



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

**MRI**   
Max Rubner-Institut



# Ergänzende Auswertungen zum Produktmonitoring 2024

## Verwendung von Jodsalz in kalten Soßen und Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten

April 2025

Ergänzende Auswertungen zum Produktmonitoring 2024

**Verwendung von Jodsalz in kalten Soßen und  
Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten**

April 2025

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

## Projektbearbeitung und Berichterstellung:

Institut für Ernährungsverhalten

- Dr. Corinna Gréa
- Anna Dittmann
- Martina Ehnle-Lossos
- Annika Elflein-Mack
- Eva Goos
- Vivian Kondula
- Melanie Turke
- Romy Werner
- David Wolff
- Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann

Präsidialbüro

- Dr. Silvia Roser

Zitiervorschlag:

*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.*

## Inhaltsverzeichnis

<b>Zusammenfassung</b> .....	<b>1</b>
<b>1 Einleitung</b> .....	<b>1</b>
<b>2 Methoden</b> .....	<b>2</b>
<b>3 Ergebnisse pro Produktgruppe</b> .....	<b>4</b>
3.1 Verwendung von Jodsalz bei kalten Soßen .....	4
3.2 Verwendung von Jodsalz bei Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten.....	5
<b>4 Verwendung von Jodsalz: Vergleich zwischen den Produktgruppen der Erhebung 2024</b> .....	<b>6</b>
<b>Literaturverzeichnis</b> .....	<b>IV</b>

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Stichprobenumfang der untersuchten Produktgruppen in den jeweiligen Erhebungsjahren des Produktmonitorings .....	3
---	---

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe kalte Soßen in den Erhebungsjahren 2016, 2021 und 2024 des Produktmonitorings .....	4
Abbildung 2: Anteil an kalten Soßen aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgerhebung 2024 des Produktmonitorings .....	5
Abbildung 3: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte in den Erhebungsjahren 2016, 2021 und 2024 des Produktmonitorings.....	5
Abbildung 4: Anteil an Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgerhebung 2024 des Produktmonitorings.....	6
Abbildung 5: Vergleich der Anteile an Produkten mit Jodsalz bei kalten Soßen sowie Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten der Folgerhebung 2024 des Produktmonitorings.....	7

## Zusammenfassung

- Innerhalb der beiden im Jahr 2024 untersuchten Produktgruppen kalte Soßen und Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte ist der Anteil an Produkten mit Jodsalz gering. Bei kalten Soßen ist nur in 1,3 % der Produkte, bei denen Salz in der Zutatenliste aufgeführt war, Jodsalz enthalten. Bei Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten liegt der Anteil bei 5,7 %. Gleichzeitig ist der Anteil jodierter Produkte bei beiden Produktgruppen im Vergleich zur Erhebung 2021 zurückgegangen.
- Bei keiner der biologisch erzeugten kalten Soßen wurde Jodsalz eingesetzt. Bei biologisch erzeugten Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten wurde in 3,4 % der Produkte Jodsalz in der Zutatenliste aufgeführt.

## 1 Einleitung

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 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 kalte Soßen sowie Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte erfolgte 2024 die zweite Folgeerhebung. Die Ergebnisse sind dem Produktmonitoring-Bericht 2024 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 BMEL mit einer Abschätzung zur Verwendung von jodiertem Speisesalz in Fertigprodukten, die im Rahmen des Produktmonitorings erhoben werden, beauftragt. Ergebnisse zu den Erhebungsjahren 2016 – 2023 wurden bereits veröffentlicht [4, 5].

Die vorliegenden Daten des Produktmonitorings 2024 [1] ermöglichen eine aktuelle Bewertung der Verwendung von Jodsalz für die Produktgruppen kalte Soßen und Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte sowie eine getrennte Auswertung für konventionell und biologisch erzeugte Produkte dieser Produktgruppen. Zudem wurden die aktuellen Daten denen der Basis- und ersten Folgeerhebung gegenübergestellt.

## 2 Methoden

Zur Ermittlung des Anteils an Produkten mit jodiertem Speisesalz wurden die Daten aus den Erhebungen des Produktmonitorings 2016, 2021 und 2024 für die Produktgruppen kalte Soßen sowie Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte herangezogen.

Die Produktgruppe kalte Soßen umfasst Ketchup und dessen fließfähige Substitute wie Grillsoßen. Ausgeschlossen wurden pastenförmige Zubereitungen, Erzeugnisse, die üblicherweise als Kochzutat verwendet werden (z. B. Sojasoße, Currypasten) sowie Senf, Senfsoßen auf Fruchtbasis, Salatsoßen, Trockenprodukte sowie Mayonnaisen und Remouladen [1].

