



Ergebnisse Strategiefeld Zucker Stakeholder-Prozess

Strategiefeldleitung: Dr. Ann Katrin Engelbert, Hanna Haidar, Dr. Benedikt Merz (Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung)
Dr. Carina Mack (Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse)

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Zusammenfassung der AG - Ergebnisse

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

	Empfehlung Zufuhr freier Zucker ¹ (DGE) [%Energie]	Aufnahme freier Zucker ² [%Energie]	
		♀	♂
Erwachsene	< 10	12 - 19	10 - 16
Kinder/Jugendliche	< 10	12 - 17	12 - 19

- Vorhandene Daten nur eingeschränkt nutzbar, da normalerweise Gesamtzuckergehalt angegeben wird

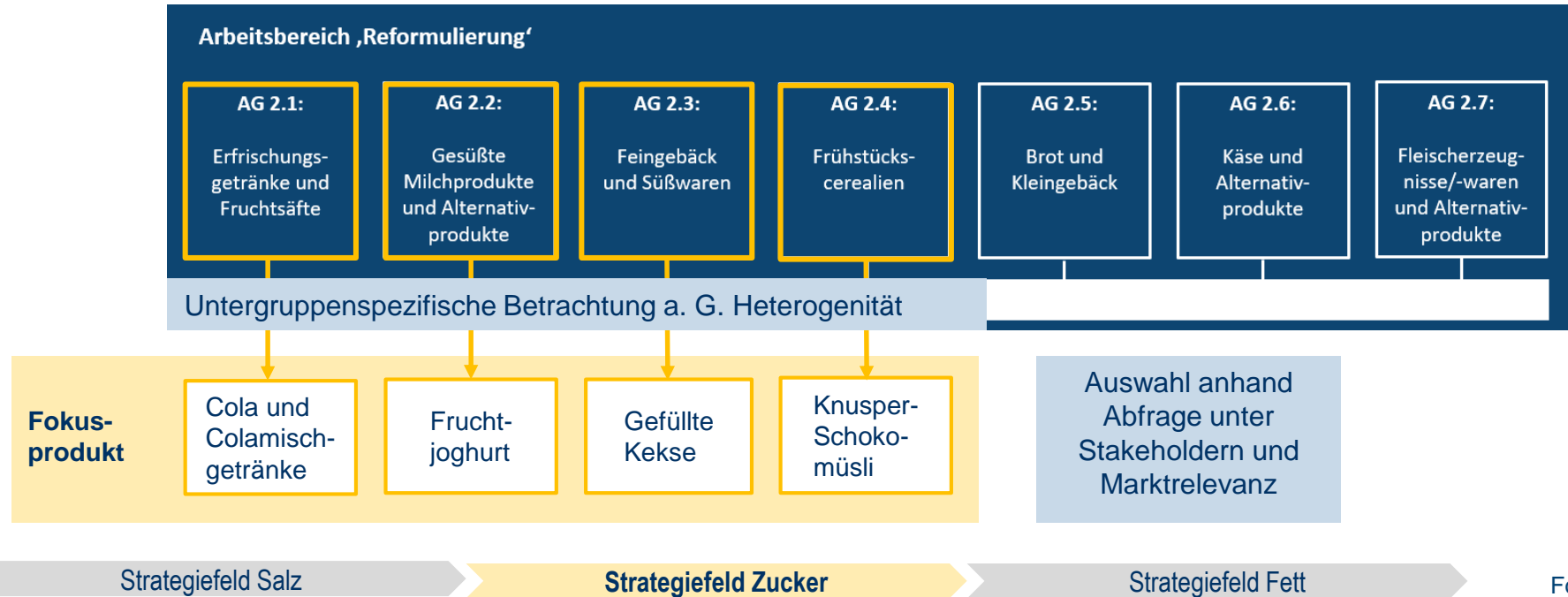
¹ freier/zugesetzter Zucker

² Aufnahme freier Zucker wurde geschätzt von der AG Verzehrsdaten

Übersicht der relevanten Arbeitsgruppen

Hauptquellen (Kinder und Erwachsene):

- Getränke (Säfte/Nektare und Softdrinks)
- Süßwaren/Kuchen
- Milch und Milchprodukte



Toolbox zur Zuckerreduktion

Reduktion mit Ersatz	<ul style="list-style-type: none">• Reduktion des Zuckers unter gleichzeitiger Verwendung von Süßungsmitteln
Reduktion ohne Ersatz	<ul style="list-style-type: none">• Reduktion des Zuckers ohne Verwendung von Süßungsmitteln
Reduktion durch technologische Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Etablierte Methoden• Innovative Methoden
Ernährungspolitische Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none">• Regulatorische Maßnahmen mit dem Ziel den Verzehr von Produkten mit viel freiem Zucker zu reduzieren
Generelle Ernährungsempfehlungen	<ul style="list-style-type: none">• Maßnahmen der Verhaltens- und Verhältnisprävention mit dem Ziel den Verzehr von Produkten mit viel freiem Zucker zu reduzieren

