



**Stellungnahme des IKK e.V.  
zum Konzeptentwurf für eine nationale Re-  
duktions- und Innovationsstrategie  
für Zucker, Fette und Salz  
in Fertigprodukten**

**Stand 05.12.2018**

**IKK e.V.**  
Hegelplatz 1  
10117 Berlin  
030/202491-0  
[info@ikkev.de](mailto:info@ikkev.de)

### **Sachstand:**

Mit der nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten wird nun von Seiten der Politik ein (weiterer) Versuch unternommen, Einfluss auf Fehlernährung der Bevölkerung zu nehmen. Die Strategie soll zum 01.01.2019 in Angriff genommen werden und auf drei Säulen aufbauen:

- Freiwilliger Selbstverpflichtung der Lebensmittelindustrie insbesondere für Fertigprodukte. Dabei sollen auch kleine und mittelständische Unternehmen im Handwerk (z. B. Bäckerhandwerk, Fleischerhandwerk) miteinbezogen werden.
- Produktmonitoring sowie Ernährungs- und Gesundheitsmonitoring
- Schärfung des Bewusstseins für gesunde Ernährung insbesondere bei Kindern und Jugendlichen.

### **Stellungnahme:**

Grundsätzlich wird die Initiative des Bundesministeriums für Ernährung von den In-  
nungskrankenkassen begrüßt.

Es ist allenthalben bekannt, dass aus falscher und unausgewogener Ernährung Volkskrankheiten resultieren, wie z. B. Bluthochdruck, koronare Herzerkrankungen, Stoffwechselerkrankungen und vieles mehr. Der übermäßige Zucker-, Fett- und Salzkonsum wird von Ernährungswissenschaftlern und Ärzten schon seit langem für die Zunahme dieser Volkskrankheiten verantwortlich gemacht. Hier reicht es nicht aus, lediglich auf das Konsumverhalten abzielen, sondern es müssen auch verhältnispräventive Ansätze verfolgt werden. Hier gerade bei Kindern und Jugendlichen anzufangen, ist ein sinnvoller Ansatz. Weitere Zielgruppen sollten jedoch nicht aus den Augen verloren werden.

Zucker, Fette und Salz sind aber nicht nur wichtige Geschmacksträger, sie haben auch Einfluss auf die Konsistenz und Haltbarkeit von Lebensmitteln. Eine Reduktion von Zucker, Fetten oder Salz in Fertigprodukten ist deshalb auch immer mit finanziellen Konsequenzen verbunden. Wenn Zucker, Fette oder Salz reduziert werden, müssen sie durch etwas anderes ersetzt werden, bzw. die Qualität der „Grundzutaten“ hochwertiger sein. So gibt es heute schon eine Vielzahl von Fertigprodukten, in denen weniger Zucker, Fette oder Salz enthalten sind. Dafür sind diese Produkte aber teuer oder mit anderen günstigen Zusatzstoffen versetzt, die die Gesundheit wiederum beeinträchtigen können. Eine „Verschlimmbesserung“ der Situation bei der Reduzierung dieser drei Inhaltsstoffe gilt es zu vermeiden.

Aufklärungsarbeit und Informationen über die Ersatzstoffe müssen entsprechend erfolgen, damit die Konsumenten eigenverantwortlich entscheiden können. Vor allem in Bezug auf die Verbraucher/Konsumenten von Fertiglernsmitteln gilt es, Aufklärungsarbeit

zu leisten, die Bildungsangebote in den Schulen zu verbessern und zusätzliche Sensibilisierungsmaßnahmen zu initiieren. Hier leisten die Krankenkassen nach § 20 ff. SGB V im Handlungsfeld Ernährung schon einen großen Beitrag.

Darüber hinaus sollte der Fokus vorrangig auf die industrielle Nahrungsmittelindustrie mit ihren Fertigprodukten gelegt werden. Hier lassen sich am effektivsten Erfolge erzielen.

Das Ministerium setzt auf die Freiwilligkeit der Lebensmittelindustrie und der lebensmittelherstellenden Handwerksbetriebe. Hier stehen zwei ungleiche Partner gegenüber. Dass nunmehr alle Gewerke des Lebensmittelhandwerks zur Lebensmittelindustrie subsumiert werden sollen, ist aus unserer Sicht nicht nachvollziehbar. Hier sollte man differenzierter vorgehen und die Vorschläge, bzw. guten Überlegungen des Handwerks, die in den Lehrplänen die Themen „gesunde Ernährung“ und Nachhaltigkeit in die Curricula aufnehmen wollen, aufgreifen.

Konkrete Änderungsvorschläge und Hinweise:

- Auf Seite 8 des vorliegenden Konzeptentwurfs heißt es, dass "Lebensmittel, die nicht zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs verzehrt werden und deren hoher Gehalt als Hauptbestandteil offensichtlich ist", von den Reduktionsmaßnahmen ausgenommen bleiben. Hierzu dürften die auf Seite 22 genannten Gebäckarten gehören, weshalb nicht nachvollziehbar ist, dass diesbezüglich auf vermeintliche Innovationen im Rahmen der Reduktionsstrategie verwiesen wird.

Der Verweis auf bzw. die Werbung für z.B. den Einsatz wasserbindender Additive oder Substituten wie Oleogelen oder sonstigen Zusätzen und damit von nicht natürlichen Stoffen oder Bestandteilen widerspricht zudem der auf Seite 15 getroffenen Aussage, wonach neben der technologischen Machbarkeit „die Rezepturfreiheit sowie die Wahrung der Qualität und Tradition von Produkten wichtige Elemente der Reduktions- und Innovationsstrategie" sind.

- S. 22 – 4.3 Fette reduzieren: Wenngleich hier eindeutig gekennzeichnet ist, dass es sich um die Meinung der Bundesregierung handelt, weisen wir darauf hin, dass das Handwerk den vorliegenden Regelungsentwurf der EU-Kommission und die Ausgestaltung der Grenzwerte ablehnt.

Vermisst wird unsererseits, inwieweit die Getränkehersteller in die Initiative einbezogen werden sollen. Hierbei handelt es sich immerhin um die drittgrößte Branche der Nahrungs- und Genussmittelindustrie<sup>1</sup>. Zwar wird erwähnt, dass eine „frühe Gewöhnung an eine gesundheitsfördernde Speisen- und Getränkeauswahl von sehr großer Bedeutung für die langfristige Gesundheit der Bevölkerung“ ist, hier beschränken sich die Maßnahmen aber vor allem auf die Zielgruppe der Kinder und Jugendlichen. Die Gesundheitspolitik sollte darauf zielen, den Konsum zuckerhaltiger Getränke für alle Zielgruppen zu senken, bzw. den Zuckergehalt zu reduzieren und den Verbrauch von gesünderen Alternativen wie Wasser zu fördern.

Sollte das Monitoring ergeben, dass die Freiwilligkeit nicht den erwünschten Erfolg bringt, sollten härtere Maßnahmen geprüft werden – dies gilt insbesondere für industriell hergestellte Lebensmittel und Getränke, außerhalb von kleinen und mittleren Unternehmen.

Längst überfällig, aber zu begrüßen, ist die Überarbeitung der EU-Regelung zur Getreidebeikost, um Säuglinge und Kleinkinder vor der Entwicklung von Adipositas zu schützen.

---

<sup>1</sup> Quelle: [https://www.boeckler.de/pdf/p\\_study\\_hbs\\_368.pdf](https://www.boeckler.de/pdf/p_study_hbs_368.pdf)