

Kandidat Nr. 4: Mondelez: Belvita Frühstückskeks



foodwatch-Kritik: Mondelez erweckt durch die Bezeichnung „Frühstückskeks“ und Aussagen wie „Energie für den ganzen Vormittag“ oder „mit 5 Cerealien aus dem vollen Korn“ den Eindruck, der Keks wäre ein empfehlenswertes Frühstück. In Wahrheit ist es eine Süßigkeit mit bis zu 27 Prozent Zucker. Von den „5 Cerealien aus dem vollen Korn“ sind zudem zwei nur zu 1,1 Prozent enthalten (Dinkel, Roggen).

Fakten und Quellen:

- Gesundheitsbezogene Werbeaussagen sind gemäß EU-Health-Claims-Verordnung seit Ende 2012 zulassungspflichtig. Für die sogenannte „langsam verdauliche Stärke“ („die ersten Frühstückskexse, die nachweislich Kohlenhydrate langsam über 4 Stunden abbauen“¹¹) liegt ein zugelassener „Health Claim“ vor.¹²
- Vier der fünf wissenschaftlichen Studien, die Mondelez bei der europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA eingereicht hat, um eine Zulassung des Claims zu erreichen, sind „proprietary data“, d.h. für die Allgemeinheit nicht zugänglich¹³; eine wissenschaftliche Debatte darüber, ob die Studienergebnisse überzeugend sind, ist damit unmöglich; auch auf mehrfache Nachfrage von foodwatch hat Mondelez die Studien nicht herausgeben wollen.
- Ursprünglich sollte die EU-Kommission bis Januar 2009 Vorgaben zum Beispiel für den Salz-, Zucker-, oder Fettgehalt (sog. Nährwertprofile) erlassen, um zu verhindern, dass unausgewogene Produkte mithilfe von Gesundheitsversprechen Verbraucher in die Irre führen¹⁴. Diese Nährwertprofile sind bis heute von der Lebensmittelindustrie verhindert worden.^{15,16}
- In der Lebensmittelzeitung rühmte sich die PR-Chefin von Mondelez im November 2013 mit den Worten: *„Mit dieser Produktinnovation, die speziell für das Frühstück entwickelt wurde, haben wir einen ganz neuen Verwendungsanlass für Kekse etabliert“*.¹⁷
- Gegenüber foodwatch erklärte das Unternehmen: *„belVita Frühstückskexse gehen auf die veränderten Ernährungsgewohnheiten unserer Verbraucher ein und greifen den wachsenden Trend nach modernen Frühstücksangeboten auf. Mit belVita bieten wir eine Frühstücksalternative, die gut in eine moderne Lebenswelt hineinpasst.“*

Zutaten:

(Beispielsorte „Nuss“)

Getreide 61,9% [Weizenmehl 41,5%, Vollkorngetreide 20,4% (Haferflocken 12,4%, Weizenvollkornmehl 3,2%, Gerstenvollkornmehl 2,6%, Dinkelvollkornmehl 1,1%, Roggenvollkornmehl 1,1%)], Zucker, Rapsöl, Schokoladestückchen 3,1% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin)], geröstete Haselnüsse 2,5%, Honig 2,1%, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Aromen, Mineralstoffe (Magnesiumcarbonat, elementares Eisen), Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Sojalecithin), Vitamin E, Vitamin B1. Kann Ei, Erdnüsse und Milch enthalten.

Nährwerte je 100g:

(Beispielsorte „Nuss“)

Brennwert 450kcal
Eiweiß 7,4g
Kohlenhydrate 68g
- davon Zucker 27g
Fett 15,5g
- davon ges. Fettsäuren 1,7g
Ballaststoffe 4,3g
Salz 0,9g

Verkaufspreis im Einzelhandel:

€ 2,99 (bei Real in Berlin)

¹¹ Angaben laut Verpackung

¹² Vgl. S. 5 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=oj:JOL_2013_235_R_0003_01&from=EN

¹³ Vgl. S. 9, <http://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/doc/2292.pdf>

¹⁴ Vgl. Erwägungsgrund 10 sowie Artikel 4, Absatz 1 der HCVO, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:0025:DE:PDF>

¹⁵ <http://www.nutraingredients.com/Regulation/Nutrient-profiling-debate-reignites>

¹⁶ <http://www.nutraingredients.com/Regulation/Health-groups-urge-action-on-nutrient-profiling>

¹⁷ Scan der Ausgabe liegt foodwatch vor

Oliver Huizinga (foodwatch)

Von: [REDACTED]
Gesendet: Freitag, 25. Juli 2014 15:33
An: Oliver Huizinga (foodwatch)
Betreff: AW: Beantwortung Ihrer Anfrage vom 05.11.13

Sehr geehrter Herr Huizinga,

vielen Dank für das freundliche Telefonat.