Die Produktgruppe Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte umfasst vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Sie sind „als solche oder gleichbedeutend gekennzeichnet oder ausgelobt“, lehnen sich mit „ihrer Bezeichnung, ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrübliche Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten an“ und weisen „gleichzeitig Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs“ auf [6]. Nicht erhoben wurden Trockenprodukte, die vor dem Erhitzen aufgeweicht oder gequollen werden müssen, sowie Ersatzprodukte für tierische Fette (z. B. Zwiebel-schmalzersatzprodukte) [1].

Zunächst wurde für die beiden 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 von über 99 % 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		C	
			davon Produkte mit vorhandener Zutatenliste [Anzahl (% bezogen auf A)]		davon Salz in Zutatenliste aufgeführt [Anzahl (% bezogen auf B)]	
Kalte Soßen	2024	627	626	99,8 %	623	99,5 %
	2021	554	551	99,5 %	548	99,5 %
	2016	165	155	93,9 %	154	99,4 %
Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte	2024	964	960	99,6 %	947	98,6 %
	2021	713	706	99,0 %	699	99,0 %
	2016	130	118	90,8 %	117	99,2 %

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 Erhebungsjahre berechnet.

Zusätzlich erfolgte für die aktuelle Erhebung 2024 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 kalten Soßen

##### Verwendung von Jodsalz in der Folgerhebung 2024 im Vergleich zur Folgerhebung 2021 und der Basiserhebung 2016

Der Anteil an Produkten der Produktgruppe kalte Soßen, in denen Jodsalz verwendet wurde, liegt 2024 bei 1,3 %. Der Anteil an jodierten Produkten ist über alle drei Erhebungsjahre rückläufig, wobei zu beachten ist, dass der Stichprobenumfang 2016 deutlich kleiner als in den beiden anderen Erhebungsjahren ist (Abbildung 1).

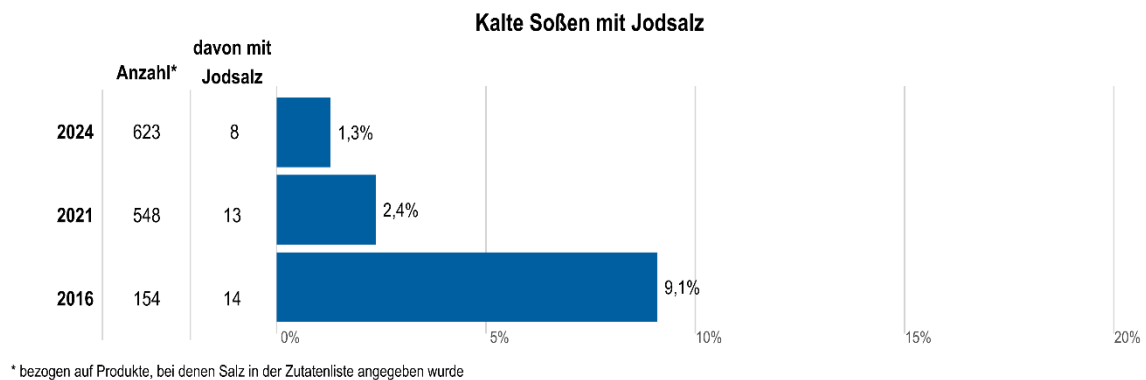


Abbildung 1: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe kalte Soßen in den Erhebungsjahren 2016, 2021 und 2024 des Produktmonitorings

##### Verwendung von Jodsalz bei konventionell und biologisch erzeugten kalten Soßen in der Folgerhebung 2024

Von den 623 erhobenen Produkten mit Salz in der Zutatenliste sind 13,3 % der Produkte als Erzeugnisse aus biologischer Produktion gekennzeichnet. Innerhalb dieser Teilstichprobe wurde bei keinem Produkt (0,0 %) Jodsalz verwendet.

In der Teilstichprobe der konventionell hergestellten Produkte kam Jodsalz bei 1,5 % der Produkte zur Anwendung (Abbildung 2).