1. Lebensmittelgruppe: Erfrischungsgetränke und Fruchtsäfte

Zusammenfassung der AG – Ergebnisse

- Erfrischungsgetränke und Fruchtsäfte müssen getrennt voneinander betrachtet werden
- Aktuell zugelassen/etabliert gibt es zwei Möglichkeiten der Zuckerreduktion:
 1. Mit Ersatz (Zuckeralternativen)
 2. Ohne Ersatz
- Aktuell Gegenstand der Forschung sind folgende Möglichkeiten der Zuckerreduktion:
 1. Verwendung von süßmodulierenden Substanzen
 2. Reduktion natürlicher Zucker in Fruchtsäften
- Prüfung der möglichen Methoden aus ernährungsphysiologischer Sicht im Strategiefeld erforderlich



Ergebnisse Strategiefeld Zucker

- **Produktgruppenspezifisches Reduktionsziel:**
Fokusprodukt zuckergesüßte Colagetränke¹: Eine kurzfristig umsetzbare Zuckerreduktion (vom jeweiligen Ausgangszuckergehalt eines Produktes) um ca. 15% erscheint für die meisten Produkte umsetzbar
- Der in Fruchtsäften natürlich vorkommende Zucker sollte nicht reduziert werden
- Bei Erfrischungsgetränken ist eine Reduktion des Süßgeschmacks erstrebenswert
- Ziele sollten generell über Perzentile festgelegt werden, unter Berücksichtigung der Marktrelevanz

¹können auch Süßungsmittel enthalten

2. Lebensmittelgruppe: Gesüßte Milchprodukte

Zusammenfassung der AG-Ergebnisse



- Unterscheidung zwischen Laktose und zugesetztem Zucker (z.B. in Fruchtzubereitung)
- Bei Reduktion von zugesetztem Zucker sind technologische und lebensmittelsicherheitsrelevante Aspekte zu beachten
- Methoden zur Zuckerreduktion im Fruchtanteil sind auf pflanzliche Alternativprodukte übertragbar
- Feste und einheitliche Reduktionsziele für diese heterogene Produktgruppe lassen sich auf wissenschaftlicher Basis nicht ableiten.
- Bei Fruchtyoghurt stellt die Reduktion des Gesamtzuckergehalts (von >12 g/100 g* auf <10 g/100 g*) aktuell eine große Herausforderung dar
 - sehr fruchtspezifisch
 - nur unter optimaler Methodenkombination inkl. Methoden zur Reduktion von natürlicherweise vorkommender Laktose

*12 g/100 g: Median aus dem MRI-Produktmonitoring, 10g/100g:Diskussionsergebnis der AG-Stakeholder

Ergebnisse Strategiefeld Zucker

- **Produktgruppenspezifisches Reduktionsziel:**
Einigung auf Reduktionsziel war nicht möglich, da Reduktion der natürlicherweise vorkommenden Laktose durch Stakeholder abgelehnt wird (bestehender Forschungsbedarf; Verbraucherakzeptanz)
- Fokusprodukt: Bei Fruchtojoghurt sollte zusätzlich der natürlich vorkommende Fruchtzucker nicht reduziert werden
- Die Zuckerreduktion bei den Joghurtzubereitungen bewegen sich in eine wünschenswerte Richtung¹ und sollten fortgeführt werden.

¹Produktmonitoring 2022 Ergebnisbericht. MRI, 2023

3. Lebensmittelgruppe: Süßwaren und Feingebäck

Zusammenfassung der AG – Ergebnisse

- Sehr große und heterogene Produktgruppe mit unterschiedlichem Reformulierungspotential:
 - Bei Fruchtgummis und Schokolade aufgrund produktspezifischer Eigenschaften stärker eingeschränkt
 - Im Bereich Kekse, Waffeln und Feine Backwaren am ehesten möglich
 - Abhängig von Komponente (z.B. Füllungen, Überzüge), v.a. bei Gebäck/Gebäckanteil Reformulierungspotential
- Technofunktionelle Eigenschaften von Zucker in Backwaren müssen beachtet werden
- Zielkonflikt bei gleichzeitiger Reduktion von Fett



Ergebnisse Strategiefeld Zucker

- **Produktspezifisches Reduktionsziel:**

Produktspezifisch für Sandkuchen und Mürbekekse kann der Zuckeranteil langfristig um 10 % (bezogen auf eine Standardrezeptur mit 24,9 % bzw. 17,6 % Zuckeranteil) reduziert werden.

