

## Antwort

### der Bundesregierung

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Renate Künast, Harald Ebner, Markus Tressel, Friedrich Ostendorff und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN – Drucksache 19/13701 –**

### Zucker- und Zuckersubstitutstoffe in Lebensmitteln

#### Vorbemerkung der Fragesteller

Laut Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sollen höchstens 10 Prozent der täglichen Energiezufuhr durch freie Zucker aufgenommen werden (vgl. [www.dge.de/presse/pm/empfehlung-zur-maximalen-zuckerzufuhr-in-deutschland/](http://www.dge.de/presse/pm/empfehlung-zur-maximalen-zuckerzufuhr-in-deutschland/)), idealerweise laut WHO sogar unter fünf Prozent (vgl. [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149782/9789241549028\\_eng.pdf;jsessionid=1774315291CB58402DED0F668ACC4536?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149782/9789241549028_eng.pdf;jsessionid=1774315291CB58402DED0F668ACC4536?sequence=1)). Die European Food Safety Authority (EFSA) wird bis Anfang 2020 einen wissenschaftlich fundierten täglichen Grenzwert für zugesetzten Zucker aus allen Quellen ermitteln, bei dem Verbraucherinnen und Verbraucher keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen befürchten müssen.

Die EU-Mitgliedstaaten haben sich auf das Ziel geeinigt, den Zuckergehalt in Lebensmitteln bis zum Jahr 2020 um 10 Prozent gegenüber dem Gehalt aus dem Jahr 2015 zu senken (vgl. [https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition\\_physical\\_activity/docs/added\\_sugars\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf)). Dabei handelt es sich jedoch bislang nur um eine unverbindliche Empfehlung an die Mitgliedstaaten. Die Bundesregierung hat sich in der nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie mit den Lebensmittelherstellern auf eine freiwillige Selbstverpflichtung geeinigt, die u. a. eine schrittweise Reduzierung von Zucker zum Ziel hat. Der Zuckergehalt in Frühstückscerealien für Kinder soll um mindestens 20 Prozent, in Kinderjoghurts um mindestens 10 Prozent und in Erfrischungsgetränken um 15 Prozent sinken (vgl. [www.bmel.de/DE/Ernaehrung/\\_Texte/ReduktionsstrategieZuckerSalzFette.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/_Texte/ReduktionsstrategieZuckerSalzFette.html)).

In Deutschland gelten 47 Prozent der Frauen, 62 Prozent der Männer und 15 Prozent der Kinder als übergewichtig. Ein übermäßiger Konsum von Zucker stellt ein Risiko für unsere Gesundheit dar. Zahlreiche Studien belegen, dass er die Entstehung von Übergewicht, Adipositas, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und anderen Krankheiten begünstigt. In Deutschland bezifferte sich der Pro-Kopf-Verbrauch von Zucker im Jahr 2016/17 auf ca. 33,8 Kilogramm, also einer täglichen Menge von rund 93 Gramm (<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/175483/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-zucker->

in-deutschland/). Das ist bei Weitem zu viel, denn die WHO empfiehlt maximal sechs Teelöffel Zucker (25 Gramm) in verarbeiteten Lebensmitteln pro Tag. Verbraucherverbände, die Deutsche Diabetesgesellschaft, Wissenschaftler etc. kritisieren daher die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung, weil die darin vereinbarten freiwilligen Ziele viel zu gering seien. Das Übergewichtsproblem und das Problem der über 1.000 täglich neu-diagnostizierten Menschen mit Diabetes in Deutschland kann die Reduktionsstrategie laut Deutscher Diabetesgesellschaft so nicht lösen.