## Kalte Soßen: Folgerhebung 2024

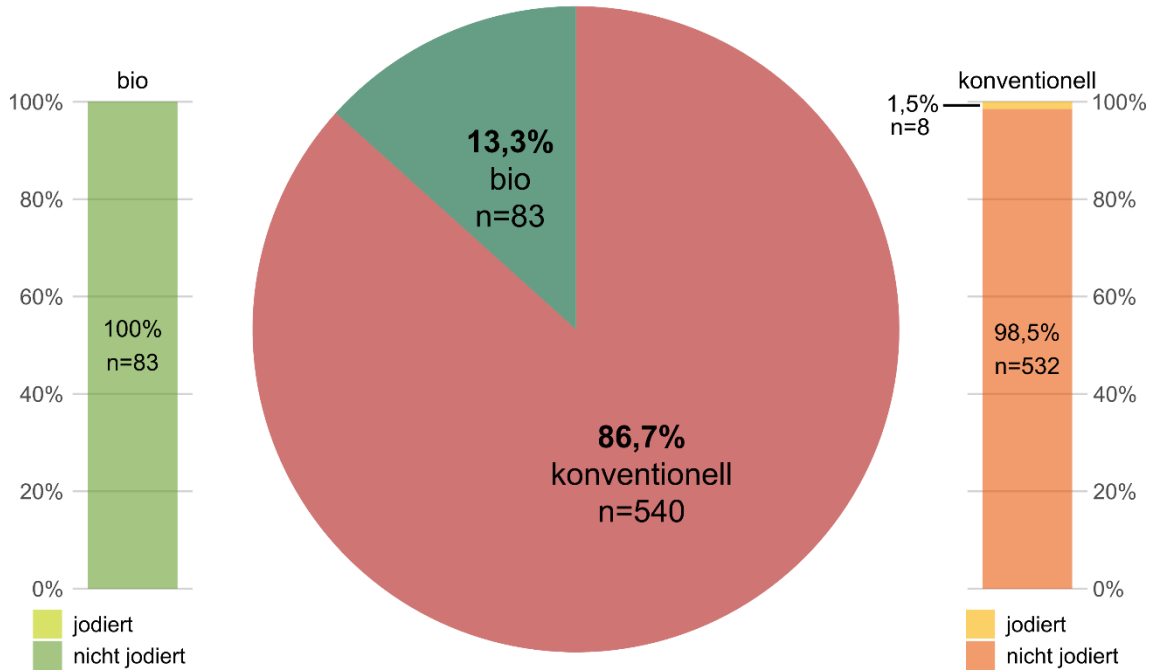


Abbildung 2: Anteil an kalten Soßen aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgerhebung 2024 des Produktmonitorings

### 3.2 Verwendung von Jodsalz bei Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten

#### Verwendung von Jodsalz in der Folgerhebung 2024 im Vergleich zur Folgerhebung 2021 und der Basiserhebung 2016

Für 947 der 2024 erhobenen Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte lag eine Zutatenliste vor, in der Salz aufgeführt war. Bei 5,7 % dieser Produkte wurde Jodsalz verwendet. Im Vergleich zur letzten Erhebung ist der prozentuale Anteil an jodierten Produkten leicht zurückgegangen (Abbildung 3).



Abbildung 3: Anteil an Produkten mit Jodsalz innerhalb der Produktgruppe Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte in den Erhebungsjahren 2016, 2021 und 2024 des Produktmonitorings

## Verwendung von Jodsalz bei konventionell und biologisch erzeugten Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten in der Folgerhebung 2024

Von den 947 erhobenen Produkten, bei denen Salz in der Zutatenliste aufgeführt war, entstammen 31,3 % aus biologischer Produktion. Innerhalb der Teilstichprobe der Bio-Produkte wurde bei 3,4 % Jodsalz eingesetzt.

Bei Produkten aus konventioneller Produktion ist der Anteil mit 6,8 % doppelt so hoch (Abbildung 4).

