

Anmerkungen des DIÄTVERBANDES
zum Draft Standard for Foods for Older Infants and Young
Children - 1st consultation paper
Codex Alimentarius Komitee für Ernährung und diätetische
Lebensmittel (CCNFSDU)
CCNFSDU45 - eWG

27. Februar 2026

Das vorliegende Dokument enthält Anmerkungen des DIÄTVERBANDES zum Draft Standard for Foods for Older Infants and Young Children - 1st consultation paper - CCNFSDU45 - eWG

1. Einleitung

Der DIÄTVERBAND begrüßt die Möglichkeit zur Stellungnahme zu dem im Codex-Komitee für Ernährung und Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke (CCNFSDU) erarbeiteten Entwurf eines „*Standard for Foods for Older Infants and Young Children*“, der im Rahmen einer elektronischen Arbeitsgruppe (EWG) unter Vorsitz der Vereinigten Staaten und Ko-Vorsitz der Europäischen Union, Kenias und Panamas erarbeitet wird.

Der vorliegende Entwurf stellt einen wichtigen Schritt zur Aktualisierung und Weiterentwicklung des internationalen Regelwerks für Lebensmittel dar, die speziell für ältere Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind. Ziel ist es insbesondere, bestehende Codex-Standards für Säuglingsbeikost und getreidebasierte Lebensmittel zu konsolidieren und an den aktuellen Stand wissenschaftlicher Erkenntnisse sowie an ernährungswissenschaftliche Empfehlungen anzupassen.

Vor diesem Hintergrund erkennt der DIÄTVERBAND die grundsätzliche Bedeutung der Codex-Arbeiten für die Harmonisierung internationaler Anforderungen, die Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus sowie die Sicherstellung klarer, wissenschaftsbasierter und praktikabler Rahmenbedingungen für Hersteller und Behörden gleichermaßen an.

Im Folgenden nimmt der DIÄTVERBAND zunächst Bezug auf den zugrundeliegenden Sachverhalt und die wesentlichen Inhalte des Entwurfsstandards, bevor anschließend eine Bewertung einzelner Aspekte erfolgt.

2. Sachverhalt

Der Codex-Ausschuss für Ernährung und Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke (CCNFSDU) hat im Rahmen seiner 44. Sitzung (2024) beschlossen, einen neuen Codex-Standard für Lebensmittel für ältere Säuglinge und Kleinkinder zu entwickeln. Dieser neue Standard soll die bestehenden Codex-Standards für „*Canned Baby Foods*“ (CXS 73-1981) sowie für „*Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children*“ (CXS 74-1981) ersetzen und aktualisieren.

Ziel des neuen Standards ist es, ein kohärentes und modernes Regelwerk zu schaffen, das sicherstellt, dass Lebensmittel für ältere Säuglinge und Kleinkinder ernährungsphysiologisch geeignet sind, eine angemessene Nährstoffversorgung gewährleisten und zur gesunden Entwicklung sowie zur Etablierung langfristig gesunder Ernährungsgewohnheiten beitragen.

Der Entwurf bezieht sich auf Lebensmittel, die im Zeitraum der Beikosteinführung und darüber hinaus bis zu einem Alter von 36 Monaten eingesetzt werden und der schrittweisen Anpassung an eine normale Ernährung dienen. Er umfasst dabei grundsätzlich alle Lebensmittel mit Ausnahme von Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, iFSMP sowie Getränke, die ausdrücklich nicht in den Anwendungsbereich fallen.

Strukturell basiert der Entwurf auf einem **neuen Ansatz, bei dem die Anforderungen an die Zusammensetzung primär anhand definierter Lebensmittelgruppen formuliert werden**. Hierzu gehören tierische Lebensmittel, Milchprodukte, Obst, Gemüse, Nüsse und Samen, Hülsenfrüchte sowie Getreideprodukte. Für diese Lebensmittelgruppen werden **Mindestanforderungen an charakteristische Inhaltsstoffe, insbesondere in Bezug auf Protein, Ballaststoffe oder Calcium, sowie Höchstwerte für bestimmte unerwünschte Inhaltsstoffe, etwa Natrium**, vorgeschlagen.

Darüber hinaus enthält der Entwurf **detaillierte Vorgaben zur Zusammensetzung von Produkten mit einzelnen oder mehreren charakterisierenden Zutaten**, zur Energie- und Nährstoffdichte, zur Verwendung optionaler Zutaten sowie zu qualitativen und technologischen Anforderungen. Ergänzend



wird vorgesehen, bestehende Codex-Leitlinien, insbesondere die Guidelines on Formulated Complementary Foods (CXG 8-1991), weiterhin als Referenz heranzuziehen.

Der vorliegende Entwurf stellt derzeit einen Zwischenstand im Codex-Verfahren dar und dient als Grundlage für die weitere fachliche Diskussion und Kommentierung durch Codex-Mitglieder und Beobachter mit dem Ziel, einen international abgestimmten Standard zu entwickeln.

3. Allgemeine Bewertung aus Sicht des DIÄTVERBANDES

Der DIÄTVERBAND unterstützt grundsätzlich die Zielsetzung des Codex Alimentarius, international harmonisierte, wissenschaftsbasierte und praktikable Standards für Lebensmittel für ältere Säuglinge und Kleinkinder zu entwickeln. Solche Standards leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus, zur Sicherstellung der ernährungsphysiologischen Eignung entsprechender Produkte sowie zur Förderung eines fairen internationalen Handels.

Gleichzeitig sieht der DIÄTVERBAND in der vorliegenden Fassung des Entwurfs erhebliche Herausforderungen im Hinblick auf

- die praktische Umsetzbarkeit,
- die technologische Machbarkeit,
- die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
- sowie die Aufrechterhaltung der derzeit bestehenden Produktvielfalt.

4. Mindestanteile charakterisierender Lebensmittelgruppen

Insbesondere die vorgeschlagenen Kompositionskriterien, die **Mindestanteile charakterisierender Lebensmittelgruppen von mindestens 20 % pro deklarierte Zutat bzw. mindestens 50 % bei Einzelzutaten** vorsehen, stehen im Widerspruch zu etablierten ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen und bewährten Rezepturkonzepten. So orientieren sich Hersteller bei der Entwicklung von Beikostprodukten unter anderem an wissenschaftlich fundierten nationalen Empfehlungen, wie beispielsweise dem Ernährungsplan des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE), der für bestimmte Beikostprodukte deutlich geringere Anteile einzelner Zutaten vorsieht. Eine starre Anwendung der vorgeschlagenen Mindestanteile würde dazu führen, dass **eine Vielzahl etablierter und ernährungsphysiologisch geeigneter Rezepturen** nicht mehr den Anforderungen des Codex-Standards entsprechen würde.

