschen, Adipositas, Ernährungsempfehlungen, Lebensmittelsicherheit und HIV/AIDS. Ein Schlüsselbericht erscheint unter dem Titel „Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health“;
3. Kampf gegen Mikronährstoffmangel: Die WHO erfasst die Vitamin- und Mineralstoffaufnahme verschiedener Bevölkerungsgruppen und veröffentlicht Empfehlungen zur Mindestversorgung mit diesen Nährstoffen (z.B. Vitamin A, Jod und Eisen);
4. Ernährung in Entwicklungs- und Krisengebieten: Die WHO leistet technische Hilfestellung und Überwachung in Katastrophengebieten (z.B. bei Krieg, Hungersnot, Überschwemmungen), um einer Mangelernährung der Bevölkerung vorzubeugen und die Lebensmittelsicherheit zu verbessern.

Die WHO arbeitet auch eng mit dem Standing Committee on Nutrition der Vereinten Nationen (UN) zusammen, dessen Aufgabe darin besteht, das öffentliche Bewusstsein für die Problematik der Mangelernährung zu schärfen, internationales Engagement für die Lösung von Problemen auf globalem, regionalem und nationalem Niveau zu mobilisieren und auf internationaler Ebene gesundheitspolitische Maßnahmen zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit zu fördern.

Die Abteilung Lebensmittelsicherheit & Zoonosen ist für die Sicherheit von Nahrungsmitteln über die gesamte Nahrungskette verantwortlich. Ziel ist die Schaffung von Strategien sowie die Umsetzung von Verfahren zur Sicherstellung der öffentlichen Gesundheit, mit besonderem Augenmerk auf die weltweite Reduzierung ernährungsbedingter Erkrankungen. Die Themenbereiche umfassen unter anderem Acrylamid in erhitzten Speisen, Polychlorierte Biphenyle (PCB) und Dioxine in Lachs sowie das Biomonitoring persistenter organischer Kontaminanten. Eine der großen, länderübergreifenden Initiativen ist das Programm „Five Keys to Safer Food“, das Schulungs- und Informationsinhalte bereitstellt, die eine gute Lebensmittelhygiene sicherstellen sollen und die lokal angepasst werden können. Mit der Lebensmittelsicherheit befasst sich auch das International Food Safety Authorities Network (INFOSAN), ein globales Netzwerk von 177 nationalen Behörden für Lebensmittelsicherheit.

Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO)

Die FAO ist eine weitere wichtige Organisation der UN und hat ihren Hauptsitz in Rom. Aufgabe der FAO ist es, die Lebensbedingungen der ländlichen Bevölkerung sowie das globale Ernährungsniveau zu verbessern, die landwirtschaftliche Produktivität zu fördern und zum Wachstum der Weltwirtschaft beizutragen. Die FAO dient auch als neutrales Forum, wo sich verschiedene Länder zur Erörterung internationaler Strategien und zur Verhandlung von Abkommen treffen können.

Die FAO ist in acht Departments untergliedert. Für Lebensmittelsicherheit und Ernährung ist die Abteilung Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Department of Agriculture and Consumer Protection) zuständig. Obwohl sich die FAO mit einer breiten Themenpalette zu Lebensmitteln beschäftigt (z.B. Zusammensetzung von Nahrungsmitteln, Zusatzstoffe, Ernährungserziehung, Risikobeurteilung und Qualitätssicherung), liegt der Schwerpunkt auf der Hilfestellung für Länder, in denen mangelnde Lebensmittelsicherheit das vorherrschende Problem ist. Somit überschneidet sich der Aktivitätsbereich der FAO mit jenem der WHO, wenn es darum geht, Risikogruppen für Mangelernährung zu identifizieren und lokale gesundheitspolitische Maßnahmen zur besseren Lebensmittelsicherheit zu etablieren. Die FAO verfügt jedoch auch über Expertise auf dem Gebiet der Lebensmittelproduktion, der Überwachung von Tier- und Pflanzenkrankheiten und des Handels mit Nahrungsmitteln.