Wie soeben telefonisch besprochen, möchte ich Sie noch um ein paar Tage Geduld bitten.

Wir bearbeiten aktuell Ihre Anfrage.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen,
Jonas Numrich

Von: Oliver Huizinga (foodwatch) [REDACTED]
Gesendet: Donnerstag, 17. Juli 2014 10:53
An: Numrich, Jonas
Betreff: AW: Beantwortung Ihrer Anfrage vom 05.11.13

Sehr geehrter Herr Numrich,

vielen Dank für das kurze Telefonat. Wie gerade besprochen, möchten hiermit gerne unsere untenstehende Frage nach den belvita-Studien erneuern. Wir haben zu unserem Bedauern bis heute keine Antwort auf unsere E-Mail vom 15.11.2013 erhalten.

Vielen Dank, dass Sie sich zu Anfang kommender Woche dazu zurückmelden möchten.

Mit freundlichen Grüßen

Oliver Huizinga

Von: Oliver Huizinga (foodwatch)
Gesendet: Freitag, 15. November 2013 11:45
An: [REDACTED]
Betreff: AW: Beantwortung Ihrer Anfrage vom 05.11.13

Sehr geehrter Herr Numrich,

herzlichen Dank für Ihre Rückmeldung zu unserer Anfrage vom 05.11.2013, wenn auch der Großteil unserer Fragen unbeantwortet blieb.

Sie verweisen erneut auf klinische Studien, die belegen, dass der Keks „Energie über den ganzen Vormittag“ liefere. Wir möchten Sie hiermit erneut bitten, uns diese Studien zukommen zu lassen. In jedem Fall bitten wir um Autor, Titel, Publikationsdatum und -ort der Studien.

Über eine Antwort bis Mittwoch, den 20.11.2013, freuen wir uns.

Mit freundlichen Grüßen,
Oliver Huizinga

Von: [REDACTED]
Gesendet: Mittwoch, 13. November 2013 12:56
An: Oliver Huizinga (foodwatch)
Betreff: Beantwortung Ihrer Anfrage vom 05.11.13

Sehr geehrter Herr Huizinga,

vielen Dank für Ihre Anfrage, die wir Ihnen gerne zusammenfassend wie beigefügt beantworten möchten.

Mit freundlichen Grüßen,
Jonas Numrich

Jonas Numrich
Corporate Affairs Manager

Mondelez Deutschland Services GmbH & Co. KG
Postfach 10 78 40, 28078 Bremen
Langemarckstr. 4-20, 28199 Bremen

T: [REDACTED]
M: [REDACTED]
E: [REDACTED]
www.mondelezinternational.de



Sitz: Bremen, AG Bremen HRA 25174
Komplementärin: ONKO Großrösterei Gesellschaft mit beschränkter Haftung, **Sitz:** Bremen, AG Bremen HRB 4634
Geschäftsführer: Rainer Claußen, Carsten Boldt, Matthias Kootz, Christian Reuver, Mario Vangelista
Diese Nachricht enthält vertrauliche Informationen und ist ausschließlich für den Adressaten bestimmt. Jeder Gebrauch durch Dritte ist verboten. Falls Sie die Daten irrtümlich erhalten haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Absender auf und löschen Sie die Daten auf jedem Computer und Datenträger. / This message contains confidential information and is intended solely for the use by the addressee. Any use of this message by a third party is prohibited. If you received this message in error, please contact the sender and delete the data from any computer and data carrier.

Von: Oliver Huizinga (foodwatch) [REDACTED]
Gesendet: Dienstag, 5. November 2013 11:41
An: Serviceuser Presse Bremen
Betreff: Anfrage belVita Frühstückskeks

Sehr geehrte Frau Nothing,

vielen Dank für das kurze Telefonat. Wie eben besprochen, haben einige Fragen zu Ihrem Produkt „belVita Frühstückskeks“:

1. Was sind die aktuellen, vollständigen Nährwerte (Kalorien, Kohlenhydrate, Zucker, Fette, gesättigte Fette, einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Natrium, Natriumchlorid/ Salz) und Zutaten des o.g. Produkts (bitte je Geschmacksrichtung aufführen)?

