



Presseerklärung

Nummer 61 vom 1. April 2020
Seite 1 von 5

Pressestelle BMEL

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3170

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL Pressestelle@bmel.bund.de

INTERNET www.bmel.de

Wissenschaftliche Untersuchung bestätigt Wirksamkeit der Reduktionsstrategie: Anteile an Zucker, Kalorien, Salz in Fertiggerichten rückläufig!

Bundesministerin Klöckner setzt weiter auf engmaschige Erfolgskontrolle

Mit der Nationalen Reduktions- und **Innovationsstrategie will das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft** den Gehalt von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten reduzieren. Erstmals hat sich die Lebensmittelwirtschaft mittels Zielvereinbarungen bis 2025 dazu verpflichtet, Zucker, Salz und den Gesamtenergiegehalt in diesen Produkten zu reduzieren.

Um sicherzustellen, dass die Strategie wirksam ist und die Ziele erreicht werden, setzt das Ministerium auf ein fortlaufendes und engmaschiges Monitoring. Damit wurde das Max Rubner-Institut (MRI) beauftragt, das nun erstmals eine Zwischenerhebung zu Milchprodukten, Erfrischungsgetränken, Frühstückscerealien und Tiefkühl-Pizzen vorgelegt hat.

Die zentralen Ergebnisse:

Im Vergleich zur Basiserhebung 2016:

- **18 Prozent weniger Zucker** in Quarkzubereitungen für Kinder und gleichzeitige **Abnahme des Energiegehalts um zehn Prozent**
- **17 Prozent weniger Zucker** in Knusper-Schoko-Cerealien für Kinder
- **Sieben Prozent weniger Zucker** in Kinderjoghurts und gleichzeitige **Abnahme des Energiegehalts dieser Produkte um 18 Prozent**
- **tendenziell weniger Salz** in Tiefkühl-Pizzen



Im Vergleich zu 2018:

- **35 Prozent weniger Zucker** in Erfrischungsgetränken für Kinder

Dazu betont die **Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner**: „Fertigprodukte müssen gesünder werden. Dabei muss die Reduzierung von Salz, Zucker und Fett einer Überprüfung standhalten – das habe ich immer deutlich gemacht. Ebenso mein Unverständnis darüber, dass gerade Produkte, die sich an Kinder richten, oft zu viel Zucker und Kalorien enthalten.“

Die Ergebnisse zeigen: Es geht in die richtige Richtung. Positiv ist, dass in vielen Fällen auch die Gesamtkalorienzahl der Produkte sinkt, wenn Zucker reduziert wird. Das ist entscheidend. Mit dem Begleitgremium werde ich dafür sorgen, dass dieser Fokus nicht verloren geht. Weiter wird es eine engmaschige Erfolgskontrolle geben. Ganz klar ist: Gesetzte Ziele müssen erreicht werden. Und dort, wo es hakt, muss nachgebessert werden.“

Der Präsident des Max Rubner-Institutes, Professor Dr. Pablo Steinberg, hebt hervor: „Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist es sinnvoll, dass sich Verbraucher schrittweise an eine niedrigere Gesamtsüße von Lebensmitteln gewöhnen. Die Aufnahme von weniger Zucker und insgesamt weniger Energie sind wichtige Erfolgsfaktoren zur Prävention von Übergewicht und Adipositas und damit auch zurecht Kernziele der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie.“

Zu den Ergebnissen des Monitorings und ihrer Auswertung wird sich das unabhängige Begleitgremium der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie demnächst austauschen. Ende des Jahres wird es zudem einen schriftlichen Bericht des Ministeriums zum Stand der Umsetzung geben. Das Ziel ist, weitere Zielvereinbarungen abzuschließen und so die Strategie auszuweiten.



Die Monitoring-Ergebnisse:

Das MRI hat in seiner wissenschaftlichen Untersuchung geprüft, ob sich die Energie- und Nährstoffgehalte bei Milchprodukten, Erfrischungsgetränken, Frühstückscerealien und Tiefkühl-Pizzen verbessert haben. Die neu erhobenen Daten der ersten Folgerhebung von Ende 2019 verglichen die Wissenschaftler mit den Daten der Basiserhebung aus dem Jahr 2016 (bei Erfrischungsgetränken 2018). Die Erhebung umfasst die Ergebnisse von 1.129 Joghurtzubereitungen, 240 gesüßten Quarkzubereitungen, 373 trinkbaren Milchmischerzeugnissen, 1.709 gesüßten Erfrischungsgetränken, 892 Frühstückscerealien und 394 Tiefkühlpizzen. Über alle untersuchten Produktgruppen hinweg wurden 267 Produkte mit Kinderoptik erfasst.