Die FAO stellt der Öffentlichkeit auf zahlreichen Internetportalen lebensmittelbezogene Informationen aus verschiedenen Ländern zur Verfügung. Die FAOLEX-Datenbank enthält eine Sammlung nationaler Gesetze, Richtlinien und Verordnungen über Nahrungsmittel, Landwirtschaft und erneuerbare Ressourcen. Das Global Forum on Food Security & Nutrition fördert den Wissenstransfer zwischen 300 Ernährungs- und Nahrungsmittelfachleuten über fünf Kontinente. Das internationale Portal zu Lebensmittelsicherheit, Tier- und Pflanzengesundheit unterstützt den Nahrungsmittelhandel und die Lebensmittelsicherheit, indem es einen zentralen Anlaufpunkt für alle Fragen hinsichtlich offizieller internationaler und nationaler Standards und relevanter Gesetzgebung bietet. Die statistische Datenbank der FAO stellt eine wertvolle und oft genutzte Informationsquelle dar, wenn Ernährungstrends bestimmter Zeiträume oder zwischen einzelnen Ländern verglichen werden sollen.

Weitere Aktivitäten der FAO umfassen die Publikation von Tabellen zur Nahrungsmittelzusammensetzung (z.B. für asiatische oder



afrikanische Lebensmittel) sowie die Zusammenarbeit mit der WHO bei Veröffentlichungen wissenschaftlicher Ratschläge zu Lebensmitteln und Ernährung (z.B. Bedarf an Energie und Mikronährstoffen). Auch die Codex Alimentarius-Kommission ist eine Einrichtung der FAO.¹

Der Gemeinsame FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) ist ein internationales wissenschaftliches Expertengremium, das von den beiden UN-Organisationen gemeinsam verwaltet wird. Dieser Ausschuss wurde ursprünglich zur Beurteilung der Sicherheit von Lebensmittelzusatzstoffen gegründet und trifft sich seit 1956 zweimal jährlich. Heute zählt auch die Bewertung von Schadstoffen, natürlich vorkommenden Giftstoffen und Rückständen von Tiermedikamenten in Nahrungsmitteln zu seinen Aufgaben.

Europäische Organisationen

Wie in vielen EU-Mitgliedstaaten sind Risikobeurteilung und Risikomanagement im Bereich der Lebensmittelversorgung Aufgabe verschiedener Organisationen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority/EFSA) ist für die Risikobewertung verantwortlich, während die Europäische Kommission (EK), in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament und den EU-Mitgliedstaaten, als Antwort auf wissenschaftliche Empfehlungen Massnahmen ergreift in den Bereichen EU-Politik, Forschung und Gesetzgebung. Beide Organisationen werden nachstehend genauer beschrieben.

Europäische Kommission (EK)

Innerhalb der EK sind die Themen Lebensmittelsicherheit und Ernährung auf drei Generaldirektionen (GD) verteilt, nämlich GD Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, GD Gesundheit und Verbraucher und GD Umwelt, wobei sich die Aufgabenbereiche überschneiden. Unterstützt wird deren Arbeit durch eine umfangreiche Forschung, die unter verschiedenen Forschungsrahmenprogrammen von der GD Forschung koordiniert wird.

Die GD Landwirtschaft und ländliche Entwicklung befasst sich mit Themen wie Lebensmittelqualität, Lebensmittelversorgung sowie Tier- und Pflanzengesundheit. Ihre Arbeit umfasst Initiativen wie das Schulmilch- und Schulobstprogramm, Aufklärungs- und Sensibilisierungsprogramme für Gesundheits- und Ernährungsthemen sowie Programme zur Lebensmittelversorgung von Kommunen in benachteiligten Gebieten innerhalb der EU.

Die EK ist primär für die Formulierung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der EU zuständig, während die Mitgliedstaaten eher deren Umsetzung zur Aufgabe haben. Zu den Themen zählen die Herkunft und Authentizität von Lebensmitteln, der Zusatz von Nährstoffen, gesundheits- und nährwertbezogene Aussagen, Zusatzstoffe und erlaubte Inhaltsstoffe. Hauptverantwortlich für diesen Bereich ist die GD Gesundheit und Verbraucher, deren Aktivitäten Regulierungsvorschriften, Lebensmittelkennzeichnung, öffentliches Gesundheitswesen und Sicherheit der Nahrungskette (einschließlich Tiergesundheit und Tierernährung sowie Lebensmittelsicherheit) umfassen.

Des Weiteren unterstützt die GD Gesundheit und Verbraucher die Mitgliedstaaten in deren Kampf gegen lebensstilbedingte Krankheiten wie Fettleibigkeit, Herz-Kreislaufkrankungen und Krebs. Typisches Beispiel dafür ist die EU-Aktionsplattform für Ernährung, körperliche Bewegung und Gesundheit (Platform for Action on Diet, Physical Activity and Health), die EU-weite Strategien koordiniert zur Neuformulierung von Lebensmittelrezepturen, eingeschränkter Vermarktung wenig gesunder Lebensmittel, verbesserten Lebensmittelkennzeichnung, Förderung der körperlichen Aktivität, und vermehrter Aufklärung gefährdeter Bevölkerungsgruppen über Gesundheitsrisiken. An dieser Initiative sind eine Reihe von europäischen Interessengruppen beteiligt, von Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie bis zu Verbraucherverbänden.

