



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat



Ergänzende Auswertungen zum Produktmonitoring 2025
**Verwendung von Jodsalz in Brot und Kleingebäck,
Wurstwaren und weiteren Fleischerzeugnissen sowie
Suppen, Eintöpfen, Instantsuppen und -gerichten**

April 2026

Ergänzende Auswertungen zum Produktmonitoring 2025

**Verwendung von Jodsalz in Brot und Kleinge-
bäck, Wurstwaren und weiteren Fleischerzeug-
nissen sowie Suppen, Eintöpfen, Instantsuppen
und -gerichten**

April 2026

Max Rubner-Institut (MRI)
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Projektbearbeitung und Berichterstellung:

Institut für Ernährungsverhalten

- Dr. Corinna Gréa
- Laura Busl
- Martina Ehnle-Lossos
- Eva Goos
- Vivian Kondula
- Anna Orzelek
- Melanie Turke
- Romy Werner
- Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann

Präsidialbüro

- Dr. Silvia Roser

Zitiervorschlag:

Gréa C, Busl L, Ehnle-Lossos M, Goos E, Kondula V, Orzelek A, Turke M, Werner R, Roser S, Storcksdieck genannt Bonsmann S: Ergänzende Auswertungen zum Produktmonitoring 2025: Verwendung von Jodsalz in Brot und Kleingebäck, Wurstwaren und weiteren Fleischerzeugnissen, Suppen, Eintöpfen, Instantsuppen und -gerichten. Max Rubner-Institut, Karlsruhe, 2026, doi: 10.25826/20260330-173733-0

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	1
1 Einleitung	1
2 Methoden	2
3 Ergebnisse pro Produktgruppe	6
3.1 Verwendung von Jodsalz bei Brot und Kleingebäck.....	6
3.2 Verwendung von Jodsalz bei Wurstwaren	7
3.3 Verwendung von Jodsalz bei weiteren Fleischerzeugnissen.....	9
3.4 Verwendung von Jodsalz bei Suppen	11
3.5 Verwendung von Jodsalz bei Eintöpfen	12
3.6 Verwendung von Jodsalz bei Instantsuppen und -gerichten	14
4 Verwendung von Jodsalz: Vergleich zwischen den Produktgruppen der Erhebung 2025	15
Literaturverzeichnis	V

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Stichprobenumfang der untersuchten Produktgruppen in den jeweiligen Erhebungsjahren des Produktmonitorings	4
---	---

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Brot und Kleingebäck in den Erhebungsjahren 2016, 2020, 2023 und 2025 des Produktmonitorings.....	6
Abbildung 2: Anteil an Brot und Kleingebäck aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgerhebung 2025 des Produktmonitorings.....	7
Abbildung 3: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Wurstwaren in den Erhebungsjahren 2016, 2020, 2023 und 2025 des Produktmonitorings .	8
Abbildung 4: Anteil an Wurstwaren aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgerhebung 2025 des Produktmonitorings	9

Abbildung 5:	Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe weitere Fleischerzeugnisse in den Erhebungsjahren 2016, 2020, 2023 und 2025 des Produktmonitorings	10
Abbildung 6:	Anteil an weiteren Fleischerzeugnissen aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings	11
Abbildung 7:	Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Suppen in den Erhebungsjahren 2016, 2022 und 2025 des Produktmonitorings	11
Abbildung 8:	Anteil an Suppen aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings	12
Abbildung 9:	Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Eintöpfe in den Erhebungsjahren 2016, 2022 und 2025 des Produktmonitorings	13
Abbildung 10:	Anteil an Eintöpfen aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings	13
Abbildung 11:	Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Instantsuppen und -gerichte in den Erhebungsjahren 2016, 2022 und 2025 des Produktmonitorings	14
Abbildung 12:	Anteil an Instantsuppen und -gerichten aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings	15
Abbildung 13:	Vergleich der Anteile an Produkten mit Jodsalz bei Brot und Kleingebäck, Wurstwaren, weiteren Fleischerzeugnissen, Suppen, Eintöpfen sowie Instantsuppen und -fertiggerichteten der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings	16

Zusammenfassung

- Innerhalb der im Jahr 2025 untersuchten Produktgruppen ist der **Anteil an Produkten mit Jodsalz** mit 36,4 % bei den Instantsuppen und -gerichten am höchsten, gefolgt von Wurstwaren mit 33,9 %. Der geringste Anteil ist mit 9,3 % bei Brot und Kleingebäck zu beobachten. Bei Suppen kam bei 29,4 % der Produkte Jodsalz zum Einsatz, bei Eintöpfen lag der Anteil bei 19,1 % und bei weiteren Fleischerzeugnissen bei 15,7 %.
- Der Anteil jodierter Produkte ist bei Brot und Kleingebäck, Wurstwaren und Eintöpfen im **Vergleich zur jeweils letzten Folgerhebung** zurückgegangen. Bei Suppen, weiteren Fleischerzeugnissen sowie Instantsuppen und -gerichten ist hingegen ein höherer Anteil an jodierten Produkten festzustellen.
- Innerhalb der Produktgruppen weitere Fleischerzeugnisse, Eintöpfe und Instantsuppen und -gerichte wurde bei keinem der **biologisch erzeugten Produkte** Jodsalz eingesetzt. Bei biologisch erzeugten Broten und Kleingebäck, Wurstwaren sowie Suppen wurde nur in wenigen Produkten Jodsalz in der Zutatenliste aufgeführt. Den höchsten Anteil an jodierten Produkten zeigen biologisch erzeugte Wurstwaren mit 6,8 %.

1 Einleitung

Im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) führt das Max Rubner-Institut (MRI) ein Produktmonitoring durch, bei dem die aktuellen Energie- und Nährstoffgehalte ausgewählter auf dem deutschen Markt erhältlicher Fertigprodukte sowie deren Entwicklung im Zeitverlauf betrachtet werden. Für die Produktgruppen Brot und Kleingebäck, Wurstwaren und weitere Fleischerzeugnisse erfolgte 2025 die dritte Folgerhebung, für Suppen, Eintöpfe sowie Instantsuppen und -gerichte die zweite Folgerhebung. Die Ergebnisse sind dem Produktmonitoring-Ergebnisbericht 2025 zu entnehmen [1].

Vor dem Hintergrund eines rückläufigen Trends der renalen Jodausscheidung bei Kindern und Jugendlichen (KiGGS-Welle 2) [2, 3] wurde das MRI 2023 vom BMLEH mit einer Abschätzung zur Verwendung von jodiertem Speisesalz in Fertigprodukten, die im Rahmen des Produktmonitorings erhoben werden, beauftragt. Ergebnisse zu den Erhebungsjahren 2016 bis 2024 wurden bereits veröffentlicht [4-6].

