

Antwort

der Bundesregierung

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Franziska Gminder, Stephan Protschka, Peter Felser, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der AfD
– Drucksache 19/29506 –**

Aktuelle Ergebnisse der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie

Vorbemerkung der Fragesteller

Am 21. April 2021 wurden von der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner neue Ergebnisse des Produktmonitorings des Max Rubner-Instituts (MRI) vorgestellt (vgl. <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2021/067-nri-fertiglebensmittel-2020.html>). Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) dieses Monitoring beim Max Rubner-Institut in Auftrag gegeben, um zu überprüfen, ob und wie sich Zucker-, Fett-, Salz- und Energiegehalte von Fertigprodukten im Zeitverlauf verändert haben (vgl. https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/MRI-Produktmonitoring-2020_Ergebnisbericht-final.pdf). 2016 und 2018 fanden die Basiserhebungen statt, gefolgt von einer ersten Folgerhebung sowie einer Basiserhebung für eine weitere Produktgruppe im Jahr 2019 (vgl. o. g.).

Zu den aktuellen Ergebnissen des Produktmonitorings 2020 hat das BMEL eine Pressemitteilung (Nummer 67/2021) mit dem Zwischenergebnis, dass Fertiglebensmittel gesünder werden, veröffentlicht (vgl. <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2021/067-nri-fertiglebensmittel-2020.html>). Den von Bundesministerin Julia Klöckner mit dieser Strategie eingeschlagenen Weg der freiwilligen Selbstverpflichtung sehen jedoch Verbraucherschützer kritisch (vgl. <https://www.rundschau.de/artikel/nationale-strategie-zu-weniger-zucker-fetten-und-salz>). Die Verbraucherorganisation foodwatch e. V. wirft Bundesministerin Julia Klöckner sogar vor, dass diese „wirksame Maßnahmen gegen den gesundheitsgefährdenden Zuckerausgang der Lebensmittelindustrie“ verhindere (vgl. <https://www.foodwatch.org/de/pressemitteilungen/2021/foodwatch-statement-ministerin-kloeckner-verhindert-wirksame-massnahmen-gegen-die-adipositas-epidemie/>). Auch die Deutsche Diabetes Gesellschaft spricht sich gegen den Ansatz der freiwilligen Selbstverpflichtung der NRI aus und fordert Verbindlichkeit statt Freiwilligkeit (vgl. <https://idw-online.de/de/news767233>).

1. Wie hoch waren die Ausgaben für das Produktmonitoring 2020 des MRI, das im Rahmen der NRI durchgeführt wurde (vgl. https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/MRI-Produktmonitoring-2020_Ergebnisbericht-final.pdf)?

Die Gesamtausgaben für das Produktmonitoring 2020 des durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragten Max Rubner-Instituts (MRI) belaufen sich auf 423 878,24 Euro (Personalausgaben und Sachausgaben).

2. Welche Schlussfolgerungen für ihr eigenes Handeln zieht die Bundesregierung aus den neuen Ergebnissen des Produktmonitorings (vgl. https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/MRI-Produktmonitoring-2020_Ergebnisbericht-final.pdf)?

Die Ergebnisse des Produktmonitorings 2020 bestätigen erneut auf wissenschaftlicher Basis, dass die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI) wirkt und der Ansatz der Selbstverpflichtung der Lebensmittelwirtschaft erfolgreich ist. Die bei Müsli-, Frucht- und Nussriegeln erkennbaren Zuckerreduktionen führen die positiven Entwicklungen fort, die sich bereits in der Erhebung 2019 bei Joghurt- und Quarkzubereitungen, Frühstückscerealien und Erfrischungsgetränken gezeigt haben. Die Salzgehalte von verpacktem Brot und Kleingebäck liegen bereits auf einem vergleichsweise niedrigen Niveau. Trotzdem hat der Verband Deutscher Großbäckereien e. V. zugesagt, die Reduktion von Salz noch ambitionierter fortzuführen.