2. Wann genau wurde das Produkt in den deutschen Markt eingeführt? In wie vielen Ländern wird der Keks aktuell vertrieben? Wie hoch ist der Umsatz, den Sie mit dem Produkt erzielen (Deutschland und international)?
3. Sie schreiben, das Produkt sei „Speziell für's Frühstück entwickelt“. Was genau macht ihren Keks zu einem Frühstücks-Keks? Inwiefern unterscheidet sich der Keks ernährungsphysiologisch von herkömmlichen Keksen, insbesondere in Bezug auf seine Wirkung auf den Blutzuckerspiegel?
4. Sie bewerben auf der Verpackung „5 Cerealien aus dem vollen Korn“. Warum setzen Sie nicht ausschließlich Vollkorngetreide ein, in den Geschmacksrichtungen „Honig und Nüsse“ und „Milch und Cerealien“ sogar weniger Vollkorngetreide als Weißmehl?
5. Auf der Verpackung und Ihrer Internetseite heißt es, belVita liefere „Kohlenhydrate, die kontinuierlich im Verlauf des Vormittags freigesetzt werden“. Können Verbraucher daraus schließen, dass belVita länger sättigt als normale Butter- oder Vollkornkekse und wenn ja, worauf wäre das zurückzuführen? Bitte erläutern Sie uns den Mechanismus im Detail.
6. Sie verweisen bezüglich der „Energie über den ganzen Vormittag“ auf „mehrere klinische Studien“, die diese Wirkung belegen. Können Sie uns diese Studien zukommen lassen? In jedem Fall bitten wir um Autor, Titel, Publikationsdatum und -ort der Studien.
7. Welches Konzept liegt der Anreicherung von belVita-Keksen zugrunde? Warum haben Sie eine Kombination aus Niacin, Pantothen säure, Vitamin B6, B2, B1 und Folsäure gewählt?
8. Laut Zutatenliste setzen Sie Ihrem Produkt Aroma zu. Welche Rohstoffe sind in den Aromen konkret verarbeitet (Bitte um Angabe aller verwendeten Bestandteile, insbesondere der geschmackgebenden) und welcher Rohstoff ist die Hauptquelle des jeweiligen Geschmacks?

Auch wenn dies eine ganze Reihe von Fragen ist, freuen wir uns auf Ihre Antwort bis Dienstag, den 12. November 2013.

Vielen Dank und mit freundlichen Grüßen,
Oliver Huizinga

Werden Sie foodwatch-Mitglied!/Become a foodwatch member: www.foodwatch.de/mitglied-werden

foodwatch@facebook: www.facebook.com/foodwatch

foodwatch@twitter: www.twitter.com/foodwatch_de

foodwatch in English: www.foodwatch.eu

foodwatch en Francais: www.foodwatch.fr

foodwatch Nederland: <http://www.foodwatch.nl>

oliver huizinga
kampagnen

foodwatch e.v.
brunnenstr. 181
10119 berlin
germany

fon: [REDACTED]

fax: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

internet: www.foodwatch.de

Eingetragener Verein, Sitz Berlin VR 21908 Nz AG Charlottenburg,
Geschäftsführer: Dr. Thilo Bode

Beantwortung Ihrer Anfrage vom 05.11.13

belVita Frühstücksketse gehen auf die veränderten Ernährungsgewohnheiten unserer Verbraucher ein und greifen den wachsenden Trend nach modernen Frühstücksangeboten auf. Mit belVita bieten wir eine Frühstücksalternative, die gut in eine moderne Lebenswelt hineinpasst. belVita Ketse sind dabei die ersten Frühstücksketse, die Kohlenhydrate enthalten, die im Rahmen eines ausgewogenen Frühstücks nachweislich über vier Stunden langsam abgebaut werden. Die Ketse haben einen hohen Anteil an langsam verdaulicher Stärke. Diese Stärke ist ein langsam abbaubares Kohlenhydrat. Beim Verzehr von Erzeugnissen mit einem hohen Gehalt an langsam verdaulicher Stärke steigt die Blutzuckerkonzentration nach einer Mahlzeit weniger stark an als beim Verzehr von Erzeugnissen mit einem geringen Gehalt an langsam verdaulicher Stärke. Dies wurde in mehreren klinischen Studien mit belVita Ketse belegt, von der wissenschaftlich unabhängigen Europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA) bestätigt und von der Europäischen Kommission in die EU-Verordnung 851/2013/EU übernommen.