Im Einzelnen

Konkret sieht der Codex-Entwurf vor, dass bei zwei oder mehr Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen die Produkte zu mindestens 75 % aus diesen Zutaten bestehen müssen sowie jede einzelne Zutat, die im Produktnamen erwähnt wird, zu 20 %. Produkte, die aus einer einzigen Lebensmittelgruppe bestehen, müssen diese zu mindestens 50 % enthalten und der Restbetrag von 45 % aus nicht charakterisierenden Zutaten. Daraus ergibt sich eine zulässige Wassermenge von 5 g pro 100g verzehrsfertigem Lebensmittel.

Dieses Konzept steht insoweit im Widerspruch zum national etablierten FKE-Beikosteinführungsplan. Für die Beikosteinführung hat sich der vom Forschungsinstitut für Kinderernährung entwickelte „*Ernährungsplan für das 1. Lebensjahr*“ bewährt. Dieser berücksichtigt sowohl wissenschaftliche Empfehlungen als auch die traditionelle Ernährungsgewohnheiten. Dies sei zunächst für **Getreidebeikost** aufgezeigt.

a) Auswirkungen der Codex-Kompositionsanforderungen auf Getreidebeikost

Das typische Rezept eines verzehrsfertigen Milch-Getreide-Breis nach den Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) enthält umgerechnet **8 % (Vollkorn)-Getreide (200 g Milch, 20 g (Vollkorn)-Getreide, 20 g Obst)**. Diese Größenordnung entspricht den



ernährungsphysiologischen Anforderungen dieser Altersgruppe sowie den technologischen Eigenschaften der eingesetzten Rohstoffe.

Industriell hergestellte Milch-Getreide-Breie lassen sich grundsätzlich in zwei unterschiedliche Produktkategorien einteilen: zum einen verzehrsfertige Produkte im Glas und zum anderen Trockenprodukte, die durch Zugabe von Flüssigkeit wie Milchnahrung, Milch und Wasser oder Wasser sowie gegebenenfalls Obst oder Gemüse zu einem verzehrsfertigen Brei rekonstituiert werden.

Verzehrsfertige Milch-Getreide-Breie im Glas enthalten typischerweise etwa 6–8 % (Vollkorn-)Getreide bezogen auf das verzehrsfertige Produkt. Der im Vergleich zu Trockenprodukten z.T. niedrigere Getreideanteil ist technologisch erforderlich, da Getreide während der thermischen Verarbeitung sowie im Endprodukt ein erhebliches Quell- und Nachdickungsverhalten aufweist. Ein höherer Getreideanteil würde zu einer deutlich erhöhten Viskosität und zu einer stichfesten, nicht mehr löffelgerechten Konsistenz führen, die den altersgerechten sensorischen und physiologischen Anforderungen nicht entspricht.

Trockenprodukte zur Selbstzubereitung weisen zwar naturgemäß einen hohen Getreideanteil im Pulver auf, dieser relativiert sich jedoch nach der Zubereitung durch Zugabe der vorgesehenen Flüssigkeitsmenge erheblich. So enthält eine typische Zubereitung eines Milch-Getreide-Breis aus einem Mehrkorn-Trockenprodukt beispielsweise etwa 22 g Getreidepulver, das mit etwa 200 ml Milchnahrung oder einer vergleichbaren Flüssigkeitsmenge zubereitet wird. Bezogen auf den verzehrsfertigen Brei entspricht dies einem Getreideanteil von etwa 9–10 %. Ähnliche Verhältnisse ergeben sich bei der Zubereitung als Halbmilch-Brei oder als Getreide-Obst- bzw. Getreide-Gemüse-Brei, bei denen der Getreideanteil im verzehrsfertigen Produkt ebenfalls deutlich unterhalb von 20 % liegt. Die Zugabe einer ausreichenden Flüssigkeitsmenge ist hierbei nicht nur ernährungsphysiologisch erforderlich, um eine altersgerechte Energiedichte und Nährstoffzusammensetzung zu gewährleisten, sondern auch technologisch notwendig, um eine geeignete Konsistenz und sichere Verzehrbarekeit zu erreichen.

Im Gegensatz dazu sieht der Codex-Entwurf für charakterisierende Lebensmittelgruppen, einschließlich Getreide, einen Mindestanteil von 20 % im verzehrsfertigen Produkt vor. Diese Anforderung liegt deutlich über den ernährungsphysiologisch etablierten und technologisch praktikablen Anteilen und wird weder von wissenschaftlich fundierten Referenzrezepturen wie den FKE-Empfehlungen noch von marktüblichen verzehrsfertigen Produkten im Glas oder rekonstituierten Trockenprodukten erreicht.

Tab. 1: Vergleich der Codex-Vorgaben mit marktüblichen Beikost-Rezepturen und dem FKE-Rezept

Typische Produktzusammensetzung von Gläschenkost Typ „Milchbrei mit Milchezubereitung und Weizengrieß“	FKE-Rezept „Milch-Getreide-Brei“ (umgerechnet auf 100 g Brei verzehrsfertig*)	Erfüllung der Vorgaben des Codex-Draft-Standards ≥ 20 % Getreide pro 100 g
Zutaten: Milchezubereitung (Milch 60%, Wasser, Rapsöl), Weizengrieß 5% , Vollkorngetreideflocken 2% (Weizen, Dinkel, Hafer), Reisstärke , Calciumcarbonat, Vitamin B1, Vitamin A, Vitamin D	84 g Milch 8 g Vollkornflocken/Grieß 8 g Fruchtsaft	NEIN

* Bezogen auf das FKE-Rezept für eine Portion: 200 ml Vollmilch, 20 g Vollkorn-Getreide(flocken) oder -Grieß 2 EL Fruchtsaft oder zerdrücktes Obst¹

¹ Kalhoff et al.: Ernährungskonzepte für Säuglinge, Kinder und Jugendliche: Entwicklung und Bedeutung. MoKi 2026; 174: 113-119



Die Umsetzung eines Mindestanteils von 20% würde zu erheblichen technologischen und ernährungsphysiologischen Zielkonflikten führen. Insbesondere würde ein entsprechend hoher Getreideanteil zu einer deutlich erhöhten Viskosität, eingeschränkter Löffelbarkeit sowie potenziell unangemessenen Energie- und Nährstoffrelationen führen. Darüber hinaus würde dies die bewährte und ernährungsphysiologisch ausgewogene Zusammensetzung bestehender Rezepturen grundlegend verändern.