Dennoch besteht in einigen Bereichen weiterhin Reduktionspotenzial. Das BMEL führt derzeit Gespräche mit der Fleischwirtschaft sowie Vertreterinnen und Vertretern der Branche von unverpacktem Brot und Kleingebäck. Ziel ist, dass sich die entsprechenden Verbände zur Salzreduktion in ihren Produkten verpflichten bzw. bestehende Selbstverpflichtungen nachschärfen. Bei Fleischerzeugnissen stellt die Gewährleistung der Haltbarkeit und Sicherheit von reformulierten Produkten eine besondere Herausforderung dar. Hier sieht das BMEL für viele Erzeugnisse noch Forschungsbedarf. Mit Unterstützung des MRI eruiert die Fleischbranche derzeit für welche Produkte bereits jetzt konkrete Reduktionsziele angestrebt werden können und in welchen Bereichen zeitnah Forschung durchgeführt werden sollte, wer sich daran beteiligen und wie eine Finanzierung aussehen kann.

In Bezug auf die im Produktmonitoring erhobenen Fertigmahlzeiten für Kleinkinder stellt das BMEL fest, dass alle untersuchten Produkte die EU-weiten Vorgaben für Beikost erfüllten. Das BMEL plant, Eltern im Rahmen seiner Ernährungsinformationen verstärkt dafür zu sensibilisieren, dass Quetschprodukte aus diversen Gründen (siehe Antwort zu Frage 8) nur gelegentlich verzehrt werden sollten.

3. Wo sieht die Bundesregierung noch „Luft nach oben“ bezogen auf die Ergebnisse des Produktmonitorings des MRI (vgl. <https://www.fleischwirtschaft.de/politik/nachrichten/reduktionsstrategie-branche-haelt-ihr-versprechen-50379>)?

Bei welcher Produktgruppe sieht die Bundesregierung im Rahmen der NRI bislang die wenigsten Erfolge, und plant die Bundesregierung hier zusätzliche Maßnahmen?

Aus Sicht der Bundesregierung sollten an Kinder gerichtete Produkte geringere Zucker- und Energiegehalte aufweisen als vergleichbare Produkte für Erwach-

sene. Demnach besteht beispielsweise bei Müsliriegeln noch Verbesserungspotenzial. Auch bei Brot und Kleingebäck sowie erhitzten Fleischerzeugnissen existiert noch Potenzial für eine Reduktion der Salzgehalte. Die Reduktionsmöglichkeiten sind bei unverpacktem Brot und Kleingebäck größer als bei verpackter Ware, da erstere immer noch bedeutend mehr Salz enthalten. Bei der Forderung nach einer Salzreduktion in bestimmten Fleischerzeugnissen muss berücksichtigt werden, dass Salz die Sicherheit und Haltbarkeit von Fleischwaren maßgeblich beeinflusst. Reduktionen des Salzgehalts müssen hier in den meisten Fällen mit entsprechenden Begleitmaßnahmen einhergehen, deren Umsetzung Zeit braucht. Die Sicherheit reformulierter Produkte muss in jedem Falle oberste Priorität genießen.

Die Ergebnisse der Erhebung 2019 haben darüber hinaus gezeigt, dass die an der NRI beteiligten Verbände unterschiedlich weit bei der Umsetzung ihrer Reduktionsziele sind. Alle Branchen, deren Produkte 2019 untersucht wurden, befinden sich jedoch auf einem guten Weg, ihre Ziele bis 2025 zu erreichen. Die kommenden Erhebungen des Produktmonitorings werden Auskunft über die weiteren Fortschritte geben.

4. Ist der Bundesregierung die Kritik „Bundesministerin Klöckner täuscht die Öffentlichkeit, indem sie die marginale Anpassung einer freiwilligen Selbstverpflichtung als großen Wurf verkauft“ bekannt, und wenn ja, welche Schlussfolgerungen für ihr eigenes Handeln zieht die Bundesregierung hieraus (vgl. <https://www.foodwatch.org/de/pressemittelung/n/2021/junkfood-marketing-an-kinder-foodwatch-statement-zur-ueberarbeitung-der-verhaltensregeln-der-werbewirtschaft/>)?

Ja. Auf die vorstehenden und nachfolgenden Ausführungen wird verwiesen.

5. Welche Schlussfolgerungen für ihr eigenes Handeln zieht die Bundesregierung aus den Energiegehalten der untersuchten Produktgruppen (vgl. https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/MRI-Produktmonitoring-2020_Ergebnisbericht-final.pdf)?