Milchprodukte (Joghurts und gesüßte Quarkzubereitungen)

- **Sieben Prozent weniger Zucker bei Kinderjoghurts:** Im Vergleich zur Basiserhebung im Jahr 2016 enthalten Kinderjoghurts deutlich weniger Zucker. **Der Energiegehalt dieser Produkte sank gleichzeitig um 18 Prozent.**
- **18 Prozent weniger Zucker in Quarkzubereitungen für Kinder:** Im Vergleich zur Basiserhebung 2016 verringerte sich damit auch bei Quarkzubereitungen für Kinder **der Energiegehalt um 10 Prozent.**

Mit Zucker gesüßte Erfrischungsgetränke

- Im Vergleich zum Vorjahr weisen **Erfrischungsgetränke für Kinder im Durchschnitt 35 Prozent weniger Zucker** auf, wobei sich bei einem Viertel dieser Getränke auch Süßstoffe in der Zutatenliste finden.
- In Limonaden und Cola-Getränken fällt die durchschnittliche Reduktion des Zuckergehalts insgesamt vergleichsweise gering aus (zwei Prozent).
- Bei Teekaltgetränken („Eistees“) zeigt sich zwar über das gesamte Sortiment ein geringerer Zuckergehalt, die **zuckerreicheren Varianten landen jedoch häufiger im Einkaufskorb der Verbraucherinnen und Verbraucher.**



Frühstückscerealien

- Bei **Knusper-Schoko-Cerealien für Kinder verringerte sich der Zuckergehalt in drei Jahren um rund 17 Prozent.**
- Bei den meisten Frühstückscerealien ist zwischen 2016 und 2019 ein Trend zu niedrigeren Zuckergehalten erkennbar, der allerdings nur selten mit einer signifikanten Energiereduktion einhergeht.
- Bei den Frühstückscerealien zeigt sich: **Verbraucherinnen und Verbraucher bevorzugen oft Produkte mit höheren Zuckergehalten gegenüber zuckerärmeren Varianten.**

Tiefkühl-Pizzen

- Die durchschnittlichen **Salzgehalte von Tiefkühl-Pizzen haben** zwischen 2016 und 2019 in den meisten Fällen tendenziell **abgenommen.**
- Salami-Pizzen enthalten aufgrund ihrer salzigen Kernzutat oft mehr Salz als beispielsweise Gemüse-Pizzen.
- Auch Pizzen derselben Sorte weisen jedoch stark unterschiedliche Salzgehalte auf – zum Teil variieren sie um über 200 Prozent. Das zeigt: Bei vielen Produkten besteht noch Reduktionspotenzial.
- **Salzärmere Pizzen verzeichnen häufig einen höheren Absatz als salzigere Produkte.**

Weiterführende Informationen:

Im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) haben bislang neun Verbände der Lebensmittelwirtschaft Prozess- bzw. Zielvereinbarungen mit ihren Mitgliedsunternehmen getroffen. Demnach soll der Zuckergehalt von Frühstückscerealien für Kinder bis 2025 um mindestens 20 Prozent, von gesüßten Milchprodukten für Kinder und Erfrischungsgetränken um 15 Prozent gesenkt werden. Außerdem wurde eine 15-prozentige Reduktion des zugesetzten Zuckers in fruchthaltigen Getränken mit Zuckerzusatz sowie eine Senkung des durchschnittlichen Salzgehaltes von Tiefkühl-Pizza auf 1,25 Gramm pro 100 Gramm vereinbart. Auch



hat das Bäckerhandwerk zugesagt, Salzspitzen im Brot zu reduzieren. Weitere Zielvereinbarungen sollen mit Industriebäckern und -fleischern geschlossen werden.

Zu den Monitoring-Ergebnissen des MRI:

<https://www.mri.bund.de/de/produktmonitoring/>

Lesen Sie mehr über die NRI:

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/_Texte/ReduktionsstrategieZuckerSalzFette.html;jsessionid=A454BEAB4A53A106B23D4BD7F760EA05.2_cid296

Das Statement von Bundesministerin Klöckner finden Sie hier:

Audio: <https://we.tl/t-rcEMNI4gil>

Video: <https://we.tl/t-D1zgWeZxwM>

* Definition Fertigprodukte:

Im Sinne der Strategie sind Fertigprodukte verarbeitete Produkte, die aus einem oder mehreren Lebensmitteln bestehen und denen mindestens Zucker und/oder Fette und/oder Salz zugesetzt sind.