Der im Codex-Entwurf vorgesehene Mindestanteil von 20 % Getreide im verzehrsfertigen Produkt liegt somit deutlich außerhalb der etablierten wissenschaftlichen, ernährungsphysiologischen und technologischen Praxis und erscheint weder sachgerecht noch praktikabel umsetzbar.

b) Auswirkungen der Codex-Kompositionsanforderungen auf die Vielfalt bisheriger Rezepturen „anderer Beikost“

Die vorgesehenen Mindestgehalte von mindestens 20 % pro charakterisierender Zutat würde nicht nur bei Getreide, sondern auch bei zahlreichen anderen Rohstoffen die Vielfalt an Beikostrezepturen erheblich einschränken. Ein Vergleich typischer Menü-Rezepturen kommerzieller Produkte zeigt (Tab. 2), dass viele Produkte, insbesondere kombinierte Gemüse-Fleisch-Getreide-Gerichte, diese Vorgabe nicht erfüllen können.

Tab. 2: Vergleich der Codex-Vorgaben mit marktüblichen Rezepturen „anderer Beikost“ und FKE-Rezepten

Produkt	Zusammensetzung kommerzieller Produkte (gemäß Deklaration)	FKE-Rezept „Gemüse-Kartoffel-Fleisch/Fisch-Brei**“ (umgerechnet auf 100 g Brei verzehrsfertig, ohne Kochwasser**)	Erfüllung des Mindestanteils i.H.V. 20% gemäß Codex-Entwurf
Karotten mit Kartoffeln Rindfleisch	Zutaten: Karotten 47 % Kartoffeln 29 % Wasser Rindfleisch 8,0 % Rapsöl 1,3 %	51 g Gemüse 31 g Kartoffeln 15 g Fleisch** 3 g Öl	NEIN
Spaghetti Bolognese	Zutaten: Tomaten 28 %, Wasser, Karotten, Nudeln 9 % , Pastinaken, Rindfleisch 5,0 % , Zwiebeln, Rapsöl* 2,1 %, Gewürze	/	NEIN

* Bezogen auf das FKE-Rezept für eine Portion: 100g Gemüse, 60 g Kartoffeln, 30 g mageres Fleisch oder 15 g fettreicher Fisch, 1 EL (5g) Rapsöl

** Laut FKE-Rezept soll in „wenig Wasser“ gegart werden. Unter der Annahme von 60 g Kochwasser reduziert sich der Fleischgehalt auf 12 g /100 g verzehrsfertigen Brei.

Es sei der Vollständigkeit halber erwähnt, dass eine Erhöhung des Einsatzes von Rohwaren wie Fleisch und Fisch von üblicherweise etwa 8 g/100 g auf 20 g/100 g nicht nur zu erheblichen Abweichungen von bisherigen ernährungswissenschaftlich fundierten Rezepturempfehlungen führen würde, sondern auch mit einem deutlich erhöhten Rohwareneinsatz verbunden wäre. Dies hätte voraussichtlich eine entsprechende Verteuerung der Endprodukte zur Folge. Aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist jedoch sicherzustellen, dass sichere und ernährungsphysiologisch geeignete Beikostprodukte weiterhin in ausreichender Vielfalt und zu erschwinglichen Preisen verfügbar bleiben. Eine signifikante Kostensteigerung könnte die Zugänglichkeit solcher Produkte für Verbraucher einschränken und damit die praktische Umsetzung einer bedarfsgerechten Säuglings- und Kleinkindernährung beeinträchtigen.



c) Technologische Herausforderungen der Codex-Kompositionsanforderungen

Die im Codex-Entwurf vorgesehenen Kompositionsanforderungen betreffen nicht nur die Zusammensetzung der Produkte, sondern greifen unmittelbar in die grundlegenden technologischen Voraussetzungen ihrer sicheren und altersgerechten Herstellung ein. Insbesondere die daraus resultierende starke Begrenzung des verfügbaren Wasseranteils würde zentrale Prozessschritte wie das Garen, die Hydratation stärkehaltiger Rohstoffe, die Einstellung einer altersgerechten Konsistenz sowie die sichere industrielle Verarbeitung erheblich beeinträchtigen oder in einzelnen Fällen unmöglich machen. Damit berühren die vorgeschlagenen Anforderungen nicht nur Fragen der Produktgestaltung, sondern auch wesentliche Aspekte der Produktsicherheit, technologischen Machbarkeit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

aa) Einschränkungen beim Gar- und Herstellungsprozess

Wasser ist eine unverzichtbare Prozesskomponente bei der Herstellung von Beikostprodukten. Es erfüllt dabei mehrere zentrale Funktionen, insbesondere:

- *als Wärmeträger für den thermischen Garprozess,*
- *zur Hydratation und Gelatinisierung von Stärke,*
- *zur Gewährleistung einer altersgerechten Konsistenz,*
- *sowie zur Herstellung eines mikrobiologisch sicheren und homogenisierten Produkts.*

Zahlreiche typische Zutaten von Beikostprodukten, insbesondere stärkehaltige Rohstoffe wie Reis, Nudeln, Grieß oder Getreideflocken, erfordern eine ausreichende Wasserverfügbarkeit, um im Rahmen des Garprozesses vollständig hydratisiert und verzehrsfertig gemacht zu werden. So benötigen beispielsweise Nudeln für eine vollständige Hydratation und Gelatinisierung typischerweise ein Vielfaches ihres Eigengewichts an Wasser. Selbst unter industriellen Prozessbedingungen liegt der Wasseranteil im verzehrsfertigen Produkt regelmäßig bei etwa 40–60 % (konkret: Wasserbedarf von Nudeln beträgt zum Garen etwa 30%), abhängig von der jeweiligen Rezeptur und Produktkategorie. Auch Reis und vergleichbare Getreideprodukte benötigen erhebliche Wassermengen, um vollständig zu garen und eine für Säuglinge geeignete Textur zu erreichen.