Für Verbraucherinnen und Verbraucher ist der Zuckeranteil in Lebensmitteln nur schwer zu erkennen, weil oft unterschiedliche Zuckerarten und Zuckersersatzstoffe eingesetzt werden, die ein Laie in der Zutatenliste auf der Verpackung kaum als Zucker identifiziert. Zudem gibt es seit dem Wegfall der Zuckermarktordnung im Oktober 2017 in der EU keine Produktionsbeschränkung für den umstrittenen Zuckersirup Isoglukose mehr, sodass mit einer vermehrten Produktion und Verwendung dieses Zuckers zu rechnen ist. Isoglukose ist ein industriell hergestellter fructosehaltiger Sirup aus Mais. In zahlreichen Studien wird vor dem Sirup gewarnt, weil er nicht nur zu Übergewicht beiträgt, sondern im Verdacht steht, den Stoffwechsel zu stören, Blutfettwerte zu erhöhen und für chronische Krankheiten verantwortlich zu sein. Laut einer Studie des Weill Cornell Medical College (New York/USA) steht der Zuckersersatz auch im Verdacht, das Wachstum von Darmpolypen zu fördern (vgl. <https://science.sciencemag.org/content/363/6433/1345>). Eine weitere Studie der University of Utah (Salt Lake City) an Mäusen ergab, dass Isoglukose die Fruchtbarkeit und Lebenserwartung der weiblichen Tiere deutlich senkte (vgl. Sachstand der Wissenschaftlichen Dienste des Deutschen Bundestages „Gesundheitliche Auswirkungen von Saccharose und High Fructose Corn Sirup“, Aktenzeichen WD 9 – 3000 -084/15). In Deutschland ist Maissirup bereits in vielen Lebensmitteln wie z. B. Joghurt, Brot, Soßen oder Limonaden enthalten.

1. Hat die Bundesregierung Untersuchungen veranlasst, um Informationen über Rezepturveränderungen hinsichtlich Zuckersersatz, z. B. durch andere Zuckerarten, Zuckersersatzstoffe oder Süßstoffe zu erhalten, und wenn ja, welche?

Das innerhalb der Bundesregierung federführend zuständige Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat das Max Rubner-Institut (MRI) beauftragt, im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) ein Produktmonitoring durchzuführen. Dabei sollen in regelmäßigen Abständen der Energiegehalt sowie die Nährstoffzusammensetzung in relevanten Fertigprodukten untersucht werden. Eine Basiserhebung wurde in den Jahren 2016 und 2018 durchgeführt. Beginnend mit der ersten Folgerhebung ab Herbst 2019 werden auch verwendete Zuckersersatzstoffe und Süßstoffe erfasst.

2. Wie sind die Ergebnisse der von der Bundesregierung in Auftrag gegebenen Untersuchungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und des Max-Rubner-Instituts (MRI) zur Studie des Weill Cornell Medical College zum Zusammenhang zwischen Isoglukose (Maissirup) und dem Wachstum von Darmtumoren hinsichtlich der inhaltlichen Bewertung (vgl. <https://science.sciencemag.org/content/363/6433/1345>), des Bedarfs weiterer Forschungsprojekte und der Verwendungshäufigkeit von Fructose-Glukosesirup in Lebensmitteln auf dem deutschen Markt, und welche konkreten Maßnahmen wird die Bundesregierung als Konsequenz aus diesen Ergebnissen bis wann ergreifen?

Im Anschluss an die 27. Sitzung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages hat das BMEL das Bundesinstitut für

Risikobewertung (BfR) damit beauftragt, die Studie des Weill Cornell Medical College methodisch und inhaltlich zu bewerten. Das BfR hat seine Stellungnahme vorgelegt und kommt darin zu dem Schluss, dass die aufgestellte Hypothese, dass Maissirup (Fruktose-Glukose-Sirup) bzw. darin enthaltene Fruktose das Wachstum von Krebs im Darm fördern kann, in den verwendeten Mausmodellen inhaltlich plausibel ist und überzeugend experimentell gestützt wird. Eine Übertragbarkeit der Ergebnisse auf den Menschen ist auf der Grundlage dieser Studie jedoch nicht gegeben. Das BfR hat im Rahmen seiner Bewertung weiteren Forschungsbedarf identifiziert. Das BMEL wird sich dafür einsetzen, dass anhand der Bewertung und Handlungsempfehlungen des BfR weitere Forschungsprojekte initiiert werden, um die in der oben genannten Studie aufgestellte Hypothese wissenschaftlich zu prüfen.