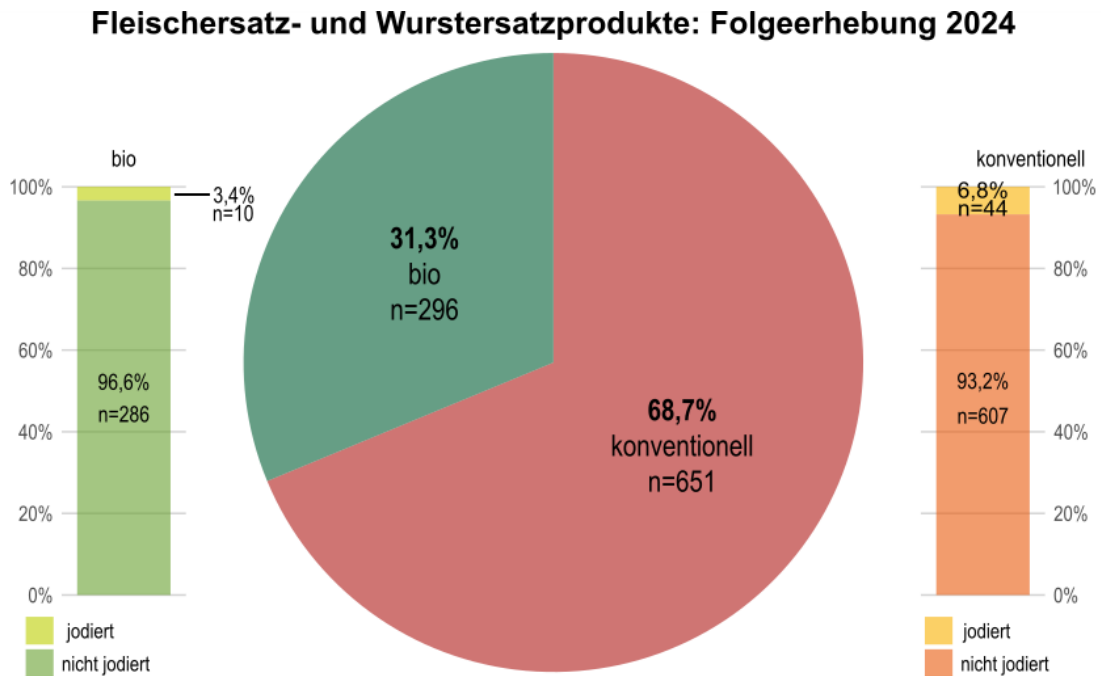


Abbildung 4: Anteil an Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten aus konventioneller und biologischer (bio) Erzeugung und jeweiliger Anteil an Produkten mit Jodsalz in der Folgerhebung 2024 des Produktmonitorings

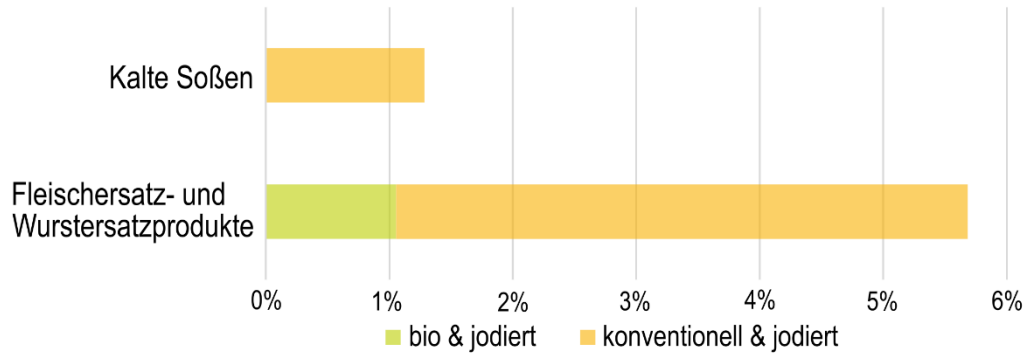
## 4 Verwendung von Jodsalz: Vergleich zwischen den Produktgruppen der Erhebung 2024

Im Vergleich zu den kalten Soßen, bei denen in 1,3 % der Produkte Jodsalz eingesetzt wurde, ist der Anteil an Produkten mit Jodsalz bei Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten mit 5,7 % höher (Abbildung 5).

In beiden untersuchten Produktgruppen ist der Anteil an Produkten mit Jodsalz 2024 geringer als 2021 (s. Kapitel 3).

Bei Produkten aus biologischer Erzeugung ist der Einsatz von Jodsalz sehr gering: Bei kalten Soßen war in keinem der Bio-Produkte Jodsalz in der Zutatenliste aufgeführt. Bei Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten sind rund 1 % der jodsalzhaltigen Produkte aus biologischer Erzeugung.

### Folgerhebung 2024: Verwendung von Jodsalz in den untersuchten Produktgruppen



% bezogen auf Produkte, bei denen Salz in der Zutatenliste angegeben wurde  
(Kalte Soßen n=623, Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte n=947)

Abbildung 5: Vergleich der Anteile an Produkten mit Jodsalz bei kalten Soßen sowie Fleischersatz- und Wurstersatzprodukten der Folgerhebung 2024 des Produktmonitorings

## Literaturverzeichnis

1. Gréa C, Busl L, Dittmann A, Ehnle-Lossos M, Elflein-Mack A, Goos E, Kondula V, Turke M, Werner R, Wolff D, Roser S, Storcksdieck genannt Bonsmann S: Produktmonitoring 2024 Ergebnisbericht. Max Rubner-Institut, Karlsruhe, 2025, doi: 10.25826/20250307-160608-0
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 S genannt Bonsmann: Iodized salt use in packaged food. An estimation based on the German product monitoring. Ernährungsumschau 2023; 70(12): 134–8, 2023, Internet: doi: 10.4455/eu.2023.022 (accessed 27.03.2024)
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. Deutsche Lebensmittelbuch Kommission: Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs Neufassung vom 10. September 2024 (BAnz AT 09.10.2024 B2, GMBI 39/2024, S. 844 bis 848). 2024, Internet: [https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/fileadmin/Dokumente/leitsaetze\\_vegan-vegetarische\\_lebensmittel-barrierefrei.pdf](https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/fileadmin/Dokumente/leitsaetze_vegan-vegetarische_lebensmittel-barrierefrei.pdf) (accessed 13.01.2025)



**Max Rubner-Institut**  
**Bundforschungsinstitut 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](mailto:praesidentin@mri.bund.de)

Internet [www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)

DOI: 10.25826/20250307-163801-0