Die vorliegenden Daten des Produktmonitorings 2025 [1] ermöglichen eine aktuelle Bewertung der Verwendung von Jodsalz für die Produktgruppen Brot und Kleingebäck, Wurstwaren und weitere Fleischerzeugnisse (im Folgenden verkürzt als Fleischerzeugnisse bezeichnet), Suppen, Eintöpfe sowie Instantsuppen und -gerichte. Dabei erfolgt auch eine getrennte Auswertung für konventionell und biologisch erzeugte Produkte dieser Produktgruppen. Zudem wurden die aktuellen Daten denen der Basis- und Folgerhebungen gegenübergestellt.

2 Methoden

Zur Ermittlung des Anteils an Produkten mit jodiertem Speisesalz wurden die Daten aus den Erhebungen des Produktmonitorings 2016, 2020, 2023 und 2025 für die Produktgruppen Brot und Kleingebäck, Wurstwaren und Fleischerzeugnisse herangezogen. Für die Produktgruppen Suppen, Eintöpfe sowie Instantsuppen und -gerichte bilden die Erhebungsjahre 2016, 2022 und 2025 die Datengrundlage.

Die Produktgruppe Brot und Kleingebäck umfasst vorverpackte und verzehrfertige Produkte bzw. Aufbackware ohne Füllung bzw. Belag. Ausgeschlossen wurden Wraps, Tortillas und Lavash sowie Produkte, die getrocknete Tomaten oder Oliven enthalten. Auch süße Brote und süßes Kleingebäck, Zwieback und brotähnliche Knabberartikel wurden nicht erhoben [1].

Wurstwaren und weitere Fleischerzeugnisse sind definiert als Erzeugnisse, die ausschließlich oder überwiegend (> 50 %) aus „zum Verzehr durch den Menschen bestimmten Teilen von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren und den daraus gewonnenen Erzeugnissen“ bestehen [7]. Im Produktmonitoring wurde aufgrund der Vielfalt an Produkten auf dem Markt jeweils eine Auswahl der am häufigsten gekauften Produktuntergruppen von Wurstwaren und Fleischerzeugnissen erfasst [1].

In die Produktgruppe Suppen wurden Trocken- und Nassprodukte aufgenommen, die als Suppe deklariert sind (z. B. Gulaschsuppe), sowie Produkte, die gemäß Darstellung und traditioneller Einteilung den Suppen zugeordnet werden können (z. B. Minestrone, Bouillabaisse). Von der Erhebung ausgeschlossen wurden Brühen, Fonds, Consommés ohne Einlage, Suppenkonzentrate, Suppen, die üblicherweise und ausschließlich kalt verzehrt werden (z. B. Gazpacho) sowie Diätsuppen. Ebenso wurden Produkte ausgeschlossen, zu denen außer Wasser vor dem Verzehr noch weitere Komponenten hinzugegeben werden müssen. Bei Trockenprodukten wurden ausschließlich Produkte berücksichtigt, bei denen sich die Nährwertdeklaration auf das zubereitete Produkt bezieht [1].

In die Produktgruppe Eintöpfe wurden Nassprodukte aufgenommen, die als Eintopf, Topf oder Terrine (nicht Suppenterrine) deklariert sind, sowie Produkte, die gemäß der Verpackungs- bzw. empfohlenen Portionsgröße und traditioneller Einteilung den Eintöpfen zugeordnet werden können (z. B. Soljanka). Aufgrund der geringen Anzahl auf dem Markt wurden Eintopf-Trockenprodukte und Fischeintöpfe nicht berücksichtigt. Ebenfalls ausgeschlossen wurden Kleinkindergerichte und Eintöpfe mit getrennten Komponenten (z. B. Chili con Carne mit gesonderter Reisbeilage) [1].

Instantsuppen und -gerichte sind Trockenprodukte, die im Unterschied zu Trockensuppen nicht aufgekocht, sondern vor dem Verzehr nur mit heißem Wasser in der Verpackung, in einer Tasse oder ähnlichem aufgegossen werden müssen. Es wurden ausschließlich Produkte berücksichtigt, bei denen sich die Nährwertdeklaration auf das zubereitete Produkt bezog [1].

Zunächst wurde für alle Produktgruppen der Anteil der Produkte mit vorhandener Zutatenliste für alle Erhebungsjahre ermittelt, da diese z. B. aufgrund lückenhafter Informationen auf den Herstellerwebseiten nicht immer verfügbar waren. Für die Folgerhebungen lagen die Zutatenlisten mit Ausnahme der Produktgruppen Eintöpfe (85 %) sowie Instantsuppen und -gerichte (69 %) für über 90 % der erhobenen Produkte vor (Tabelle 1, Spalte B).

Für Produkte mit vorhandener Zutatenliste wurde überprüft, bei wie vielen Salz in der Zutatenliste aufgeführt war, da nur für diese Teilstichprobe Aussagen zur Verwendung von Jodsalz getroffen werden können (Tabelle 1, Spalte C). Hierbei wurden auch Begriffe wie Speisesalz, Tafelsalz, Kochsalz, Meersalz und Fleur de Sel berücksichtigt.

Tabelle 1: Stichprobenumfang der untersuchten Produktgruppen in den jeweiligen Erhebungsjahren des Produktmonitorings

Produktgruppe	Erhebungsjahr	A erhobene Produkte* (Anzahl)	B davon Produkte mit vorhandener Zutatenliste [Anzahl (% bezogen auf A)]		C davon Salz in Zutatenliste aufgeführt [Anzahl (% bezogen auf B)]	
Brot und Kleingebäck	2025	1.401	1.341	(95,7 %)	1.329	(99,1 %)
	2023	1.282	1.228	(95,8 %)	1.217	(99,1 %)
	2020	913	904	(99,0 %)	899	(99,4 %)
	2016	293	254	(86,7 %)	253	(99,6 %)
Wurstwaren	2025	2.826	2.627	(93,0 %)	2.627	(100 %)
	2023	2.608	2.381	(91,3 %)	2.377	(99,8 %)
	2020	2.220	2.052	(92,4 %)	2.052	(100 %)
	2016	342	229	(67,0 %)	228	(99,6 %)
Weitere Fleischerzeugnisse	2025	546	516	(94,5 %)	516	(100 %)
	2023	450	405	(90,0 %)	405	(100 %)
	2020	411	399	(97,1 %)	399	(100 %)
	2016	141	110	(78,0 %)	110	(100 %)
Suppen	2025	511	490	(95,9 %)	489	(99,8 %)
	2022	606	580	(95,7 %)	578	(99,7 %)
	2016	203	167	(82,3 %)	166	(99,4 %)
Eintöpfe	2025	326	277	(85,0 %)	277	(100 %)
	2022	395	332	(84,1 %)	332	(100 %)
	2016	162	76	(46,9 %)	76	(100 %)
Instantsuppen und -gerichte	2025	224	155	(69,2 %)	154	(99,4 %)
	2022	235	178	(75,7 %)	178	(100 %)
	2016	150	95	(63,3 %)	95	(100 %)

* Die Anzahl der erhobenen Produkte ist in den Produktgruppen Wurstwaren und weitere Fleischerzeugnisse nicht deckungsgleich mit der in den Ergebnisberichten angegebenen Anzahl, da nicht alle erhobenen Produkte für die Ergebnisberichte ausgewertet werden konnten.

