



Ergebnisse Strategiefeld Salz Stakeholderprozess

Strategiefeldleitungen:

Dr. Elisabeth Sciarba, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide,

Dr. Corinna Gréa, Institut für Ernährungsverhalten

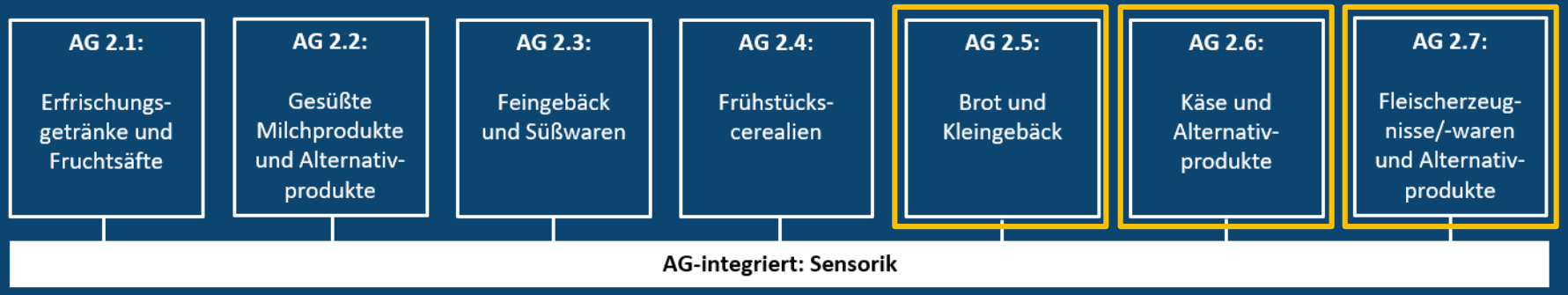
Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Hauptquellen der Salzzufuhr (AG-Phase)

- Brot (etwa 30 %)
- Wurstwaren (15 - 21 %)
- Milch und Milchprodukte (10 - 16 %)
- Gewürze/Gewürzsoßen (Kinder)

Arbeitsbereich ‚Reformulierung‘



Vorgehen im Strategiefeld Salz

zwei digitale Sitzungen

1. Sitzung: Brot und Kleingebäck sowie Käse und Alternativen
2. Sitzung: Fleischerzeugnisse und Alternativen

Struktur der Sitzungen

1. Relevanz & Schlussfolgerungen aus Public Health Sicht

2. Strukturierte Bearbeitung pro Produktgruppe

- Information (Schlussfolgerungen der Arbeitsgruppen, ergänzende Informationen zu den Produktgruppen)
- Diskussion (Klärung von Fragen, Austausch der Standpunkte und Leitfragen gestützte Diskussion zur Maßnahmenableitung)
- Festlegung von Maßnahmen (Zustimmung, Zeitrahmen, Wege)

Zusammenfassung der AGs Public Health – Ergebnisse aus AG-Phase

- Salzzufuhr in allen Bevölkerungsgruppen liegt über dem Orientierungswert der DGE

Ist-Situation Erwachsene (NVSII) und Kinder/Jugendliche (ESKIMO und KiESEL)

	Empfehlung (DGE) [g/Tag]	Salzaufnahme [g/Tag]	
		♀	♂
Erwachsene	6 (Na: 2,4)	5,75 - 6,25	8,0 - 9,25
Kinder/Jugendliche	3 - 6 (Na: 1,2 - 2,4)	2,5 - 5,5	2,5 - 7,25

* Quelle Erwachsene: NVS II, Quellen Kinder bzw. Jugendliche: ESKIMO, KiESEL

Zusammenfassung der AGs Public Health – Ergebnisse aus AG-Phase

- Reduktion der Kochsalzzufuhr ist wirksame Maßnahme um Krankheitslast und deren Kosten von Herz-Kreislaufkrankungen zu verringern
- wirksame Reduktion der Kochsalzaufnahme in der breiten Bevölkerung
→ **Konzentration auf die Hauptquellen der Salzzufuhr in der Ernährung**
- international kein Prozess in seiner Gesamtheit als *Best Practice* ableitbar, in mehreren Ländern Definition von Obergrenzen, gleichzeitig besteht sehr heterogenes Produktportfolio und unterschiedliche Verzehrsgewohnheiten
- Einsatz von NaCl-Substituten (Kaliumsalze) → Nutzen-Risiko-Abwägung zuvor berücksichtigen