Die im Codex-Entwurf implizit resultierende Begrenzung des Wasseranteils auf etwa 5 % des verzehrsfertigen Produkts würde somit bereits die grundlegende thermische Behandlung und Überführung dieser Rohstoffe in eine verzehrsfertige, sichere und altersgerechte Form erheblich erschweren oder unmöglich machen. Ohne ausreichende Wasserverfügbarkeit können stärkehaltige Rohstoffe nicht vollständig hydratisiert werden, was zu unzureichend gegarten, strukturell ungeeigneten und ernährungsphysiologisch nachteiligen Produkten führen würde.

bb) Auswirkungen auf Konsistenz, Verarbeitbarkeit und industrielle Herstellbarkeit

Neben der grundlegenden Einschränkung des Garprozesses hätte die stark reduzierte Wasserverfügbarkeit erhebliche Auswirkungen auf die physikalischen Eigenschaften des Produkts. Ein Wasseranteil von lediglich etwa 5 % im verzehrsfertigen Produkt würde zu einer stark erhöhten Viskosität und zu stichfesten oder klumpigen Produktstrukturen führen, die weder den altersgerechten Anforderungen an Beikost entsprechen noch technologisch praktikabel herstellbar wären.

Eine derart erhöhte Viskosität würde insbesondere folgende Aspekte der industriellen Produktion erheblich beeinträchtigen:

- *die Pumpfähigkeit und Transportfähigkeit innerhalb geschlossener Produktionssysteme,*
- *die Homogenisierung und Erzielung einer gleichmäßigen Produktstruktur,*
- *die thermische Behandlung und sichere Sterilisation,*
- *sowie die Abfüllbarkeit unter hygienisch kontrollierten Bedingungen.*

Stark viskose oder stichfeste Produktmassen sind nur eingeschränkt maschinell verarbeitbar und können zu erheblichen Störungen im Produktionsablauf führen.

cc) Auswirkungen auf Produktsicherheit und hygienische Herstellbarkeit



Eine unzureichende Wasserverfügbarkeit und die daraus resultierende erhöhte Viskosität würden auch erhebliche Auswirkungen auf die hygienische Herstellbarkeit und Produktsicherheit haben. Insbesondere würde das Risiko des Anbrennens während des thermischen Herstellungsprozesses deutlich erhöht. Unzureichend hydratisierte oder zu stark konzentrierte Produktmassen können lokal überhitzen und an erhitzten Oberflächen anhaften oder anbrennen.

Das Anbrennen von Lebensmitteln kann zur Bildung unerwünschter und gesundheitlich relevanter Prozesskontaminanten führen, darunter insbesondere:

- *Acrylamid,*
- *polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), einschließlich Benzo[a]pyren,*
- *Furan und seine Derivate,*
- *sowie weitere thermisch induzierte Abbau- und Reaktionsprodukte.*

Diese Substanzen sind aus toxikologischer Sicht unerwünscht und unterliegen insbesondere bei Säuglings- und Kleinkindernahrung einer besonders kritischen Bewertung. Eine erhöhte Neigung zum Anbrennen würde daher dem Ziel eines hohen gesundheitlichen Verbraucherschutzniveaus zuwiderlaufen.

Darüber hinaus würde die erhöhte Produktviskosität zu einem verstärkten Anhaften von Produktresten an Produktionsanlagen führen, wodurch sich der Reinigungsaufwand erheblich erhöhen würde. Gleichzeitig könnte dies das Risiko mikrobieller Persistenz sowie die Gefahr unbeabsichtigter Kreuzkontaminationen, einschließlich potenzieller Allergenverschleppung, zwischen Produktionschargen erhöhen.

Wichtig ist zudem, dass die erhöhte Viskosität und reduzierte Homogenität der Produkte auch unmittelbare Auswirkungen auf die thermische Behandlung und mikrobiologische Absicherung im Rahmen des Sterilisationsprozesses hätte. Die Sterilisation von Beikostprodukten erfolgt in der Regel durch thermische Behandlung in verschlossenen Behältnissen, wobei eine ausreichende Wärmeübertragung in das gesamte Produkt gewährleistet sein muss, um eine sichere Inaktivierung mikrobiologisch relevanter Mikroorganismen, insbesondere hitzeresistenter Sporen, zu erreichen.

Der Wärmetransport innerhalb eines Lebensmittels erfolgt in Abhängigkeit von dessen physikalischen Eigenschaften entweder überwiegend durch Konvektion oder durch Wärmeleitung. Bei niedrigviskosen und homogenen Produkten wird die Wärmeübertragung durch Konvektionsströme unterstützt, wodurch eine effiziente und gleichmäßige Erwärmung gewährleistet ist. Demgegenüber erfolgt der Wärmetransport in hochviskosen, stückigen oder wenig homogenen Produkten überwiegend durch Wärmeleitung, die deutlich weniger effizient ist. Dies führt zu verlängerten Aufheizzeiten und erfordert entsprechend längere oder intensivere thermische Behandlungsbedingungen, um die mikrobiologische Sicherheit des gesamten Produkts sicherzustellen.

Eine verlängerte oder intensivere thermische Behandlung kann jedoch gleichzeitig die Bildung thermisch induzierter Prozesskontaminanten begünstigen. Hierzu zählt insbesondere Furan, eine Substanz, die bei der thermischen Behandlung von Lebensmitteln aus natürlichen Vorläufersubstanzen wie Kohlenhydraten, Aminosäuren oder Lipiden entstehen kann und deren Bildung durch längere thermische Belastung gefördert wird. Furan wird aus toxikologischer Sicht besonders kritisch bewertet, insbesondere im Kontext von Säuglings- und Kleinkindernahrung.

Die im Codex-Entwurf implizit vorgesehene starke Begrenzung des Wasseranteils würde somit nicht nur die physikalischen Eigenschaften und die Verarbeitbarkeit der Produkte beeinflussen, sondern auch die thermische Prozessführung und das Gleichgewicht zwischen mikrobiologischer Sicherheit und Minimierung von Prozesskontaminanten erheblich beeinflussen. Wasser erfüllt in diesem Zusammenhang eine zentrale technologische Funktion, da es sowohl die Hydratation und Konsistenzbildung als auch die Wärmeübertragung und die kontrollierte thermische Behandlung des Produkts ermöglicht.

Der Wassergehalt eines Produkts stellt daher keine isolierte Rezepturgröße dar, sondern ist eng mit einer Vielzahl technologischer, mikrobiologischer und sicherheitsrelevanter Prozessparameter verknüpft. Eine starre Begrenzung des Wasseranteils kann folglich weitreichende Auswirkungen auf die Herstellbarkeit, Sicherheit und Qualität von Beikostprodukten haben und erfordert eine sorgfältige Berücksichtigung dieser komplexen Zusammenhänge im Rahmen regulatorischer Anforderungen.