Bei allen Produkten, bei denen Salz in der Zutatenliste aufgeführt war, erfolgte eine Stichwortsuche in den Zutatenlisten nach folgenden Begriffen:

- Kaliumjodat/-iodat
- Kaliumjodid/-iodid
- Natriumjodat/-iodat
- Natriumjodid/-iodid
- jodiert/iodiert
- Jodsalz/Iodsalz

Ein Produkt wurde als „mit Jodsalz“ berücksichtigt, wenn Salz in der Zutatenliste aufgeführt war und einer der oben genannten Begriffe mindestens einmal genannt wurde. Davon ausgehend wurde der absolute sowie prozentuale Anteil an Produkten mit Jodsalz pro Produktgruppe für die drei bzw. vier Erhebungsjahre berechnet.

Zusätzlich erfolgte für die aktuelle Erhebung eine Differenzierung zwischen konventionell und biologisch bzw. ökologisch erzeugten Produkten. Dabei wurden jene Produkte als biologisch erzeugt bzw. als „bio“ berücksichtigt, bei denen eine entsprechende Kennzeichnung (z. B. EU-Bio-Siegel, Demeter-Siegel) auf der Verpackung erkennbar war.

3 Ergebnisse pro Produktgruppe

3.1 Verwendung von Jodsalz bei Brot und Kleingebäck

Verwendung von Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 im Vergleich zu den Folgeerhebungen 2023 und 2020 und der Basiserhebung 2016

Innerhalb der Produktgruppe Brot und Kleingebäck wurde 2025 bei 9,3 % der Produkte Jodsalz verwendet. Im Vergleich zu den Folgeerhebungen 2020 und 2023 ist der Anteil damit leicht gesunken. Im Vergleich zur Basiserhebung ist der Anteil höher, wobei zu beachten ist, dass der Stichprobenumfang 2016 deutlich kleiner als in den drei nachfolgenden Erhebungsjahren ist (Abbildung 1).

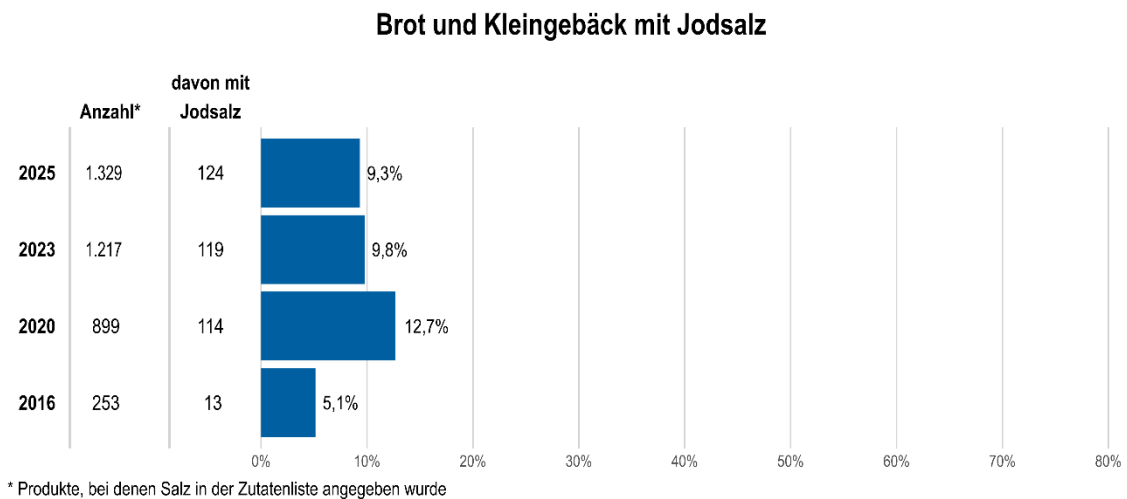


Abbildung 1: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Brot und Kleingebäck in den Erhebungsjahren 2016, 2020, 2023 und 2025 des Produktmonitorings

Verwendung von Jodsalz bei konventionell und biologisch erzeugtem Brot und Kleingebäck 2025

Von den 1.329 erhobenen Produkten mit Salz in der Zutatenliste sind 28,7 % als Erzeugnisse aus biologischer Produktion gekennzeichnet. Innerhalb dieser Teilstichprobe wurde nur bei zwei Produkten (0,5 %) Jodsalz verwendet.

In der Teilstichprobe der konventionell hergestellten Produkte kam Jodsalz bei 12,9 % der Produkte zur Anwendung (Abbildung 2).

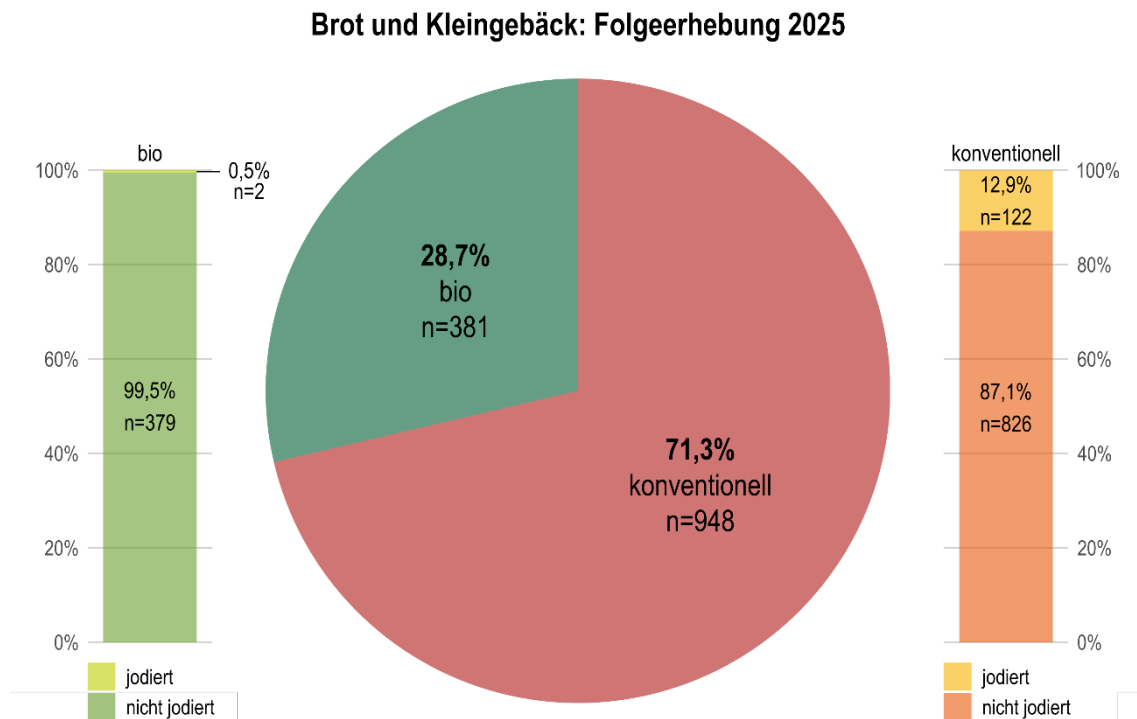


Abbildung 2: Anteil an Brot und Kleingebäck aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings

3.2 Verwendung von Jodsalz bei Wurstwaren

Verwendung von Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 im Vergleich zu den Folgeerhebungen 2023 und 2020 und der Basiserhebung 2016

Alle 2.627 Produkte der Wurstwaren, für welche 2025 eine Zutatenliste vorlag, enthielten Salz. Bei etwa einem Drittel (33,9 %) dieser Produkte wurde Jodsalz verwendet. Im Vergleich zur Basis- und den Folgeerhebungen 2020 und 2023 ist der prozentuale Anteil an jodierten Produkten geringer (Abbildung 3).