Lebensmittelgruppe Brot und Kleingebäck

Ergebnisse aus der AG-Phase



Arbeitsgruppe Brot und Kleingebäck

- Salz beeinflusst verschiedene technologische Aspekte, die Sensorik sowie die Haltbarkeit von Brot
- seitens des Verbands Deutscher Großbäckereien e.V. liegt freiwillige Selbstverpflichtung vor den Gehalt an Kochsalz auf einen Zielwert von 1,1 % im Durchschnitt der verpackten Backwaren bis 2025 zu reduzieren*.
- beteiligte Stakeholder → Reduktion des Kochsalzgehalts in Brot/Kleingebäck auf Level von höchstens 1,2 - 1,3 g/100 g verzehrfertiges Produkt realistisch
- möglich unter Berücksichtigung technologischer und sensorischer Aspekte

* im Durchschnitt des Backwarensortimentes ohne Spezialprodukte (z. B. Laugengebäck)

Ergebnisse Strategiefeld Salz: Brot und Kleingebäck



große Unterschiede in den Salzgehalten je nach Produktionsweise

verpacktes Brot und Kleingebäck:

- mittlerer Kochsalzgehalt 1,18 g/100 g (0 – 3,6 g/100 g) ¹
- freiwillige Selbstverpflichtung des Verbands Deutscher Großbäckereien e.V. (1,1 g/100 g bis Ende 2025 ²) greift bereits durch sukzessive Reduzierung des Kochsalzgehalts in den Produkten

unverpacktes Brot und Kleingebäck:

- mittlerer Kochsalzgehalt: 1,5 - 1,6 g/100 g (0,74 – 2,48 g/100 g) ³

¹ ohne Laugengebäck, Produktmonitoring 2023

² im Durchschnitt des Backwarensortimentes ohne Spezialprodukte (z. B. Laugengebäck)

³ bei Filialisten, Kleinbetrieben und Biobäckereien, Kochsalzerhebung 2022

produktgruppenspezifische Reduktionsziele und Handlungsempfehlungen



- **erarbeitetes Reduktionsziel** für unverpacktes Brot und Kleingebäck auf **1,2 g/100 g Frischbackware** (Median), perspektivisch 1,1 g/100 g Frischbackware
- Kochsalzreduktion in der Aus- und Weiterbildung verstärkt behandeln
- Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung sensibilisieren für Salzgehalt des angebotenen Brots und Kleingebäcks

→ zusätzlich: Aufbau eines Monitorings für unverpacktes Brot und Kleingebäck aus industrieller Produktion in der Selbstbedienung (bisher Datenlücke)

Lebensmittelgruppe Fleischerzeugnisse

Ergebnisse der AG-Phase

Arbeitsgruppe Fleischerzeugnisse



- Salz spielt wichtige Rolle hinsichtlich technologischer Aspekte, Lebensmittelsicherheit und Sensorik
- Nitrat-/Nitritreduktion beeinflusst Produktsicherheit ebenfalls
- Reformulierungsmöglichkeiten unterscheiden sich je nach Produktuntergruppe (erhitzte Produkte vs. Rohprodukte)

- beteiligte Stakeholder → Salzreduktion **ohne zusätzliche Maßnahmen** je nach Produktuntergruppe in Größenordnung von **0 - 10 %** möglich
- bei Ergreifen von **Begleitmaßnahmen** Reduktionen von **0 – 47 %** möglich

Ergebnisse Strategiefeld Salz - Fleischerzeugnisse



- Fokus zunächst auf **Wurstwaren** richten
- Haltbarkeitsanforderungen und vorgeschriebene Zutatenlisten des Handels, z. B. zu erlaubten Zusatzstoffen, werden als größte Hürde bei der Reduktion gesehen
- handwerklich arbeitende Betriebe müssen bei Reformulierungsprojekten stärker unterstützt werden



produktgruppenspezifische Reduktionsziele und Handlungsempfehlungen

- bei gegarten Produkten → Verringerung des mittleren Kochsalzgehalts **um 10 % ***, sowohl bei industriell als auch handwerklich hergestellten Produkten
- **Kappen der „Salzspitzen“** (Werte > 75. Perzentil) in der breiten Produktpalette der absatzstarken Wurstwaren
- Forschung zu den Möglichkeiten einer weiteren Reduktion des Kochsalzgehalts über die in der erstgenannten Maßnahme angestrebten 10 % hinaus, Umsetzung der Erkenntnisse
- Beratung, Schulungen und Gespräche mit Verbänden zur kontinuierlichen Salzreduktion bei Wurstwaren