Der Wassergehalt stellt somit eine zentrale prozesstechnologische Steuergröße dar, deren Begrenzung nicht isoliert betrachtet werden kann, da sie gleichzeitig den Garprozess, die Konsistenz, die Wärmeübertragung, die Sterilisationsbedingungen sowie die Bildung unerwünschter Prozesskontaminanten beeinflusst.

dd) Auswirkungen auf die altersgerechte Konsistenz und sichere Verzehrbarekeit

Neben den technologischen und sicherheitsrelevanten Aspekten würde eine unzureichende Wasserverfügbarkeit auch die altersgerechte Konsistenz der Produkte beeinträchtigen. Beikostprodukte sind speziell darauf ausgelegt, eine glatte, homogene und leicht schluckbare Konsistenz aufzuweisen, die den physiologischen Fähigkeiten von Säuglingen zu Beginn der Beikosteinführung entspricht.

Unzureichend hydratisierte oder übermäßig konzentrierte Produktstrukturen könnten zu klumpigen oder stichfesten Konsistenzen führen, die nicht den altersgerechten Anforderungen entsprechen und potenziell das Risiko von Schluckproblemen oder Verschlucken erhöhen könnten.

Tab. 3: Typische Wassergehalte kommerzieller Beikosterzeugnisse

Kommerzielle Beikostrezepturen	Wassergehalt
Spaghetti mit Erben-Bolognese	44,5 %
Pasta mit Seelachs und Buttergemüse	45,8 %
Reis mit Karotten und Pute	49,3 %
Abendbrei Grieß pur (Gläschen)	ca. 90%

d) Risiken der Lebensmittelsicherheit durch Kontaminanten und Rückstände

Auch unter dem Gesichtspunkt der Lebensmittelsicherheit bestehen erhebliche Bedenken. Bereits heute unterliegen Rohstoffe für Säuglings- und Kleinkindernahrung besonders strengen Anforderungen hinsichtlich Kontaminanten und Rückständen. Bestimmte Rohstoffe können aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes nur in begrenzten Mengen eingesetzt werden, um die Einhaltung der sehr niedrigen gesetzlichen Höchstgehalte sicherzustellen. Starre Mindestanteile für einzelne Lebensmittelgruppen schränken die Möglichkeit der Hersteller erheblich ein, geeignete Rohstoffe flexibel auszuwählen und damit das bestehende hohe Sicherheitsniveau aufrechtzuerhalten.

Aus Sicht des DIÄTVERBANDES wird im vorliegenden Entwurf ein **grundlegender Zielkonflikt zwischen zwei unterschiedlichen regulatorischen Konzepten erkennbar**, die jeweils legitime, jedoch gegensätzliche Zielsetzungen verfolgen.

Einerseits verfolgt der Codex-Entwurf das Ziel, durch die Festlegung von Mindestanteilen charakterisierender Lebensmittelgruppen sowie durch Anforderungen wie einen Mindestanteil von Vollkorngetreide die ernährungsphysiologische Qualität und Nährstoffdichte von Beikostprodukten zu fördern und stärker zu standardisieren (sozusagen Etablierung einer **Rezepturgesetzgebung**). Dieser Ansatz basiert auf Überlegungen, die den Verzehr bestimmter Lebensmittelgruppen unterstützen sollen.

Andererseits basiert das etablierte regulatorische System für Säuglings- und Kleinkindernahrung, insbesondere innerhalb der Europäischen Union, auf **einem risikobasierten Ansatz zur Minimierung der Exposition gegenüber Kontaminanten und Rückständen**. Dieser Ansatz folgt dem allgemein anerkannten Vorsorgeprinzip sowie dem ALARA-Grundsatz, wonach die Belastung mit unerwünschten Substanzen so weit wie technisch möglich und sinnvoll reduziert werden soll. Dies erfordert in der Praxis **ein hohes Maß an Flexibilität bei der Auswahl und Kombination von Rohstoffen**, um Rohstoffe mit naturgemäß höheren oder stärker variierenden Kontaminantengehalten nur in begrenzten Anteilen



einzusetzen und so die Einhaltung der besonders niedrigen Höchstgehalte für Säuglings- und Kleinkindernahrung sicherzustellen.

Die im Codex-Entwurf vorgesehenen starren Mindestanteile bestimmter Rohstoffe stehen potenziell im Widerspruch zu diesem risikobasierten Sicherheitsansatz. Während Mindestanteile aus ernährungsphysiologischer Sicht sinnvoll erscheinen können, können sie gleichzeitig die Möglichkeiten der Hersteller einschränken, die Rohstoffzusammensetzung unter Sicherheitsaspekten zu optimieren. Insbesondere bei Rohstoffen, die naturgemäß zur Anreicherung bestimmter Kontaminanten neigen, wie beispielsweise Vollkorngetreide oder bestimmte Obst- und Gemüsearten, kann eine verpflichtende Mindestverwendung dazu führen, dass die Vermeidung einer Exposition gegenüber unerwünschten Substanzen in der Praxis gar nicht einhaltbar ist.

Aus Sicht des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes sollte daher dem risikobasierten Ansatz zur Minimierung der Kontaminantenexposition ein angemessener Vorrang eingeräumt werden. Eine flexible, risikobasierte Rohstoffauswahl stellt eine zentrale Voraussetzung dar, um die besonders hohen Sicherheitsanforderungen für Säuglings- und Kleinkindernahrung dauerhaft gewährleisten zu können. Ernährungsphysiologische Zielsetzungen sollten daher so ausgestaltet werden, dass sie mit den grundlegenden Prinzipien des lebensmittelsicherheitsbezogenen Risikomanagements vereinbar bleiben.

Erläuterung:

Die Herstellung von Beikost für Säuglinge und Kleinkinder unterliegt bekanntlich besonders strengen Anforderungen an Sicherheit und Qualität. Säuglinge und Kleinkinder stellen aufgrund ihres geringen Körpergewichts, ihrer noch nicht vollständig entwickelten Organe sowie ihres vergleichsweise hohen Lebensmittelverzehrs pro Kilogramm Körpergewicht eine besonders empfindliche Verbrauchergruppe dar. Vor diesem Hintergrund gelten für Säuglings- und Kleinkindernahrung besonders niedrige Höchstgehalte für Kontaminanten und Rückstände, beispielsweise ein allgemeiner Rückstandshöchstgehalt für nicht zugelassene Pflanzenschutzmittelwirkstoffe von 0,01 mg/kg gemäß Verordnung (EU) Nr. 396/2005 sowie spezifische, teilweise noch niedrigere Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten gemäß Verordnung (EU) 2023/915.