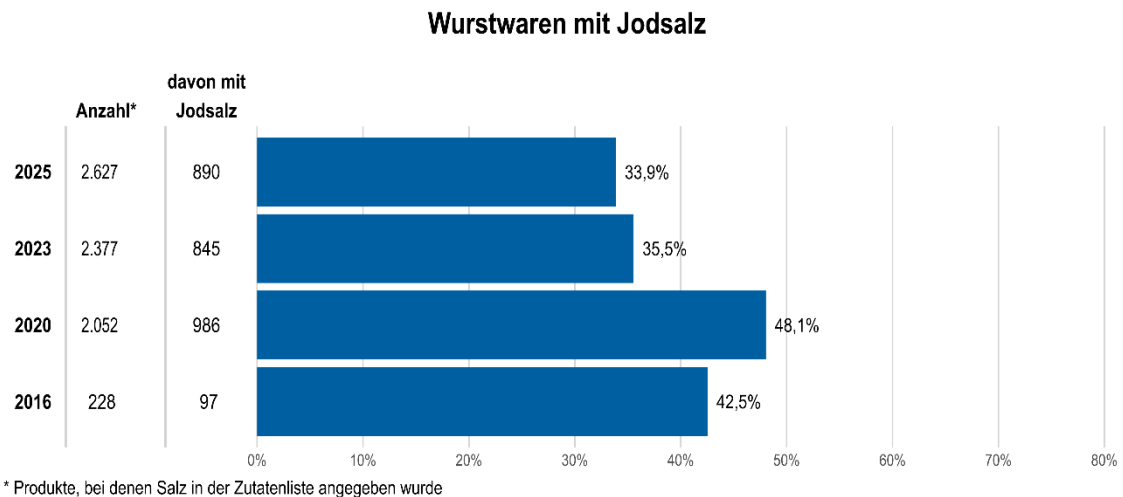


Abbildung 3: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Wurstwaren in den Erhebungsjahren 2016, 2020, 2023 und 2025 des Produktmonitorings

Verwendung von Jodsalz bei konventionell und biologisch erzeugten Wurstwaren in der Folgeerhebung 2025

Von den 2.627 erhobenen Produkten, bei denen Salz in der Zutatenliste aufgeführt war, stammen 19,6 % aus biologischer Produktion. Innerhalb der Teilstichprobe der Bio-Produkte wurde bei 6,8 % Jodsalz eingesetzt.

Bei Produkten aus konventioneller Produktion ist der Anteil der jodierten Produkte mit 40,5 % deutlich höher (Abbildung 4).

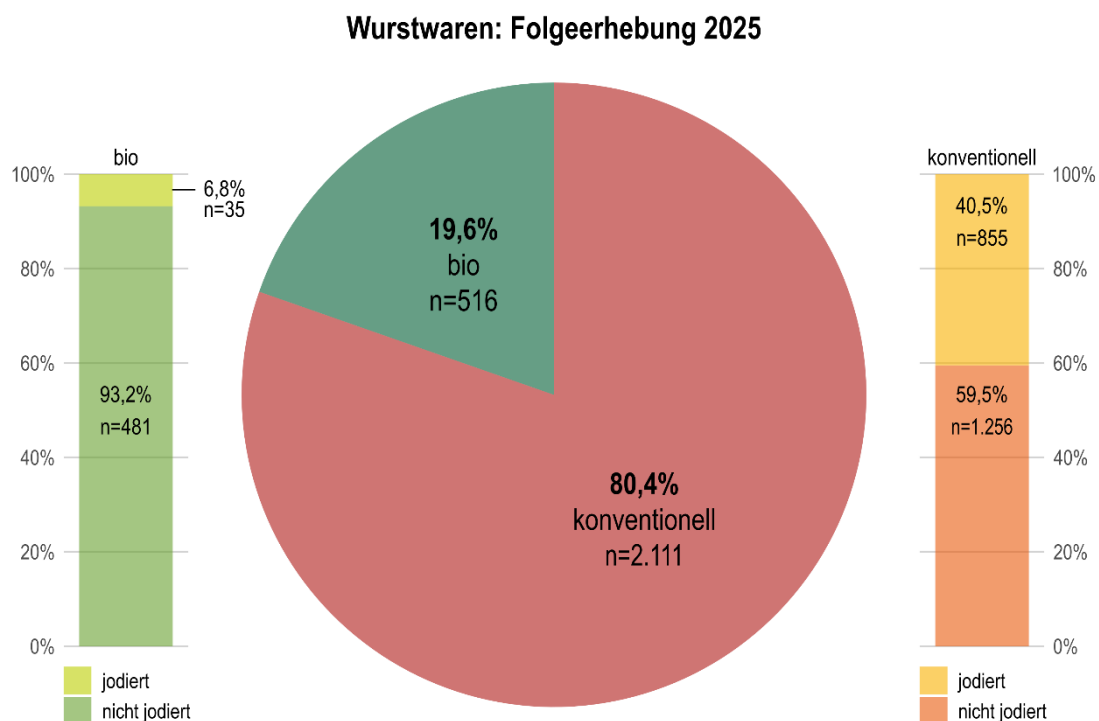


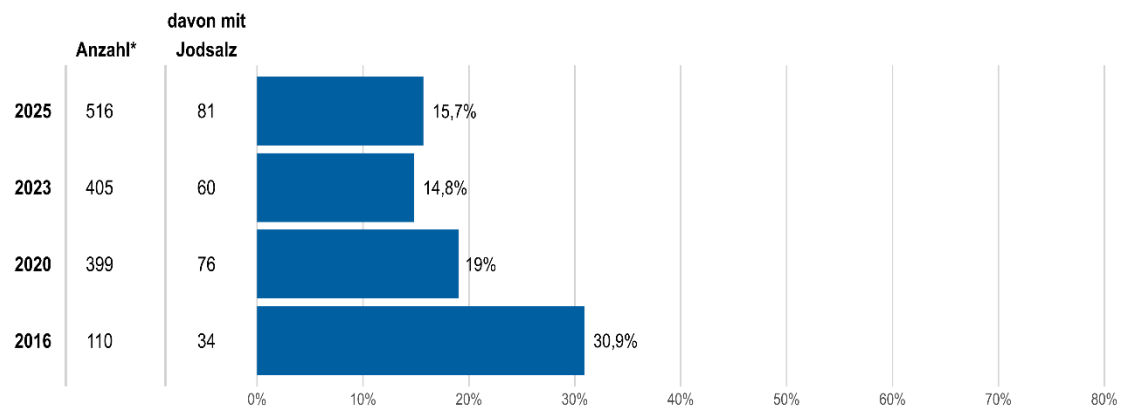
Abbildung 4: Anteil an Wurstwaren aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings

3.3 Verwendung von Jodsalz bei weiteren Fleischerzeugnissen

Verwendung von Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 im Vergleich zu den Folgeerhebungen 2023 und 2020 und der Basiserhebung 2016

In der Produktgruppe der Fleischerzeugnisse liegt der Anteil an Produkten, in denen Jodsalz verwendet wurde, 2025 bei 15,7 %. Der Anteil ist damit im Vergleich zu 2023 etwas höher, liegt jedoch unter jenem der ersten Folgeerhebung und Basiserhebung (Abbildung 5).