Das BfR und das MRI wurden gebeten, mithilfe der ihnen jeweils zur Verfügung stehenden Datenbanken die Verwendungshäufigkeit von Fruktose-Glukose-Sirup in Lebensmitteln auf dem deutschen Markt zu ermitteln. Beide Institutionen berichten, dass Fruktose-Glukose-Sirup bzw. High Fructose Corn Syrup in weniger als ein Prozent aller in ihren jeweiligen Datenbanken erfassten Produkte vorhanden ist. Glukose-Fruktose-Sirup (also ein Sirup mit mehr als 50 Prozent Glukose-Anteil) wird hingegen wesentlich häufiger verwendet. Ein zeitlicher Trend der Verwendung von Fruktose-Glukose-Sirup wird im Rahmen des MRI-Produktmonitorings zur NRI untersucht werden, das ab Herbst 2019 um die Erfassung von Süßungsmitteln erweitert wird.

3. Hat die Bundesregierung weitere Untersuchungen bzw. Studien veranlasst, um festzustellen, inwieweit Maissirup sowie andere Zuckerersatzstoffe und Süßstoffe in Ferticlebensmitteln für die Verbraucherinnen und Verbraucher gesundheitlich unbedenklich sind?
  - a) Falls ja, welche Ergebnisse ergaben diese Studien, und welche Konsequenzen zieht die Bundesregierung daraus?
  - b) Falls nein, inwieweit plant die Bundesregierung in Zukunft im Sinne des vorsorgenden Verbraucherschutzes weitere Untersuchungen zum Thema Zuckerersatzstoffe in Ferticlebensmitteln in Auftrag zu geben, um z. B. Höchstgrenzen oder die generelle Unbedenklichkeit dieser Stoffe wissenschaftlich zu ermitteln?

Bereits 2017 wurde das MRI vom BMEL beauftragt, eine ernährungsphysiologische Bewertung von Isoglukose (Maissirup oder Fruktose-Glukose-Sirup) und deren Auswirkung auf die menschliche Gesundheit vorzunehmen. Das MRI beschreibt in seiner Stellungnahme, dass der am häufigsten verwendete Fruktose-Glukose-Sirup sowohl in seiner chemischen Zusammensetzung als auch in seiner Verstoffwechslung im Körper dem Haushaltszucker (Saccharose) ähnlich ist. Das MRI kommt daher zu dem Schluss, dass der Fruktose-Glukose-Sirup ernährungsphysiologisch genauso zu bewerten ist, wie Haushaltszucker oder andere fruktosehaltige Zucker wie Invertzucker oder Honig.

Das BfR wurde am 12. März 2019 vom BMEL mit der gesundheitlichen Risikobewertung des vermehrten Einsatzes von zugelassenen Süßungsmitteln beauftragt. Die Stellungnahme des BfR wurde dem BMEL am 23. September 2019 vorgelegt. Darin nimmt das BfR eine Risikobewertung der fünf synthetischen Süßstoffe Sucralose, Aspartam, Saccharin, Cyclamat und Acesulfam K vor, die den Hauptanteil aller verwendeten Süßstoffe in Deutschland bilden. Der Großteil der analysierten Humanstudien bezog sich auf die Aufnahme von Süßungsmitteln über gesüßte Getränke.

Laut BfR zeigen die ausgewerteten Studien keine negative Beeinflussung des Blutzuckerspiegels, der Insulinsekretion und der Insulinsensitivität durch den

Verzehr von Süßstoffen. Wenige Studien deuten jedoch auf eine mögliche Verminderung der Insulinsensitivität durch Sucralose hin. In Bezug auf einen möglichen Zusammenhang zwischen dem Süßungsmittelkonsum und der Diabetes-Inzidenz zeigen sich widersprüchliche Ergebnisse. Die derzeitige Datenlage lasse keine abschließende Schlussfolgerung über einen kausalen Zusammenhang zwischen dem Süßstoffkonsum über Getränke und der Entwicklung von Schlaganfall oder Demenz zu.

Tier- und Humanstudien wiesen darauf hin, dass die Zufuhr von bestimmten Süßungsmitteln zu Veränderungen des intestinalen Mikrobioms beitragen könnte. Die bestehende Datenlage zu einem möglichen Zusammenhang zwischen dem Konsum dieser Süßungsmittel und dem Auftreten von relevanten unerwünschten gesundheitlichen Wirkungen sei jedoch lückenhaft. Die wenigen existierenden Humanstudien wiesen außerdem methodische Schwächen auf.