Während bei der Erhebung 2019 der Schwerpunkt auf Zucker- und Energiegehalten lag, standen in der Erhebung 2020 insbesondere die Salzgehalte von Brot und Kleingebäck sowie Wurstwaren und weiteren Fleischerzeugnissen im Fokus.

Bei den untersuchten Müsli-, Frucht- und Nussriegeln wird deutlich, dass Zuckerreduktionen nicht zwangsläufig mit geringeren Energiegehalten einhergehen.

6. Wurde 2020 zum Einsatz von Süßstoffen und anderen Zuckerersatzstoffen ein begleitendes Monitoring durchgeführt, und wurden die Ergebnisse hierzu bereits veröffentlicht (vgl. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/NationaleReduktionsInnovationsstrategie-Layout.pdf?__blob=publicationFile&v=4)?
 - a) Wenn ja, wurden seit der Basiserhebung mehr Süßstoffe eingesetzt, um die Zuckerreduktion in den untersuchten Produktgruppen zu kompensieren?
 - b) Wenn nein, wann werden die Ergebnisse hierzu veröffentlicht?

Die Fragen 6 bis 6b werden gemeinsam beantwortet.

Die Zutatenlisten wurden in der Erhebung 2020 ausschließlich bei Produkten mit Kinderoptik ausgewertet. Die Ergebnisse hierzu sind im Ergebnisbericht des MRI dargestellt. Demnach wurden in Müsliriegeln und Fruchtschnitten mit Kinderoptik keine Süßungsmittel eingesetzt. Sofern Fertigmahlzeiten und Quetschprodukte für Kinder der Altersgruppe ein bis drei Jahre ausgewiesen sind, dürfen sie gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 keine Süßungsmittel enthalten. Diese Vorgabe wurde von den untersuchten Produkten eingehalten.

7. Wäre es aus Sicht der Bundesregierung sinnvoll, zu überprüfen, ob durch die NRI Aroma- und Zusatzstoffe in den untersuchten Produktgruppen zugenommen haben (z. B. um Geschmacksverluste durch Reduktion von Zucker, Salz und Fetten entgegenzuwirken oder um die Haltbarkeit bei reduziertem Einsatz von Salz beizubehalten)?
 - a) Wenn ja, plant die Bundesregierung hierzu Maßnahmen (z. B. ein Monitoring)?
 - b) Wenn nein, warum nicht?

Die Fragen 7 bis 7b werden gemeinsam beantwortet.

Das BMEL hat das MRI im September 2018 mit der Erstellung einer Übersicht über mögliche Ersatzstoffe für Zucker, Fette und Salz beauftragt. Aus der Stellungnahme, die das MRI dem BMEL im Oktober 2020 vorgelegt hat, geht hervor, dass die meisten Ersatzstoffe für Fette und Salz zu unterschiedlichen technologischen Zwecken eingesetzt werden können, beispielsweise als Verdickungsmittel, Säureregulatoren, Geschmacksverstärker oder Festigungsmittel. Eine eindeutige Feststellung, ob der entsprechende Stoff im Zuge der Fett- oder Salzreduktion eingesetzt wurde, ist anhand der vom MRI und vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) verwendeten Datenbanken von Produktneueinführungen in Deutschland (Innova und Mintel) jedoch nicht möglich. Außerdem liefern die Datenbanken keine Informationen zu den eingesetzten Mengen der Zutaten.

Zu Ersatzstoffen für Zucker haben das MRI und das BfR dem BMEL im März 2021 die Ergebnisse einer Recherche in den Datenbanken Innova und Mintel vorgelegt. Dabei wurde ein Vergleich in der Verwendung von Süßungsmitteln, neuartigen Zuckern und Pflanzeninhaltsstoffen mit hoher Süßkraft als Zutat in Produktneueinführungen in Deutschland zwischen 2015 und 2017 sowie 2018 und 2020 gezogen. Da keine Informationen über Zutatenmengen zur Verfügung standen, beschränkte sich der Vergleich auf die Anzahl der Nennungen des jeweiligen Ersatzstoffes im Zutatenverzeichnis. Analoge Datenbankrecherchen sollen in den kommenden Jahren erneut durchgeführt werden, um Anhaltspunkte bezüglich Änderungen im Einsatz von Ersatzstoffen für Zucker zu erhalten.