Ein Hauptpartner dieser Plattform ist die High Level Group on Nutrition and Physical Activity, die sich aus Vertretern aller 27 EU-Mitgliedstaaten sowie den vier Ländern der EFTA (European Free Trade Association) zusammensetzt. Durch ihre Arbeit ermöglicht diese Gruppe seit 2007 einen Austausch von Ideen und Strategien in den Bereichen Ernährung, Neuformulierung von Rezepturen, und Förderung einer aktiveren Lebensweise durch entsprechende Gestaltung der Umwelt. Eines der aktuellsten Ergebnisse dieser Aktivitäten ist die Entwicklung einer EU-weiten Kampagne zur Reduzierung des Salzkonsums, welche im Jahr 2010 überprüft werden soll.

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

Die EFSA wurde von der EK im Jahr 2002 nach einer Reihe von Lebensmittelkrisen als unabhängige Behörde eingerichtet, um ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten und um das Vertrauen in die Lebensmittelversorgung in der EU zu stärken. Zum Aufgabenbereich der EFSA gehören Lebens- und Futtermittelsicherheit, Ernährung, Tiergesundheit und Tierschutz sowie Pflanzengesundheit und Pflanzenschutz.

Die Arbeit der EFSA ergänzt die regulierende Rolle der EK und die ausführende und überwachende Rolle der Mitgliedstaaten durch unabhängige Risikobewertung und Kommunikation im Bereich Lebensmittelsicherheit und Ernährung. Die EFSA wird aufgrund von Gesuchen der EK, des Europäischen Parlaments oder eines EU-Mitgliedstaates tätig, führt aber auch auf eigene Initiative wissenschaftliche Arbeiten durch. Alle Konsultationsergebnisse werden veröffentlicht.

Die EFSA ist in zehn wissenschaftliche Gremien und den übergeordneten wissenschaftlichen Ausschuss unterteilt, deren Mitglieder sich aus unabhängigen Experten hauptsächlich aus der EU rekrutieren. Die Gremien befassen sich unter anderem mit Tiergesundheit, Lebensmittelzusatzstoffen, Toxikologie, genetisch veränderten Organismen, Pflanzengesundheit, Ernährung und Allergien. Die Mitglieder der wissenschaftlichen Gremien werden in ihrer Gutachtertätigkeit von Mitarbeitern der EFSA unterstützt, die z.B. Daten zur Zufuhr, Methodik oder Exposition liefern. Beispiele für von den wissenschaftlichen Gremien behandelte Fragestellungen sind unter anderem das Wohlergehen von Zuchtfischen, die Bewertung der Sicherheit von wildlebenden und Zuchtfischen, Sicherheitsaspekte des Zusatzes von Lycopin, Taurin und Aspartam zu Lebensmitteln, das Festsetzen von Nährstoffprofilen für Lebensmittel mit gesundheits- und nährwertbezogenen Aussagen, Überprüfung verträglicher Zufuhrmengen sowie Beratungstätigkeit bezüglich Zitruschädlingen.

Eine der wichtigsten Entwicklungen im Bereich Ernährung ist die Verordnung über gesundheits- und nährwertbezogene Aussagen, an der das EFSA-Gremium Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) beteiligt ist. Im Rahmen dieser Aufgabe hat das Gremium mehr als 4000 vorgelegte gesundheitsbezogene Aussagen zu überprüfen und abschließend zu bewerten, ob diese wissenschaftlich gerechtfertigt sind. Sobald die Arbeit abgeschlossen ist, wird die EK eine Liste der EU-weit erlaubten gesundheitsbezogenen Aussagen herausgeben, die die Lebensmittelindustrie zur Kommunikation des Nutzens für den Verbraucher verwenden darf.

Eine wichtige Arbeit zum Thema Lebensmittelsicherheit ist die Neuurteilung des Verfahrens zur Prävention von BSE bei Rindern, deren Schlussfolgerungen für die Fleischindustrie von Relevanz sind. Das wissenschaftliche Gremium Biologische Gefahren beteiligt sich an diesem Projekt mit der Bewertung des möglichen Risikos, das durch die praktische Umsetzung dieser Änderungen für die

menschliche Gesundheit entstehen könnte.