Die derzeit ebenfalls begrenzte (auf Aspartam bezogene) Datenlage zum Einfluss von Süßstoffen auf das Verhalten und die kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern deute darüber hinaus auf keine negativen Wirkungen hin.

Das BfR weist abschließend darauf hin, dass die Datenlage insgesamt heterogen und für bestimmte Bevölkerungsgruppen wie Kinder und schwangere Frauen sowie für bestimmte Endpunkte sehr begrenzt sei. Auch liegen dem BfR aktuell keine Daten zur Abschätzung der Aufnahme von Süßstoffen in Deutschland vor. Es besteht daher laut BfR weiterer Forschungsbedarf, um fundierte Schlussfolgerungen zu möglichen (langfristigen) gesundheitlichen Auswirkungen von Süßstoffen für verschiedene Gruppen der Bevölkerung abzuleiten.

Das BfR hat darüber hinaus am 9. April 2019 eine Stellungnahme zur Stabilität von Sucralose und zur Bildung möglicherweise gesundheitsschädlicher Verbindungen bei hohen Temperaturen veröffentlicht. Darin kommt das BfR zu dem Schluss, dass beim Erhitzen von Sucralose-haltigen Lebensmitteln wie Gemüsekonserven oder Backwaren über 120 Grad chlorierte organische Verbindungen mit gesundheitsschädlichem und krebserzeugendem Potenzial entstehen können und rät in seiner vorläufigen Bewertung von einer entsprechenden Erhitzung ab.

Die Bundesregierung wird auch in Zukunft Forschungsarbeiten zu den gesundheitlichen Folgen des Verzehrs von Zuckerersatzstoffen und Süßstoffen initiieren und unterstützen. Dabei wird auch die Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), die derzeit eine Neubewertung von Süßungsmitteln vornimmt, zu berücksichtigen sein.

4. Mit welchen Maßnahmen will die Bundesregierung dafür sorgen, dass (auch im Zusammenhang mit der nationalen Reduktionsstrategie von Zucker in Fertiglernsmitteln) die Lebensmittelhersteller Zucker nicht durch umstrittene neue Zuckerarten, Zuckerersatzstoffe und/oder Süßstoffe ersetzen?

Im Rahmen der NRI wird unter anderem das Ziel verfolgt, die Menge an (zuge-setztem) Zucker in bestimmten Lebensmitteln stufenweise zu reduzieren. Maßvolle Rezepturveränderungen in kleinen Schritten erhöhen die Verbraucherakzeptanz. Wenn Zucker bei bestimmten Lebensmitteln auch technologische Funktionen erfüllt, stoßen die Reduktionsmöglichkeiten an Grenzen.

Daher werden vom BMEL unter anderem auch Innovationen gefördert, um geeignete Herstellungs- und Verarbeitungstechnologien sowie neuartige, süß schmeckende Stoffe zu entwickeln.

Alle reformulierten Lebensmittel sollen ernährungsphysiologisch möglichst ausgewogen sein und müssen – nach den strengen Maßstäben der EFSA und des BfR – gesundheitlich unbedenklich sein.

5. Wie will die Bundesregierung dafür Sorge tragen, dass Verbraucherinnen und Verbraucher in Zukunft einfacher und schneller erkennen können, wieviel Zucker, Zuckerersatzstoffe und/oder Süßstoffe insgesamt in Fertigelebensmitteln enthalten sind?
6. Wie will die Bundesregierung dafür Sorge tragen, dass Verbraucherinnen und Verbraucher in Zukunft einfacher und schneller erkennen können, hinter welchen Fachbegriffen auf den Lebensmittelverpackungen sich Zucker, Zuckerersatzstoffe und Süßstoffe verbergen?

Die Fragen 5 und 6 werden aufgrund des Sachzusammenhangs gemeinsam beantwortet.

Nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe b und l der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (sog. Lebensmittel-Informationsverordnung, LMIV) muss bei vorverpackten Lebensmitteln ein Zutatenverzeichnis sowie eine Nährwertdeklaration angegeben werden. Nach Artikel 18 Absatz 1 sind die Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Verwendung anzugeben. Nach Artikel 18 Absatz 2 LMIV müssen die Zutaten mit ihrer speziellen Bezeichnung nach Maßgabe der Bestimmungen in Artikel 17 und Anhang VI angegeben werden. Nach Artikel 17 wird ein Lebensmittel mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung bezeichnet. Im Fall vieler Zuckerarten ist für die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung die Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten (Zuckerartenverordnung) ausschlaggebend. Fehlt eine solche vorgeschriebene Bezeichnung, wird das Lebensmittel mit seiner verkehrüblichen Bezeichnung, oder, falls es keine solche gibt oder diese nicht verwendet wird, mit einer beschreibenden Bezeichnung im Zutatenverzeichnis bezeichnet. Damit können die als Zutaten eingesetzten Zuckerarten grundsätzlich dem Zutatenverzeichnis entnommen werden.

Nach Artikel 30 Absatz 1 der LMIV enthält die verpflichtende Nährwertkennzeichnung unter anderem Angaben zum Zuckergehalt des Lebensmittels. Anhang I Nummer 8 LMIV definiert Zucker als „alle in Lebensmitteln enthaltenen Mono- und Disaccharide, ausgenommen mehrwertige Alkohole“. Die Nährwerttabelle liefert den Verbraucherinnen und Verbrauchern damit anschaulich die Information, wie hoch der Gehalt des Lebensmittels an Zucker als Summe der Beiträge der einzelnen, im Zutatenverzeichnis aufgeführten Zutaten ist. Hier fließen auch die Beiträge von Zutaten ein, die eine süßende Eigenschaft aufweisen, indem sie Mono- und Disaccharide enthalten, aber nicht selbst im Zutatenverzeichnis als Zucker klassifiziert werden, etwa Honig, Rosinen oder Milch.

Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe sind nach deutschem Recht zum Süßen von Lebensmitteln zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe. Dies ist allerdings durch fortentwickeltes Gemeinschaftsrecht überlagert und so nicht mehr anwendbar. Nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe werden Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe unter der Klasse „Süßungsmittel“ zusammengefasst. Auch Süßungsmittel sind im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen. Süßungsmittel sind nicht allgemein zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen, die Zulassungen ergeben sich aus Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Alle Lebensmittel, die ein oder mehrere der zugelassenen Süßungsmittel enthalten, unterliegen der speziellen Kennzeichnungspflicht gemäß Anhang III Nummer 2 der LMIV. Nach Nummer 2.1 lautet die vorgeschriebene Angabe „Mit Süßungsmittel(n)“. Dieser Hinweis ist „in

Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels“ aufzunehmen. Enthält das Lebensmittel neben einem oder mehreren Süßungsmitteln auch einen bzw. mehrere Zuckerzusätze, so muss es mit der Angabe „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“ gekennzeichnet werden (Anhang III Nummer 2.2). Für Aspartam und Lebensmittel mit über zehn Prozent zugesetzten mehrwertigen Alkoholen gelten weitere verpflichtende Informationen (Anhang III Nummer 2.3 und 2.4), die zusätzlich bereitzustellen sind.

7. Wie haben sich die Importe an Isoglukose seit Wegfall der Quotenregelung für Isoglukose Ende September 2017 entwickelt?

Einfuhr von Isoglukose nach Deutschland in Tonnen:

	2017	2018 vorl.	2019 vorl.
Gesamt	81.006,3	66.503,8	33.004,5
Januar	7.842,0	6.509,9	4.974,7
Februar	6.043,7	5.607,6	4.293,2
März	6.648,0	5.999,2	5.648,7
April	6.621,2	5.198,8	5.750,6
Mai	7.510,5	5.334,6	5.986,7
Juni	5.827,2	6.159,4	6.350,6
Juli	8.683,0	6.722,8	
August	8.533,4	5.718,6	
September	5.813,7	5.669,8	
Oktober	6.159,7	5.009,6	
November	6.245,5	4.973,8	
Dezember	5.078,4	3.599,7	

8. Wie hat sich die Produktion von Isoglukose seit Wegfall der Quotenregelung Ende September 2017 in der EU bzw. in Deutschland entwickelt?