Zur Einhaltung dieser strengen Grenzwerte ist in der Praxis eine besonders sorgfältige Auswahl der eingesetzten Rohstoffe erforderlich. Hersteller müssen Rohstoffe gezielt auswählen, analysieren und kombinieren, um sicherzustellen, dass die Endprodukte die gesetzlichen Höchstgehalte zuverlässig einhalten. Dies bedeutet in der Praxis, dass bestimmte Rohstoffe – insbesondere solche, die naturgemäß höhere oder stärker schwankende Gehalte an Kontaminanten oder Rückständen aufweisen können – **nur in begrenzten Anteilen eingesetzt werden können**. Hierzu zählen beispielsweise **bestimmte Beerenfrüchte wie Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder Johannisbeeren** sowie bestimmte **Gemüsearten wie Spinat**, die aufgrund ihrer physiologischen Eigenschaften oder Anbaubedingungen tendenziell höhere Gehalte an Rückständen oder Kontaminanten aufweisen können. Auch bestimmte pflanzliche Zutaten wie **Kokosmilch** können, abhängig von Herkunft und Verarbeitung, erhöhte Gehalte bestimmter Kontaminanten aufweisen. Die Verwendung von **Kürbis** kann limitiert sein, da diese Zutat zur Furanbildung während der Sterilisierung im Autoklaven neigt.

Die im Codex-Entwurf vorgesehenen Mindestanteile charakterisierender Zutaten von bis zu 20 % würden unter diesen Rahmenbedingungen die Möglichkeit der Hersteller, die Zusammensetzung ihrer Produkte so zu optimieren, dass die Einhaltung der strengen gesetzlichen Grenzwerte sichergestellt werden kann. In den beispielhaft genannten Fällen ist es aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes erforderlich, den Anteil dieser Rohstoffe bewusst unterhalb dieser Schwelle zu halten! Zusätzlich ist in der industriellen Praxis noch eine ausreichende Sicherheitsmarge gegenüber den geltenden Höchstgehalten zu gewährleisten. Ohne die Möglichkeit würden **Rezepturoptionen und die Produktvielfalt erheblich eingeschränkt!**

Besonders kritisch ist in diesem Zusammenhang auch die im Entwurf vorgesehene Anforderung, dass Getreideprodukte mindestens 50 % Vollkorn enthalten sollen. Vollkorngetreide umfasst definitionsgemäß alle Bestandteile des Korns, einschließlich der äußeren Randschichten und des Keimlings. **Diese äußeren Kornbestandteile sind jedoch bekanntermaßen die Hauptanreicherungsorte für verschiedene Kontaminanten**, insbesondere Schwermetalle wie Cadmium sowie Mykotoxine wie Deoxynivalenol (DON), die während des Pflanzenwachstums inkorporiert oder der Lagerung gebildet werden können.



Die bestehende europäische Rechtslage trägt diesem Umstand ausdrücklich Rechnung, indem für Säuglings- und Kleinkindernahrung besonders niedrige Höchstgehalte für Kontaminanten festgelegt wurden. So beträgt beispielsweise der Höchstgehalt für Cadmium in Getreidebeikost gemäß Verordnung (EU) 2023/915 derzeit 0,040 mg/kg. Dieser niedrige Grenzwert kann durch gezielte Auswahl geeigneter Rohstoffe, häufig ausschließlich durch Einsatz ascheärmerer Vermahlungsprodukte, sowie durch entsprechende Rezepturgestaltung eingehalten werden. Eine verpflichtende Mindestverwendung von 50 % Vollkorn würde jedoch die Flexibilität der Hersteller erheblich einschränken und würde die Einhaltung dieser Grenzwerte in bestimmten Fällen deutlich erschweren oder gar verunmöglichen.

In Summe würde die vorgeschlagene Ausgestaltung der Kompositionskriterien voraussichtlich zu einer erheblichen Einschränkung der derzeit verfügbaren Produktvielfalt führen. Zahlreiche etablierte Rezepturen, insbesondere kombinierte Menüprodukte mit mehreren Zutaten, könnten unter den vorgeschlagenen Anforderungen nicht mehr hergestellt werden. Dies würde nicht nur die Auswahlmöglichkeiten für Verbraucher einschränken, sondern auch die Möglichkeit der Hersteller, ernährungsphysiologisch ausgewogene und sensorisch akzeptable Produkte anzubieten.

5. Anforderungen an den Natrium- bzw. Salzgehalt

Der DIÄTVERBAND unterstützt ausdrücklich das Ziel, die Natriumaufnahme von Säuglingen und Kleinkindern auf ein ernährungsphysiologisch angemessenes Maß zu begrenzen. Für Säuglinge im Alter von 7 bis 11 Monaten gibt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine angemessene Zufuhr (Adequate Intake, AI) von 200 mg Natrium pro Tag an, während für Kleinkinder im Alter von 1 bis 3 Jahren ein Wert von 1100 mg Natrium pro Tag als angemessen angesehen wird. Dies entspricht einer täglichen Salzaufnahme von etwa 0,5 g bis 2,8 g, abhängig vom Alter.

Tab. 4: Dietary Reference Values für Salz bzw. Natrium

Reference	EFSA 2019 ¹²		UK 2018 ¹³		DACH 2016 ¹⁴		Nordics 2023 ¹⁵	
Age	7-11 mo	1-3y	7-12 mo	1-3 y	4-<12 mo	1-<4 y	7-11 mo	1-3y
Sodium (mg/d)	200	1100	< 400	< 800	200	400	370*	1100
Salt Equivalent (g/d)	0,5	2,8	< 1	< 2	0,5	1,0	0,9	2,8

*Estimated intake from breastmilk (70 mg/d) and complementary foods (300 mg/d) (NASEM, 2019).

Der natürliche Natriumgehalt von Beikostprodukten variiert erheblich in Abhängigkeit von den eingesetzten Rohstoffen. Kommerzielle Beikostprodukte enthalten typischerweise zwischen etwa 16 mg und 220 mg Natrium pro 100 g, ohne dass Natrium zugesetzt wurde.

Auch einzelne Gemüse weisen naturgemäß relevante Natriumgehalte auf. So enthalten beispielsweise Karotten etwa 62 mg Natrium pro 100 g, Spinat etwa 69 mg pro 100 g und Sellerie bis zu 125 mg pro 100 g. Bezogen auf den Energiegehalt können sich daraus Werte von bis zu etwa 328 mg Natrium pro 100 kcal für Spinat oder bis zu etwa 595 mg pro 100 kcal für Sellerie ergeben, ohne dass Natrium zugesetzt wurde.

