

Eidgenössische Ernährungskommission (EEK)
c/o. Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Sihlquai 255, 8005 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:
Postfach, 8031 Zürich

Zürich, 22. Oktober 2020

Evaluation Bericht und Überarbeitung schweizerische Ernährungsempfehlungen

Sehr geehrter Herr Präsident, sehr geehrte Damen und Herren

Über die Fial sind wir über die Website des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) unter www.blv.admin.ch → „Über uns“ → „Kommissionen“ → „Eidgenössische Ernährungskommission“ auf den Expertenbericht der Eidgenössischen Ernährungskommission (EEK) zur Neubewertung der wissenschaftlichen Erkenntnisse über den Zusammenhang zwischen dem Verzehr von Lebensmitteln aus bestimmten Lebensmittelgruppen und NCDs (2020) zwecks Anpassung der schweizerischen Ernährungsempfehlungen aufmerksam geworden. Dabei sind wir erstaunt, dass der Bericht einer eidgenössischen Kommission den Vorgaben der Sprachgesetzgebung folgend nicht in den Landessprachen, sondern einzig in Englisch verfügbar ist.

Im Folgenden erlauben wir uns, Ihnen unsere Bemerkungen ausschliesslich mit Bezug zu Fleisch und Fleischprodukten zukommen zu lassen; die Beurteilung der übrigen Lebensmittel überlassen wir selbstverständlich den jeweils dafür kompetenten Kreisen. Dabei sind uns folgende Punkte aufgefallen:

1. Gemäss besagtem Bericht soll das Lebensmittel Fleisch im Hinblick auf die anstehende Überarbeitung der schweizerischen Ernährungsempfehlungen nicht neu beurteilt werden. Begründet wird dies mit dem entsprechenden Bericht der EEK aus dem Jahr 2014 sowie einer ähnlichen Studie der internationalen Krebsagentur (IARC) unter dem Dach der Weltgesundheitsorganisation (WHO) von 2015, wobei letztere nach heftiger, weltweiter Kritik erst 2018 im Stillen abgeschlossen wurde! Beide Studien berichteten von (statistischen) Zusammenhängen zwischen dem Konsum an rotem Fleisch (definiert als Fleisch von Nutztieren aus der Klasse der Säugetiere) bzw. Fleischprodukten und dem Auftreten von verschiedenen Krebserkrankungen. Wie sich schon damals zeigte, beruhen die gemachten Aussagen auf:
 - a. rein auf statistischen Zusammenhängen auf der Basis von Korrelationen, ohne die jeweiligen Ursache-Wirkungen aufzuzeigen;
 - b. rein relativen Effekten, die umgerechnet auf Absolutwerte schlicht und ergreifend irrelevant sind; und
 - c. der Basis von sehr unterschiedlichen Studien mit äusserst unterschiedlichen Versuchsanlagen, bei deren Auswertung die Korrektur von weiteren Risikofaktoren wie Bewegung, Übergewicht, Alter, Rauchen, Alkoholkonsum, etc. über alle einbezogenen Daten und Studien hinweg bis heute im Dunkeln geblieben ist.

Dabei blieben im EEK-Bericht leider auch verschiedene Publikationen der neueren Zeit unberücksichtigt, die die aufgezeigten (statistischen) Zusammenhänge gar nicht bzw. in einem nur sehr geringen Ausmass (siehe Anhang) aufzeigen konnten.