In Deutschland wird Isoglukose laut der Meldungen im Erfassungssystem der Marktordnungswaren-Meldeverordnung nur von einem Unternehmen produziert. Aufgrund von § 15 Absatz 5 des Gesetzes über Meldungen über Marktordnungswaren dürfen Einzelangaben jedoch nicht veröffentlicht werden. Sie werden daher mit gesonderter Anlage, als „VS – Nur für den Dienstgebrauch“, übermittelt.\*

Die untenstehende Tabelle gibt die Entwicklung der Erzeugung von Isoglukose in der EU seit dem Wirtschaftsjahr 2014/2015 wieder.

Erzeugung von Isoglukose in der EU in 1.000 Tonnen:

2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019 (Stand Juli)
718	718	720	720	450

Quelle: EU-Kommission ([https://ec.europa.eu/agriculture/market-observatory/crops\\_en](https://ec.europa.eu/agriculture/market-observatory/crops_en))

Die kumulierte Erzeugung im laufenden Wirtschaftsjahr liegt unter der des Vorjahres.

\* Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat die Antwort als „VS – Nur für den Dienstgebrauch“ eingestuft. Die Antwort ist im Parlamentssekretariat des Deutschen Bundestages hinterlegt und kann dort von Berechtigten eingesehen werden.

9. Welche Kenntnisse hat die Bundesregierung über die Verwendung von Isoglukose in Lebensmitteln und speziell in Getränken bzw. Softdrinks seit 2015 (bitte pro Jahr)?

Die gesamte in Deutschland hergestellte Isoglukose ist für den Nahrungsmittelbereich geeignet. Über die tatsächliche Verwendung liegen der Bundesregierung keine Informationen vor.

10. Welche Untersuchungen hat die Bundesregierung veranlasst, um Informationen über Marktveränderungen hinsichtlich der Verwendung von Isoglukose in Lebensmitteln und Getränken zu erhalten?

Es liegen der Bundesregierung keine Informationen vor über Aufträge für Untersuchungen zum Zweck des Erhalts von Informationen über Marktveränderungen hinsichtlich der Verwendung von Isoglukose in Lebensmitteln und Getränken.

11. Plant die Bundesregierung im Rahmen des vorsorgenden Verbraucherschutzes eine Reduktion von Isoglukose in Fertiglernsmitteln bzw. ein Verbot?
- Falls ja, bis wann, und mit welchen konkreten Maßnahmen?
  - Falls nein, warum nicht?

Die Bundesregierung plant derzeit kein Verbot von Isoglukose in Fertiglernsmitteln. Dagegen unterstützt die Bundesregierung im Rahmen der NRI freiwillige Selbstverpflichtungen der Lebensmittelwirtschaft zur Reduktion von Zucker inklusive Isoglukose bis zum Jahr 2025. Die Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e. V. und der Deutsche Brauer-Bund haben bereits Zielvereinbarungen mit ihren Mitgliedsunternehmen abgeschlossen zur Reduzierung von Zucker in Erfrischungsgetränken um mindestens 15 Prozent. Außerdem hat der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e. V. eine Zielvereinbarung zur Reduktion von Zucker um 20 Prozent in Frühstückscerealien für Kinder vorgelegt und der Milchindustrie-Verband e. V. hat mit seinen Mitgliedsunternehmen eine Reduktion von Zucker um 15 Prozent in gesüßten Milchprodukten für Kinder vereinbart. Diese Zahlen beziehen sich jeweils auf den Durchschnitt des gesamten Sortiments.

Inwieweit sich die Zuckergehalte in der Praxis tatsächlich verändern, überprüft das BMEL im Rahmen eines engmaschigen wissenschaftlichen Produktmonitorings, das vom MRI durchgeführt wird. Die Ergebnisse des Produktmonitorings werden von einem Begleitgremium aus Vertreterinnen und Vertretern der Bundesregierung, der Bundesländer sowie von Verbänden und Institutionen aus den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft, Verbraucherschutz und Wissenschaft bewertet und geben gegebenenfalls die Möglichkeit zur Nachsteuerung.

Im Rahmen der NRI hat das BMEL außerdem im Sommer 2019 einen Verordnungsentwurf für ein nationales Verbot des Zusatzes von Zucker und anderen süßenden Zutaten in Säuglings- oder Kleinkindertees vorgelegt. Das Verbot soll neben Zucker auch andere süßende Zutaten wie Isoglukose umfassen.