Weitere Informationen unter:

Weltgesundheitsorganisation (World Health Organization/WHO): www.who.int/en

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (auf Englisch): <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>
Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health report (auf Englisch):

www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/en/index.html

WHO Briefing note on '5 Keys to Safer Food' (auf Englisch): www.who.int/foodsafety/consumer/Briefing_keys.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations (auf Englisch): www.fao.org

Europäische Kommission: http://ec.europa.eu/policies/index_de.htm

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority/EFSA)

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753824_home.htm

Literatur

1. EUFIC Food Today n° 44 (2004). Was ist der Codex Alimentarius? Verfügbar unter: </article/de/page/FTARCHIVE/artid/codex-alimentarius/>

FOOD TODAY 10/2009

... Verbesserte Strategien zur Förderung gesunder Ernährung in Europa ...



Schlechte Ernährung ist ein gewichtiges Problem und eine der größten Herausforderungen für die öffentliche Gesundheit des 21. Jahrhunderts. Um diesen Trend umzukehren, sind viele Kampagnen zur Förderung von gesunder Ernährung und körperlicher Bewegung durchgeführt worden. Aber – haben diese die gewünschte Wirkung erzielt? Falls nicht, was kann in Zukunft besser gemacht werden? Antworten auf diese Fragen zu finden, ist Aufgabe des von der Europäischen Union

geförderten Projekts EATWELL.

Ungesunde Ernährung in Europa

Übergewicht und Fettleibigkeit sind die am deutlichsten sichtbaren Auswirkungen falscher Ernährung, jedoch spielt auch die Essensqualität eine Rolle: Die westlichen Gesellschaften nehmen zu wenig Obst, Gemüse und Omega-3-Fettsäuren zu sich, hingegen zuviel gesättigte und Trans-Fettsäuren sowie Salz und Zucker.

In Europa sind 30-80% der Erwachsenen von Übergewicht (BMI zwischen 25-29,9) betroffen, und der Anteil an fettleibigen Menschen (BMI ≥ 30) steigt drastisch an. In manchen Ländern (z.B. Italien, Spanien) ist bereits jede vierte Person adipös.¹ Besonders alarmierend ist der Trend zur Fettleibigkeit bei jungen Menschen: etwa 20% der Kinder und Jugendlichen sind bereits übergewichtig, ein Drittel davon sogar fettleibig.²

Adipositas beeinflusst die Lebensqualität erwiesenermaßen negativ, indem sie die Empfänglichkeit für andere chronische Erkrankungen (z.B. Herzerkrankungen und Diabetes mellitus Typ 2) erhöht und potenziell lebensverkürzend ist. Nach Angaben der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ist Fettleibigkeit in verschiedenen Regionen Europas für 10-13% der Todesfälle und 2-8% der Kosten des öffentlichen Gesundheitswesens verantwortlich.³ Zusätzlich führt der übermäßige Konsum an Salz, Zucker und gesättigten Fettsäuren sowie der mangelnde Verzehr von Obst und Gemüse jährlich allein in Großbritannien zu fast 70 000 vorzeitigen Todesfällen.⁴ Schlechte Ernährung wirkt sich jedoch nicht nur negativ auf die Gesundheit der Europäer aus, sondern erhöht zudem die volkswirtschaftliche Belastung aufgrund von Fehlzeiten am Arbeitsplatz, höheren Versicherungskosten und verstärkter Abhängigkeit von Gesundheitsdiensten. Als Reaktion auf diese Entwicklung haben die Mitgliedstaaten der Europäischen Union (EU) eine Vielfalt an nationalen Interventionsprogrammen zur Förderung verstärkter körperlicher Aktivität und gesunder Ernährung aufgelegt; dazu zählen Initiativen für höheren Obst- und Gemüsekonsum, Lebensmittelkennzeichnung sowie Richtlinien für gesündere Mahlzeiten an Schulen und in den Kantinen des öffentlichen Sektors. Bisher wurden solche Interventionsprogramme jedoch nur selten systematisch ausgewertet.

Das EATWELL-Projekt

Das EATWELL-Projekt, mit vollem Namen „Interventionen zur Förderung gesunder Essgewohnheiten: Beurteilung und Empfehlungen“ ist ein auf 3,5 Jahre (April 2009 bis Oktober 2012) ausgelegtes, multizentrisches Projekt, das von der Europäischen Kommission gefördert wird. Ziel ist, Best-Practice-Richtlinien zu erarbeiten, auf deren Basis die EU-Mitgliedstaaten entsprechende Interventionsstrategien zur Förderung von gesunder Ernährung entwickeln können.