Des Weiteren hat das BMEL das BfR im März 2021 beauftragt, im Rahmen der am BfR durchgeführten MEAL-Studie (Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln) eine quantitative Bestimmung von Süßungsmitteln in Erfrischungsgetränken vorzunehmen. Somit kann zunächst der Status Quo in Bezug auf die Gehalte von Süßungsmitteln in marktrelevanten Erfrischungsgetränken festgestellt werden.

8. Welche Schlussfolgerungen für ihr eigenes Handeln zieht die Bundesregierung aus der Basiserhebung für Quetschprodukte, und plant die Bundesregierung Maßnahmen, die Quetschprodukte betreffen (vgl. <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2021/067-nri-ferdiglebensmittel-2020.html;jsessionid=0CF15229485AA0167FE5B47806CB036B.live842>)?

In der Produktmonitoring-Erhebung 2020 wurden Quetschprodukte erstmalig untersucht. Die untersuchten Quetschprodukte richteten sich überwiegend an Säuglinge und Kleinkinder unter drei Jahren und zählten daher zur Beikost. Die Regelungen für Beikost sind EU-weit harmonisiert und werden derzeit novelliert.

Das BMEL sieht es kritisch, dass einige der vom MRI erfassten Quetschprodukte zusätzlich zum natürlichen Zuckergehalt der eingesetzten Früchte zugesetzten Zucker enthielten. Auf EU-Ebene setzt sich Deutschland für ein Verbot des Zusatzes von Zucker zu Beikostprodukten ein.

Die Bundesregierung wird im Rahmen seiner Ernährungsinformationen zukünftig verstärkt Eltern dafür sensibilisieren, dass Quetschprodukte aus mehreren Gründen (wie Darreichungsform, überwiegend hoher (natürlicher) Zuckergehalt bei geringen Gehalten an für Säuglinge/Kleinkinder kritischen Nährstoffen, Kariesrisiko) nicht regelmäßig von Kleinkindern verzehrt werden sollten.

9. Gibt es zu den Forschungsprojekten, die sich mit Reformulierungen von Rezepturen beschäftigen und von der Bundesregierung gefördert werden, erste zielführende Ergebnisse (vgl. <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/reduktionsstrategie/forschung-innovation-reduktionsstrategie.html>)?
 - a) Wenn ja, welche?
 - b) Wenn nein, wann werden die ersten Ergebnisse der Projekte mit beendeten Laufzeiten veröffentlicht?

Die Fragen 9 bis 9b werden gemeinsam beantwortet.

Im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung fördert das BMEL seit 2016 Forschung mit Bezug zur Zucker-, Fett- und Salzreduktion in Höhe von insgesamt rund 11 Mio. Euro. Neun dieser Projekte wurden zwischen 2016 und 2018/2019 am MRI bearbeitet. Erste Ergebnisse wurden zum Teil bereits veröffentlicht. Eine Zusammenfassung der Inhalte und Ergebnisse einiger dieser Projekte ist auf den Internetseiten des MRI unter <https://www.mri.bund.de/de/themen/reduktion-von-zucker-fett-und-salz/reformulierung/> zu finden.

Exemplarisch sei auf einige Projekte des MRI hingewiesen, in denen die Machbarkeit von Lebensmittelreformulierungen getestet wurde: Muster von Matjes Nordische Art, bei denen Kochsalz teilweise durch andere Salze wie Kaliumchlorid oder Kaliumlactat ersetzt wurde, unterschieden sich im Hinblick auf die Sicherheit, Haltbarkeit und Verbraucherakzeptanz nicht signifikant von Produkten mit herkömmlichem Kochsalzgehalt. Auch gelang eine Kochsalzreduktion bei Kochschinken und eine Fettreduktion bei Gelbwurst. Hinsichtlich einer Kochsalzreduktion in Schnittkäse wurden sensorische Qualitätsabweichungen festgestellt. Entsprechenden Optimierungen widmet sich ein Folgeprojekt. Des Weiteren konnte der Gesamtfettgehalt in Siedegebäck (Berliner) und der Gehalt an gesättigten Fettsäuren in Mürbekeksen verringert werden.