Diese natürlichen Gehalte können dazu führen, dass auch Beikostprodukte ohne jegliche Zugabe von Salz Natriumgehalte von **über 50 mg pro 100 kcal** aufweisen. Beispielsweise enthalten Karottenzubereitungen etwa 133 mg Natrium pro 100 kcal und Milch-Getreide-Breie etwa 52 mg Natrium pro 100 kcal, obwohl kein Natrium zugesetzt wurde.

Zu restriktive Grenzwerte könnten daher dazu führen, dass ernährungsphysiologisch wertvolle und empfohlene Zutaten nicht mehr verwendet werden könnten.



Tab. 5: Natürliche Salzgehalte in verschiedenen Gemüsesorten (Tabelle der SNE-Stellungnahme 2025/446 entnommen)² 24

Vegetables	Sodium mg/100g		Energy	Sodium mg/100kcal	
	Average	Min - Max	kcal/100 g	Average	Min - Max
Batate	4	-	114	3,5	
Fennel	27	-	24	112,5	
Potato	2,7	0,8-5,2	74	3,6	1,1-7,0
Kohlrabi	20	10-56	27	74,1	37-207
Swede	10	5-15	35	28,6	14-43
Carrot	62	32-83	33	187,9	97-251
Carrot juice	52		22	236,4	
Parsnip	8	7-9	62	12,9	11-14
Beetroot	58	28-86	47	123,4	60-183
Black salsify, cooked	4	-	17	23,5	
Celeriac	77	75-79	26	296,2	288-304
Turnip	58	-	32	181,3	
Artichoke	47	43-56	45	104,4	96-124
Celery	125	113-150	21	595,2	538-714
Cauliflower	13	8-24	29	44,8	28-83
Broccoli	23	13-24	35	65,7	37-69
Chinese leaves	19	6-25	16	118,8	37-156
Kale	35	15-56	44	79,5	34-127
Mangold	90	84-100	15	600,0	560-667
Leek/Porree	4	4-5	30	13,3	13-17
Brussels sprouts	9,2	4-16	45	20,4	9-36
Brussels sprouts, boiled	5	-	38	13,2	
Red cabbage	11	2-26	27	40,7	7-96
Spinach	69	40-89	21	328,6	190-424
White cabbage	12	6-19	31	38,7	19-61
French beans	1,5	0,3-4,8	37	4,1	0,8-13
Pumpkin	3,1	1,1-7,1	28	11,1	3,9-25
Tomato	3,3	1,0-33	19	17,4	5,3-174
Pea	2	0,5-4	81	2,5	0,6-4,9
Chickpea	25	23-27	335	7,5	6,9-8,1
Eggplants	4	3-4,9	24	16,7	12-20
Sweetcorn	300	150-500	87	344,8	172-575

Die derzeit geltende europäische Regulierung sieht Höchstgehalte von

² Souci Fachmann Kraut: Food Composition and Nutrition Tables 2016.



- 100 mg Natrium pro 100 kcal für Getreidebeikost,
- 200 mg Natrium pro 100 g oder 200 mg pro 100 kcal für andere Beikostprodukte sowie
- 300 mg Natrium pro 100 kcal für Produkte auf Käsebasis

vor. Diese Grenzwerte gewährleisten ein hohes Maß an gesundheitlichem Verbraucherschutz und berücksichtigen gleichzeitig die natürliche Variabilität von Rohstoffen sowie die technologischen Anforderungen der Herstellung.

Diese Werte ermöglichen es, eine tägliche Natriumaufnahme im Bereich der von der EFSA empfohlenen angemessenen Zufuhr sicherzustellen. Berechnungen zeigen, dass Säuglinge im Alter von 6 bis 12 Monaten bei Verwendung handelsüblicher Beikostprodukte eine tägliche Natriumaufnahme von etwa 177 bis 225 mg erreichen, was dem von der EFSA definierten angemessenen Zufuhrwert von 200 mg Natrium pro Tag entspricht.

Vor diesem Hintergrund erscheint es sachgerecht, die bestehenden Grenzwerte grundsätzlich beizubehalten. Gleichzeitig könnte für bestimmte Produktkategorien eine weitere Absenkung auf beispielsweise 120 mg Natrium pro 100 g erwogen werden, sofern dadurch die Verwendung ernährungsphysiologisch geeigneter Zutaten sowie die Herstellung sicherer und technologisch geeigneter Produkte nicht eingeschränkt wird.

Entscheidend ist dabei, dass regulatorische Anforderungen sowohl die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse von Säuglingen und Kleinkindern als auch die natürliche Variabilität von Rohstoffen und die technologischen Anforderungen der Herstellung berücksichtigen. Insbesondere sollte weiterhin gelten, dass die Zugabe von Natriumverbindungen ausschließlich für technologisch notwendige Zwecke erfolgt und nicht zur geschmacklichen Beeinflussung dient. Dieser risikobasierte und technologisch fundierte Ansatz hat sich im bestehenden regulatorischen Rahmen bewährt und gewährleistet sowohl ein hohes Maß an gesundheitlichem Verbraucherschutz als auch die praktische Umsetzbarkeit der Anforderungen.

Tab. 4a: Natriumgehalt in kommerzieller Beikost (lt. SNE)

Tab. 4b: Natriumgehalt in kommerzieller Beikost

Food*	Sodium ⁹ mg/100g	Food*	Sodium ¹⁰ mg/100g
Infant cereals with milk	40	Infant food vegetables 4 months	16
Cheese-Preparation	220	Infant food meal 6 months	39
Savoury cereal snacks	20	Infant food meal 8 months	61
Beef-Preparation	30	Infant food meal 12 months	64
Savoury meal with meat	20 – 40	Infant food meal 18 months	130
Poultry-Preparation	30		
Carrots	40		
White Carrots	50		
Mixed Vegetables (carrots, cauliflower, peas)	20		
Mixed Vegetables (sweet potatoes, broccoli, parsnip)	20		

*Food category as defined by the Dutch Food Composition Database | RIVM.

6. Anforderungen an zugesetzte Zucker („added sugars“)

Der DIÄTVERBAND unterstützt ausdrücklich das Ziel, die Aufnahme zugesetzter Zucker in der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern zu begrenzen. Internationale Ernährungsempfehlungen sehen vor, dass die Aufnahme freier Zucker 10 % der täglichen Energieaufnahme nicht überschreiten sollte. Dies entspricht bei Beikostprodukten einem Höchstwert von etwa **2,5 g zugesetztem Zucker** pro 100 kcal.