Weitere Fleischerzeugnisse mit Jodsalz



* Produkte, bei denen Salz in der Zutatenliste angegeben wurde

Abbildung 5: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe weitere Fleischerzeugnisse in den Erhebungsjahren 2016, 2020, 2023 und 2025 des Produktmonitorings

Verwendung von Jodsalz bei konventionell und biologisch erzeugten weiteren Fleischerzeugnissen in der Folgerhebung 2025

Von den 516 erhobenen Produkten, bei denen Salz in der Zutatenliste aufgeführt war, stammen 10,1 % aus biologischer Produktion. Innerhalb der Teilstichprobe der Bio-Produkte wurde bei keinem Produkt Jodsalz verwendet.

In der Teilstichprobe der konventionellen Produkte wurde Jodsalz bei 17,5 % der Produkte eingesetzt (Abbildung 6).

Weitere Fleischerzeugnisse: Folgerhebung 2025

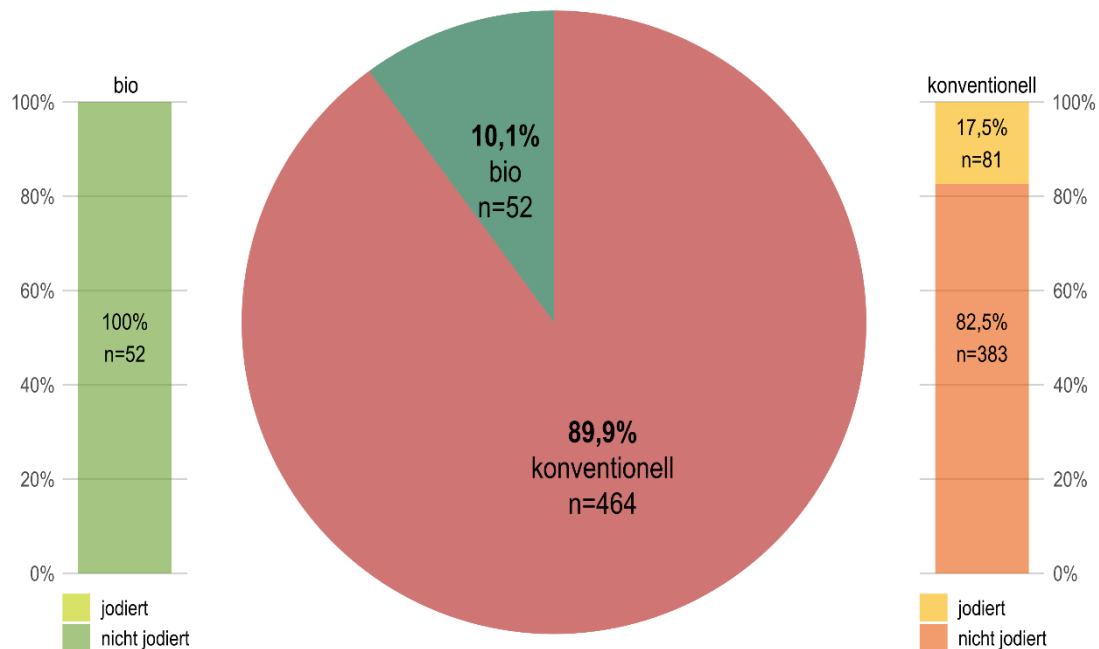


Abbildung 6: Anteil an weiteren Fleischerzeugnissen aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgerhebung 2025 des Produktmonitorings

3.4 Verwendung von Jodsalz bei Suppen

Verwendung von Jodsalz in der Folgerhebung 2025 im Vergleich zur Folgerhebung 2022 und der Basiserhebung 2016

In nahezu allen Suppen, für welche 2025 eine Zutatenliste vorlag, war Salz enthalten. Bei 29,4 % dieser Produkte wurde Jodsalz eingesetzt. Im Vergleich zur Folgerhebung 2022 ist der Anteil geringfügig angestiegen, im Vergleich zur Basiserhebung hingegen deutlich geringer, wobei zu beachten ist, dass der Stichprobenumfang 2016 deutlich kleiner als in den beiden anderen Erhebungsjahren ist (Abbildung 7).

Suppen mit Jodsalz

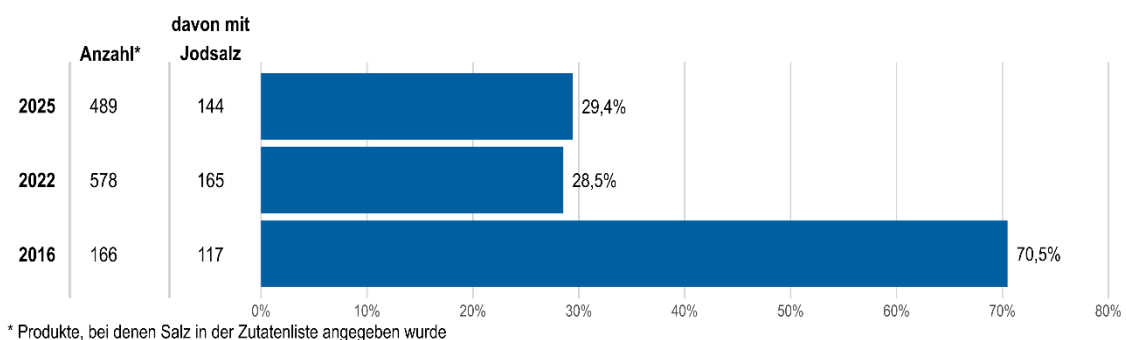


Abbildung 7: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Suppen in den Erhebungsjahren 2016, 2022 und 2025 des Produktmonitorings

Verwendung von Jodsalz bei konventionell und biologisch erzeugten Suppen in der Folgeerhebung 2025

Von den 489 erhobenen Produkten, bei denen Salz in der Zutatenliste aufgeführt war, sind 29,9 % als Produkte aus biologischer Produktion gekennzeichnet. Innerhalb der Teilstichprobe der Bio-Produkte wurde bei drei Produkten (2,1 %) Jodsalz verwendet.