Mit einer Veröffentlichung der Ergebnisse der Forschungsprojekte, die erst kürzlich gestartet sind und deren Förderung aus Mitteln des Programms zur Innovationsförderung auf Grundlage der Bekanntmachung über die Förderung von Innovationen zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in verarbeiteten

Lebensmitteln sowie für Mahlzeiten in der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung vom 8. Februar 2019 erfolgt, ist nach Abschluss der Projekte ab dem Jahr 2023 zu rechnen. Gleiches gilt für ein aktuell im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) gefördertes Projekt zur Reformulierung von Bio-Lebensmitteln.

Auch vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) wurde in der Vergangenheit und wird aktuell Forschung zur Reformulierung von Lebensmitteln gefördert. Die Ergebnisse abgeschlossener Projekte wurden zum Teil publiziert. So wurden beispielsweise im Rahmen des „Kompetenzclusters für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit“ (nutriCARD) Strategien zur Fettreduktion in Wurstwaren und zur Zuckerreduktion in Speiseeis entwickelt und im Rahmen des Clusters „NutriAct – Ernährungsintervention für gesundes Altern“ wurde die Fettsäurezusammensetzung von Joghurt durch die Substitution von Milchfett durch Rapsöl verbessert. Eine Veröffentlichung der Ergebnisse der noch laufenden Projekte ist in den nächsten Jahren zu erwarten.

10. Hat das Begleitgremium der NRI anlässlich der Veröffentlichung des Produktmonitorings 2020 bereits getagt (vgl. [https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/reduktionsstrategie/begleitgremium-reduktions-innovationsstrategie.html#:~:text=Das%20Begleitgremium%20der%20Nationalen%20Reduktions%2D%20und%20Innovationsstrategie,-Die%20Umsetzung%20der&text=Das%20Begleitgremium%20der%20Nationalen%20Reduktions%2D%20und%20Innovationsstrategie%20f%C3%BCr%20Zucker%2C%20Fette,zu%20bewerten%20und%20Handlungsempfehlungen%20auszusprechen\)?](https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/reduktionsstrategie/begleitgremium-reduktions-innovationsstrategie.html#:~:text=Das%20Begleitgremium%20der%20Nationalen%20Reduktions%2D%20und%20Innovationsstrategie,-Die%20Umsetzung%20der&text=Das%20Begleitgremium%20der%20Nationalen%20Reduktions%2D%20und%20Innovationsstrategie%20f%C3%BCr%20Zucker%2C%20Fette,zu%20bewerten%20und%20Handlungsempfehlungen%20auszusprechen)?))
 - a) Wenn ja, wann fand die Tagung statt, wie beurteilt das Begleitgremium die aktuellen Ergebnisse des Monitorings, und hat es diesbezüglich Handlungsempfehlungen ausgesprochen?
 - b) Wenn ja, hat es Forschungsbedarf diesbezüglich festgestellt?
 - c) Wenn nein, wann tagt in diesem Jahr das Begleitgremium?

Die Fragen 10 bis 10c werden gemeinsam beantwortet.

Das Begleitgremium hat am 4. Mai 2021 getagt. Die aktuellen Ergebnisse des Monitorings wurden von der Lebensmittelwirtschaft insgesamt positiv bewertet. Vertreterinnen und Vertreter aus dem Gesundheitsbereich begrüßten die Erhebung von Quetschprodukten, äußerten jedoch gleichzeitig Kritik in Bezug auf die Zuckergehalte und die Darreichungsform dieser Produkte. Positiv hervorgehoben wurde der Einsatz auf EU-Ebene für ein Verbot des Zusatzes von Zucker in Beikost. Außerdem wurde ein engmaschigeres Ernährungs-/Gesundheitsmonitoring als Datengrundlage für die Bewertung von Veränderungen im Ernährungsverhalten und Gesundheitszustand der Bevölkerung angeregt.

In der Sitzung am 4. Mai 2021 wurden auch fünf aktuelle Forschungsprojekte zur Lebensmittelreformulierung von den beteiligten Akteuren vorgestellt und anschließend im Begleitgremium diskutiert. In der Diskussion wurde deutlich, dass Forschung zur Reformulierung aus Sicht des Begleitgremiums einen hohen Stellenwert besitzt, um die wissenschaftlichen Grundlagen für die Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen bereitzustellen.