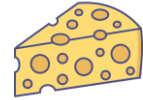
* Grundlage Produktmonitoring 2020

Lebensmittelgruppe Käse

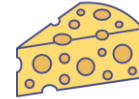
Ergebnisse der AG-Phase

Arbeitsgruppe Käse

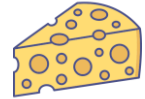
- Salz spielt wichtige Rolle hinsichtlich technologischer Aspekte, Lebensmittelsicherheit und Sensorik
- Salzsubstitute können technologische Funktionen von Kochsalz nur teilweise ersetzen
- beteiligte Stakeholder → Kochsalzreduktion bei Schnittkäse sowie Frischkäse (-zubereitungen) im Rahmen des technologisch und mikrobiologisch Machbaren möglich
- Berücksichtigung des sensorischen Akzeptanzbereichs



Ergebnisse Strategiefeld Salz - Käse



- Unterscheidung zwischen industrieller Fertigung (Folienreifung) und handwerklich hergestellten Produkten
- technologische Untergrenzen bzgl. Kochsalzverwendung sind nicht bekannt
- weitere schrittweise Reduktion des Kochsalzgehalts bei industriell hergestellten Produkten könnte möglich sein



produktgruppenspezifische Reduktionsziele und Handlungsempfehlungen

- Ableitung von Reduktionszielen **nicht möglich**
- Erstellung einer systematischen Marktübersicht und Monitoring zu Salzgehalten in Schnittkäse
- darauf basierend: Salzspitzen > 75. Perzentils sollen schrittweise abgebaut werden (Konzentration auf absatzstarke Produkte)
- Sensibilisierung und Unterstützung insbesondere für kleinere Unternehmen durch Schulungen
- Forschung zu Untergrenzen der Kochsalzzugabe unter Berücksichtigung des Reifeprozesses und der mikrobiologischen Sicherheit

Produktübergreifende Betrachtungen

Thematik Jodsalz

- rückläufige Jodaufnahme in der deutschen Bevölkerung
- Reduktion der Salzaufnahme (allg.) → Verringerung der Aufnahme von Jod durch Jodsalz
- Sensibilisierung der Lebensmittelproduzenten für die Verwendung von Jodsalz
- Initiative des BMEL „Wenn Salz, dann Jodsalz“

- Verwendung von Jodsalz in **Backwaren** und **Wurstwaren/Fleischerzeugnissen** grundsätzlich möglich
- **Käse**: Einsatz von Jodsalz unüblich, natürlicher Jodeintrag durch die verwendete Milch, technologische Grenzen (Jod reichert sich in Rinde an)

Alternativprodukte zu Wurstwaren/Fleischerzeugnissen und Käse

- Produkte, die Wurstwaren/Fleischerzeugnisse und Käse/Milchprodukte imitieren
- volatiler Markt
- Produkte befinden sich besonders bei Käsealternativen noch in der Entwicklung
- Alternativprodukte sollten in Zusammensetzung vollumfänglich betrachtet werden, nicht nur isoliert für Salz (z.B. Nährstoffzusammensetzung, Nutzung von Zusatzstoffen)
- Monitoring zu diesen Produkten fortsetzen und erweitern (Käsealternativen)



Fazit Strategiefeld Salz

- **Brot und Kleingebäck:** produktgruppenspezifisches Reduktionsziel für unverpackte Backwaren → **1,2 g/100 g Frischbackware**
- **Wurstwaren:** produktgruppenspezifisches Reduktionsziel → Verringerung **bis zu 10 %**, Kappen der **Salzspitzen (> 75. Perzentil)**
- **Käse:** Ableitung produktgruppenspezifischer Reduktionsziele aktuell nicht möglich (keine Datengrundlage), Forschung zu Untergrenzen der Verwendung von Kochsalz

Umfrage



www.menti.com
Code: 7126 1315