Bei konventionell erzeugten Produkten wurde Jodsalz bei 41,1 % der Produkte und somit deutlich häufiger eingesetzt (Abbildung 8).

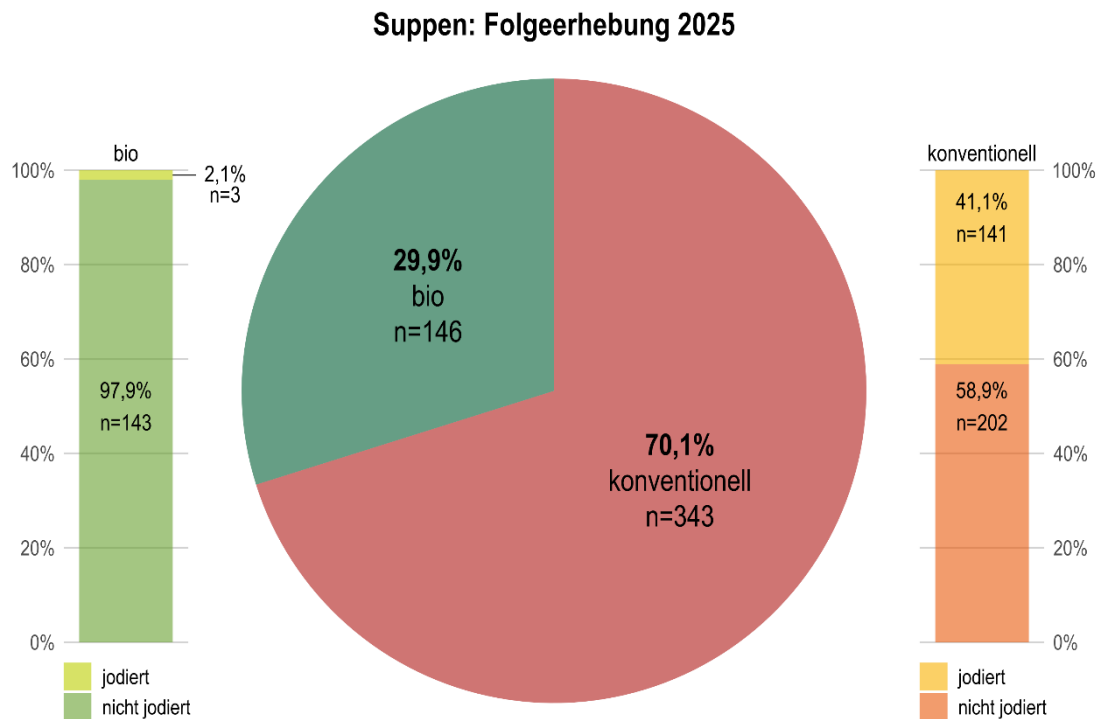


Abbildung 8: Anteil an Suppen aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings

3.5 Verwendung von Jodsalz bei Eintöpfen

Verwendung von Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 im Vergleich zur Folgeerhebung 2022 und der Basiserhebung 2016

Bei allen Produkten der Eintöpfe, für welche 2025 eine Zutatenliste vorlag, war Salz enthalten. Bei etwa einem Fünftel (19,1 %) dieser Produkte wurde Jodsalz verwendet. Der Anteil der Produkte, in denen Jodsalz verwendet wurde, liegt damit deutlich unter jenem der Basis- bzw. ersten Folgeerhebung (Abbildung 9).

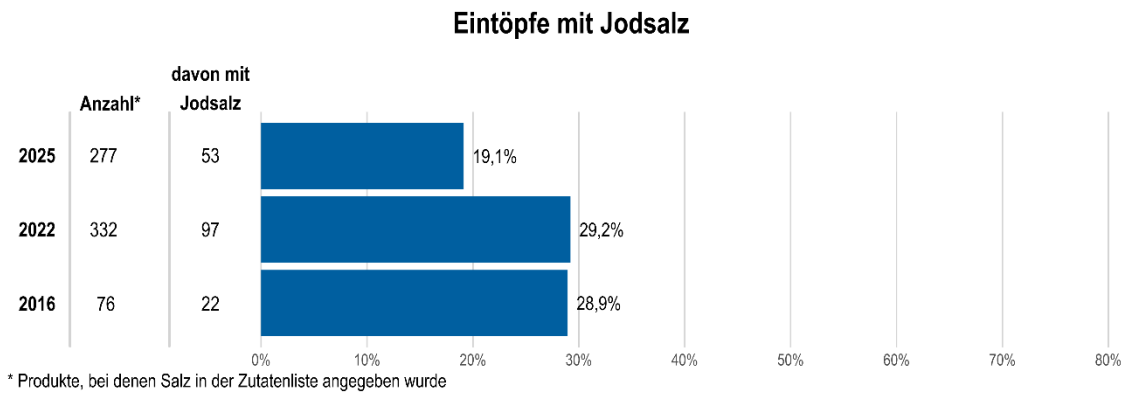


Abbildung 9: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Eintöpfe in den Erhebungsjahren 2016, 2022 und 2025 des Produktmonitorings

Verwendung von Jodsalz bei konventionell und biologisch erzeugten Eintöpfen in der Folgeerhebung 2025

Von den 277 erhobenen Produkten, bei denen Salz in der Zutatenliste aufgeführt war, stammten 27,1 % aus biologischer Produktion; bei keinem wurde Jodsalz verwendet.

In der Teilstichprobe der konventionell erzeugten Produkte wurde Jodsalz bei 26,2 % der Produkte eingesetzt (Abbildung 10).