12. Wann werden die Ergebnisse der von der Bundesregierung für Herbst 2019 angekündigten ersten Folgerhebung des Max-Rubner-Instituts der Energie- und Nährstoffgehalte vorliegen (s. Bundestagsdrucksache 19/11224)?

Das MRI führt derzeit die erste Folgerhebung durch, die bis Dezember 2019 dauern wird. Die Ergebnisse sollen dem BMEL Ende März 2020 vorgelegt werden.

13. Wie viel Mittel werden im Haushalt des BMEL für 2020 eingeplant für die in der Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fett und Salz in Fertigprodukten angekündigte „ziel- und altersgruppengerechte Aufklärungskampagne“, wann wird diese starten und mit welchen konkreten Inhalten?

Das BMEL plant im Haushalt 2020 bis zu 2 Mio. Euro für Aufklärungsmaßnahmen im Rahmen der NRI ein. Die Maßnahmen sollen im Frühjahr 2020 starten. Das BMEL plant die Herausgabe von zwei Flyern zur Information der Öffentlichkeit über die NRI sowie über das Thema Zucker, Fette und Salz (ausgewogene Ernährung). Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) wird darüber hinaus beauftragt, weitere Maßnahmen zur Ernährungsaufklärung bei Kindern und Jugendlichen zu koordinieren. Die Stärkung der Ernährungskompetenzen vulnerabler Zielgruppen ist auch Gegenstand der Projektaktivitäten des BMEL. Das Projekt der Verbraucherzentralen „Gut essen macht stark“ leistet einen Beitrag zur Förderung der gesundheitlichen Chancengleichheit für Kinder und Jugendliche aus sozial benachteiligten Familien und/oder mit Migrationshintergrund in sozial benachteiligten Stadtteilen der Gebietskulisse „Soziale Stadt“.

14. Wie ist der Sachstand bei dem von der Bundesregierung mit Fördermitteln von 1,6 Mio. Euro unterstützten Forschungsvorhaben zur Entwicklung kalorienarmer Zucker aus der Rübe (wie Cellobiose und Allulose), und welche Konsequenzen wird die Bundesregierung daraus bis wann ergreifen?

Das BMEL fördert im Rahmen des Innovationsprogramms das Verbundforschungsvorhaben „Neuartige kalorienarme Zucker in Lebensmitteln“ (Laufzeit 1. März 2018 bis 28. Februar 2021).

Ziel des Projekts ist die Entwicklung und der Test neuartiger, kalorienarmer Zucker in Lebensmittelrezepturen. Dabei werden die sensorischen, technologischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Zucker untersucht. Die neuartigen Zucker Allulose und Cellubiose haben gegenüber Saccharose, Glukose und Fruktose Vorteile hinsichtlich Kaloriengehalt, glykämischen Index und weiteren gesundheitsrelevanten Eigenschaften. Sie kommen natürlicherweise in kleinen Mengen in getrockneten Feigen, Kiwis und Rosinen (Allulose) bzw. Kiefernnadeln, Honig und Mais (Cellubiose) vor. Anwendungsgebiete können Süßwaren, Getränke, Backwaren, Konfitüren und Fruchtzubereitungen sein sowie Instantgetränke und Nahrungsergänzungsmittel. Am Ende der Projektlaufzeit im Februar 2021 sollen auf Basis der gewonnenen Erkenntnisse die Möglichkeiten zur Reformulierung von Lebensmitteln geprüft werden. Da neuartige Lebensmittel stets der Limitation unterliegen, dass weitreichende Kenntnisse in der alltäglichen Verwendung fehlen, hat das BMEL das BfR vorsorglich beauftragt, eine Bewertung der Anwendungssicherheit von kalorienarmen Zuckeralternativen wie beispielsweise Allulose zu erstellen und regelmäßig zu aktualisieren. Im Rahmen des oben genannten Forschungsvorhabens plant ein Projektteilnehmer, im Oktober 2020 einen Antrag auf Zulassung als

Novel-Food bei der EFSA zu stellen. Nach Kenntnis des BMEL liegen der EFSA für den Zucker Allulose bereits mehrere Novel-Food-Anträge zur Bewertung vor. Eine entsprechende Stellungnahme der EFSA wurde hierzu noch nicht veröffentlicht.