Das Projekt vereint neun Konsortialpartner, einschließlich führender europäischer Universitäten, Institute, Non-Profit-Organisationen und Vertreter aus Lebensmittelindustrie und Kommunikationsagenturen. Diese Partnerschaft bündelt sich ergänzende Expertisen in den Bereichen Konsumentenverhalten, Ernährung, Volkswirtschaft, Kommunikation und Gesundheitspolitik.

Was die Vergangenheit lehrt

EATWELL wird zunächst auf Ernährung und Essgewohnheiten ausgerichtete Interventionsprogrammen und zugehörige Auswertungen erfassen. In die Studie mit einfließen wird außerdem eine Vielzahl an Sekundärdaten, die in EU-Mitgliedstaaten und anderen europäischen Ländern vorhanden sind und eine Fülle von Informationen zu Aspekten der gesunden Ernährung enthalten, jedoch bislang nicht ausreichend genutzt wurden. Dies wird dem EATWELL-Team einen Überblick über alle bisher durchgeführten Kampagnen liefern und dazu beitragen, Schwachstellen aufzuzeigen und jene Faktoren zu definieren, die über Erfolg oder Misserfolg solcher Programme entscheiden.

Manche Interventionsprogramme kommen möglicherweise besser an als andere, und verschiedene Bevölkerungsgruppen können unterschiedliche Einstellungen haben zu gesunder Ernährung und der Rolle von Kampagnen, die die persönliche Lebensmittelwahl beeinflussen wollen. In der zweiten Phase wird EATWELL länderübergreifend die öffentliche Akzeptanz für alternative Interventionen vergleichen; der Schwerpunkt soll dabei auf Untergruppen der Bevölkerung liegen (z.B. Eltern im Vergleich zu Erwachsenen ohne Kinder, Gruppen mit unterschiedlichem Bildungsstand, etc.). Auch die Akzeptanz vonseiten anderer Interessengruppen einschliesslich Herstellern, Einzelhändlern und Nichtregierungsorganisationen wird durch EATWELL näher beleuchtet werden. Der private Sektor verfügt über beträchtliche Erfahrungen mit Instrumenten, die die Lebensmittelwahl der Verbraucher beeinflussen sollen. Insofern wird EATWELL besonderes Augenmerk auf diese Erfahrungen richten und überprüfen, inwieweit sich das Wissen auf öffentliche Interventionsprogramme zur Förderung gesunder Ernährung anwenden lässt.

Die Wirkung von Interventionsprogrammen

Sobald die Kampagnen identifiziert sind und die Methodik der Bewertung festgelegt ist, werden sowohl der Einfluss dieser Programme auf die Gesundheit und Lebensqualität der Verbraucher als auch die Kosten und Einsparungen für die Gesellschaft beurteilt werden, um die Rentabilität solcher Kampagnen abzuschätzen. In die Gesamtbeurteilung werden auch die Ergebnisse bezüglich der Akzeptanz durch die Allgemeinheit einfließen.

Verbesserung zukünftiger Programme zur Förderung von gesunder Ernährung

Basierend auf dieser Analyse werden die Konsortialpartner eine Reihe von Verbraucherverhaltensmodellen entwickeln, Methoden zur Bewertung von Interventionen vereinheitlichen und Empfehlungen für die Beurteilung zukünftiger Interventionsprogramme aussprechen. Best-Practice-Leitlinien werden für EU-Mitgliedstaaten bzw. auf gesamteuropäischem Niveau geeignete und akzeptable Massnahmen aufzeigen, und wie diese auf einzelne Kulturen übertragbar sind.

www.eatwellproject.eu

Literatur

1. Berghöfer A et al. (2008). Obesity prevalence from a European perspective: a systematic review. BMC Public Health 8:200.
2. WHO Europe (2007). The challenge of obesity in the WHO European Region and the strategies for response. Verfügbar unter (auf Englisch): <http://www.euro.who.int/document/E90711.pdf>
3. WHO Europe website. Obesity section. Verfügbar unter (auf Englisch): <http://www.euro.who.int/obesity>
4. UK Cabinet Office Strategy Unit (2008). Food Matters: Towards a strategy for the 21st Century. Verfügbar unter (auf Englisch): http://www.cabinetoffice.gov.uk/media/cabinetoffice/strategy/assets/food/food_matters1.pdf

FOOD TODAY 10/2009