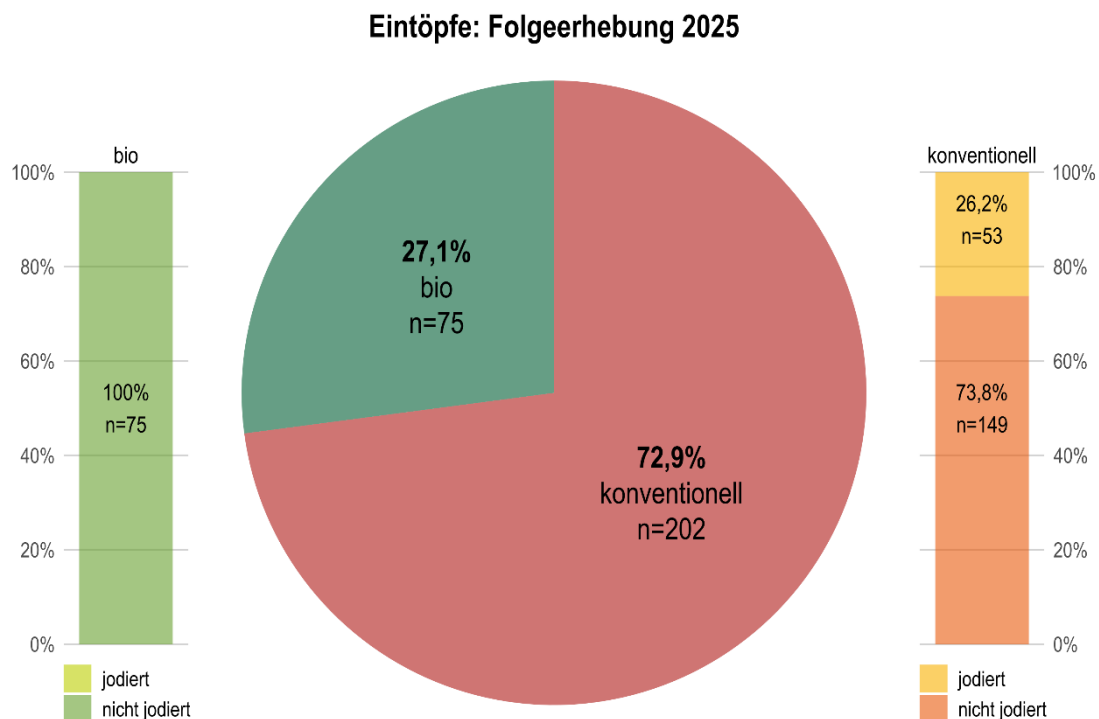


Abbildung 10: Anteil an Eintöpfen aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings

3.6 Verwendung von Jodsalz bei Instantsuppen und -gerichten

Verwendung von Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 im Vergleich zur Folgeerhebung 2022 und der Basiserhebung 2016

Bei den Instantsuppen und -gerichten liegt der Anteil an Produkten, in denen Jodsalz verwendet wurde, im aktuellen Erhebungsjahr bei 36,4 %. Der Anteil ist im Vergleich zu 2022 gestiegen, jedoch deutlich niedriger als in der Basiserhebung (Abbildung 11).

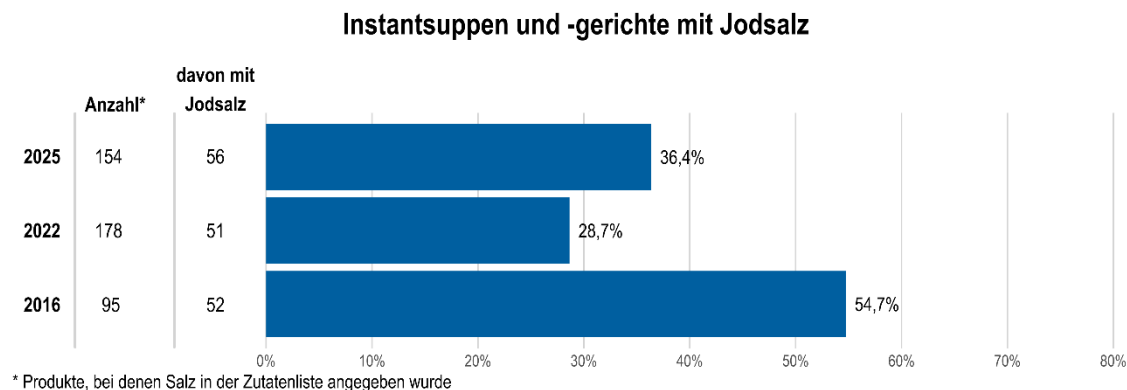


Abbildung 11: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Instantsuppen und -gerichte in den Erhebungsjahren 2016, 2022 und 2025 des Produktmonitorings

Verwendung von Jodsalz bei konventionell und biologisch erzeugten Instantsuppen und -gerichten in der Folgeerhebung 2025

Von den 154 erhobenen Produkten mit Salz in der Zutatenliste sind 17,5 % als Produkte aus biologischer Erzeugung gekennzeichnet. Unter der Teilstichprobe der biologisch erzeugten Produkte gab es kein Produkt, in welchem Jodsalz verwendet wurde.

In der Teilstichprobe der konventionellen Produkte wurde Jodsalz hingegen bei 44,1 % der Produkte eingesetzt (Abbildung 12).

Instantsuppen und -gerichte: Folgeerhebung 2025

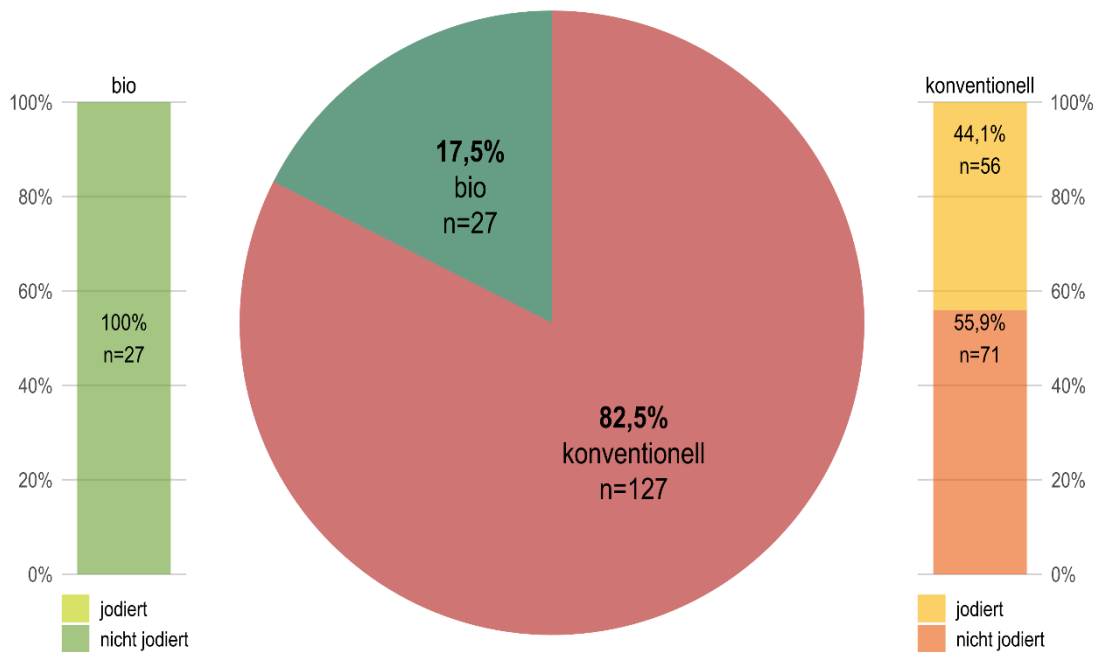


Abbildung 12: Anteil an Instantsuppen und -gerichten aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgeerhebung 2025 des Produktmonitorings