2. Wenn schon eine Beurteilung einer Gruppe von Lebensmitteln im Hinblick auf nicht-übertragbare Krankheiten durch die EEK als eidgenössische Kommission aufgenommen wird, dann wäre zumindest zu erwarten gewesen, dass diese auch die in den letzten Jahren veröffentlichten Publikationen aufgezeigten positiven Wirkungen des Fleischkonsums auf die Psyche bzw. das geringere Auftreten von psychischen Krankheiten, Depressionen und Angstzuständen beinhaltet hätte (siehe Anhang) – notabene eine der, wenn nicht die weltweit am häufigsten auftretende Gruppe von nicht-übertragbaren Krankheiten. Dabei wird gemäss unserem Kenntnisstand aus der Wissenschaft ein Mangel an Vitamin B12 bzw. Eisen als kausale Ursachen-Wirkungskette vermutet.
3. Die EEK geht bei ihrer Beurteilung einer adäquaten Ernährung der Schweizerinnen und Schweizer grundsätzlich von einem lebensmittelbasierten anstelle eines nährstoffbasierten Ansatzes aus, was wir durchaus nachvollziehen können. Gleichwohl halten wir fest, dass auch die EEK für die Beurteilung der einzelnen Lebensmittel nicht um eine Beurteilung von deren Nährstoffprofil herumkommt. Gerade in Bezug auf Fleisch hierzu eine ganze Palette wie Proteine (inkl. ihres Aminosäuremusters), essenzielle Fettsäuren, Mineralstoffe (insb. Eisen, Zink und Selen), Vitamine (insb. B₁₂, B₁, B₂ und A) sowie deren im Vergleich zu analogen pflanzlichen Quellen weitaus höheren Bioverfügbarkeit im menschlichen Verdauungstrakt zu nennen.
4. Im Zusammenhang mit der Beurteilung der Fette können wir die Empfehlung der EEK nicht nachvollziehen, anstelle der tierischen Fette generell den Konsum von pflanzlichen Ölen zu empfehlen. Dies auch deshalb, weil es durchaus auch pflanzliche Fette gibt, die über einen höheren Sättigungsgrad als tierische Fette verfügen, wie dies natürlicherweise (z.B. Palmfett, Kokosfett), aber auch bedingt durch gewisse Prozesse wie z.B. der Härtung von Fetten aus Gründen der Konsistenz (weich, schmierig vs. fest) wie auch der Haltbarkeit («Ranzigwerden») der Fall sein kann. Demzufolge sollte sich die Empfehlung nicht auf die Herkunft der Fette (pflanzlich oder tierisch) abstützen, sondern sich einzig und alleine auf den Sättigungsgrad der einzelnen Fette und Öle unter besonderer Beachtung der ernährungsphysiologisch günstigen Fettsäuren wie n-3-Fettsäuren beziehen.

Wie bereits erwähnt finden Sie in der Beilage ein Verzeichnis mit einigen Publikationen insbesondere zu den obigen Punkten 1 und 2. Im Wissen darum, dass wir seitens unseres Verbandes nicht über die Kapazitäten für eine eingehende Literaturrecherche verfügen und wir diese Aufgabe klar bei der EEK sehen, ersuchen wir Sie, die obgenannten Themenbereiche in Ihrem Bericht vor allem im Hinblick auf eine Überarbeitung der Ernährungsempfehlung für die Schweizer Bevölkerung gleichwohl einzubeziehen und auf dieser Basis die Lebensmittelgruppe Fleisch und Fleischprodukte einer Neu-urteilung zu unterziehen, die den genannten Aspekte auch gerecht wird – vielen Dank im Voraus.

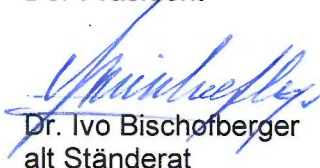
Gerne erwarten wir Ihre zeitnahe Antwort. Für allfällige Fragen steht Ihnen der Rechtsunterzeichnende gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüssen


Schweizer Fleisch-Fachverband

Der Präsident

Der Direktor



Dr. Ivo Bischofberger
alt Ständerat



Dr. Ruedi Hadorn

Beilage: erwähnt

Beilage:

Weiterführende Quellen zu Fleisch und Fleischprodukten

- Dobersek U., Wy G., Adkins J. *et al.* (2020): Meat and mental health: a systematic review of meat abstinence and depression, anxiety, and related phenomena. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1741505>.
- Hibbeln J.R., Northstone K., Evans J. and Golding J. (2017): Vegetarian diets and depressive symptoms among men. *J. Aff. Disorders*, 225, 13-17, <https://doi.org/10.1016/j.jad.2017.07.051>.
- Johnston B.C., Zeratsky D., Han M.A. *et al.* (2017): Unprocessed Red Meat and Processed Meat Consumption: Dietary Guideline Recommendations From the NutriRECS Consortium, <https://doi.org/doi:10.7326/M19-1621>.
- Key T.J., Appleby P.N., Spencer E.A. *et al.* (2009): Cancer incidence in vegetarians: results from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC-Oxford). *Am. J. Clin. Nutr.* 89(5), 1620-1626, DOI: [10.3945/ajcn.2009.26736M](https://doi.org/10.3945/ajcn.2009.26736M).
- Leroy F. and Cofnas N. (2019): Should dietary guidelines recommend low red meat intake?, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1657063>.
- McAfee A.J., McSorley E.M., Cuskelly G.J. *et al.* (2010): Red meat consumption: An overview of the risks and benefits. *Meat Science*, 84, 1-13.
- NZZ (2015): Woran sterben die Menschen. Grafik zu den weltweiten Gesundheitsrisiken und der auf sie zurückführenden Todesfälle (Quelle: WHO). *Neue Zürcher Zeitung* vom 6.11.2015, p. 61.
- SFF (2015): Gegenargumentarium zur IARC-Studie der WHO zum Krebsrisiko beim Konsum von rotem Fleisch, vor allem in verarbeiteter Form. Schweizer Fleisch-Fachverband, Zürich (*Kontaktperson: R. Hadorn*).