- Fokusprodukt gefüllte Kekse: kein Reduktionsziel abgeleitet, sondern Empfehlung:
 - Identifizierung von „Zuckerspitzen“ (Produktmonitoringdaten)
 - Verkaufszahlen dieser Produkte → Beitrag zur Zuckerzufuhr?
 - Dialog mit entsprechenden Herstellern (Zuckerquelle identifizieren; Hürden erfragen)
→ Vorgehen für andere Produktuntergruppen anwendbar
- Reduktionsziele müssen auf Produktuntergruppenebene erfolgen
- Besonderheit „genussbringende“ Lebensmittel:
 - Sollten wenig konsumiert werden¹
 - Verhaltenspräventive Ansätze zur Verringerung des Verzehrs

¹[DGE-Empfehlungen; Konzept optimierte Mischkost (Kinder & Jugendliche)]

4. Lebensmittelgruppe: Frühstückscerealien

Zusammenfassung der AG – Ergebnisse

- Es sind schon viele reformulierte Produkte auf dem Markt.¹
 - Zucker hat teilweise wichtige technologische Funktionen
 - Bei weiterer Reduktion: Sensorische Einbußen und Verlust der Verbraucherakzeptanz befürchtet
 - Möglichkeit langsamer, schrittweiser Reduktion



¹Produktmonitoring 2022 Ergebnisbericht. MRI, 2023

Ergebnisse Strategiefeld Zucker

- **Produktgruppenspezifisches Reduktionsziel:**
Es konnte kein allgemeingültiges Reduktionsziel für Frühstückscerealien abgeleitet werden, a.G. Produktgruppenheterogenität
- Fokusprodukt Knusper-Schokomüsli:
 - Einfache kurzfristige Reduktion durch Mischverhältnis von süßen und weniger süßen Bestandteilen (sensorischer Kontrast)
 - A. G. sehr großer Spannweite der Zuckergehalte¹ langfristig noch Reduktionspotential
- Detailliertere Produktdaten erforderlich hinsichtlich der Zuckerquellen (z.B. zugesetzter Haushaltszucker/Trockenfrüchte)
- Reduktionsmöglichkeiten auch davon abhängig, ob zuckerhaltige Inhaltsstoffe (z.B. getrocknete Früchte) oder zugesetzter Zucker
- Ziele sollten über Perzentilen festgelegt werden, unter Berücksichtigung der Marktrelevanz

¹Produktmonitoring 2022 Ergebnisbericht. MRI, 2023

¹ MRI Produktmonitoring

Allgemeine Handlungsempfehlungen im Bereich Zucker

- Erhebung aktueller repräsentativer Verzehrdaten von Erwachsenen und Kindern
- Dauerhafte Reduktion des Süßgeschmacks sollte mitbeachtet werden (ausschließliche Reduktion mit Ersatz wird nicht als sinnvoll erachtet)
- Kombination unterschiedlicher Tools
- Auch geringere Zuckerreduktionen sind ein Schritt in die wünschenswerte Richtung, wenn kontinuierlich fortgeführt
- Zuckerreduktion sollte bestenfalls produktgruppenübergreifend erfolgen, um „Abwanderung“ zu nicht reformulierten Produkten zu verhindern.
- Anreize schaffen, z.B. Auslobung einer Reduktion nicht erst ab 30%
- Kontinuierliches Monitoring geplanter Maßnahmen, Zusatzstoffe, Produktmonitoring

Forschungsbedarf im Bereich Zucker

- Bessere Evidenz bezüglich Süßwahrnehmung/Süßprägung, z.B. unzureichende Datenlage zu:
 - ↓ Verzehr süßschmeckender LM und Gewöhnung an geringeren Süßgeschmack bzw. Beeinflussung der Süßpräferenz
- Erfolgversprechendste innovative Methoden
 - Erforschung und Zulassung von neuen Zuckeralternativen (z.B. Allulose)
 - Einsatz von süßmodulierenden Substanzen
 - Einsatz und Zulassung von technologischen Hilfsmitteln wie Ackerbohnenmehl und lösliche Ballaststoffen (z.B. Bindemittel, Coating bei Frühstückscerealien)
 - Technologische Neuerungen (z.B. Fermentationsverfahren, Membrantrennverfahren)

Aspekte für die Gruppe der Kinder- und Jugendlichen & Außer-Haus-Verpflegung (AHV)

- AHV zusätzlich wichtiger Ansatzpunkt für eine reduzierte Zuckeraufnahme für alle Bevölkerungsgruppen
- Vielzahl von Maßnahmen aus Toolbox (insb. ernährungspolitische Maßnahmen und generelle Ernährungsempfehlungen) zielen speziell auf Kinder und Jugendliche ab, oder können auf diese angepasst werden; auch Maßnahmen für AHV enthalten
- Handlungsempfehlungen und Reduktionsziele für Produktgruppen sollten ebenfalls für an Kinder gerichtete Produkte umgesetzt werden

Umfrage



www.menti.com

Code: 7126 1315

