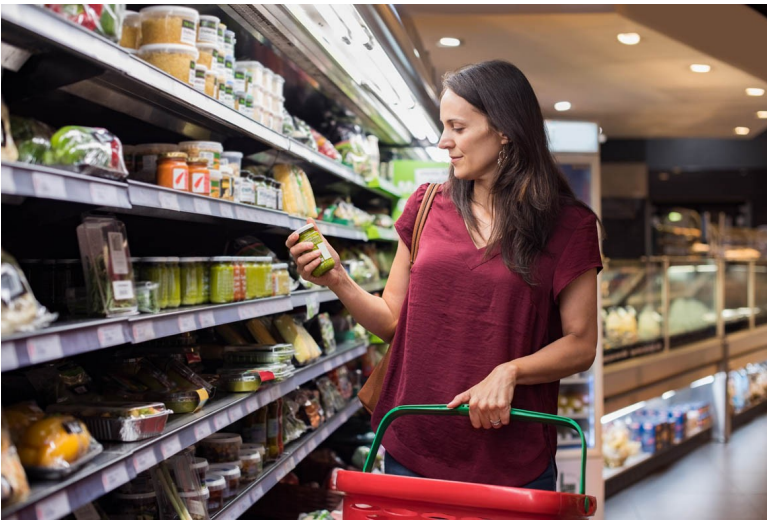


Ampelkennzeichnung jetzt!

Farbig unterlegte Nährwertkennzeichnungen auf Lebensmitteln wären eine echte Hilfe für Verbraucher, um zu fette, zu zuckerhaltige und zu salzige Produkte im Regal stehen zu lassen. Doch die Industrie mauert seit Jahren – und auch der aktuelle Vorstoß sechs großer Konzerne ist kritisch zu sehen. Unsere Ampelcheck-Karte ist da die bessere Lösung.



© Rido - Fotolia.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Mit Hilfe der Ampelkennzeichnung können die Gehalte von Zucker oder Fett in Lebensmitteln auf den ersten Blick beurteilt werden.

2. Der Ampelcheck hilft Verbrauchern dabei, ein besseres Ernährungsverhalten umzusetzen.
3. Die Ampel schafft Transparenz, denn Lebensmittel einer Produktgruppe wie Kekse, Joghurts oder Limonaden lassen sich gut miteinander vergleichen – vorausgesetzt die Angaben beziehen sich auf einheitliche Grundwerte.

Stand: 20.02.2018



© Verbraucherzentralen

Eine Ampel auf Lebensmitteln zeigt klar und verständlich auf einen Blick mit den Signalfarben Rot, Gelb und Grün wie viel Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren und Salz ein Lebensmittel enthält. Eine gute Sache, will man meinen. Doch seit Jahren lehnen Unternehmen und Händler diese verbraucherfreundliche Nährwertkennzeichnung in Deutschland kategorisch ab. Nun wollen sechs große Lebensmittelkonzerne eine Nährwertampel für Portionsgrößen einführen.

Nährwertampel besser als GDA-System

Wir setzen uns schon seit Jahren für die Ampelkennzeichnung auf Fertiglebensmitteln ein. Die Nährwertampel könnte helfen, Übergewicht und Diabetes durch zu viel Zucker und Fett sowie Bluthochdruck durch zu hohen Salzkonsum besser in den Griff zu bekommen.

Und auch die Verbraucher wollen in großer Mehrheit eine bessere Kennzeichnung der Nährwerte. Untersuchungen haben immer wieder gezeigt, dass die Ampelkennzeichnung auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen die für Verbraucher am besten verständliche Nährwertkennzeichnung ist.

GUT ZU WISSEN

Die Hamburger Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz hilft dabei, Zucker- und Fettfallen zu entlarven und stellt Verbrauchern gemeinsam mit der Verbraucherzentrale kostenlose Ampelkärtchen zur Verfügung.

Statt der Ampel soll das sogenannte GDA-System (Guideline Daily Amount) der Industrie die Verbraucher informieren. Das Gegenteil ist der Fall: Dieses System ermöglicht viel Trickserei und verschleiert die wahren Mengen von Zucker, Fett und Salz. Denn beim GDA-System dürfen die Hersteller die Portionsgröße selbst festlegen – ganz nach ihrem Geschmack ohne jegliche Standards. Es können selbst so groteske Größen wie eine halbe Tiefkühlpizza oder eine halbe Flasche Softgetränk sein.

Wir meinen: Eine Ampelkennzeichnung in Bezug auf Portionen bei „normalerweise“ in kleinen Mengen verzehrten Produkten einzuführen, ist ein Irrweg, da es oft große Diskrepanzen zwischen Herstellerangabe und Verbraucherverhalten gibt. Initiativen sollten nur dann vorangetrieben werden, wenn die Ampelkennzeichnung pro 100 Gramm erfolgt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/ampelkennzeichnung-jetzt>