Gleichzeitig ist zu berücksichtigen, dass in bestimmten Produktkategorien technologische Anforderungen bestehen. So enthalten beispielsweise Beikostgetreideprodukte traditionell Gesamtzuckergehalte im Bereich von etwa 3,5 bis 7,5 g pro 100 kcal, wobei ein erheblicher Teil hiervon aus natürlicherweise vorkommenden Zuckern (vor allem Lactose aus der Milch) oder technologisch erforderlichen Anteilen stammt. Eine Begrenzung zugesetzter Zucker auf maximal 2,5 g pro 100 kcal würde gegenüber bestehenden Regelungen eine Reduktion um bis zu zwei Drittel darstellen und damit einen substantiellen Beitrag zur Reduzierung der Zuckeraufnahme leisten.

Zugleich erfüllen Zucker in bestimmten Anwendungen wie Backwaren (Kekse und Zwieback) wichtige technologische Funktionen, beispielsweise zur Gewährleistung geeigneter Textur- und Struktureigenschaften, die insbesondere bei „Finger Foods“ eine sichere und altersgerechte Verzehrbarekeit (Vermeidung der Gefahr des Verschluckens durch eine besondere Mürbigkeit) unterstützen können.

Der DIÄTVERBAND unterstützt daher einen wissenschaftsbasierten Ansatz, der eine deutliche **Begrenzung zugesetzter Zucker auf 2,5 g pro 100 kcal vorsieht** und gleichzeitig technologisch notwendige Anwendungen berücksichtigt.

Zu diesem Themenkomplex wird der DIÄTVERBAND eine gesonderte, ausführliche Stellungnahme vorlegen, in der insbesondere geeignete Grenzwerte und Definitionen detailliert bewertet werden.

7. Beikosteinführungsalter und wissenschaftliche Evidenz zur individuellen Entwicklungsreife

Der vorliegende Codex-Entwurf definiert Lebensmittel für ältere Säuglinge und Kleinkinder als Produkte, die während der Phase der Beikosteinführung verwendet werden, und stellt dabei **implizit auf ein Einführungsalter ab etwa sechs Monaten ab**. Diese Festlegung entspricht zwar der globalen Empfehlung der WHO zur Dauer des ausschließlichen Stillens, berücksichtigt jedoch nicht ausreichend die wissenschaftliche Evidenz zur individuellen Variabilität der physiologischen und entwicklungsbedingten Reife von Säuglingen.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat in ihrer wissenschaftlichen Stellungnahme zum geeigneten Zeitpunkt der Einführung von Beikost ausdrücklich festgestellt, dass die Einführung von Beikost bei gesunden, termingeborenen Säuglingen in Europa **zwischen dem Alter von 4 und 6 Monaten** sicher ist und keine nachteiligen gesundheitlichen Auswirkungen verursacht³.

Die EFSA kommt darüber hinaus zu dem Schluss, dass einige Säuglinge bereits vor dem Alter von sechs Monaten zusätzliche Nährstoffe benötigen können, um ein optimales Wachstum und eine normale Entwicklung sicherzustellen. Gleichzeitig wird betont, dass der geeignete Zeitpunkt der Beikosteinführung nicht allein durch ein fixes kalendarisches Alter bestimmt werden kann, sondern von einer Reihe individueller Faktoren abhängt, darunter insbesondere die neuromuskuläre Entwicklung, die motorische Koordination sowie die physiologische und metabolische Reife des Säuglings.

So weist die EFSA ausdrücklich darauf hin, dass viele Säuglinge bereits im Alter von etwa fünf Monaten eine ausreichende neuromuskuläre Koordination entwickelt haben, um Beikost sicher aufnehmen zu können. Gleichzeitig wird festgestellt, dass die Einführung von Beikost nach dem Alter von vier Monaten aus physiologischer Sicht keine Überforderung des Verdauungs- oder Nierensystems darstellt.

Diese wissenschaftlichen Erkenntnisse spiegeln sich auch in den **etablierten nationalen Ernährungsempfehlungen** innerhalb der Europäischen Union wider. In Deutschland empfehlen unter anderem das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE), das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) sowie das **Netzwerk Gesund ins Leben die Einführung von Beikost frühestens mit Beginn des 5. Monats und spätestens mit Beginn des 7. Monats**. Diese Empfehlungen tragen ausdrücklich der

³ EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA), Scientific Opinion on the appropriate age for introduction of complementary feeding of infants. EFSA Journal 2009; 7(12): 1423 [38 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1423. Available online: www.efsa.europa.eu



individuellen Entwicklungsreife des Säuglings Rechnung und vermeiden eine starre Festlegung auf ein einheitliches kalendarisches Alter.

Vor diesem Hintergrund ist festzustellen, dass der Codex-Entwurf primär einem **standardisierten, kalendarisch definierten Ansatz** folgt, während die wissenschaftliche Evidenz sowie die etablierten europäischen Ernährungsempfehlungen einen **individualisierten, entwicklungsbasierten Ansatz** unterstützen. Eine starre Festlegung auf ein Mindestalter von sechs Monaten wird der wissenschaftlich belegten Variabilität der individuellen Entwicklungsreife nicht vollständig gerecht.

Aus regulatorischer Sicht erscheint es daher sachgerecht, einen flexiblen Ansatz beizubehalten, der die Einführung von Beikost innerhalb eines definierten Entwicklungsfensters ermöglicht und gleichzeitig die individuelle Reife und den spezifischen Ernährungsbedarf des Säuglings berücksichtigt. Ein solcher Ansatz steht im Einklang mit der wissenschaftlichen Evidenz, den bestehenden europäischen Empfehlungen sowie dem Grundsatz eines evidenzbasierten und differenzierten gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

Wir hoffen, dass die vorstehenden Anmerkungen zur Klärung einiger aufgeworfener Sachfragen beitragen und bei den weiteren Beratungen Berücksichtigung finden. Der DIÄTVERBAND begrüßt ausdrücklich die Möglichkeit, sich in den weiteren Codex-Prozess einzubringen, und empfiehlt, die vorgeschlagenen Kompositionsanforderungen kritisch zu überprüfen und im Hinblick auf wissenschaftliche Evidenz, technologische Umsetzbarkeit, Sicherheitsaspekte sowie bestehende Ernährungsleitlinien entsprechend anzupassen.

DIÄTVERBAND e.V.

Norbert Pahne
Geschäftsführer