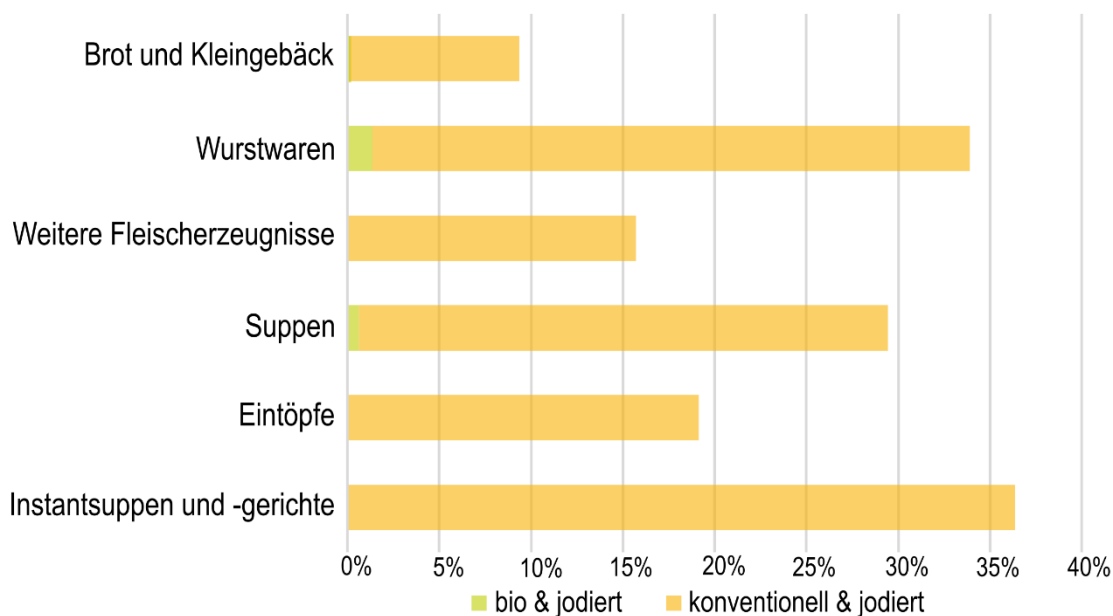
4 Verwendung von Jodsalz: Vergleich zwischen den Produktgruppen der Erhebung 2025

Im Vergleich der sechs Produktgruppen Brot und Kleingebäck, Wurstwaren, Fleischerzeugnisse, Eintöpfe, Suppen und Instantsuppen und -gerichte ist der Anteil der Produkte, bei denen Jod verwendet wurde, bei den Instantprodukten und den Wurstwaren mit jeweils mehr als einem Drittel der Produkte am höchsten. Der geringste Anteil ist mit weniger als 10 % bei Brot und Kleingebäck zu beobachten (Abbildung 13).

Im Vergleich zur jeweils letzten Folgeerhebung ist der Anteil an Produkten, die Jodsalz enthalten, bei Brot und Kleingebäck, Wurstwaren und Eintöpfen gesunken, bei Letzteren mit knapp 10 % deutlich. Der stärkste Anstieg im Vergleich zur letzten Folgeerhebung ist bei den Instantsuppen und -gerichten mit 7,7 % zu beobachten, während Fleischerzeugnisse und Suppen jeweils nur leicht höhere Anteile aufweisen (s. Kapitel 3).

Über alle Produktgruppen hinweg ist der Einsatz von Jodsalz in Produkten aus biologischer Erzeugung äußerst gering: Der höchste Anteil ist mit knapp 7 % bei biologisch erzeugten Wurstwaren zu finden. Bei biologisch erzeugtem Brot und Kleingebäck kam bei weniger als 1 % der Produkte Jodsalz zum Einsatz, bei biologisch erzeugten Suppen lag der Anteil bei rund 2 %. Unter den biologisch erzeugten Fleischerzeugnissen, Eintöpfen sowie Instantsuppen und -gerichten war in keinem Produkt Jodsalz in der Zutatenliste aufgeführt.

Folgerhebung 2025: Verwendung von Jodsalz in den untersuchten Produktgruppen



% bezogen auf Produkte, bei denen Salz in der Zutatenliste angegeben wurde

(Brot und Kleingebäck n=1.329, Wurstwaren n=2.627, weitere Fleischerzeugnisse n=516, Suppen n=489, Eintöpfe n=277, Instantsuppen und -gerichte n=154)

Abbildung 13: Vergleich der Anteile an Produkten mit Jodsalz bei Brot und Kleingebäck, Wurstwaren, weiteren Fleischerzeugnissen, Suppen, Eintöpfen sowie Instantsuppen und -fertiggerichteten der Folgerhebung 2025 des Produktmonitorings

Literaturverzeichnis

1. Gréa C, Busl L, Ehnle-Lossos M, Goos E, Kondula V, Orzelek A, Turke M, Werner R, Winzenried-Groß M, Roser S, Storcksdieck genannt Bonsmann S: Produktmonitoring 2025 Ergebnisbericht. Max Rubner-Institut, Karlsruhe, 2026, doi: 10.25826/20260413-142027-0
2. Bundesinstitut für Risikobewertung: Rückläufige Jodzufuhr in der Bevölkerung: Modellszenarien zur Verbesserung der Jodaufnahme bei Kindern und Jugendlichen Stellungnahme Nr. 026/2022 des BfR vom 17. Oktober 2022. Bundesinstitut für Risikobewertung, 2022, doi: 10.17590/20221017-144528
3. Hey I, Thamm M: Monitoring der Jod- und Natriumversorgung bei Kindern und Jugendlichen im Rahmen der Studie des Robert Koch-Instituts zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS Welle 2). Abschlussbericht. Robert Koch-Institut, Berlin, 2019
4. Gréa C, Busl L, Werner R, Wolff D, Goos E, Roser S, Storcksdieck genannt Bonsmann S: Iodized salt use in packaged food. An estimation based on the German product monitoring. Ernährungs Umschau 2023; 70(12): 134–8, 2023, doi: 10.4455/eu.2023.022
5. Gréa C, Busl L, Dittmann A, Ehnle-Lossos M, Elflein-Mack A, Goos E, Kondula V, Werner R, Wolff D, Roser S, Storcksdieck genannt Bonsmann S: Ergänzende Auswertungen zum Produktmonitoring 2023 Verwendung von Jodsalz in Brot und Kleingebäck, Wurstwaren und weiteren Fleischerzeugnissen. Max Rubner-Institut, Karlsruhe, 2024, doi: 10.25826/20240513-150058-0
6. Gréa C, Dittmann A, Ehnle-Lossos M, Elflein-Mack A, Goos E, Kondula V, Turke M, Werner R, Wolff D, Roser S, Storcksdieck genannt Bonsmann S: Ergänzende Auswertungen zum Produktmonitoring 2024 Verwendung von Jodsalz in kalten Soßen und Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten. Max Rubner-Institut, Karlsruhe, 2025, doi: 10.25826/20250307-163801-0
7. Deutsche Lebensmittelbuch Kommission: Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse Neufassung vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 07.11.2024 (BAnz AT 09.12.2024 B3, GMBI 53/2024, S. 1162-1165). 2024, Internet: <https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/> (accessed 11.03.2026)

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Adresse Haid-und-Neu-Straße 9, 76131 Karlsruhe
Telefon +49 (0)721 6625 201
Fax +49 (0)721 6625 111
E-Mail praesidentin@mri.bund.de
Internet www.mri.bund.de

DOI: 10.25826/20260330-173733-0